

La Cave du Meunier

« La liberté d'être imparfait, d'être complexe, d'avoir des défauts qui peuvent devenir avec le temps des qualités... Le saltimbanque vous propose uniquement sa sélection issue de vins choisis, de vins biodynamiques. L'idée est de laisser s'exprimer les terroirs librement et surtout de les laisser vous surprendre. Les laisser vivre, un lien social avec ceux qui travaillent un terroir, une terre. Une cohésion avec la nature, avec le travail, comme une auberge autrefois. »

Champagne de la Maison Picarde Météyer Père&Fils

« Même si cela reste moins connu que la culture de la betterave ou de la pomme de terre, 10 % des vins en appellation champagne sont produits en Picardie ! " Le sol argilo-calcaire du terroir local est idéal pour produire le trio de cépages - chardonnay, pinot noir et meunier - autorisés dans l'appellation. C'est donc avec joie et plaisir picard que nous travaillons avec la Famille Météyer.

Coupe de Champagne Tradition 12cl	10€
Tradition 75cl	50€
Cuvée Prestige 75cl	60€
Cuvée Marine 75cl « Assemblage Féminin »	70€
100% Meunier 75cl	80€

Apéritif « Divins Fruits » 8cl 6€
 Rhubarbe, Mure, Pomme, Aubépine, Fleur de Pissenlit, Fleur de Sureau doux et sec, Fraise et Coing

Comme à la Taverne d'Autrefois...

Verre à la Liberté de notre sélection du jour

Blanc, Rouge, Rosé 12cl 6€

Brasserie de la Somme

« Blonde en Somme », Blonde Légère 33cl	6€
« La Tulipe » Bière Blanche 33cl	6€
« Ch'L'agache », Stout Fermier 33cl	6€
« Princesse des Marais » Fruits Rouges 33cl	8€
« Cervoise Samara », l'Ancêtre 33cl	7€

Moulin de Marie Claire

« Bière d'Epeautre », Blonde 33cl 7€

La Pomme et Fruits de la Garenne

Jus de Pomme ou autre jus 33cl	5€
Jus de Pomme Pétillant 33cl	5€
Cidre Doux ou Brut 33cl	6€

Eau d'Eaucourt Castalie à Discretion (Plate ou Gazeuse)

Artificier du Verger et de la Haie, Benoit Simmotel, Maison le Paulmier,

« Mieux qu'un Coca ou un Orangina... Un Fruit, Un Verger, Un Cueilleur, Un produit. »

Pomacéo Pomme Sureau 27,5cl	5€
Pomacéo Pomme Vanille 27,5cl	5€

Rouquette Production

Limonade Tradit. Picarde R. Cette 25cl	4€
Poiret 33cl	5€


Les Spiritueux du Coin

Hydromel demi Sec de l'apiculteur 10cl	7€
Ratafia de la Maison Météyer 10cl	8€
Eau de Vie de Cidre 6cl	10€

Distillerie d'Hautefeuille

Gin « l'Audacieux » 4cl	8€
Gin « l'Explorateur » 4cl	8€
Réserve du Loup Hardi	
Single Malt Whisky – Edition N° 1 4cl	12€
Eau de Vie de Malt – Prélude N°1 4cl	10€

Distillerie Ergaster

Gin « Ascendance » 4cl	10€
Gin « Herboriste » 4cl	10€
Eau de Vie d'Orge Malté Pur Malté Nature 4cl 	12€
Eau de Vie d'Orge Malté Pur Malté Tourbé 4cl 	12€
Whisky Single Malt Nature 4cl	16€

Boissons Chaudes

Café 7cl	3€
Double Express 14cl	5€
Infusion Bien Etre de Florixir 14cl 	5€

Vins Rosés

Provence – AOC Coteaux d'Aix en Provence BIO, Domaine de la Cadenière 25€

Au domaine, le vin est une passion qui se transmet depuis trois générations dont les maîtres mots sont « respect de la terre et des traditions ». C'est dans cet esprit qu'ils ont toujours respecté les principes de l'agriculture biologique. Un rosé généreux et intense sur les arômes de fruits frais. Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah

Provence – AOC Montagne Sainte Victoire, Château Coussin 34€

La Montagne Sainte Victoire culmine à plus de 1000m d'altitude, son terroir nous délivre un rosé de haute voltige qui a été de nombreuses fois primé à des concours de dégustation. Sa dégustation est complexe sur les arômes de litchi, d'eucalyptus, des accents de garrigues et une touche minérale. Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah

Vins Blancs

Alsace – AOC Alsace pinot blanc BIO – Domaine Carrer 25€

Sylvie, Roland et Anne-Cécile CARRER dirigent leur domaine en agriculture biologique dans une démarche qui se veut initiatrice de la viticulture de demain : respect des hommes et du terroir. Le pinot blanc est un cépage polyvalent. Au nez, il est très expressif sur les arômes de poire et sa texture en bouche est ronde et généreuse. Cépage : Pinot Blanc

Loire – AOC Muscadet BIO, Domaine des Bêtes Curieuses « Perdrix de l'année » 25€

A l'origine des Bêtes Curieuses : 2 vigneron, 2 approches, une complémentarité vers la perfection : Les expressions des terroirs du Muscadet. Voici une perdrix toute pimpante, fraîche, sur le fruit, de légères notes citronnées et iodées, pure expression de son terroir de granite de Clisson. Cépage : Melon de Bourgogne

Loire – AOC Quincy, Maison Laporte « Les Niorles » 35€

Cette appellation confidentielle jouit de parcelles de vignes particulièrement bien exposées et bordant le Cher. Ce Sauvignon Blanc nous frappe par sa fraîcheur et sa pureté. Ses notes d'agrumes se marient merveilleusement bien avec des spécialités de l'Océan. En bouche, ce vin offrant une structure bien équilibrée, présente une subtile vivacité. Un Sauvignon Blanc parmi les plus grands. Cépage : Sauvignon blanc

Bourgogne – AOC Chablis BIO, Maison J.M Brocard « Sainte Claire » 40€

Le Chablis Sainte Claire exprime avec finesse la pure typicité du terroir chablisien : le Kimméridgien. Cette cuvée signe la singularité des vins de la Maison, exprimant la force, la précision et la fraîcheur. Au nez, le vin nous délivre des notes citronnées et de fruits jaunes. La bouche est enveloppée, équilibrée, acidulée et salivante. Un vin précis tout en gourmandise. Cépage : Chardonnay

Vins Rouges

Vallée du Rhône – AOC Côtes du Rhône Villages BIO, Clos Bellane « La Petite Bellane » 25 €

A l'origine de La Petite Bellane, un vigneron, Stéphane Vedeau, arrière-petit-fils d'un ingénieur agronome qui possédait des vignes dans le Rhône Nord. Il a, pour sa part, choisi de ne pas suivre les traces de la famille et se dirige dans le Rhône Sud entre Valréas et Vinsobres où il achète en 2010 un vignoble qu'il nomme Clos Bellane. Pour autant, il n'oublie pas ses origines car il y cultive principalement la syrah, cépage emblématique du nord. Au nez, le vin délivre des arômes de mûres et de réglisse. En bouche, il est parfaitement équilibré : suave, frais et une texture des plus soyeuses. Cépages : Syrah en grande majorité, grenache

Vallée du Rhône – AOC Lirac BIO – Domaine du Clos de Sixte 34€

L'appellation Lirac encore relativement méconnue, fait face à Châteauneuf-du-Pape, de l'autre côté du Rhône et présente un terroir quasi identique : des terrasses de quartz (galets roulés) et d'argile rouge mêlée. Au nez, les arômes de fruits rouges et noirs confits (kirsch, cassis, mûre sauvage) dominent. La bouche est ample, suave et épicée. En finale, des notes réglissées et de poivre donnent à ce vin une longueur surprenante. Un vin racé, digne des plus grands terroirs de la Vallée du Rhône. Cépages : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

Vallée de la Loire – AOC Chinon BIO – Domaine Marchesseau « Ampoule » 26€

A l'origine du domaine, 2 frères : Bertrand et Vincent Marchesseau qui ont repris le domaine familial depuis 2001. Ils ont osé l'agriculture biologique et la mise en place d'une gamme terroir décalée. Cette subtile cuvée de chinon nous délivre un nez expressif de fruits rouges et noirs confits, agrémentés de réglisse. La bouche se développe avec harmonie entre les fruits noirs et les tanins ronds résultant d'une matière issue d'une vendange parfaitement mûre. Cépages : Cabernet Franc

Bordeaux – AOC Saint Emilion Grand Cru BIO – Château Gaillard 42€

Également propriétaire en Castillon (Ch. Peyrou), Catherine Papon-Nouvel a pris en 1998 la suite de son père à la tête des trois crus familiaux de Saint-Émilion : Clos Saint-Julien, Petit Gravet Aîné et Château Gaillard qui couvre 15 ha en bio certifié sur un terroir de sables et d'argiles. Ce Grand Cru nous délivre un fruit de qualité sur des arômes intenses de cassis. Les tanins sont veloutés, et la texture en bouche est généreuse avec une réelle gourmandise. Cépages : Merlot 70%, Cabernet Franc 30%

Bordeaux – AOC Saint Estèphe – Château Petit Bocq 49€

Le Château Petit Bocq est la propriété de la famille Lagneaux depuis 1983. Créé dès 1972 avec un peu moins de deux hectares, il compte aujourd'hui 18 hectares de vignes éclatés sur environ 80 parcelles différentes qui représentent tous les sols de l'appellation. L'assemblage de toutes ces parcelles en résulte un unique vin, évidemment complexe et exceptionnellement fin et élégant.

Cépages : Merlot noir 50 %, Cabernet Sauvignon 49 %, Cabernet Franc 1 %

Languedoc – AOC Minervois BIO – Domaine des 3 Pointes 25€

Le Domaine des 3 pointes est tenu par un couple de vignerons respectueux de la nature et soucieux d'optimiser la qualité du fruit. Le vignoble de 4ha est situé au pied de la Montagne Noire, sur un plateau sablo-limoneux-schisteux et jouit durant toute l'année d'un ensoleillement exceptionnel. Le nez délivre des arômes confiturés de fruits noirs (myrtilles, cassis) et d'épices (réglisse, cachou, zan). Une belle matière en bouche, des tanins fermes et structurés avec des arômes très présents de fruits. Bel équilibre et bonne persistance aromatique.

Cépages : Grenache 80%, Syrah 20%

Bourgogne – AOC Mercurey 1er Cru Clos du Paradis – Domaine Voarick 39€

Le Domaine Voarick appartient à la famille Michel Picard également propriétaire du Château de Chassagne-Montrachet. Comme tous leurs vins de propriété, ce Mercurey est issu de l'agriculture biologique et biodynamique (non revendiquée). Il nous livre des nuances complexes de cerise, de petits fruits mûrs, de cuir, et d'épices (vanille). Impressionnant du début à la fin. Ce vin est à la fois élégant, souple et harmonieux.

Cépage : 100% Pinot Noir