



# ATHÉNÉE QUATRE

—  
BAR À MUSIQUE



## L'Athénée 4

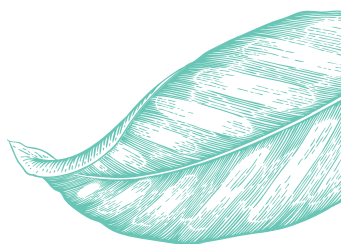
Nous nous efforçons, au quotidien, de sélectionner nos produits avec grand soin.

Cette carte des vins met en avant les artisans avec lesquels nous travaillons. Ils sont le gage de notre engagement éthique et de votre satisfaction.

C'est pourquoi cette carte, à la manière d'un livre, vous raconte leurs histoires avant de vous parler de leurs vins.

N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre "famille".

- La famille A4 -





---

# SPAR KLING

---

SPUMANTE  
PROSECCO DOC  
EXTRA DRY

---

---

## Cantina Bartolomeo da Breganze

Le terroir de la Cantina Breganze se trouve aux pieds du haut plateau d'Asiago, sur une chaîne de collines qui s'étend de la ville médiévale de Thiene à Bassano del Grappa, une charmante cité.

**Cépage:** Glera

**Dégustation:** Mousse souple et persistante. Bouquet de coing mûr et de mirabelle. On trouve en bouche des notes de pomme et citron, un Prosecco tout en fraîcheur! Idéal à l'apéro ou avec des poissons ou crustacés, volailles et fromages frais.



75 cl - vol. 11,5 % 29.50

# CHAMPAGNE BRUT AOC CUVÉE DES MOINES

---

---

## **Besserat de Bellefon**

La Maison Besserat de Bellefon, créée en 1843 par Edmond Besserat, conserve encore aujourd'hui les attributs de la noblesse champenoise.

L'année 1930 marque un tournant historique pour Besserat de Bellefon qui deviendra bientôt légende. Relevant le défi lancé par le Directeur d'un prestigieux restaurant parisien, la Samaritaine de Luxe, Victor Besserat conçoit un Champagne tout en finesse, à l'effervescence légère, pour accompagner idéalement tout un repas. C'est la naissance de la gamme aujourd'hui appelée « Cuvée des Moines », en hommage aux Moines Bénédictins qui les premiers maîtrisèrent la fermentation du Champagne.

**Cépage:** 35% Chardonnay,  
20% Pinot Noir,  
45% Pinot Meunier

**Dégustation:** La robe intense et lumineuse arbore un jaune paille aux reflets cuivrés. Le bouquet rappelle des arômes floraux et des notes de fleurs séchées. La palette aromatique dévoile des fragrances fruitées comme la pêche blanche et la mirabelle. Des notes de noisette et de praline apparaissent en finale. La bouche est fraîche et franche et le corps du vin nous livre toute sa rondeur, sa structure et son onctuosité. La finale longue annonce un bel avenir pour ce vin élégant.

vol. 12.5% **81.00**



---

# VINS BLANC NATU RELS

---

## CHABLIS PREMIER CRU AOC „VAU DE VEY“ 2013

---

---

### R. Bouchard

Le terroir de la Cantina Breganze se trouve aux pieds du haut plateau d'Asiago, sur une chaîne de collines qui s'étend de la ville médiévale de Thiene à Bassano del Grappa, une charmante cité.

**Cépage:** Chardonnay

**Dégustation:** La robe est pâle, dorée, avec de très légers reflets verts.

Le nez est frais, minéral, évoquant le silex. Il dévoile des notes fruitées de pomme verte, pamplemousse et poire. La bouche est ample, minérale, avec une belle fraîcheur et une longue finale.

Crustacés, poissons de lac et de rivière, viandes blanches, mets élaborés pouvant être affinés à la crème.

# VILADELLOPS XAREL LO DO PENEDES 2016

---

---

## **Penedès, Olèrdola**

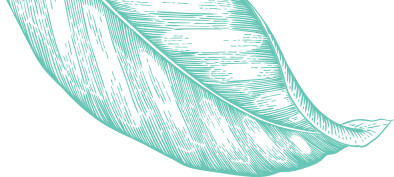
Le domaine Finca Viladellops se situe dans le coeur de la région viticole du Penèdes, à une altitude de 250 mètres, à seulement 10 km de la mer Méditerranée, en pleine nature.

La philosophie de Marcelo Devals, le propriétaire de ce domaine, est de cultiver de cépages 100% méditerranéens et autochtones, c'est la raison pour laquelle les 60 hectares de vignes sont plantés principalement en Xarel-lo pour le blanc et en Grenache et Syrah pour le rouge.

**Cépage:** Xarello

**Dégustation:** Belle robe jaune avec des reflexes dorés.

Nez concentré aux senteurs de pêche blanche, abricot ainsi que d'herbes méditerranéennes telles que le romarin et le fenouil sauvage. Un vin blanc tout en fraîcheur qui reflète le terroir du Penedès.



# MELACCE VERMENTINO DOC TOSCANA 2015

---

---

## Castello di Collemassari

Le Domaine du Château de ColleMassari se trouve aux pieds du Mont Amiata, orienté vers la côte à 320 mètres au-dessus du niveau de la mer, jouissant d'un microclimat favorisé par des vents forts et des amplitudes thermiques importantes.

L'exploitation couvre une superficie de 1200 hectares, dont 110 en vignobles, 60 en oliviers, 400 en terrains cultivables et la partie restante en forêts. Le domaine est également entouré de forêts domaniales pour environ 1200 hectares.

La gestion agronomique de l'entreprise suit les critères de l'agriculture biologique garanties et certifiées par l'ICEA. Meilleur domaine d'Italie en 2014. Nombreuses reconnaissances dans la presse spécialisée.

**Cépage:** Glera

**Dégustation:** Une belle robe jaune paille.

Au nez il se présente intense, avec des notes de fleurs d'oranger et d'herbes méditerranéennes.

accompagné par des notes persistantes de fruits jaunes.

En bouche il est frais et croquant, avec une agréable vivacité.

Très indiqué à l'apéritif ou avec des entrées froides et toutes les préparations à base de poisson.



# MADemoiselle DE T - POUILLY FUMÉ AOC 2013

---

---

## Château de Tracy

Un manuscrit de 1396 conservé dans les archives de la propriété fait état de l'achat du Champs de Cris. Ce dernier est aujourd'hui encore planté en vignes et appartient toujours au Domaine du Château de Tracy. Celui-ci se dresse sur un éperon rocheux qui surplombe la Loire, sur une commune qui porte son nom.

L'entreprise familiale actuelle, qui a été recréée par le Comte et la Comtesse Alain d'Estutt d'Assay en 1952, est dirigée par Juliette d'Assay la dernière de leurs quatre enfants.

Le domaine a supprimé l'utilisation des insecticides, il pratique l'ébourgeonnage, l'effeuillage autour des raisins, l'enherbement des vignes, témoins d'une agriculture raisonnée.

**Cépage:** Sauvignon Blanc

**Dégustation:** Robe or blanche aux reflets gris et dorés.

Nez très expressif aux senteurs de bergamote, fleurs de sureau et zestes d'agrumes. Belle complexité soulignée par des notes de fruits jaunes, d'ananas confit et de violette. Frais et croquant en bouche avec une texture remarquable. La finale est fraîche et savoureuse. Ce Pouilly Fumé accompagnera à merveille les crustacés, les coquillages, les volailles à la crème et le fromage de chèvre.

---

# VINS ROUGE NATU RELS

---

SANT I POLIT  
ROUGE AOP  
LANGUEDOC  
2013

---

---

## Les Terrasses Cévenoles

La superficie du vignoble des Terrasses Cévenoles avoisine aujourd'hui les 200 hectares. Situées sur les premiers contreforts des montagnes Cévenoles, les vignes offrent une grande diversité de paysages et de climats, qui constituent une multitude de terroirs différents. Grâce au travail minutieux des viticulteurs, à une sélection rigoureuse des parcelles et des raisins les vins reflètent leur région.

**Cépage:** 60% Grenache  
40% Syrah

**Dégustation:** Couleur rubis profonde. Bouquet délicat avec des arômes de myrtille, pruneau et réglisse.

La bouche est soyeuse et veloutée avec des tannins bien structurés. La finale est longue est savoureuse. Il saura accompagner les mets corsés et les fromages.

75 cl - vol.13,5% **37.00**



# FINCA VILADELLOPS TINTO DO PENEDÈS 2013

---

---

## **Penedès, Olèrdola**

Le domaine Finca Viladellops se situe dans le coeur de la région viticole du Penedès, à une altitude de 250 mètres, à seulement 10 km de la mer Méditerranée, en pleine nature.

La philosophie de Marcelo Devals, le propriétaire de ce domaine, est de cultiver de cépages 100% méditerranéens et autochtones, c'est la raison pour laquelle les 60 hectares de vignes sont plantés principalement en Xarel·lo pour le blanc et en Grenache et Syrah pour le rouge.

**Cépage:** 60% Grenache  
40% Syrah

**Dégustation:** Robe rouge grenat aux reflexes pourpres.

Bouquet de fruits noirs et pruneau qui dévoile des arômes rappelant la réglisse et le poivre. En bouche, il est très juteux avec des tanins souples et doux. Belle persistance en fin bouche sur des notes de cassis. Malgré sa puissance, le Tinto Viladellops est un vin élégant et raffiné.

75 cl - vol. 14% **47.00**



# CROZES- HERMITAGE ROUGE AOC 2015

---

---

## Domaine Combier Pont-de-l'Isère

Si Laurent Combier fait partie des plus brillants vigneron de la vallée du Rhône, c'est sans doute grâce à son héritage familial enrichie de son approche très personnelle. Troisième génération à travailler la vigne, il parvient à développer le domaine, accédant au titre de vigneron indépendant et s'investissant dans l'agriculture bio. Plus encore, sa régularité et le niveau qualitatif en constante progression de ses vins font de ces derniers parmi les meilleurs de l'appellation Crozes-Hermitage. Optimisant les petits rendements pour se consacrer pleinement à la qualité, Laurent Combier, victime de son succès, voit ses vins faire parler d'eux et devenir rapidement difficiles à trouver.

**Cépage:** 100% Syrah

**Dégustation:** Robe de couleur violet foncé. Nez épicé, équilibré

avec des notes de cerise noire et fruits mûrs.

Bouche harmonieuse et juteuse. Belle expression de la Syrah.

75 cl - vol. 12.5% **49.50**



# COLLEMASSARI RISERVA MONTECUCCO DOC 2013

---

---

## Castello di Collemassari

Le Domaine du Château de ColleMassari se trouve aux pieds du Mont Amiata, orienté vers la côte à 320 mètres au-dessus du niveau de la mer, jouissant d'un microclimat favorisé par des vents forts et des amplitudes thermiques importantes.

L'exploitation couvre une superficie de 1200 hectares, dont 110 en vignobles, 60 en oliviers, 400 en terrains cultivables et la partie restante en forêts. Le domaine est également entouré de forêts domaniales pour environ 1200 hectares.

La gestion agronomique de l'entreprise suit les critères de l'agriculture biologique garanties et certifiées par l'ICEA. Meilleur domaine d'Italie en 2014. Nombreuses reconnaissances dans la presse spécialisée.

**Cépage:** 80% Sangiovese  
10% cilieggiolo  
10% cabernet sauvignon

**Dégustation:** Robe pourpre soutenue. Intense et persistant au nez avec des notes de mûres, myrtilles et d'épices. Au palais il est souple et harmonieux. La matière est riche, le caractère résolument toscan. Finale séduisante, soutenue par une agréable fraîcheur. Parfait sur des viandes rouges braisées et grillées, du gibier et des fromages affinés.

75 cl - vol. 14% **37.00**



# RIGOLETO MONTECUCCO ROSSO DOC 2014

---

---

## Castello di Collemassari

Le Domaine du Château de ColleMassari se trouve aux pieds du Mont Amiata, orienté vers la côte à 320 mètres au-dessus du niveau de la mer, jouissant d'un microclimat favorisé par des vents forts et des amplitudes thermiques importantes.

L'exploitation couvre une superficie de 1200 hectares, dont 110 en vignobles, 60 en oliviers, 400 en terrains cultivables et la partie restante en forêts. Le domaine est également entouré de forêts domaniales pour environ 1200 hectares.

La gestion agronomique de l'entreprise suit les critères de l'agriculture biologique garanties et certifiées par l'ICEA. Meilleur domaine d'Italie en 2014. Nombreuses reconnaissances dans la presse spécialisée.

**Cépage:** 70% Sangiovese  
15% cilieggiolo  
15% montepulciano

**Dégustation:** Couleur robe rouge rubis intense.

Fruité, délicatement épicé avec des touches de fruits rouges et une légère note vanillée.

En bouche il est souple et rond, avec des tannins doux. Finale gourmande. Un vin idéal pour tous les jours, qui saura accompagner les pâtes, les grillades et les fromages à pâte dure.

75 cl - vol. 13,5% **24.50**



# CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROUGE AOC 2015

---

---

## Domaine Saint Siffrein Châteauneuf du Pape

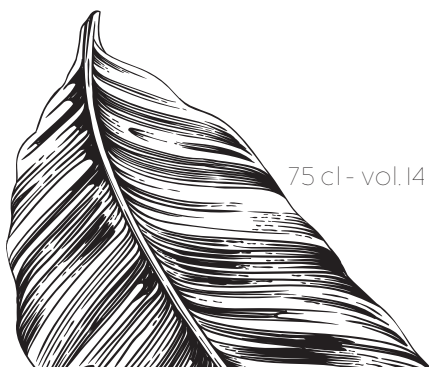
Le domaine de Saint Siffrein s'étend sur 15 ha de vignes dans l'AOC Châteauneuf du Pape, cultivées depuis cinq générations de vignerons. Ce terroir est argilo-calcaire et argilo-sableux avec des galets roulés ou cailloux. La Famille Chastan, domiciliée à Orange, cultive son vignoble en Agriculture Biologique, avec de faibles rendements.e.

**Cépage:** 80% Grenache  
20% Syrah

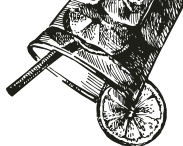
**Dégustation:** Ce Côtes du Rhône a reçu sa première certification Bio pour le millésime 2015.

Il possède une couleur rouge grenat profonde aux reflets violets. Au nez il est riche en arômes de fruits et épices.

Corsé et rond à la fois, il possède des tannins soyeux et bien fondus. Longue finale aromatique. Un vin moderne de la vallée du Rhône, qui saura accompagner tous les mets.



75 cl - vol. 14%    39.50



# SPIRITUEUX

---

---

## APÉRITIFS

ARANCELLO CAVALLINA	vol.30%	6.00
RED SPRITZ APERITIVO	vol.15%	6.00
AMARETTO ITALIAN	vol.28%	6.00
CAMPARI	vol.23%	7.50
PASTIS HENRI BARDOUIN	vol.XX%	9.00

## VERMOUTHS

NOILLY PRAT	vol.18%	5.00
MARTINI DRY	vol.18%	5.00
MARTINI ROUGE	vol.15.5%	5.00

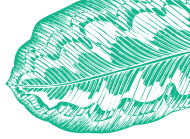
## ABSINTHES

SERP! IS CLASSIC 65	vol.65%	10.00
LIBERTINE 55 ORIGINALE	vol.55%	10.50
VERTE BIO	vol.XX%	13.50
FLEUR D'ABSINTHE	vol.60%	14.00
EICHELBERGER 68 LIMITÉE	vol.68%	16.00
AKVELD'S ARTISANALE	vol.XX%	16.00
ENIGMA	vol.74%	18.50
ADNAMS ROUGE	vol.66%	20.00
LA CLANDESTINE	vol.53%	20.00
ROQUETTE 1797	vol.75%	20.50
BUTTERFLY	vol.65%	22.50
BIZARRE	vol.60%	28.00
BOHEME	vol.66%	28.00
BLANCHE NEIGE	vol.53%	28.00

## EAUX-DE-VIE

GRAND MARNIER	vol.40%	10.00
---------------	---------	-------





## GINS

THE BOTANIST	vol.46%	8.00
TANQUERAY RANGPUR	vol.41.3%	9.00
BIOLOGIQUE KALEVALA	vol.XX%	10.00
ZUFANEK	vol.XX%	10.00
HENDRICK'S	vol.41.4%	12.00
JINZU	vol.41.3%	12.00
TANQUEREY TEN	vol.47.3%	13.00
OMFG 2017	vol.XX%	15.00
!ZUFANEK	vol.XX%	16.00
MONKEY 47	vol.47%	18.00
MATTE DRY	vol.XX%	22.00

## VODKAS

STOLICHNAYA	vol.40%	8.00
KETEL ONE	vol.40%	10.00
DEUS	vol.40%	10.00

## RHUMS

SAILOR JERRY	vol.40%	8.00
ZACAPA	vol.40%	15.00

## BOURBONS & WHISKYS

ROE & CO	vol.XX%	9.00
BULLEIT BOURBON	vol.45%	10.00
TALISKER 10 ANS	vol.45.8%	16.00
OBAN 14 ANS	vol.43%	22.00

## COGNACS

BARON OTARD VSOP	vol.40%	18.00
------------------	---------	-------

## LIQUEURS

CRÈME DE CASSIS	vol.16%	5.00
GET 27	vol.21%	5.00
BAILEYS IRISH CREAM	vol.17%	6.00
VISNOVKA - CERISE	vol.XX%	6.00
FRAISE DES BOIS	vol.XX%	8.00
CASSIS	vol.XX%	8.00
VIOLETTE	vol.XX%	8.00
COINTREAU	vol.XX%	8.50
EAU DE NOIX	vol.XX%	9.00
FRAMBOISE	vol.XX%	10.00
GÉNÉPI	vol.XX%	10.00
GRANDE DE SAPINS	vol.XX%	10.00
TABAC	vol.XX%	18.00
ELIXIR VÉGÉTAL	vol.XX%	35.00

## PLUS

FERNET BRANCA	vol.39%	8.50
CALVADOS-POMME N°8	vol.XX%	14.00
MEZCAL ILEGAL REPOSADO	vol.XX%	20.00



