

BRUME

By Norbert

CHAMPAGNES VINS CHARTREUSES

CARTE · SEPTEMBRE 2026

Prix nets en euros, taxes et services compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SOMMAIRE

VINS AU VERRE		3
Sélection du moment		
CHAMPAGNES		4
VINS BLANCS		5
Bourgogne		5
Vallée du Rhône • Loire • Méditerranée • Languedoc		6
VINS ROUGES		7
Beaujolais • Vallée du Rhône		7
Vallée du Rhône		8
Bourgogne		9
Provence • Roussillon		10
VINS ROSÉS		11
Provence • Méditerranée		
NOS CHARTREUSES		12
Les Classiques • Les Exceptions		

VINS AU VERRE

SÉLECTION DU MOMENT

ROSÉS

CAP ESPÉREL

Rosé 2025 6,50 €

IGP Méditerranée

Un rosé frais, léger et fruité, idéal pour commencer le repas.

Accords : Apéritif · Comme une carotte râpée · Tarte fine aux poivrons confits · Dip de sauce romesco.

CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE

Symphonie 2025 7,50 €

AOC Côtes-de-Provence

Grenache, Cinsault, Rolle

Un rosé fin et harmonieux, aux notes de fruits blancs et d'agrumes, porté par une belle fraîcheur.

Accords : Tarte fine aux poivrons confits · Pain de brochet croustillant · Saumon confit.

BLANCS

DOMAINE HAUT-LIROU

Chardonnay 2025 6,50 €

IGP Pays d'Oc

Chardonnay

Un Chardonnay gourmand et élégant, avec de la rondeur et une belle fraîcheur en finale.

Accords : Pain de brochet croustillant · Saumon confit · Filet de poulet rôti.

DOMAINE DES PIERRES ÉCRITES

Petit Boulay 2024 7 €

AOC Montlouis-sur-Loire

Chenin

Un Chenin frais et précis, mêlant tension, fruit et belle minéralité.

Accords : Comme une carotte râpée · Terrine de poireau au nori · Saumon confit.

DOMAINE LE CLOS DES ROCS

En Charpoux 2023 7,50 €

AOC Mâcon-Loché

Chardonnay

Gourmand et généreux, porté par de belles notes d'agrumes.

Accords : Tarte fine aux poivrons confits · Pain de brochet croustillant · Assiette de charcuteries locales.

DOMAINE BALLOT-MILLOT

Bourgogne Aligoté 2023 8 €

AOC Bourgogne Aligoté

Aligoté

Une belle tension et beaucoup de minéralité, avec un joli gras en finale.

Accords : Apéritif · Dip de sauce romesco · Terrine de poireau au nori.

ROUGES

MAISON PIRON

Brouilly 2024 6,50 €

AOC Brouilly

Gamay

Un Gamay frais et gourmand, sur les fruits rouges, avec des tanins souples et une belle buvabilité.

Accords : Assiette de charcuteries locales · Terrine de foies de volaille · Filet de poulet rôti.

DOMAINE MATTHIEU BARRET

Petit Ours 2025 7 €

AOC Côtes-du-Rhône

Syrah

Une Syrah immédiate et gourmande, portée par le fruit et des tanins très souples.

Accords : Apéritif · Raviole de champignons sauvages · Filet de poulet rôti.

DOMAINE DE LA LIGIÈRE

Vacqueyras 2023 7,50 €

AOC Vacqueyras

Un rouge généreux et épicé, porté par les fruits noirs, avec une matière ample et des tanins équilibrés.

Accords : Échine de porc cuite basse température · Côte de bœuf maturée · Sélection de fromage affiné.

DOMAINE DAVID DUBAND

Louis Auguste 2023 9 €

AOC Hautes-Côtes de Nuits

Pinot Noir

Un Pinot Noir tout en élégance, aux tanins fins et au fruit délicat.

Accords : Assiette de charcuteries locales · Terrine de foies de volaille · Filet de poulet rôti.

CHAMPAGNES • 75 cl

CHAMPAGNE

RUINART

R de Ruinart Brut 90 €

AOC Champagne

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

RUINART

Blanc de Blancs 140 €

AOC Champagne

Chardonnay

DOM PÉRIGNON

Vintage 2013 410 €

AOC Champagne

Chardonnay, Pinot Noir

CHAMPAGNE CHRISTIAN SENEZ

Carte Blanche 75 €

AOC Champagne

Pinot Noir - 100 %

VINS BLANCS • 75 cl

BOURGOGNE

DOMAINE LE CLOS DES ROCS

En Charpaux 2023 39 €

AOC Mâcon-Loché

Chardonnay

Gourmand et généreux, porté par de belles notes d'agrumes.

Accords : Tarte fine aux poivrons confits • Pain de brochet croustillant • Assiette de charcuteries locales.

DOMAINE BALLOT-MILLOT

Bourgogne Aligoté 2023 46 €

AOC Bourgogne Aligoté

Aligoté

Une belle tension et beaucoup de minéralité, avec un joli gras en finale.

Accords : Apéritif • Dip de sauce romesco • Terrine de poireau au nori.

DOMAINE DE L'ENCLOS

Chablis 2025 53 €

AOC Chablis

Chardonnay

Des notes de fruits blancs, de poire et de pomme, soutenues par une belle minéralité.

Accords : Pain de brochet croustillant • Saumon confit • Raviole de champignons sauvages.

DOMAINE MICHELOT

Meursault 2024 94 €

AOC Meursault

Chardonnay

Un Chardonnay élégant et racé, ample et doté d'une belle complexité aromatique.

Accords : Saumon confit • Filet de poulet rôti • Sélection de fromage affiné.

DOMAINE MATROT

La Garenne 2023 170 €

AOC Puligny-Montrachet 1er Cru

Chardonnay

Des notes d'agrumes confits et de fruits jaunes, prolongées par une finale tendue et persistante.

Accords : Pain de brochet croustillant • Saumon confit • Filet de poulet rôti.

DOMAINE CHARDIGNY

Classique 2024 41 €

AOC Saint-Véran

Chardonnay

Un Chardonnay généreux et équilibré, entre fruit mûr, fraîcheur et rondeur.

Accords : Tarte fine aux poivrons confits • Pain de brochet croustillant • Filet de poulet rôti.

DOMAINE FRANÇOIS LUMPP

Teppe des Chenevères 2022 72 €

AOC Givry

Chardonnay

Un Chardonnay précis et élégant, avec de la matière, de la fraîcheur et une belle longueur.

Accords : Pain de brochet croustillant • Saumon confit • Raviole de champignons sauvages.

DOMAINE DE LA CRAS • MARC SOYARD

Bourgogne 2023 55 €

AOC Bourgogne

Chardonnay

Un Chardonnay précis et vibrant, entre agrumes, fleurs blanches et minéralité, avec une finale fraîche et harmonieuse.

Accords : Pain de brochet croustillant • Saumon confit • Raviole de champignons sauvages.

VINS BLANCS • 75 cl

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE YVES CUILLERON

Les Vignes d'à côté 2025 31 €

IGP Collines Rhodaniennes

Marsanne

Un vin frais et délicat, porté par de jolis arômes floraux.

Accords : Apéritif • Comme une carotte râpée • Terrine de poireau au nori.

DOMAINE LAURENT COMBIER

Cuvée L 2025 41 €

AOC Crozes-Hermitage

Marsanne, Roussanne

Un blanc gourmand et généreux, aux jolies notes d'abricot et de fruits jaunes.

Accords : Terrine de foies de volaille • Saumon confit • Filet de poulet rôti.

DOMAINE FRANÇOIS VILLARD

Terrasses du Palat 2023 86 €

AOC Condrieu

Viognier

Ample et aromatique, sur les fruits jaunes et les notes florales, avec une belle fraîcheur en finale.

Accords : Saumon confit • Filet de poulet rôti • Échine de porc cuite basse température.

LOIRE

DOMAINE DES PIERRES ÉCRITES

Petit Boulay 2024 40 €

AOC Montlouis-sur-Loire

Chenin

Un Chenin frais et précis, mêlant tension, fruit et belle minéralité.

Accords : Comme une carotte râpée • Terrine de poireau au nori • Saumon confit.

MÉDITERRANÉE

CHÂTEAU SIMIAN

Mon P'tit Camion 2025 31 €

IGP Méditerranée

Un blanc frais, gourmand et accessible, porté par le fruit et une belle vivacité.

Accords : Apéritif • Tarte fine aux poivrons confits • Dip de sauce romesco.

LANGUEDOC

DOMAINE HAUT-LIROU

Chardonnay 2025 31 €

IGP Pays d'Oc

Chardonnay

Un Chardonnay gourmand et élégant, avec de la rondeur et une belle fraîcheur en finale.

Accords : Pain de brochet croustillant • Saumon confit • Filet de poulet rôti.

VINS ROUGES • 75 cl

BEAUJOLAIS

CHÂTEAU DES TOURS

Brouilly 2024 36 €

AOP Brouilly

Gamay

Un Gamay élégant et intensément fruité, entre fruits rouges et noirs, notes florales et tanins soyeux.

Accords : Assiette de charcuteries locales • Terrine de foies de volaille • Filet de poulet rôti.

MAISON PIRON

Brouilly 2024 37 €

AOC Brouilly

Gamay

Un Gamay frais et gourmand, sur les fruits rouges, avec des tanins souples et une belle buvabilité.

Accords : Assiette de charcuteries locales • Terrine de foies de volaille • Filet de poulet rôti.

DOMAINE DESVIGNES

La Voûte Saint-Vincent 2025 37 €

AOC Morgon

Gamay

Un Morgon juteux et charnu, porté par le fruit rouge et une belle fraîcheur.

Accords : Terrine de foies de volaille • Échine de porc cuite basse température • Filet de poulet rôti.

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE MATTHIEU BARRET

Petit Ours 2025 34 €

AOC Côtes-du-Rhône

Syrah

Une Syrah immédiate et gourmande, portée par le fruit et des tanins très souples.

Accords : Apéritif • Raviole de champignons sauvages • Filet de poulet rôti.

DOMAINE LAURENT COMBIER

Cuvée L 2025 41 €

AOC Crozes-Hermitage

Syrah

Une Syrah croquante et fraîche, aux beaux arômes de fruits rouges.

Accords : Assiette de charcuteries locales • Raviole de champignons sauvages • Échine de porc cuite basse température.

LES VINS DE VIENNE

Heluicum 2024 57 €

IGP Collines Rhodaniennes

Syrah

Une Syrah à la puissance élégante, aux tanins poivrés et aux notes de mûre, cassis et fruits des bois.

Accords : Échine de porc cuite basse température • Côte de bœuf maturée • Sélection de fromage affiné.

VINS ROUGES • 75 cl

VALLÉE DU RHÔNE • SUITE

DOMAINE YVES CUILLERON

Les Pierres Sèches 2024 45 €

AOC Saint-Joseph

Syrah

Des fruits rouges juteux et acidulés, des tanins fins et une belle finale sur le poivre.

Accords : Terrine de foies de volaille • Saumon confit • Filet de poulet rôti.

DOMAINE JEAN-MICHEL GÉRIN

Champin Le Seigneur 2024 82 €

AOC Côte-Rôtie

Syrah

Une Syrah élégante et racée, aux notes de poivre noir et de fruits noirs, avec une belle puissance aromatique.

Accords : Côte de bœuf maturée • Échine de porc cuite basse température.

DOMAINE DE LA LIGIÈRE

Vacqueyras 2023 39 €

AOC Vacqueyras

Un rouge généreux et épicé, porté par les fruits noirs, avec une matière ample et des tanins équilibrés.

Accords : Échine de porc cuite basse température • Côte de bœuf maturée • Sélection de fromage affiné.

VIGNOBLE BRUNIER

Télégramme 2024 72 €

AOC Châteauneuf-du-Pape

Grenache majoritaire, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Un Châteauneuf-du-Pape généreux et élégant, entre fruits mûrs, épices et finesse.

Accords : Côte de bœuf maturée • Échine de porc cuite basse température.

CHÂTEAU SIMIAN

Le Traversier 2024 64 €

AOC Châteauneuf-du-Pape

Un vin ample et généreux, aux notes de fruits mûrs et d'épices, avec une belle longueur.

Accords : Côte de bœuf maturée • Échine de porc cuite basse température • Sélection de fromage affiné.

DOMAINE MATTHIEU BARRET

Brise Cailloux 2023 68 €

AOC Cornas

Syrah - 100 %

Une Syrah profonde et vibrante, entre fruits noirs, violette et poivre, portée par une belle fraîcheur minérale.

Accords : Échine de porc cuite basse température • Côte de bœuf maturée • Sélection de fromage affiné.

VINS ROUGES • 75 cl

BOURGOGNE

DOMAINE DAVID DUBAND

Louis Auguste 2023 49 €

AOC Hautes-Côtes de Nuits

Pinot Noir

Un Pinot Noir tout en élégance, aux tanins fins et au fruit délicat.

Accords : Assiette de charcuteries locales • Terrine de foies de volaille • Filet de poulet rôti.

DOMAINE DE LA CRAS • MARC SOYARD

L'Équilibriste 2023 60 €

AOC Bourgogne

Pinot Noir

Un Pinot Noir fin et vivant, porté par un fruit éclatant, une belle fraîcheur et des tanins délicats.

Accords : Terrine de foies de volaille • Raviole de champignons sauvages • Filet de poulet rôti.

DOMAINE DE LA POUSSE D'OR

Clos des 60 Ouvrées 2018 148 €

AOC Volnay 1er Cru

Pinot Noir

Des arômes délicats de fruits rouges et de cerise, des tanins fins et une belle concentration apportée par le millésime.

Accords : Terrine de foies de volaille • Filet de poulet rôti • Côte de bœuf maturée.

DOMAINE CHANTAL LESCURE

Les Vignots 2022 97 €

AOC Pommard

Pinot Noir

Un Pinot Noir structuré et élégant, aux fruits rouges et noirs, avec une matière profonde et une belle persistance.

Accords : Raviole de champignons sauvages • Filet de poulet rôti • Côte de bœuf maturée.

CLOS DES LAMBRAYS

Clos des Lambrays Grand Cru 2024 600 €

AOC Clos des Lambrays Grand Cru

Pinot Noir

Un Grand Cru de Morey-Saint-Denis d'une grande élégance, équilibré et doté d'une remarquable persistance aromatique sur le fruit.

Accords : Côte de bœuf maturée.

VINS ROUGES • 75 cl

PROVENCE

CHÂTEAU DE PIBARNON

Bandol 75 €

AOC Bandol

Mourvèdre majoritaire

Une belle complexité de fruits noirs. La profondeur du Mourvèdre apporte précision, finesse et délicatesse aromatique.

Accords : Côte de bœuf maturée • Échine de porc cuite basse température • Sélection de fromage affiné.

ROUSSILLON

DOMAINE DU CLOS DES FÉES

Les Sorcières 2024 38 €

IGP Côtes Catalanes

Grenache, Syrah, Carignan

Un rouge gourmand et généreux, aux fruits noirs et rouges, avec des épices et des tanins souples.

Accords : Assiette de charcuteries locales • Échine de porc cuite basse température • Filet de poulet rôti.

VINS ROSÉS • 75 cl

PROVENCE • MÉDITERRANÉE

CAP ESPÉREL

Rosé 2025 29 €

IGP Méditerranée

Un rosé frais, léger et fruité, idéal pour commencer le repas.

Accords : Apéritif • Comme une carotte râpée • Tarte fine aux poivrons confits • Dip de sauce romesco.

CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE

Symphonie 2025 43 €

AOC Côtes-de-Provence

Grenache, Cinsault, Rolle

Un rosé fin et harmonieux, aux notes de fruits blancs et d'agrumes, porté par une belle fraîcheur.

Accords : Tarte fine aux poivrons confits • Pain de brochet croustillant • Saumon confit.

CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE

Fantastique 2025 54 €

AOC Côtes-de-Provence

Grenache, Cinsault, Rolle

Un rosé ample, précis et élégant, doté d'une belle complexité et d'une longue finale aromatique.

Accords : Pain de brochet croustillant • Saumon confit • Filet de poulet rôti.

BRUME • By Norbert

NOS CHARTREUSES

LES CLASSIQUES

Verte 2024	11 €
Jaune 2024	11 €
Liqueur de Gentiane	11 €
Liqueur de Noix	11 €
Jaune MOF 2024	14 €
La Foudre 147 2024	18 €
VEP Verte 2024	21 €

LES EXCEPTIONS

Jaune 2019	24 €	MOF 2019	40 €
Jaune 1970	55 €	Les Fêtes de la Chartreuse 2021	40 €
Jaune 1956	130 €	La Foudre 147 2021	32 €
Verte 2002	43 €	La Foudre 147 2019	48 €
9ème Centenaire 2019	26 €	Reine des Liqueurs 2021	48 €
9ème Centenaire 2014	32 €	VEP Verte 1964	140 €
Tau 2019	20 €	Tarragone Jaune 1973	150 €
Santa Tecla Jaune 2019	20 €		