

Carte des Vins de Menetou-Salon

Cuvées Classiques MENETOU-SALON

- La Bouteille (75 cl) : 24,00 €
- ½ Bouteille (37,5 cl) : 14,00 €
- Le Verre (12 cl) : 4,50 €

Sur table, les vins de Menetou-Salon classiques de nos vignerons, blancs, rouges, rosés, sont au même tarif.

Le Champagne

- La Bouteille de JAMMARD (75 cl) : 43,50 €
- La coupe de JAMMARD (12 cl) : 8,00 €
- Magnum DEUTZ (1,5 L) : 140,00 €
- La Bouteille de DEUTZ (75 cl) : 70,00 €
- La Bouteille de DEUTZ rosé (75 cl) : 76,00 €
- ½ Bouteille de DEUTZ (37,5 cl) : 36,00 €
- La coupe de DEUTZ (12 cl) : 12,00 €

Les Vins Sucrés

- Rivesaltes Ambré, (75 cl)
Château Pins Ambré :
Grenache blanc, Malvoisie,
Macabeu : 39,00 €

Vinifié en barriques neuves. Arômes d'oranges confites, miel et tabac blond, avec pointe de vanille.

Au verre (12 cl) : 6,00 €

La Boutique du Zib

Nos produits

Vins de MENETOU-SALON



Sirops et liqueurs Monin



Bières Sancerroises



Fromages de chèvre



Huile de noix



Miel, Confitures & Jus de fruits



Safran du Berry



Verreries & Textile



Accessoires pour le vin Pulltex



Paniers et Poteries de La Borne

c'heu l'Zib



Restaurant c'heu l'Zib

2, route des Aix
18510 Menetou-Salon
Tél. : 02 48 64 81 20
Fax : 02 48 64 04 18
auberge@cheulzib.com

cheulzib.com

OUVERT MIDI et SOIR
du MERCREDI AU DIMANCHE MIDI
MARDI SOIR UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Cuvées Spéciales MENETOU-SALON

• Domaine de Coquin

Cuvée Héloïse blanc : 29,00 €

Expression d'une seule parcelle de l'exploitation, se révèle plus végétale, avec des arômes de fruits exotiques.

Cuvée Mathilde rouge : 38,00 €

Élevé en fût de chêne, très concentré et chargé en matière, avec ses arômes de pinot noir, très prononcés cerise griotte, exprimés sans retenue par le coté boisé qui reste discret.

• Domaine Chavet

Cuvée «Exception» blanc : 29,00 €

Avec un arôme de sauvignon un peu «muscaté», des nuances végétales d'aubépine, d'agrumes et de rose, c'est un vin très aromatique. Harmonieux et équilibré.

Cuvée «Exception» rouge : 29,00 €

Caractéristique du pinot avec des notes vanillées et torréfiées et la complexité des arômes de cerises noires, de mûres et de petits fruits rouges, ce vin réalise un mariage harmonieux entre le fruité intense et le boisé, une alliance entre puissance et finesse.

• Isabelle et Pierre Clément : Domaine de Châtenoy

Cuvée Pierre-Alexandre blanc : 39,00 €

Ses arômes de fruits confits, de sur-maturation et de vanille le font entrer dans une autre catégorie.

«Dame de Châtenoy» blanc : 29,00 €

Tout en finesse, beaucoup de gras en bouche, mais sans excès, l'harmonie générale est une impression de grande élégance.

Rouge «Tradition» (élevé en fût de chêne) : 30,00 €

Tout en finesse, avec ses arômes mêlés de framboise et vanille.

• Domaine de l'Ermitage

Grand Vin rouge : 28,00 €

L'olfaction est intense avec son bouquet de fruits rouges (cerise, griotte) et ses notes fumées. L'attaque est souple, la bouche est ronde, le palais est structuré par sa présence de tanins.

• Domaine Alain ASSADET

Gourmandise rouge : 30,00 €

Robe rubis aux reflets violets. Nez puissant à dominante mûres, fruits des bois et vanille. Bouche souple, ronde et soyeuse, aux arômes persistants de mûre, pointe vanillée et torréfiée. Ensemble particulièrement élégant et équilibré. Elevé en fût de chêne.

• Domaine Prévost

Cuvée Quercus rouge : 28,00 €

Le Quercus est une sélection rigoureuse de raisins des meilleurs coteaux et un vieillissement en fûts de chêne, offrant un vin raffiné qui révèle des notes de vanille et fait ressortir des arômes de fruits rouges bien mûrs tel que le cassis.

• Domaine Philippe Gilbert

Domaine Philippe Gilbert blanc : biodynamique 28,00 €

Domaine Philippe Gilbert rouge : biodynamique 29,00 €

Les Renardières blanc : 46,00 €

Un nez expressif qui évoque l'abricot sec et les agrumes. C'est un vin riche et généreux avec une acidité gourmande.

Les Renardières rouge : 48,00 €

Un vin particulièrement équilibré et à la structure généreuse, avec des tanins bien fondus par l'élevage : un vin puissant et subtil.

• Domaine Jean Teiller

Mademoiselle T blanc : 31,00 €

Son nez comme sa bouche, est minéral, puissant et complexe. C'est un mélange de finesse, d'élégance et de grande longueur.

Rencontre blanc : 39,00 €

Micro-cuvée, un blanc original et exotique. Le nez allie fruité et floral. La bouche est gourmande, généreuse et se termine tout en rondeur.

Rencontre rouge : 40,00 €

Nez de petits fruits rouges et noirs avec des notes d'épices et légèrement poivrées. En bouche, l'attaque est élégante, riche puis évolue en puissance grâce à des tanins structurés et soyeux.

Hommage rouge : 32,00 €

Nez élégant, fruité qui révèle toute sa richesse aromatique (cassis, framboise, épices). La bouche est délicate, volumineuse puis évolue en puissance grâce à des tanins bien structurés et soyeux.

• La Tour Saint Martin

Cuvée Honorine blanc : 42,00 €

Dense et vif, son acidité saline s'accompagne d'un gras minutieux portant des arômes mielleux, vanillés et fruités.

Cuvée Célestin rouge : 46,00 €

Ce vin présente une texture droite, dense et fraîche avec des saveurs de fruits rouges et noirs.

Cuvée Fumet blanc : 30,00 €

Un vin d'une exceptionnelle tension pour ce Sauvignon Blanc. Amateur de minéralité, vous serez servi.

• Domaine Henry Pellé

Morogues blanc : 27,00 €

Nez discret, s'ouvrant sur des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est racée, cristalline et en longueur sur des notes d'agrumes puis salines et minérales.

Morogues rouge : 29,00 €

Du fruit et de la fraîcheur avec une légère trame tannique. Terroirs de silex et calcaires durs : fruit, fraîcheur, structure. Un beau vin qui demande parfois à se faire attendre mais le plaisir est là.

Carroir blanc : 32,00 €

Ce terroir unique sur sable et silex confère à ce vin une trame vive et austère. Les jus sont épurés, sobres et puissants.

Carroir rouge : 37,00 €

Ce terroir sur sable et silex confère au vin une trame vive et austère.

Vignes de Ratiers blanc : 32,00 €

Une belle amplitude où les fruits à chair blanche surlignés de quelques notes poivrées se lient à une minéralité si particulière. Vin fruité et rond.

Les Blanchais blanc : 36,00 €

Minéralité, arômes d'agrumes et de végétal, complexité en bouche et au nez, vivacité sont les caractéristiques aromatiques de ce terroir.

Les Cris rouge : 42,00 €

Sur les 5 ha de vieilles vignes, le résultat est un vin d'une grande vitalité facile et agréable à boire, où les tanins soyeux se combinent avec une grande précision aux fruits.

Hors : vin de table, vendange tardive (50 cl) : 31,00 €

• Domaine Jean-Claude Leclerc

Cuvée Ophélie blanc : 28,00 €

Nez aromatique avec des notes d'agrumes et de fleurs d'acacia. En bouche : vin gras et souple avec une pointe de fraîcheur.

• Domaine Bourgeois

Cuvée Vin Rouge vieilli en fût de chêne : 28,00 €

Exclusivement récoltés à la main, notre vin rouge vieillit durant 11 mois en fût de chêne, caractérisé par une structure ample et corsée avec des tanins soyeux et souples. Il propose des arômes de fruits confits, de pruneaux et certaines notes grillées et toastées.

• Domaine La Clef du Récit : Anthony Girard

Blanc : 29,00 €

Issu de deux parcelles sur les coteaux de Morogues complexité aromatique et surtout une bouche charnue à la limite de la sucrosité