

# *La ferme Houard*

## *CARTE DES VINS*



# SELECTION DU PATRON

## *Novelum blanc 20...*

Le Bergerac blanc sec est un vin fruité.

À servir frais en apéritif, sur des fruits de mer, des poissons, des crudités...mais aussi sur du saumon fumé, des volailles crémees et des coquillages cuisinés.

## *Novelum rouge 20...*

Composé de Merlot et de Cabernet , ce vin accompagne

à merveille l'ensemble du repas, et en particulier les plats de viandes grillées ou rôties.

## *Novelum rosé 20...*

Le Bergerac Rosé est issu de jus de cépages rouges tels que le merlot et le cabernet franc.

À servir frais en apéritif, sur des crudités, de la charcuterie, des grillades, des fraises, une cuisine du terroir...

*Le verre* 3,80 €

*Le 1/4* 9,00 €

*Le 1/2* 16,00 €

*La bouteille* 24,00 €

*Novelum Moelleux 20...* 24,00 €

*Verre* 4,00 €



# LES VINS BLANCS

## ALSACE

# ENGEL

*PINOT BLANC 20...* 24,00 €

*Domaine Engel M.O. - BIO*

Robe jaune, un nez riche et fruité (poire, pêche), de belle maturité (banane, amande, miel), une attaque soyeuse et délicate, une bouche souple et ronde, ce vin peut se prendre à l'apéritif et s'accorde à merveille avec les mets du quotidien.

*PINOT GRIS 20...* 29,00 €

*Domaine Engel M.O. - BIO*

1/2 17,00 €

Robe jaune dorée, aux reflets ambrés, brillante, un nez intense, ouvert et surmaturité (miel, sucre d'orge), une bouche ample et velouté et bouquet très marqué (vanille, réglisse, fruit mûr) ce vin se prend à l'apéritif, avec des viandes blanches ou un dessert.

## COTES DU RHONE

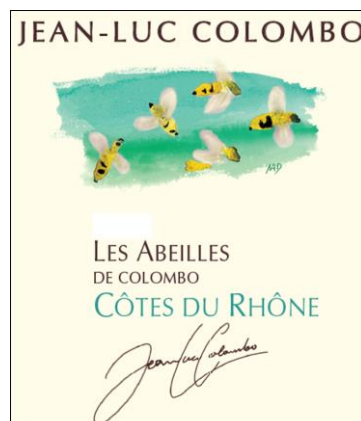
*LES ABEILLES BLANC 20...* 27,00 €

*Côtes du Rhône, J-L Colombo.*

Un vin brillant avec une belle robe jaune pâle aux reflets verts.

Un bouquet frais et vif d'agrumes mûrs. Une bouche ronde aux arômes minéraux et floraux.

Un vin convivial que je conseille en apéritif ou avec un saumon accompagné de légumes grillés à la plancha.



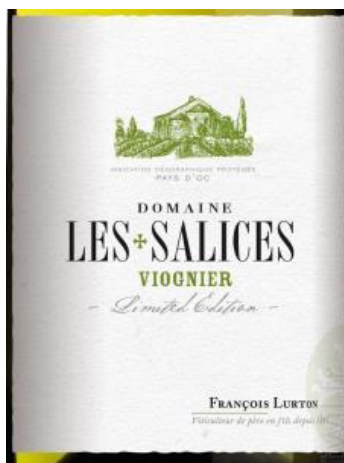
## LANGUEDOC

VIOGNIER « Les Salices » 20...

25,00 €

*Domaine des salices*

Robe de belle couleur jaune pâle brillante. Nez puissant sur des notes d'abricot, de rose, associées à des notes délicates de fleurs blanches, de brioche et de noisettes grillées. La bouche est à la fois souple et ronde. Une légère pointe acidulée rend ce vin très aromatique en finale (notes de fruits à chair jaune, épices)



### *Suggestions pour accompagner votre foie gras :*

GRAINS de GIVRE 20...

26,00 €

*Château de Crouseilles - Pacherenc du Vic-Bilh*

Crouseilles est reconnue pour l'excellence de ses Pacherenc du Vic-Bilh qui reçoivent chaque année de nombreuses distinctions. Les vins doux, vendangés à la main entre octobre et décembre offrent un très bel équilibre, des arômes de fruits exotiques et des parfums de fruits confits. Ils se servent à 8° à l'apéritif, avec du foie gras, des fromages persillés, des desserts aux noix, aux marrons, des tartes à l'abricot ou au coing, mais aussi plus original avec un canard aux pêches ou un tajine d'agneau au citron.

GEWUSTRAMINER 20...

28,00 €

*Domaine Dopff "Au Moulin"*

1/2

18,00 €

Robe jaune dorée et lumineuse, au nez le bouquet floral et fruité tout en finesse, vin généreux qui séduit par sa race, son velouté et son acidité fine. Idéal avec un foie-gras, mais également délicieux vin d'apéritif ou de dessert aime la cuisine exotique, qu'elle soit chinoise, japonaise ou vietnamienne.

## LES VINS ROSES

*CHATEAU de LASTOURS 20...* 26,00 €

*Corbières*

Ce vin, à la robe brillante et saumonée, est d'une grande finesse aromatique de fleurs blanches, pêches de vigne et mangues. Sa bouche prolonge cette élégance et montre un caractère équilibré et soyeux.

accompagne toutes les grillades, les carpaccios, les salades composées, la charcuterie et les olives. Mais ce rosé pourra également ensoleiller votre table toute l'année autour d'une cuisine naturelle.

*PINOT NOIR ROSE D'Alsace 20...* 28,00 €

*Domaine Engel M.O. - BIO* 1/2 17,00 €

Vin limpide à la teinte claire de type groseille, un nez de griottes et cerise, une attaque souple et veloutée, ce vin gouleyant et gras est idéal pour les plats estivaux: brochettes crudités, pâté en croûte et salades.

## LES VINS ROUGES

### BORDEAUX

*CHATEAU DARZAC 20...* 25,00 €

*Bordeaux Supérieur*

C'est un vrai Bordeaux Supérieur charpenté et généreux. De l'assemblage des meilleurs cépages bordelais, il tire sa complexité et donc sa noblesse. Le Merlot, majoritaire en rive droite lui confère puissance et rondeur. Le Cabernet Sauvignon s'y associe, apportant structure et élégance. Le Cabernet Franc, enfin, lui donne ses fruits rouges et sa vivacité. Ce vin qui supporte bien quelques années de garde, accompagne avec bonheur les viandes blanches et les volailles, les rôtis, les fromages et s'accommode bien des poissons en sauce.

*CHATEAU LA ROSE BELLEVUE 20...* 26,00 €

*Côtes de Blaye* 1/2 15,00 €

Un mariage réussi du merlot et du cabernet sauvignon nés de graves sableuses. Cuvée d'un noir brillant associe un fin boisé aux arômes de fruits rouges, puis offre une matière riche et ronde, marquée d'élégants tanins, de saveurs de fruits noirs mûrs et d'un boisé fondu. La finale franche et longue est un atout supplémentaire.

*CHATEAU HAUT COLOMBIER 20*

29,00 €

*Côtes de Blaye, élevé en fût de chêne*

Ce vin est à la fois rond, charpenté au bouquet boisé puis légèrement fruité avec quelques notes épicées. Il accompagnera volontiers viandes rouges, viandes en sauce, gibiers et fromages ( Livarot , fromages fermentés )

*CHATEAU DU MOULIN 20...*

36,00 €

*Puisseguin-st-Emilion, Chanet & Fils*

Somptueuse robe, richesse tanique exceptionnelle, grande complexité aromatique aux senteurs de fruits mûrs et d'épices. Puissance, élégance, fraîcheur en font un millésime au potentiel de garde remarquable.

*CHATEAU de la GRAVE « CARACTÈRE » 20...*

34,00 €

*Côtes de Bourg*

Un vin où le terroir s'exprime sans entrave ! C'est un vin bien construit et chaleureux, expressif et racé autour d'un caractère bien marqué qui se laisse facilement apprécier dès sa jeunesse. C'est également un vin aux tanins puissants, garants d'un vieillissement de quelques années et d'une très bonne qualité régulière. Au nez, des notes de fruits rouges confits relevées d'épices et de poivre sont alliées à un boisé bien fondu. Long en bouche et généreux, il révèle une belle élégance et beaucoup d'harmonie.

*CHATEAU CHANTE ALOUETTE 20...*

38,00 €

*St. Emilion Grand Cru*

Belle couleur rubis intense ; très belle brillance

Au nez, un très bel équilibre de fruits rouges. La Bouche est très équilibré, il ne présente pas d'agressivité. Les arômes de fruits mûrs sont présents du début à la fin. Il n'y a pas de dominance d'acidité, d'astringence : l'élevage en barriques a donné une grande rondeur à ce vin très agréable et très riche



## BOURGOGNES

*MACON ROUGE « Terres Rouges » 20...* 28,00 €

*Jean Loron*

Robe rouge cerise au rubis foncé, aux arômes de petits fruits rouges (cassis, framboise) avec des nuances épicées. Gouleyant, fruité, rond en bouche, il est très évocateur de son terroir. Servir légèrement frais, à une température de 13 à 14°C sur des charcuteries, escargots, viandes rôties, fromages et saveurs douces.

*BOURGOGNE PINOT NOIR* 20... 32,00 €

*Jean Loron*

Robe rouge cerise brillant et limpide, un nez subtil et puissant de pruneau, pain grillé, note de tilleul et de menthe, bouche fruitée, éclatantes et légèrement boisée, ce vin se boit sur des viandes rouges, gibiers légers et fromages à pâtes molles.



*MERCUREY 20...* 49,00 €

*Louis Jadot*

Le Mercurey de la Maison Louis Jadot est un vin très coloré, charnu et ferme. Son bouquet développe des arômes de fruits rouges (cerise, griotte) et d'épices. La bouche est harmonieuse, les tannins joliment intégrés. Ce vin se mariera parfaitement bien avec des viandes rôties, grillées ou en sauce, ainsi que des gibiers et des fromages pas trop forts.

## LOIRE

*SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 20...* 26,00 €

*Cuvée l'expression – Domaine Taluau* 1/2 15,00 €

Vin de couleur rubis, nez floral et fruité à la fois. Souple et équilibré en bouche, on retrouve des fruits rouges avec une pointe épicée, les tanins sont fins, élégants, la finale est très longue.

## COTES DU RHONE

COTES DU RHONE « Prieuré st-Julien » 20... 24,00 €

*Vigneron de Laudun Chusclan*

Robe rubis soutenue, parée de reflets violets, arômes entre fruits rouges et épices, bouche charpentée, ronde, longue terminée avec des tanins souples, convient avec des viandes rouges et fromages.

RATEAU TRADITION 20... 28,00 €

*Ortas*

Une robe rouge rubis intense, des arômes de fruits rouges, épices et réglisse, soutenus par une jolie structure et des tanins fondus.

LES ABEILLES 20... 28,00 €

*Domaine J-L Colombo* 1/2 16,00 €

Les Abeilles sont à l'image de ces petites créatures! Gourmandes par le Grenache, sérieuses par le Mourvèdre et puissantes par la Syrah! Un vin plein de vie, des fruits rouges à savourer sans prétexte!

VACQUEYRAS 20... 34,00 €

*Domaine de la Soleiade*

Un disque violacé orne le bord de la robe grenat. On pose volontiers son nez au-dessus du verre pour humer les arômes complexes de sous-bois, de fruits noirs mûrs, de cuir et d'aromates. Une pointe de réglisse clôt le défilé. D'attaque souple, la bouche se développe avec légèreté. A proposer sans tarder aux côtés d'une volaille ou d'une viande grillée aux herbes.

## ALSACE

PINOT NOIR D'Alsace 20... 30,00 €

*Domaine Engel M.O.- BIO* 1/2 17,00 €

La robe est rouge cerise. Le nez intense de fruits à noyaux. La bouche est capiteuse. Ce vin est le partenaire de vos entrées, pâtes, viandes rouges et gibiers.

## LANGUEDOC

CHATEAU CLEMENT TERMES 20... 27,00 €

*Domaine Olivier et Caroline David - Tarn*

Belle robe rubis. Nez complexe de cassis, framboise et réglisse. En bouche, le vin présente une belle matière alliant fraîcheur et rondeur. Idéal sur des viandes rouges, côtes d'agneau, magrets de canard et fromages.



# LES VINS DU MONDE

## ARGENTIN

*PORTILLO MALBEC 20...*

28,00 €

*Bodegas Salentein*

Ce 100% Malbec est intense et profond, avec des arômes de fruits noirs confits, (cerise, Cassis, Mûre) de prunes fraîches et une touche de menthe, épice et tabac.

En bouche, ce Malbec est rond avec des notes de fruits rouges et des tanins doux typiques de la variété. Ce vin accompagnera Grillades de viandes rouges aux herbes, travers de porc au caramel ou d'agneau.



## CHILI

*CARMENERE « Selection De Familia » 20...*

30,00 €

*Grande Reserva, Luis Felipe Edwards*

Rouge rubis intense et profond. Le nez est très complexe avec des arômes rappelant la cerise et les fruits secs, avec des notes élégantes et caractéristiques de la variété, du poivre et du tabac. En bouche, il s'agit d'un vin intense, complexe et savoureux, rond, gras, avec des tanins ronds et mûrs, et une longue persistance.

*MERLOT CLASSIC 20...*

26,00 €

*Montes*

Le nez est intense avec des arômes de fruits rouges et noirs frais tels que les fraises, les prunes et les figes. Des notes épicées rappelant la noix de muscade et le poivre noir se mêlent très bien aux arômes des fûts de chêne français avec une touche de chocolat noir, de tabac et de noix grillées. La bouche est douce et très harmonieuse. Les tanins ronds et doux confèrent au milieu de bouche une sensation douce très agréable. Avec un volume moyen et une acidité naturelle riche, ce merlot atteint une finale élégante avec une persistance moyennement fruitée.

## ESPAGNOL

*FINCA CONSTANCIA SELECTION 20...* 27,00 €

*Gonzales Bia*

33% Syrah 33% Cabernet Sauvignon 16% Cabernet Franc 10% Tempranillo  
4% Graciano 4% Petit Verdot

Finca Constancia Seleccion est de couleur cerise aux reflets violets. Puissant, aux arômes de fruits rouges comme la framboise et cerise. Idéal sur les viandes rouges.

*LUZON CRIANZA 20...* 29,00 €

*Luzon*

Couleur rouge rubis, profonde. La combinaison de deux variétés autochtones donne un vin complexe et équilibré. Il a des arômes d'épices, de réglisse, de fruits noirs tels que les groseilles et les mûres qui se combinent avec des notes délicates de tabac. La bouche est élégante, vin mûr, tanins veloutés et longue finale.



## ITALIEN

*MONTEPULCIANO d' ABBRUZZO 20...* 25,00 €

*Cerulli Spinozzi-Abruzzo*

100% Montepulciano d'Abruzzo. Ce vin a une structure robuste avec un bon fruit. Idéal pour être servi avec des viandes rôties et le gibier.

*PRIMITIVO « LEVERANO » 20...* 26,00 €

*Vecchia Torre - Puglia*

De couleur rouge rubis intense ce vin est corsé et persistant, avec des notes de prune et de cerise avec des tanins veloutés, juteux et équilibrés

Jumelage idéal sur les viandes rouges grillées, gibiers et fromages vieillis

*VALPOLICELLA D.O.C 20...* 27,00 €

*Murari-Veneto*

Teinte brillante rubis clair; principalement fruités (framboise, cerise), les arômes invitants qu'il dégage présentent également une subtile touche animale entremêlée d'un soupçon de fines herbes; un vin léger et fruité, où l'équilibre et la bonne persistance en fin de bouche.

# CHAMPAGNE

CHAMPAGNE « Veuve Clicquot » BRUT 70,00 €  
CHAMPAGNE « Charles D'Embrun » BRUT 45,00 €

CAVA DOM POTIER  
Méthode Champenoise Traditionnelle

BRUT 75 CL 29,00 €  
Verre 7,00 €



# COUP DE CŒUR ROUGE

CÔTES DU RHÔNE SAINT ESPRIT 20...

25,00 €

*Domaine Delas*

La robe, profonde, présente des reflets violine. Au nez, les arômes variétaux de la Syrah prédominent : fruits rouges, violette, réglisse. En bouche, la rondeur, l'ampleur et la finesse de ce vin en font un produit unique dans sa catégorie. **Idéal sur des viandes rouges grillées.**



*DE LA FERME HOUARD*

# COUP DE CŒUR ROUGE

*LASTOURS « Arnaud De Berre » 20...*

25,00 €

*Château Lastours-Corbières*

Une cuvée, à la robe profonde, qui exprime une très belle maturité : elle offre des arômes de réglisse, de coulis de fruits noirs et de violettes. En bouche, son caractère devient velouté, légèrement vanillé et très équilibré. Son élégance est l'expression du terroir de Lastours.

**Idéal pour accompagner le gibier.**



*DE LA FERME HOUARD*

## FONDS DE CAVE

*DUNE GRIS de GRIS ROSE 20...*

24,00 €

*Sable de Camargue*

Robe rose pâle et délicate Nez doux sur des notes de pêche blanche au sirop et de mandarine  
La bouche est tendre, lisse et rafraîchissante. Idéal en apéritif, sur des grillades, fruits de mer.

*LE PETIT PAS 20...*

26,00 €

*Domaine François Lurton*

Une robe rouge, profonde. Un nez expressif de petits fruits rouges et d'épices. La bouche est suave, les tanins enrobés. La persistance aromatique intense est épicée et légèrement fumée. C'est un vin décontracté, à boire jeune et frais.

*DU C DE BELMONT 20...*

26,00 €

*Jean Loron – Coteaux Bourgignon*

Une robe rouge carmin aux reflets lumineux qui donne corps à un nez de fruits noirs et rouges comme le cassis, agrémentés d'une touche florale avec la violette. L'attaque est propre avec des tanins gourmands et des notes de réglisse en finale.

*LIRAC 20...*

34,00 €

*Château Mont Redon*

Robe sombre et profonde et s'ouvre sur un nez de fruits noirs et de torréfaction. La bouche tannique est riche et puissante. A déguster en accompagnement d'une viande ou d'une grillade pimentée.

*CHATEAU COUCHEROY 20...*

35,00 €

*Pesac-Léognan, André Lurton*

Couleur profonde, est classique, d'une grande subtilité, complet, aux tanins soyeux, d'une belle finale, de très bonne garde. Bien charpenté et harmonieux, aux connotations fruitées, riche et de bonne évolution.

*CHATEAU de la GRAVE « CARACTÈRE » 20...*

32,00 €

*Côtes de Bourg*

Un vin où le terroir s'exprime sans entrave ! C'est un vin bien construit et chaleureux, expressif et racé autour d'un caractère bien marqué qui se laisse facilement apprécier dès sa jeunesse. C'est également un vin aux tanins puissants, garants d'un vieillissement de quelques années et d'une très bonne qualité régulière. Au nez, des notes de fruits rouges confits relevées d'épices et de poivre sont alliées à un boisé bien fondu. Long en bouche et généreux, il révèle une belle élégance et beaucoup d'harmonie.

*CHATEAU BONNET « RESERVE » 20... 29,00 €*

*Bordeaux, Damaine André Lurton*

Sa robe brillante est d'un beau rouge soutenu. Le nez est puissant, sur des notes de fruits frais et noirs comme le cassis. Une pointe de vanille laisse place à des notes finement boisées et torréfiées. Même en bouche, le fruit est très présent. Derrière la rondeur, on retrouve une touche de cassis, mais aussi de mûre. Les fruits restent frais et se mêlent, avec gourmandise, à des notes boisées et aux épices. La structure est solide et docile à la fois. Il pourra parfaitement accompagner un carré d'agneau grillé ou encore une viande grillée.

*RATEAU TRADITION 20... 28,00 €*

*Ortas*

Une robe rouge rubis intense, des arômes de fruits rouges, épices et réglisse, soutenus par une jolie structure et des tanins fondus.

*BERONIA TEMPRANILLO 20... 24,00 €*

*Rioja, Gonzales Bia*

Frais et fruité, Beronia est un vin jeune et moderne. 100% Tempranillo de raisins sélectionnés pour ce style de vin si particulier. Un vin expressif et une grande personnalité. Un vin qui recherche une concentration élevée de fruits et de fraîcheur.

*SAINT CHINIAN 20... 26,00 €*

*Château du Ciffre*

Belle couleur rouge rubis. Complexité aromatique. Finesse des arômes de garrigues, de truffes et olives noires. Bouche élégante, présente et veloutée à la fois. Les tanins sont suaves et vanillés. Accords : coq au vin, viandes en sauce, côte de bœuf.

*HUNTERS SEASON 20... 26,00 €*

*Don Cristobal*

Rouge intense aux reflets violacés. Nez de cerises fraîches avec du pain grillé et de la vanille. En bouche tanins doux qui rappellent la confiture de framboises. Son arrière-goût est fruité avec un soupçon de chêne fumé. Bien équilibré et finale longue.

*LIMITED SELECT PINOT NOIR « oak aged » 20... 32,00 €*

*Montes*

Nez expressif aux arômes de cerises acidulées et de fraises fraîches sur un fond floral aux notes de pétales de roses et d'herbes sauvages. La bouche est bien équilibrée avec une acidité naturellement riche qui fait de ce pinot noir un vin frais et juteux.

*ALTOZANO 20...*

25,00 €

*Finca Constancia – Tierra de Castilla - Espagne*

Une explosion d'arômes de fruits rouges, de vanille qui donne le caractère et la personnalité de ce 100% Tempranillo. De couleur violette intense, les arômes se reflètent en bouche, avec un équilibre exquis de fruits mûrs et confiturés et de tanins chocolatés provenant du bois pour former un vin doux et plaisant.

*SHIRAZ HOMESTEAD 20...*

29,00 €

*Bellingham*

Bellingham Shirza est une interprétation passionnante de variété unique en Afrique du Sud. Séduisant et excitant avec notes de mûre, framboise, grains de café, clou de girofle et de chêne vanillé.