



les apéritifs, vins blancs et autres boissons

les apéritifs

Cocktail maison	4,00
Alcool de riz, gin, Martini blanc, cidre, vin blanc, jus de raisin et jus de litchi	
Cocktail la belle amertume	5,00
Schweppes tonic, Belle de Brillet à la poire	
Kir cassis	4,00
Au vin blanc sec de Montravel et crème de cassis	
Les classiques	5,00
Whisky Dittlerie Guillon Cuvée 42 - Martini Rouge ou Blanc - Ricard	
Pineau des Charentes Blanc Prestige - Famille Brillet	6,00
Terroir d'exception de la Petite Champagne, sur un sol argilo-calcaire et grande influence du climat océanique. Cépage Colombard, Ugni Blanc et le Saint-Emilion des Charentes. Deux années de passage en barrique. Le Pineau est partiellement fermenté, ce qui lui confère ce goût de vin semi-liqueureux. La robe de ce vin est blonde, dorée, on trouvera des notes de melon d'Espagne, de miel, de pêche jaune.	
Les vins ou champagne au verre	
Voir ci-dessous, ci-contre et au verso : blancs liqueureux, secs, rosés, rouges.	

le champagne

Brut de Danteny Mangin	
Tradition Brut - 75 cl	50,00
La flûte - 12 cl	7,00
Élaboré par un vigneron indépendant à Mareuil-sur-Aÿ, c'est notre champagne préféré... Assemblage de Pinot Meunier, Pinot noir et Chardonnay, ce vin prend naissance sur des dépôts calcaires, constitués des fossiles de Mollusques.. Ces terroirs fonctionnent comme des buvards. Avec le climat rude, la vigne va puiser en profondeur sa force, sa puissance mais aussi toute une richesse. Cela offre à ce vin tout ce que nous attendons. De la race, de la fermeté, mais aussi un feu d'artifice olfactif et gustatif. C'est très équilibré. Ne pas se retenir, la modération attendra d'autres péchés !	

les bières d'Asie

Tsingtao	5,50
Chinoise - 33 cl - 4,7° - Riz, malt d'orge, houblon	
Saigon export	5,50
Vietnamienne - 35,5 cl - 4,9° - Riz, malt d'orge, houblon	
Singha	5,50
Thaïlandaise - 33 cl - 5° - Riz, malt d'orge, houblon	

les autres boissons

... alcoolisées... ou non...

Heineken - 25 cl - 5°	4,50
Jus de fruits Bio Fraise / Kiwi ou Ananas - 25 cl	5,00
Limonade Eixia Bio - 33 cl	5,50
Bella Lula Bio - Orangeade ou Citronnade - 25 cl	5,00
Smoothies Bio - 25 cl	5,50
Banane / Pommes / Myrtilles ou Banane / Framboise / Poire ou Mangues / Passion	
Coca-cola Normal ou Zéro - 25 cl	4,00
Orangina - 25 cl	4,00
Schweppes Tonic - 25 cl	4,00
Sirops de fruits Bio	2,50
Grenadine ou Menthe ou Passion ou Orange ou Citron	

les eaux minérales

... pétillantes ... ou non...

Perrier - 25 cl	3,50
Badoit - 50 cl	3,50
Evian - 50 cl	3,50
Abatilles Sainte-Anne - 75 cl	5,50

les vins blancs secs

... du bordelais...

Château La Freynelle	
Bordeaux Blanc sec - 75cl	23,00
La carafe 50 cl	16,50
Le verre 15 cl	6,00
Ce vin de L'Entre-deux-Mers en Gironde, assemblage de 3 cépages est notre coup de cœur de l'année 2021 et nous l'accompagne pour 2022 !	

La Croix de Carbonnieux - Famille Perrin	
Pessac Leognan Blanc - 75cl	31,00
Le second du fameux Château, griffé tout autant que le premier. Rien qu'à nez, il se reconnaît tant il est unique. Une merveille en bouche.	

... d'ailleurs...

Langlois-Château	
Saumur Blanc - 75cl	24,50
Nous devons ce cépage Chenin, aux moines de l'Abbaye de Saint-Maur-en-Anjou qu'ils cultivent au VI ^{ème} siècle, sur le Mont Chenin (La Montagne Du Chien). Depuis, il est l'un des plus qualitatifs en France et dans le Monde. Rabelais en fait boire à Gargantua, tout un programme ! Vin fruité, doté de forts caractères aromatiques, fruits blancs, fruits jaunes. Il est vif en bouche et ensuite donne de la splendeur, du volume et de la longueur. Découvrez le !	

les vins blancs liqueureux

... du bordelais...

Château Filhot	
Sauternes - 2 ^{ème} Cru Classé- 75cl	46,50
Le verre 15 cl	9,50
Un trésor...	
Maison René Renou	
Bonnezeaux - 50cl	32,00
Le verre 15 cl	9,50

Et aussi nos grands vins & de caractères, servis au verre

Grands crus ou coups de cœur du moment, d'ici ou d'ailleurs...
Ou parfois, d'autres ailleurs (Uruguay, Chili...)

la maison

Toute l'équipe du **Phénix d'Or**, est heureuse de vous accueillir chez nous aujourd'hui et espère que vous vous y sentez désormais aussi un peu chez vous.

Depuis 1984 et deux générations, nous essayons d'être un peu plus qu'un simple restaurant en toutefois nous honorant d'être un restaurant simple.

Merci de votre fidélité passée, présente... Et à venir.



vins rosés et vins rouges

Sélections du Phénix d'Or

Château Grand Barrail

Nos sélections depuis près de vingt ans... Vins issus de raisins en cours de conversion vers l'agriculture biologique.

Castillon Côtes de Bordeaux - rouge

Cépages Merlot et Cabernet Franc. Un peu épicé avec des notes de fruits rouges noirs. Couleur rubis profond, une longueur en bouche.

ou Bordeaux - rosé

Cépages Cabernet Sauvignon et Franc. Arôme de fruits rouges, agrumes. Couleur rose orangé.

La bouteille 75cl 21,00 - La carafe 50 cl 16,50
Le verre 15 cl 5,50

les vins rosés

... d'ailleurs...

Crémant de Loire - 75cl

29,00

La flûte 12,5 cl

6,50

Le Crémant est un vin effervescent, l'un de ses fiefs est la région de Saumur, au bord de la Loire. En 1885 Edouard Langlois rencontre Jeanne Château et fonde la Maison Langlois-Château. Ils démarrent ainsi une belle histoire de la vigne et du vin sur les terroirs argilo-calcaire de Montreuil Bellay et Puy Notre Dame. La couleur attractive de ce Crémant Rosé n'est pas une façade, ce vin tient toutes ses promesses. Le cépage est le Cabernet Franc. Une dégustation délicate, où ressortent les fruits rouges, les fines bulles délicates vous portent vers la découverte d'un vin séduisant. En apéritif, ou sur les desserts.

Whispering Angel

Côtes de Provence - 75cl

33,00

Le verre 15 cl

7,00

Second vin du Château Desclans, propriété de Sacha Lichine et travaillé comme un Grand Cru. Les cépages Syrah, Grenache et Cinsault racontent leurs histoires. Ils disent que leurs seuls faits d'argilo-calcaire et de cailloutis solides sont la meilleure demeure. Ils amènent leurs fruits à maturité grâce à ce climat provençal lumineux où le soleil domine. Ils y puisent ainsi la force d'offrir leurs vins délicats, friands, aux notes de fruits comme la pêche et le pamplemousse rose. C'est une alliance merveilleuse avec la cuisine de Cathy. Alors à vous maintenant de tenter l'expérience rose Provence...

les vins rouges

... d'ailleurs...

Langlois-Château

Saint-Nicolas de Bourgueil - 75cl

28,50

Voilà à nouveau les pèlerins de Compostelle ! Ils ramènent d'Espagne un cépage, Le Breton, qui devient le Cabernet Franc partout en France. Nous devons son développement grâce à l'union Politique de l'Anjou et de l'Aquitaine et au Moine Saint-Martin de l'abbaye de Bourgueil. Vin d'une couleur profonde, il peut paraître un peu rustique à la dégustation, les tannins sont présents. Arômes de Violette, fraise et framboise parfois, la finale est épicée, poivron. Peut être dégusté un peu frais !

Les Blondins - AB

Côte Roannaise - 75cl

30,50

Un jour, Pierre Troigros rencontre Robert Sérol. Le Cuisinier et le Vigneron... La passion en point commun d'une région : La Loire en sa naissance. Des terroirs historiques, la plus grande région viticole de France avant la grande maladie de la vigne en 1880. Depuis 1978 nos deux compères se lancent dans le renouveau de l'appellation, une résurrection. Prenez un cépage local, le Gamay, donnez-lui des sarments broyés en hiver, un peu de chaux et quelques éléments organiques, laissez pousser, grandir, évoluer, naître et mûrir. Faites les vendanges au bon moment et simplement «Les Blondins» devient le vin des copains !!! Léger, rond, souple, très fruité, dense et sans tannins, un séducteur dans le verre... Prenez garde, croquez la vigne (C'est Bio) !

les vins rouges

... toujours d'ailleurs...

Château Tour Boisée - Frédérique & Marielle - AB

Minervois - 75cl

26,50

Cépage Grenache, Syrah, . Un vin relativement facile à déguster, aux notes de fruits rouges, notamment de mûre. On est frappé en bouche par des tannins un peu crayeux mais suaves, et des saveurs du sud. Une belle infidélité à nos Bordeaux.

les vins rouges

... d'ici, du bordelais...

Château La Freynelle

Bordeaux - 75cl

25,50

Château Beaugard Ducasse

Graves - 75cl

28,50

Situé aux abords de Langon, au sud de l'appellation, ce vin présente des notes de fruits rouges type framboise, cerise. Signe de ce jeune millésime. Élevé en partie en fût de chêne et en cuve, il est relativement délicat. Une attaque douce et des tannins déjà ronds en font un vin facile à déguster ainsi qu'à marier avec diverses recettes.

Château Meylan - Cuvée Nauéra - AB

Médoc - 75cl

31,00

Une belle assise tannique et un bel équilibre apportent l'identité d'un vin soigné et profond. La finale délicate et nette devrait vous séduire.

La Croix de Carbonnieux - Famille Perrin

Pessac Léognan - 75cl

33,50

Dégustons ainsi plus de 2000 Ans d'histoire. Les vins de Graves sont les plus anciens de la Région. Ce second vin d'un Cru Classé est généreux, ouvert, les notes de jeunesse des fruits rouges ont laissé place à des arômes de bois, d'épices, de cuir, d'automne. Ce vin est l'exemple d'un Bordeaux, tendre, tanins fondus ; c'est velouté, délicat. Une vibration s'installe...

L'Apogée

Lalande de Pomerol - 75cl

45,50

Le vin a une finesse et une douceur exceptionnelles, du tempérament, une matière sérieuse. C'est généreux, tout en respectant l'identité des cépages. Pas de boisé à outrance. Du plaisir !

Ainsi que notre carte des thés

du Palais des Thés, nature ou parfumés de fleurs et de fruits...