

# La Carte des Vins

Bouteilles 75cl - Prix net en Euros - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Tous nos vins contiennent les sulfites

Restaurant Les Dames de la Loire - 15 Route de la Rose, 49700 Les Ulmes

# Les Vins au Verre



## LES BULLES

12cl

AOP SAUMUR BRUT

6,50€

70% Chenin, 20% Chardonnay, 10% C. Franc - Moulin de l'Horizon

AOP CRÉMANT DE LOIRE

7,00€

Noctambule - Chardonnay, Chenin, C. Franc - Dom. Musset-Roullier

AOP CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ

7,00€

Extra brut - 100% Cabernet Franc - Dom. Annivy

## LE ROSÉ

12cl

50cl

 AOP SAUMUR ROSÉ 2024

5,50€

21,00€

La Rosé de Targé - 100% Cabernet Franc - Ch. de Targé

## LES BLANCS

12cl

50cl

AOP ANJOU 2023

6,50€

24,00€

Moulin de Châteaupanne - 100% Chenin - Dom. Musset-Roullier

 AOP SAUMUR 2024

6,80€

25,00€

Silices - 100% Chenin - Clos de l'Ecotard

 CLOS HENRI ESTATE 2025

7,50€

28,00€

100% Sauvignon Blanc - Clos Henri - Marlborough, N-Z

AOP SAUMUR 2021

8,50€

30,00€

Le Secret d'Armand - 100% Chenin - Dom. Armand David

## LES ROUGES

12cl

50cl

AOP SAUMUR CHAMPIGNY 2022

6,50€

24,00€

Noir Absolu "Vielles Vignes" - 100% C. Franc - Dom. Annivy

 AOP CHINON 2022

6,80€

25,00€

Elégance - 100% Cabernet Franc - Dom. de Noiré

AOP SAUMUR 2022

7,50€

28,00€

Le Secret d'Armand - 100% C. Franc - Dom. Armand David

 IGP VAL DE LOIRE 2022

8,00€

29,00€

East Side - 100% Pinot Noir - Dom. de Bois Mozé

## LES MOELLEUX

10cl

AOP COTEAUX DE SAUMUR 2023

6,50€

l'Envoutant - 100% Chenin - Dom. Armand David

AOP COTEAUX DU LAYON 2023

6,00€

Vielles Vignes - 100% Chenin - Dom. Bodineau

AOP MAURY GRÉNAT 2019 (6CL)

5,50€

L'Envie (vin doux naturel) - 100% Grenache Noir - Dom. de Vénus


# Les Bulles



## LES BLANCS

AOP SAUMUR BRUT	30€	
<i>70% Chenin, 20% Chardonnay, 10% C.Franc</i> Moulin de l'Horizon		
AOP SAUMUR BRUT 2022	40€	
<i>Chenin, Grolleau Gris, Cabernet Franc (non dosé)</i> Clos de l'Ecotard		
AOP CRÉMANT DE LOIRE 2023	32€	
<i>Noctambule - Chardonnay, Chenin, Cabernet Franc</i> Dom. Musset-Roullier		
AOP CRÉMANT DE LOIRE	35€	
<i>Louis - 60% Chenin, 20% Chardonnay, 10% C.Franc, 10% Grolleau</i> Louis de Grenelle		
VDF PET'NATH 2024	35€	
<i>Lunatic - Chenin et Poire williams bio - méthode ancestrale</i> Dom. Frédéric Mabileau		
SOLANGE 2022	50€	
<i>Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir</i> Clos Henri - Marlborough, N-Z		
AOP CHAMPAGNE IER CRU	70€	
<i>Estence extra brut- 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir</i> Dom. Waris-Hubert		




## LES ROSÉS

AOP CRÉMANT DE LOIRE	33€	
<i>Extra Brut rosé - 100% Cabernet Franc</i> Dom. Annavy		
AOP CRÉMANT DE LOIRE	37€	
<i>100% Pinot Noir</i> Dom. de la Paleine		



# Les Blancs



## SAUMUR

AOP SAUMUR 2024 <i>Silices - 100% Chenin</i> Clos de l'Écotard	30€	
AOP SAUMUR 2021 <i>Le Secret d'Armand - 100% Chenin</i> Dom. Armand David	38€	
AOP SAUMUR 2024 <i>Pitreau - 100% Chenin</i> Dom. Théo Blet	48€	
AOP SAUMUR 2022 <i>Les Pentes - 100% Chenin</i> Clos de l'Écotard	75€	

## ANJOU

AOP ANJOU 2023 <i>Le Moulin de Châteaupanne - 100% Chenin</i> Dom. Musset-Roullier	27€	
AOP ANJOU 2021 <i>Chenin Noir - 100% Chenin</i> Dom. Clo	40€	
AOP ANJOU 2022 <i>Clos Hélios - 100% Chenin</i> Dom. Musset-Roullier	50€	




## LOIRE

AOP CHINON 2023 <i>Noiré Blanc - 100% Chenin</i> Dom. de Noiré	35€	
--	-----	---

# Les Blancs



## FRANCE


IGP MÉDITERRANÉE 2023 <i>50% Viognier, 30% S. Blanc, 10% Grenache Blc, 10% Ugni Blanc</i> Béline - Cros des Calades	29€	
VDF AVIS D'BLANC FRAIS 2024 <i>50% Grenache blanc, 50% Maccabeu</i> Mas des Caprices - Languedoc	32€	
IGP VAR 2024 <i>A Flot - Viognier, Muscat et Sémillon</i> Dom. de la Navicelle	33€	
AOP VIRÉ-CLESSÉ 2020 <i>Terroirs de Quintaine - 100% Chardonnay</i> Jean-Pierre et Quentin Michel	52€	

## NOUVELLE-ZÉLANDE

CLOS HENRI ESTATE SAUVIGNON BLANC 2025 <i>100% Sauvignon Blanc - Wairau Valley</i> Clos Henri - Marlborough	35€	
---	-----	---


# Les Moelloux



AOP COTEAUX DE SAUMUR 2023 <i>l'Envoutant - 100% Chenin</i> Dom. Armand David	35€
AOP COTEAUX DU LAYON 2023 <i>Vielles Vignes - 100% Chenin</i> Dom. Bodineau	30€
AOP COTEAUX DE L'AUBANCE 2024 <i>Élégance - 100% Chenin</i> Dom. de Bois Mozé	35€ 

# Les Rosés



AOP ROSÉ D'ANJOU 2024 <i>Grolleau Gris, Grolleau Noir - demi-sec</i> Dom. Bodineau	20€
AOP SAUMUR 2024 <i>La Rosé de Targé - 100% Cabernet Franc</i> Château de Targé	23€ 
AOP SAUMUR 2024 <i>Osé Rosé - 100% Cabernet Franc</i> Clos des Cordeliers	26€



# Les Rouges






## SAUMUR

	AOP SAUMUR 2023 <i>The Cab!</i> - 100% Cabernet Franc Dom. de la Paleine	28€	
	AOP SAUMUR 2022 <i>Le Secret d'Armand</i> - 100% Cabernet Franc Dom. Armand David	33€	
	AOP SAUMUR 2024 <i>Le Corbin</i> - 100% Cabernet Franc Dom. Théo Blet	45€	
	AOP SAUMUR CHAMPIGNY 2022 <i>Noir Absolu "Vielles Vignes"</i> - 100% Cabernet Franc Dom. Annivy	28€	
	AOP SAUMUR CHAMPIGNY 2021 <i>Tradition</i> - 100% Cabernet Franc Château de Targé	30€	
	AOP SAUMUR CHAMPIGNY 2022 <i>Segreto</i> - 100% Cabernet Franc Dom. Annivy	34€	
	AOP SAUMUR CHAMPIGNY 2018 <i>Papageno</i> - 100% Cabernet Franc Dom. de la Paleine	49€	
	AOP SAUMUR PUY NOTRE DAME 2022 <i>Virtuose</i> - 100% Cabernet Franc Moulin de l'Horizon	37€	

## VIN DE FRANCE

	VIN DE FRANCE 2023 <i>Eolithe</i> - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Château de Fosse Sèche	45€	
---	---	-----	---




### CODE COULEURS

-  Vin léger pour tout le repas
-  Vin pour viande rouge et blanc
-  Vin généreux pour mijotés et viande rouge

# Les Rouges






## ANJOU


-  AOP ANJOU 2023 27€   
*Les Terres Rouges - 100% Cabernet Franc*  
Dom. Bois Mozé
-  AOP ANJOU VILLAGES 2021 38€  
*Héritage - 100% Cabernet Franc*  
Dom. Bodineau

## LOIRE

-  IGP VAL DE LOIRE 2023 35€   
*East Side - 100% Pinot Noir*  
Dom. de Bois Mozé
-  AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2023 35€   
*Les Rouillères - 100% Cabernet Franc*  
Dom. Frédéric Mabileau
-  AOP CHINON 2022 30€   
*Elégance - 100% Cabernet Franc*  
Dom. de Noiré
-  AOP CHINON 2022 45€  
*Noune Label - 100% Cabernet Franc*  
Dom. Bellivier (élevage en fût de chêne 24 mois)
-  AOP SANCERRE 2023 42€   
*Grande Réserve - 100% Pinot Noir*  
Dom. Henri Bourgeois

## CODE COULEURS

-  Vin léger pour tout le repas
-  Vin pour viande rouge et blanc
-  Vin généreux pour mijotés et viande rouge







 = Vin Bio

# Les Rouges







## D'AILLEURS




### RHÔNE

-  AOP CÔTES-DU-RHÔNE 2023 30€   
*La Goutte de Seigneur - 50% Syrah, 50% Grenache*  
Dom. Duseigneur
-  AOP LIRAC 2022 40€   
*Antarès - 60% Grenache, 40% Mourvèdre*  
Dom. Duseigneur
-  AOP CROZES-HERMITAGE 2023 55€   
*Les 4 Vents - 100% Syrah*  
Dom. Les 4 Vents



### LANGUEDOC / PROVENCE

-  AOP CÔTES DE PROVENCE 2022 37€   
*La Navicelle - Grenache, Syrah et Mourvèdre*  
Dom. de la Navicelle
-  AOP FITOU 2023 39€   
*Ze Fitou - Carignan, Mourvèdre et Grenache*  
Mas des Caprices




### BORDELAIS


-  AOP CÔTES DE BOURG 2019 55€   
*Château Falfas - 55% Merlot, 30% C. Sauvignon,  
10% C. Franc, 5% Malbec*  
Château Falfas
-  AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2019 65€  
*Pavillon de Taillefer - 100% Merlot*  
Château Vieux Taillefer

### NOUVELLE-ZÉLANDE

-  CLOS HENRI ESTATE 2023 42€   
*100% Pinot Noir*  
Clos Henri - Marlborough

### CODE COULEURS

-  Vin léger pour tout le repas
-  Vin pour viande rouge et blanc
-  Vin généreux pour mijotés et viande rouge

 = Vin Bio

# Les Eaux Minérales



## PÉTILLANTE

San Pelligrino

50cl: 4,20€      100cl: 6,00€

## PLATE

Evian 50cl: 4,20€      100cl: 6,00€

# Les Cafés



Café d'origine unique Honduras

Espresso	2,70€	Double Espresso	4,70€
Café Allongé	2,90€	Café Crème	4,20€
Cappuccino	4,20€	Café Noisette	3,20€
Chocolat Chaud	4,80€		

# Les Thés et Infusions



**THÉ**      3,00€

Thé Noir English Breakfast

Thé Noir Earl Grey

Thé Vert

Thé de Noël

**INFUSION**      3,00€

Tilleul Menthe Poivrée

Fruits des Bois

Rooibos Citrus

Rooibos Vanille

Pêche Pomme

Framboise Fruit de la Passion

Verveine

Camomille

# Les Digestifs



**LES EAUX DE VIE**      **4CL**      **7,00€**

Le 49 - eau de vie de bière La Piautre  
*élevage 12 mois en fûts de Coteaux de l'Aubance*

Eau de Vie de Poire William

Calvados Pays d'Auge 15 ans - Ch. du Breuil

Bas Armagnac 6 ans d'âge - Ch. Laubade

Cognac Fine Champagne V.S.O.P - Rémy Martin

Rhum H.S.E ambré vieux - Martinique

Diplomatico vielle réserve - Venezuela

**LES LIQUEURS**      **4CL**      **6,50€**

## DE LA REGION

Triple Sec Combier (Saumur)

Cointreau (Angers)

Menthe Pastille (Angers)

Pure Folie Combier (Saumur)

Cognac aux Amandes Giffard (Angers)

## D'AILLEURS

Farigoule, liqueur de thym (Provence)

Tennessee Fire, liqueur de cannelle et Whisky (Etats-Uni)

Get 27 (Gard)

Mandarine Impérial (Belgique)

Grand Marnier (Ile de France)

Baileys (Irlande)

Marie Brizard, liqueur d'anis et quinquina (Bordeaux)

Malibu (Ecosse)

Limoncello (Italie)

Chartreuse (Isère)

Chartreuse (Isère) - Cuvée des MOF      **9,50€**

