

	Bouteille	Verre (12cl) ou coupe (8cl)	Juste pour goûter (7 cl)	
The Cave 2005, Binyamina (Zichron Yaakov, Israël) La cave, creusée dans la montagne où ce vin est produit, servit de cache durant la guerre d'Indépendance d'Israël. Vin racé, puissant et épicé, notes d'écorces d'orange.		64	10,50	6,50
Petit Castel 2006, Domaine du Castel (Haute Judée, Israël) Ce deuxième vin du Domaine de Castel peut être qualifié de "Saint Emilion de Terre Sainte". Le fruité est certain, le boisé est fondu et la finale est sur le chocolat noir.		64		
Sarget de Gruaud Larose 2003, St-Julien (Bordeaux) Un vin élégant, confortable, à la matière charnue. Sa finale fondue et juteuse offre une sensation goumande...		66	11,00	6,50
Château Haut-Breton Larigaudière 2003, Margaux (Bordeaux) Très belle stature, un vin au boisé finement intégré, aux notes de café torréfié, droit et fondu.		66		
Syrah Reserve 2005, Dalton (Plateau du Golan, Israël) Typiquement Syrah (épices, poivre et fumé), ce vin dévoile des arômes de fruits et de sous-bois qui le rendent tendre et charmeur.		71	12,00	7,50
Special Reserve "Sde Boker" 2004, Tishbi (Désert du Negev, Israël) Issu d'un terroir du désert du Negev, ce Cabernet est doté d'arômes de fruits noirs auxquelles s'ajoutent des notes d'épices séchées et de boisé fondu.		73	12,50	7,50
Cabernet Merlot Herodion 2007, Gvaot (Haute Judée, Israël) Un assemblage élaboré avec sérieux et passion sur un terroir exceptionnel. Du fruit, des arômes fumés, des herbes fraîches et une finale persistante et harmonieuse.		75		
Cabernet Sauvignon "El Rom Single Vineyard" Yarden 2004, Caves du Golan (Plateau du Golan, Israël) Cette cuvée spéciale est pleine d'élégance et de caractère. Les fruits des bois côtoient les épices fines et le moka donne la répartition à un boisé certain.		84		
Grand Vin 2006, Domaine du Castel (Haute Judée, Israël) Sans aucun doute, un des meilleurs vins produits en Israël. Les grands Pauillac n'ont qu'à bien se tenir!		90	15,00	9,00
Massada 2006, Gvaot (Haute Judée, Israël) Finesse et puissance: une perle rare à découvrir accompagné d'une jolie viande. Une finale boisée et vanillée, interminable et pleine de grâce.		120		

Vins de dessert et vins liquoreux

Yarden Muscat Robe jaune orange saumonée et brillante. Nez ample aux arômes de lychee. Une bouche mielleuse et épicée sur les fruits exotique.		30	5,00	
Tishbi Muscat Sec Elaboré à base de Muscat de Hambourg fortifié au Brandy, un vin de dessert moyennement charpenté avec de jolis arômes de framboise et de cerise.		37	6,00	
Beaumes de Venise, Muscat (Sud-Ouest) Un vin aux arômes de litchi et de fruits jaunes, gourmand et croquant.		39	7,00	
Les Remparts de Bastor 2002, Sauternes (Bordeaux) Un vin rond et suave, très gourmand. Une matière équilibrée par une belle acidité.		52	9,00	
Yarden Heightswine Nez puissant, d'une grande finesse aux arômes confits et surmûris réhaussés de poire pochée aux épices fines. Un vin précieux, noté 93 au Parker.		52	9,00	

Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné	2,40
Double expresso	4,00
Café turc à la cardamome	2,70
Capuccino au lait d'amandes	4,00
Thé (Darjeeling, Earl Grey, thé aux fruits rouges)	4,00
Chocolat chaud maison (lait d'amandes ou lait de coco)	4,50
Infusion	4,00

Eaux

Evian 25 cl	3,00
Evian 50 cl	4,10
Evian 1l	5,50
Badoit, San Pellegrino 50 cl	4,10
San Pellegrino 1l	5,50

Jus & sodas

Jus (tomate, orange, pamplemousse)	4,00
Coca Cola ou Cola Zero	4,00
Perrier	4,00
Spring Mangue ou Pamplemousse	4,00
Schweppes, Orangina, Sprite, Spring	4,00

Bières

Stella pression	3,20
Maccabi 33 cl	3,80

Apéritifs

Anisette Phenix	7,00
Boukha Bokobsa	7,00
Pastis Phenix	5,50
Martini Rosso ou Bianco	6,00
Kir cassis ou mûre	4,20
Muscat Beaumes de Venise	4,50
Porto de grenade Lily Winery	6,50

Bulles...

Coupe de Champagne Heidsick Brut	9,00
Coupe de Gamla Brut	7,00

Digestifs

Cognac Prunier VS	8,00
Cognac Tishbi 12 ans	9,50

Eaux de vie

Framboise	9,00
Poire	9,00
Slivovitz (Prune)	9,00

Liqueurs

Limoncello	7,00
Sambucca	7,00
Amaretto	7,00
Drambuie	7,00

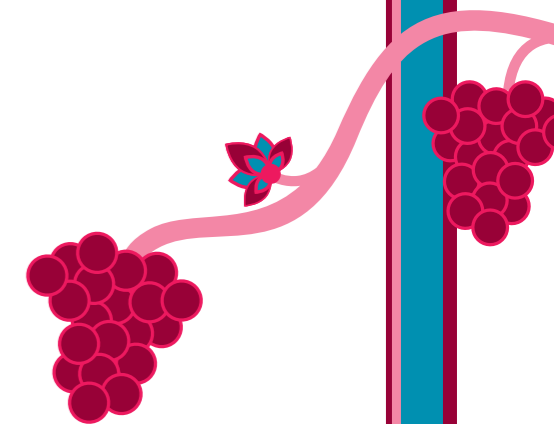
Alcools

Vodka Zubrowka	8,50
Vodka Absolut	8,50
Rhum Trois Rivières	9,00
Whiskies et Bourbons :	
• J&B	7,00
• J&B Black Label	9,00
• Talisker	9,00
• Jack Daniels	8,00

Cocktails

Cocktail de la semaine	8,00
Bellini (Gamla Brut, Nectar de pêche)	9,50
Blood Mimosa (Gamla Brut, Jus d'Orange sanguine, Cointreau)	10,50
Bloody Mary (vodka, jus de tomate, épices)	9,00
Margarita (Tequila, jus de citron, Cointreau, sucre)	9,00
Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, jus de cranberry)	9,00
Whisky sour (Bourbon, citron, sucre)	9,00

Yayin



Restaurant à vins & Nouvelle cuisine juive

www.yayin.fr

Champagnes & Méthode Traditionnelle

Brut Gamla, Caves du Golan (Plateau du Golan, Israël)

Robe jaune clair aux bulles fines. Nez délicat de fruits frais et de fleurs blanches. Suave, crémeux, évoque le coing avec une touche minérale.

Piper Heidsick Brut (Champagne)

Robe or pâle, bulles fines, arômes de pomme et de pain grillé, longue finale et bonne acidité

Laurent Perrier Brut (Champagne)

Robe or pâle, bulles fines et persistantes, nez délicat et frais, parfait pour l'apéritif.

Laurent Perrier Rosé (Champagne)

Robe saumonée, nez franc, fruits rouges frais, idéal pour l'apéritif ou un dessert aux fruits rouges

Vin Blanc Sec

Sauvignon Blanc "Opal" 2007, Binyamina (Zichron Yaacov, Israël)

Arômes de tilleul et de gazon fraîchement coupé typique du Sauvignon Blanc, avec des saveurs d'agrumes et de fruits dont certains sont exotiques.

Chardonnay Yarden 2007, Cave du Golan (Plateau du Golan, Israël)

Un grand classique: du fruit (surtout exotique), du beurre frais et du bois font de ce vin un habitué des grandes occasions.

Sancerre, J. Mellot 2004 (Loire)

Arômes de pamplemousse et de litchi, notes minérales, ce vin de Loire AOC est à servir très frais

Chablis "la Chablisienne" 2004 (Bourgogne)

Bouche droite relayant les fruits blancs et le minéral, un vin élégant et fin, à boire en apéritif ou avec des poissons.

Sauvignon Blanc Gamla 2007, Caves du Golan (Plateau du Golan, Israël)

Un nez typique du Sauvignon Blanc fait place à une bouche minérale (silex) aux notes végétales. La finale est fraîche sur les agrumes confits.

Chardonnay - Viognier "Jasper" 2007, Binyamina (Zichron Yaacov, Israël)

Bien que sec, cet atypique duo de cépages est doté d'une agréable douceur qui s'accordera aux plats relevés et quelque peu épicés.

Chardonnay "Odem Vignoble Bio" Yarden 2007, Caves du Golan (Plateau du Golan, Israël)

Issu d'un vignoble bio, ce Chardonnay est résolument fruité (ananas & pêche) et boisé avec des notes de pain grillé et beurré.

Chardonnay C 2007, Domaine du Castel (Montagnes de Judée, Israël)

Le plus bourguignon des Chardonnay israéliens avec son agréable minéralité réhaussée d'arômes d'amande grillée et de brioche. Une finale longue et rafraichissante.

Vin Blanc charnu

Riesling 2008, Ramim winery (Région Côtière Sud, Israël)

Un côté floral où le jasmin domine, et un côté fruité avec de longues notes mielleuses de mangue et de citrons confits font de ce Riesling un compagnon idéal du fois gras.

Gewurztraminer Yarden 2007, Caves du Golan (Plateau du Golan, Israël)

Abricot séché au soleil, cannelle, pêche jaune et mûre sont les saveurs dominantes de ce Gewurztraminer issu d'un terroir frais du plateau du Golan.

Chateaufort-du-Pape St-Benoît 2007 (Rhône)

Opulent et structuré, avec une belle persistance minérale, un vin alliant puissance et finesse

Meursault Domaine Roux 2007 (Bourgogne)

Meursault est la capitale des grands vins blancs de Bourgogne. Ici, une bouche opulente, une finale tendue, de la fraîcheur, une belle homogénéité

Vin Rosé

Cabernet Franc 2007, Recanati winery (Région Côtière Centrale, Israël)

Saveurs de fraises et de grenade mûres, arômes de fleurs et d'épices. Un rosé réussi qui ne se contente pas d'avoir du fruit mais qui peut accompagner tout un repas.

Vin Rouge

Vin rouge léger

Bourgueil Lousteauneuf 2006 (Loire)

Un vin bien structuré, de bonne tenue, avec des notes minérales, rafraichissant et juteux

Meritage 2007, Teperberg (Haute Judée, Israël)

Agréable et facile à boire, cet assemblage de cépages bordelais est une surprise réussie pour nos papilles.

Mount Hermon 2008, Caves du Golan (Plateau du Golan, Israël)

Le vin rouge le plus vendu en Israël. Des fruits des bois, et peu de bois pour un joli assemblage de cépages issus du plateau du Golan.

Brouilly (Beaujolais)

Un vin souple, élégant et tendre, sur le fruit avec du croquant et des arômes de fruits rouges et bonbons anglais. Un vin facile, à boire frais.

Sancerre rouge Le Rabault Joseph Mellot 2007 (Loire)

Une bouche souple, sur le fruit, et une finale bien fondue pour ce vin de Loire élaboré à base de Pinot Noir

Barbera 2006, Recanati (Région côtière centrale, Israël)

Cépage originaire du Piémont en Italie, le Barbera a fait son alyah à la fin du dernier millénaire afin de rendre ses cousins italiens jaloux du soleil dont il profite...

San Giovese Gamla 2006, Caves du Golan (Plateau du Golan, Israël)

Originaire de Toscane, le San Giovese est peu commun en Israël. Vin de repas agréable et facile à boire, en particulier en accord avec un plat à influence italienne.

Vin rouge moyennement charpenté

Château de l'Anglais Pierre Troigros 2007, Côte du Castillon (Bordeaux)

Un vin confortable et rond, charnu et souple, avec une matière suave. La finale, fraîche, offre une sensation juteuse malgré des tannins taquinants

Château Cantelaudette 2007, Grave de Vayres (Bordeaux)

Un vin de caractère, un peu sauvage, tout en souplesse, fluide et souple.

Château La Fleur Jonquet 2005, Graves (Bordeaux)

Elaboré à partir de Cabernet Sauvignon et de Merlot, un vin reposant sur une belle structure, avec une finale un peu anguleuse.

Bouteille	Verre (12cl) ou coupe (8cl)	Juste pour goûter (7 cl)
	48	7,00
	69	10,00
	71	10,00
	126	
	33	
	33	
	35	
	35	
	52	
	52	
	55	7,50 5,50
	69	10,00 7,00
	33	
	39	6,50 4,00
	45	
	73	12,00 7,00
	32	
	24	
	32	
	34	
	35	6,00
	35	
	37	6,50
	38	
	27	
	28	
	33	

Merlot Shahar 2008, Ramim (Shimshon, Israël)

Laissez vous entraîner sur un océan de fruits rouges confiturés où les arômes de chocolat sont tels un éclair de lumière sur une mer paisible... A découvrir absolument. Fruité, agréable, facile à boire, ce Cabernet saura donner le sourire aux explorateurs de nouvelles sensations gustatives.

Côte du Rhône Village Cairanne (Rhône)

Bouche suave, au milieu de fruits noirs, et finale opulente, un vrai vin du Rhône.

Mouton Cadet Rotschild 2007 (Bordeaux AOC)

Attaque souple et ronde, des tannins soyeux sur fond de fruits frais, un vin gourmand et facile.

Cabernet Sauvignon Gamla 2006, Caves du Golan (Plateau du Golan, Israël)

Un vin célèbre et médaillé dévoilant des arômes de petits fruits noirs et rouges avec un boisé fumé et un excellent équilibre. À consommer (presque) sans modération.

Cabernet Sauvignon 2007, Dalton (Plateau du Golan, Israël)

Ce Cabernet Sauvignon dévoile des arômes de fruits sauvages et d'épices (cannelle et clou de girofle) ainsi qu'un boisé léger et agréable. Un vin de soif.

Merlot 2006, Dalton (Plateau du Golan, Israël)

Le fruité de ce Merlot se voit mêlé à des arômes de chocolat blanc. Ses tannins sont fins bien que présents.

Merlot 2007, Galil Mountain (Galilée, Israël)

Un vin élaboré avec sérieux et d'excellent rapport qualité prix. Des arômes de cerise et de chocolat en font un fier représentant de son terroir de Galilée.

Syrah Art Reserve 2005, Ramim (Shimshon, Israël)

Une jolie bouteille, véritable ambassadrice du Sud d'Israël; des saveurs de fruits rouges se mêlent à des notes d'épices et de bois brûlé. La finale est poivrée et séduisante.

Château St-Robert 2002, Graves (Bordeaux)

Une bouche suave, minérale en son milieu, finale alliant fraîcheur et complexité

Vin rouge corsé

La Demoiselle de Haut-Peyrat 2002, Haut-Médoc (Bordeaux)

Les Haut-Médoc se caractérisent par leur générosité, mais sans excès de puissance. Ici, bouche grasse, au milieu épicé et finale minérale et fondue, aux tannins plaisants

Château Bellegrave 2002, St-Emilion (Bordeaux)

Un vin élégant, reposant sur une matière droite. Finale bien fondue, arrive à maturité...

Château le Bourdieu 2005 Cru Bourgeois, Médoc (Bordeaux)

Profil rectiligne entre fruits et épices, avec une finale ronde, un vin chaleureux et équilibré

Château Picampeau 1999, Lussac St-Emilion (Bordeaux)

Un vin élégant, charpenté et velouté, avec de la puissance et de la complexité. Finale bien fondue.

Château de Mole 2005, Puisseguin St-Emilion (Bordeaux)

Un vin qui charme par sa texture charnue et pulpeuse, des tannins bien présents, finement enrobés.

Les 3 Celliers 2007, Chateaufort-du-Pape (Rhône)

Une bouche opulente aux notes poivrées, révélant une belle matière et des tannins marqués. Corsé et charpenté, un vin au bouquet puissant et complexe.

Cabernet Sauvignon Reserve 2004, Recanati (Région côtière centrale, Israël)

Un vin de plaisir dominé par les fruits très mûrs soulignés par une pointe de boisé. Une finale sur la framboise en confiture.

Cabernet Franc Art Reserve 2005, Ramim (Shimshon, Israël)

Elu meilleur Cabernet Franc aux Grappes d'Or 2009 en Israël. Un fruité équilibré par une douce acidité avec des sous-notes de tabac. Rafrichissante finale sur les épices.

Château la Patache d'Aux 2002, Cru Bourgeois, Médoc (Bordeaux)

D'origine très ancienne, cette propriété doit son nom aux chevaliers d'Aux, descendants des comtes d'Armagnac. Un profil complexe, des tannins soyeux.

Marquis de St-Estèphe 2004, St-Estèphe (Bordeaux)

Bouche droite, reposant sur une bonne matière ; finale ferme pour ce vin de caractère.

Château de Lamarque 1999, Haut-médoc (Bordeaux)

Nez complexe oscillant entre épices et patine, un vin tout en confort et en finesse.

Château Domeyne 2002, St-Estèphe (Bordeaux)

Un vin avec une texture confortable, marquée par l'élevage en fûts.

Syrah Yarden 2005, Caves du Golan (Plateau du Golan, Israël)

Arômes de poivre, d'anis, de fruits des bois mais aussi de fumé et de chocolat. Une cuvée typique de savoir-faire et de qualité des raisins.

Château Moulin de Rouillac 2003, Pessac Léognan (Bordeaux)

Une bouche ample, gourmandise et épices s'associent pour un vin long et persistant

Yiron 2005, Galil Mountain (Galilée, Israël)

Une main de fer dans un gant de velours: cet assemblage réussi exprime en souplesse toute la chaleur et la richesse de son fruit et de son terroir.

Pinot Noir Yarden 2005, Caves du Golan (Plateau du Golan, Israël)

L'acidité typique du Pinot et un arôme de cerise font de ce vin un exemple parfait : fidèle au cépage et abordable à un large public. Aime autant le poisson que la viande...

Cabernet Sauvignon Yarden 2005, Caves du Golan (Plateau du Golan, Israël)

Toujours aussi agréable à boire, le Cabernet Yarden reste un grand vin incontournable de l'industrie viticole israélienne. Fruité, corsé et résolument de grande qualité.

Château Haut-Chatain 2002, Pomerol (Bordeaux)

Bouche rectiligne, au milieu de fruits et d'épices, finale confortable et bien fondue, il allie la rondeur et la souplesse à une réelle puissance.

Château Quinault 2005, St-Emilion Grand Cru (Bordeaux)

Un grand cru de St-Emilion noté 91/100 au Parker. Élégant, puissant avec des tannins bien présents, à goûter absolument.

Château Le Lys 2001, Pauillac (Bordeaux)

Une matière souple, des tannins un peu fourrés, pour ce vin alliant la puissance et la charpente à l'élégance et à la délicatesse.

Cabernet Sauvignon 2007, Bravdo (Shimshon, Israël)

Permettez à vos sens de savourer une volupté de fruits des bois entrecoupée de notes d'épices et de chocolat. Longue finale fruitée et harmonieuse. Un vin de plaisir.

Syrah "Rubis" Série 2006, Binyamina (Zichron Yaakov, Israël)

Une pierre précieuse de fruité et d'épices fines importées de contrées exotiques. Série limitée de Binyamina à découvrir pour son équilibre et son fruit.



Bouteille Verre (12cl) ou coupe (8cl) Juste pour goûter (7 cl)

	33	5,50	
	35		
	36		
	39	6,50	
	42		
	42		
	43	7,00	4,50
	43		
	48		
	32		
	34		
	35		
	37		
	38		
	41	7,00	4,50
	42		
	43		
	44	7,50	4,50
	44		
	45		
	46		
	46		
	49		
	51	8,50	5,00
	52		
	52		
	52		
	76		
	58		
	60		
	63		

