



# **CARTE DES VINS**



## CARTE DES VINS

### VALLÉE DU RHÔNE

#### LES BLANCS



	37.5cl	75cl
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C - " La Redonne " - Jean Luc Colombo 2020		<b>34.90</b>
<b>Viognier</b> I.G.P - " La Combe Pilate " Colline Rhodanienne - Michel Chapoutier 2019		<b>37.00</b>
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C - " La Petite Ruche " – Michel Chapoutier 2018		<b>41.50</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C - " Le Grand Pompée " - Paul Jaboulet Ainé 2020		<b>47.50</b>
<b>Condrieu</b> A.O.C - " La Petite Côte " - Domaine Cuilleron 2019		<b>89.50</b>
<b>Condrieu</b> A.O.C - " Chaillets " - Domaine Cuilleron 2019		<b>98.00</b>
<b>Condrieu</b> A.O.C - " Coteau du Vernon " - Domaine Cuilleron 2017		<b>130.00</b>

#### LES ROUGES



<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C - " Les Abeilles " - Jean Luc Colombo 2019	<b>15.80</b>	<b>25.90</b>
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C - Etienne Guigal 2018		<b>28.90</b>
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C - Laurent Combier 2020		<b>47.50</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C - " Le Grand Pompée " - Paul Jaboulet Ainé 2019		<b>47.50</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C - " Les Pierres Sèches " - Domaine Cuilleron 2019		<b>55.00</b>
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C - Domaine de Thalabert - Paul Jaboulet Ainé 2014		<b>75.00</b>
<b>Cornas</b> A.O.C - " Le Village " - Domaine Cuilleron - 2019		<b>87.50</b>
<b>Sotanium</b> I.G.P - Les Collines Rhodaniennes 2018		<b>92.00</b>
<b>Hermitage</b> A.O.C – " La Maison Bleue " – Paul Jaboulet Ainé 2016		<b>137.00</b>
<b>Côte-Rôtie</b> A.O.C - " Madinière " - Domaine Cuilleron 2019		<b>118.00</b>
<b>Hermitage</b> A.O.C - " La Chapelle " - Paul Jaboulet Ainé 2011		<b>255.00</b>

### PROVENCE & LANGUEDOC

#### LES BLANCS

	50 cl	75cl
<b>Viognier</b> I.G.P - Les Jamelles - Pays d'Oc - 2020		<b>25.50</b>


#### LES ROSÉS



<b>Domaine de La Maïonnette</b> I.G.P. Méditerranée - 2020		<b>29.00</b>
<b>Château Léoube</b> A.O.C - Côtes de Provence – Domaine Château Léoube 2020		<b>35.50</b>
<b>Château Saint-Maur</b> A.O.P – Côtes de Provence – " L'excellence " 2020		<b>49.00</b>
<b>Château Sainte-Marguerite</b> A.O.C – Côtes de Provence - Cuvée Symphonie – JP Fayard 2020	<b>37.00</b>	<b>52.00</b>

## MÂCONNAIS, BEAUJOLAIS & ROANNAIS

### LES BLANCS

	37.5cl	75cl
<b>Mâcon Villages</b>	<b>13.00</b>	<b>26.00</b>
A.O.C " Domaine Les Chenevières " – Georges Duboeuf 2020		
 <b>Viré-Clessé</b> A.O.C - " Notre Envie " – Domaine Lassarat 2016		<b>37.10</b>
<b>Pouilly Fuissé</b> A.O.C - Domaine Lassarat 2019	<b>27.50</b>	<b>53.00</b>

### LES ROUGES




<b>Brouilly</b> A.O.C - Sélection Georges Duboeuf 2020	<b>13.50</b>	<b>27.00</b>
<b>Fleurie</b> A.O.C - " Clos des 4 Vents " – Georges Duboeuf 2018	<b>14.50</b>	<b>29.00</b>
<b>Moulin-à-vent</b> A.O.C - 4 terres - Domaine Lassarat 2018		<b>32.90</b>

## BOURGOGNE

### LES BLANCS

	37.5cl	75cl
<b>Petit Chablis</b> A.O.C - La Chablisienne 2020		<b>33.00</b>
<b>Montagny</b> A.O.C - Domaine Faiveley 2018	<b>24.90</b>	<b>48.00</b>
<b>Santenay</b> A.O.C - " Les Daumelles " - Domaine Ponsard Chevalier 2018		<b>59.40</b>
<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C - " Côte de Lechet " - La Chablisienne 2017		<b>59.50</b>
<b>Monthélie</b> A.O.C - " Les Toisières " - Domaine Prunier-Bonheur 2017		<b>86.00</b>
 <b>Savigny-Les-Beaune</b> A.O.C - " Goudelettes " - Domaine Seguin Manuel 2017		<b>96.00</b>
<b>Meursault</b> A.O.C - " Les Narvaux " - Domaine Michelot 2017		<b>99.50</b>
<b>Chassagne – Montrachet</b> A.O.C - Didier Delagrangé 2018		<b>119.50</b>
<b>Puligny – Montrachet 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C - Domaine Faiveley 2016		<b>174.00</b>

### LES ROUGES

 <b>Bourgogne</b> A.O.C - Pinot Noir - Domaine Sarrazin 2019		<b>39.00</b>
<b>Mercurey</b> A.O.C - " Vieilles Vignes " - Domaine Faiveley 2019	<b>29.50</b>	<b>57.00</b>
 <b>Santenay</b> A.O.C - " Les Charmes " - Domaine Ponsard Chevalier 2017		<b>59.40</b>
<b>Maranges 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C - " Clos des Rois " - Domaine Ponsard Chevalier 2017		<b>61.00</b>
 <b>Volnay 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C - " En Caillerets " - Domaine de la Pousse d'Or 2017		<b>145.00</b>
<b>Corton Grand Cru</b> A.O.C - " Le Rognet " - Domaine Buisson 2016		<b>160.00</b>

## VAL DE LOIRE

### LES BLANCS

	37.5cl	75cl
<b>Sancerre A.O.C - " La Mercy Dieu " – Domaine Bailly Reverdy 2019</b>	<b>26.20</b>	<b>41.80</b>
<b>Pouilly Fumé A.O.C - Pascal Jolivet 2020</b>		<b>52.00</b>

### LES ROUGES



<b>Saumur Champigny A.O.C - Château du Hureau - P&amp;G Vatan 2018</b>	<b>16.30</b>	<b>30.70</b>
<b>Sancerre A.O.C - " La Mercy Dieu " - Domaine Bailly-Reverdy 2017</b>	<b>26.80</b>	<b>42.50</b>

## BORDELAIS

### LES ROUGES



		75cl
<b>Saint Emilion A.O.C – Grand Cru – Château Haut-Brisson Lagrave 2014</b>		<b>45.10</b>
<b>Graves A.O.C - Château Rahoul - Alain Thiénot - Propriétaire 2013</b>		<b>47.20</b>
<b>Haut-Médoc A.O.C - Moulin de la Lagune 2015</b>		<b>67.90</b>
<b>Haut-Médoc A.O.C - Château La Lagune– Grand Cru Classé 2013</b>		<b>180.00</b>
<b>Pauillac A.O.C - Château Lynch Bages - 5ème Grand Cru Classé 2005</b>		<b>340.00</b>
<b>Saint Estèphe A.O.C - Château Cos d'Estournel - 2006</b>		<b>440.00</b>
<b>Saint Emilion Grand Cru A.O.C - Château Figeac 2009</b>		<b>490.00</b>

## MAGNUMS

### LES ROUGES

		150cl
<b>Saint Joseph A.O.C - " Le Grand Pompée " - Paul Jaboulet Ainé 2019</b>		<b>97.00</b>
<b>Mercurey Vieilles Vignes A.O.C - Domaine Faiveley 2019</b>		<b>120.00</b>
<b>Haut-Médoc A.O.C - " Moulin de la Lagune " 2014</b>		<b>137.00</b>
<b>Crozes Hermitage A.O.C - Domaine de Thalabert - Paul Jaboulet Ainé 2014</b>		<b>150.00</b>

## CHAMPAGNES

### LES BLANCS

	37.5cl	75cl
<b>Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison</b>	<b>37.00</b>	<b>74.00</b>
<b>Mumm Brut - Cordon Rouge</b>		<b>89.00</b>
<b>Pommery - Blanc de Blancs</b>		<b>96.00</b>
<b>Ruinart - R</b>		<b>100.00</b>
<b>Ruinart - Blanc de Blancs</b>		<b>160.00</b>
<b>Ruinart - Dom Ruinart</b>		<b>250.00</b>

### LES ROSÉS

<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>		<b>84.00</b>
<b>Billecart Salmon Brut Rosé</b>		<b>140.00</b>
<b>Ruinart - Rosé</b>		<b>150.00</b>

### LES MAGNUMS

		150 cl
<b>Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison</b>		<b>150.00</b>
<b>Mumm Brut - Cordon Rouge</b>		<b>180.00</b>
<b>Ruinart - Blanc de Blancs</b>		<b>295.00</b>

*Tous ces crus, vous sont proposés à parfaite maturité de dégustation*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*