



# **CARTE DES VINS**

## VAL DE LOIRE

<u>LE BLANC</u>	37.5cl	75cl
<b>Sancerre</b> A.O.C - " La Mercy Dieu " – Domaine Bailly Reverdy 2019	<b>26.20</b>	<b>41.80</b>
<u>LES ROUGES</u>		
<b>Saumur Champigny</b> A.O.C - Château du Hureau - P&G Vatan 2017/2019	<b>16.30</b>	<b>30.70</b>
<b>Sancerre</b> A.O.C - " La Mercy Dieu " - Domaine Bailly-Reverdy 2016/2018	<b>26.80</b>	<b>42.50</b>

## BORDELAIS

<u>LES ROUGES</u>		75cl
<b>Saint Emilion</b> A.O.C – Grand Cru – Château Haut-Brisson Lagrave 2014		<b>45.10</b>
<b>Saint Emilion</b> A.O.C – Grand Cru – " Les Charmes " Grand Corbin 2014		<b>49.50</b>
<b>Saint Emilion</b> A.O.C – Grand Cru – Lalande de Gravet 2015		<b>52.00</b>
<b>Haut-Médoc</b> A.O.C – Moulin de la Lagune 2015		<b>67.90</b>
<b>Saint Emilion</b> A.O.C – Grand Cru Classé – Château Grand Corbin 2011		<b>77.00</b>
<b>Haut-Médoc</b> A.O.C – Grand Cru Classé - Château Cantemerle – 2016		<b>93.00</b>

## MAGNUMS

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

## CHAMPAGNES

<u>LES BLANCS</u>	37.5cl	75cl
<b>Alain Thiénot Brut</b> – Cuvée Réserve Maison	<b>37.00</b>	<b>74.00</b>
<b>Mumm Brut</b> – Cordon Rouge		<b>89.00</b>
<b>Ruinart</b> – R		<b>100.00</b>
<b>Perrier Jouet</b> – Grand Brut		<b>105.00</b>
<b>Ruinart</b> – Blanc de Blancs		<b>160.00</b>
<b>Perrier Jouet</b> – Belle Epoque Brut		<b>315.00</b>
<u>LES ROSÉS</u>		
<b>Mumm</b> – Rosé		<b>120.00</b>
<b>Perrier Jouet</b> – Blason Rosé		<b>130.00</b>
<b>Billecart Salmon</b> – Brut Rosé		<b>140.00</b>
<u>LES MAGNUMS</u>		
		150 cl
<b>Alain Thiénot Brut</b> - Cuvée Réserve Maison		<b>150.00</b>
<b>Mumm Brut</b> - Cordon Rouge		<b>180.00</b>
<b>Ruinart</b> - Blanc de Blancs		<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.*

## MÂCONNAIS, BEAUJOLAIS & ROANNAIS

<u>LES BLANCS</u>	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>Beaujolais</b> A.O.C – Château de Ravatys – 2020		<b>30.00</b>
<b>Viré-Clessé</b> A.O.C – " Notre Envie " – Domaine Lassarat 2016		<b>37.10</b>
<b>St Véran</b> A.O.C – Prestige– Georges Duboeuf 2019		<b>41.50</b>
<b>Pouilly Fuissé</b> A.O.C – Domaine Lassarat 2019/2020	<b>27.50</b>	<b>53.00</b>
 <u>LES ROUGES</u>		
<b>Brouilly</b> A.O.P – Sélection Georges Duboeuf 2015	<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>Côte de Brouilly</b> A.O.C – Domaine de Ravatys 2018		<b>31.00</b>
<b>Moulin-à-vent</b> A.O.C – 4 terres - Domaine Lassarat 2018		<b>32.90</b>

## BOURGOGNE

<u>LES BLANCS</u>	37.5cl	75cl
<b>Bourgogne Chardonnay</b> A.O.C – La Chablisienne 2020		<b>34.00</b>
<b>Petit Chablis</b> A.O.C – La Chablisienne 2020		<b>35.00</b>
<b>Montagny</b> A.O.C – Domaine Faiveley 2018/2019	<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>61.00</b>
<b>St Romain</b> A.O.C – Domaine Gras 2020		<b>71.00</b>
<b>Saint Aubin</b> A.O.C – Bourée et Fils 2017		<b>79.00</b>
<b>Monthélie</b> A.O.C – " Les Toisières " Domaine Prunier-Bonheur 2017		<b>86.00</b>
<b>Savigny-Lès-Beaune</b> A.O.C " Goudelettes " - Domaine Seguin Manuel 2018		<b>96.00</b>
<b>Meursault</b> A.O.P – " Les Narvaux " – Domaine Michelot 2017		<b>99.50</b>
<b>Chassagne – Montrachet</b> A.O.C – Bader-Mimeur 2018		<b>104.00</b>
<b>Chablis Grand Cru</b> A.O.C - " Château Grenouilles " - La Chablisienne 2016		<b>128.00</b>
<b>Puligny – Montrachet 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C – Domaine Faiveley 2016		<b>174.00</b>
 <u>LES ROUGES</u>		
<b>Bourgogne</b> A.O.C – Pinot Noir – Ruris Amor 2020		<b>39.00</b>
<b>Savigny-Lès-Beaune</b> A.O.C – Domaine Guiton 2018		<b>55.60</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 2018		<b>61.00</b>
<b>Auxey Duresses</b> A.O.C – Bourée et Fils 2017		<b>68.00</b>
<b>St Romain</b> A.O.C – Domaine Gras 2018		<b>71.00</b>
<b>Chassagne-Montrachet</b> A.O.C – Bader-Mimeur 2015		<b>76.50</b>
<b>Aloxe Corton</b> A.O.C – Bourée et Fils 2017		<b>90.00</b>
<b>Morey St Denis</b> A.O.C – P. Amiot 2018		<b>98.10</b>
<b>Gevrey-Chambertin</b> A.O.P – Domaine Faiveley 2018		<b>105.00</b>
<b>Pommard</b> A.O.P – " Les Vaumuriens " – Didier Delagrangé 2019		<b>110.00</b>
<b>Volnay 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.P - " 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>

# CARTE DES VINS

## VALLÉE DU RHÔNE

### LES BLANCS

	75cl
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C – " La Redonne " – Jean Luc Colombo 2019	<b>34.90</b>
<b>Viognier</b> I.G.P – " La Combe Pilate " Colline Rhodanienne - Michel Chapoutier 2019	<b>37.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – " Le Grand Pompée " – Paul Jaboulet Ainé 2020	<b>47.50</b>
<b>Saint Péray</b> A.O.C – Gemini – J. Cecillon 2020	<b>52.10</b>
<b>Taburnum</b> I.G.P – " Les Collines Rhodaniennes " 2017	<b>86.00</b>
<b>Condrieu</b> A.O.P – " La Petite Côte " – Domaine Cuilleron 2019	<b>89.50</b>
<b>Condrieu</b> A.O.C – " Chaillets " – Domaine Cuilleron 2019/2020	<b>98.00</b>
<b>Châteauneuf du Pape</b> A.O.C - Domaine du Vieux Télégraphe 2016	<b>120.00</b>
<b>Châteauneuf du Pape</b> A.O.C – " La Roquette " 2019	<b>120.00</b>
<b>Hermitage</b> A.O.C - " Chant-Alouette " - Michel Chapoutier 2017	<b>143.00</b>

### LES ROUGES

	37.5cl	75cl
<b>Vacqueyras</b> A.O.C – "L'Alezane" – Maison Guyot 2017		<b>39.80</b>
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C – Laurent Combié 2020		<b>47.50</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – " Le Grand Pompée " – Paul Jaboulet Ainé 2019		<b>51.50</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.P – " Les Pierres Sèches " – Domaine Cuilleron 2019		<b>55.00</b>
<b>Helucium</b> I.G.P – " Les Collines Rhodaniennes " 2017		<b>60.00</b>
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C – " Domaine de Thalabert " Paul Jaboulet Ainé 2014		<b>75.00</b>
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C – " Clos des Grives" 2018		<b>86.00</b>
<b>Sotanium</b> I.G.P – " Les Collines Rhodaniennes " 2017		<b>92.00</b>
<b>Châteauneuf du Pape</b> A.O.C - Télégramme - 2018		<b>92.50</b>
<b>Cornas</b> A.O.P – " Les Arènes " - Michel Chapoutier 2018		<b>96.00</b>
<b>Côte-Rôtie</b> A.O.P – " Champin Le Seigneur " - Domaine Gérin 2018		<b>108.00</b>
<b>Côte-Rôtie</b> A.O.P – " Madinière" - Domaine Cuilleron 2019		<b>118.00</b>
<b>Hermitage</b> A.O.C – " La Maison Bleue " – Paul Jaboulet Ainé 2017		<b>137.00</b>
<b>Hermitage</b> A.O.C - " La Chapelle " - Paul Jaboulet Ainé 2011		<b>255.00</b>

## PROVENCE & LANGUEDOC

### LES BLANCS

	50cl	75cl
<b>Viognier</b> I.G.P – " Les Jamelles " - Pays d'Oc 2020		<b>25.50</b>
<b>Jurançon</b> I.G.P – " Symbiose " – Domaine Bayard 2020		<b>49.50</b>

### LES ROUGES

<b>Château Sainte-Marguerite</b> A.O.P – " Cuvée Symphonie " JP Fayard 2019	<b>38.00</b>	<b>53.00</b>
<b>Chemin de Moscou</b> A.O.P – Domaine Gayda 2019		<b>63.00</b>

### LE ROSÉ

<b>Château Sainte-Marguerite</b>		
A.O.P – Côtes de Provence - Cuvée Symphonie – JP Fayard 2020		<b>52.00</b>

*Prix nets en euros, taxes et service compris.*

*L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*