



# CARTE DES VINS

# CARTE DES VINS

## BORDELAIS

<u>LES ROUGES</u>	75cl
<b>Saint Emilion</b> A.O.C – Grand Cru – Château Haut-Brisson Lagrave 2014	<b>47.00</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 Classé – 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>82.00</b>
<b>Haut-Médoc</b> A.O.C – Grand Cru Classé – Château Cantemerle – 2016	<b>93.00</b>
<b>Haut-Médoc</b> A.O.C – Château La Lagune– Grand Cru Classé 2013	<b>180.00</b>
<b>Saint-Julien</b> A.O.C – Château Ducru Beaucaillou –2ème Grand Cru Classé 2008	<b>310.00</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>Haut-Médoc</b> A.O.C – Moulin de la Lagune 2015/2016	<b>140.00</b>
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C – "Domaine de Thalabert" - Paul Jaboulet Ainé 2014	<b>160.00</b>

## CHAMPAGNES



<u>LES BLANCS</u>	37.5cl	75cl
<b>Alain Thiénot Brut</b> – Cuvée Réserve Maison	<b>38.50</b>	<b>74.00</b>
<b>Lallier Brut</b> – R018		<b>87.00</b>
<b>Mumm</b> – Cordon Rouge		<b>89.00</b>
<b>Lallier</b> – Blanc de Blancs		<b>106.00</b>
<b>Perrier Jouet</b> – Grand Brut		<b>110.00</b>
<b>Ruinart</b> – R		<b>115.00</b>
<b>Ruinart</b> – Blanc de Blancs		<b>175.00</b>
<b>Perrier Jouet</b> – Belle Epoque Brut		<b>350.00</b>
 <u>LES ROSÉS</u>		
<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>		<b>84.00</b>
<b>Lallier</b> – Grand Rosé		<b>106.00</b>
<b>Mumm</b> - Rosé		<b>120.00</b>
<b>Perrier Jouet</b> – Blason rosé		<b>130.00</b>
<b>Billecart Salmon Brut Rosé</b>		<b>140.00</b>
 <u>LE MAGNUM</u>		
<b>Ruinart</b> – Blanc de Blancs		<b>150cl</b> <b>330.00</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.*

## 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>Saint Joseph</b> A.O.C – "Le Grand Pompée" – Paul Jaboulet Ainé 2020		<b>47.50</b>
<b>Saint-Péray</b> A.O.P – Gemini – J. Cecillon 2020		<b>59.60</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.P – "Chaillets " – Domaine Cuilleron 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>

### 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>Vacqueyras</b> A.O.P – "L'Alezane" – Maison Guyot 2019		<b>39.80</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>51.50</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.P – "Les Pierres Sèches" – Domaine Cuilleron 2019		<b>55.00</b>
<b>Heluicum</b> I.G.P – " Les Collines Rhodaniennes " 2017		<b>65.00</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" 2018		<b>92.00</b>
<b>Cornas</b> A.O.P – " Les Arènes " - Michel Chapoutier 2019		<b>96.00</b>
<b>Côte-Rôtie</b> A.O.C – "Champin Le Seigneur " - Jean-Michel Gérin 2018		<b>115.00</b>
<b>Côte-Rôtie</b> A.O.P – "Madinière" - Domaine Cuilleron 2019		<b>120.00</b>
 <b>Hermitage</b> A.O.C – "La Maison Bleue" – Paul Jaboulet Ainé 2017		<b>137.00</b>
<b>Côte-Rôtie</b> A.O.C – "Les Grandes Places" Jean-Michel Gérin 2018		<b>210.00</b>

## MÂCONNAIS & BEAUJOLAIS

### LES BLANCS

<b>Mâcon Villages</b> A.O.C – "Les Chenevières" – Georges Duboeuf 2020	<b>16.00</b>	<b>27.50</b>
<b>Beaujolais</b> A.O.C – Château de Ravatys – 2020		<b>30.00</b>
<b>Saint Véran</b> A.O.C – Prestige – Georges Duboeuf 2019		<b>41.50</b>
<b>Viré-Clessé</b> A.O.C – "Notre Envie" – Domaine Lassarat 2017		<b>43.00</b>
<b>Pouilly Fuissé</b> A.O.C – Domaine Lassarat 2020		<b>58.00</b>

### LES ROUGES

<b>Brouilly</b> A.O.P – Sélection Georges Duboeuf 2020	<b>13.50</b>	<b>27.00</b>
<b>Fleurie</b> A.O.P – "Clos des 4 Vents" – Georges Duboeuf 2018	<b>15.50</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>

*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.*

## 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	<b>33.00</b>	<b>58.00</b>
<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C – " Côte de Lechet " – La Chablisienne 2017		<b>62.00</b>
<b>Santenay</b> A.O.C – " Les Daumelles " - Domaine Ponsard Chevalier 2018		<b>63.50</b>
<b>Saint Aubin</b> A.O.C – Bourée et Fils 2017		<b>79.00</b>
<b>Saint-Romain</b> A.O.C – Domaine Gras 2020		<b>85.00</b>
<b>Monthélie</b> A.O.C – " Les Toisières " Domaine Prunier-Bonheur 2017		<b>89.50</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>Chassagne – Montrachet</b> A.O.C – Didier Delagrangé 2018		<b>119.50</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>

## LES ROUGES

<b>Santenay</b> A.O.C – " Les Charmes " – Domaine Ponsard Chevalier 2018		<b>63.00</b>
<b>Maranges 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C – " Clos des Rois " Domaine Ponsard Chevalier 2018		<b>63.50</b>
<b>Savigny-les-Beaunes</b> A.O.C – Domaine Guiton 2018		<b>65.00</b>
<b>Mercurey</b> A.O.C – " Vieilles Vignes " – Domaine Faiveley 2019		<b>66.00</b>
<b>Auxey Duresses</b> A.O.C – Bourée et Fils 2017		<b>72.50</b>
<b>Chassagne-Montrachet</b> A.O.C – Bader Mimeur 2015		<b>82.00</b>
<b>St Romain</b> A.O.C – Domaine Gras 2020		<b>85.00</b>
<b>Aloxe Corton</b> A.O.C – Bourée et Fils 2017		<b>90.00</b>
<b>Morey Saint Denis</b> A.O.C – P. Amiot 2018		<b>98.10</b>
<b>Gevrey-Chambertin</b> A.O.C – Domaine Faiveley 2018		<b>115.00</b>
<b>Pommard</b> A.O.C – « Les Vaumuriens » – Didier Delagrangé 2019		<b>120.00</b>
<b>Pommard</b> A.O.C – Domaine Pierre Girardin 2017		<b>120.00</b>
<b>Volnay 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.P - " En Caillerets " - Domaine de la Pousse d'Or 2017		<b>159.00</b>
<b>Corton Grand Cru</b> A.O.C – " Le Rognet " – Domaine Buisson 2016		<b>165.00</b>

## PROVENCE & LANGUEDOC

<u>LES BLANCS</u>	50cl	75cl
<b>Viognier</b> I.G.P – " Les Jamelles " - Pays d'Oc 2020		<b>25.50</b>
<b>Jurançon</b> A.O.P – " Symbiose " – Domaine Bayard 2020		<b>52.00</b>
<u>LES ROUGES</u>		
<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> I.G.P – Domaine Gayda 2019		<b>67.00</b>

## VAL DE LOIRE

<u>LES BLANCS</u>	37.5cl	75cl
<b>Sancerre</b> A.O.C – " La Mercy Dieu " – Domaine Bailly Reverdy 2020	<b>26.80</b>	<b>43.50</b>
<b>Pouilly Fumé</b> A.O.C – " Silex " – Didier Dagueneau 2015		<b>220.00</b>
<u>LES ROUGES</u>		
<b>Saumur Champigny</b> A.O.C – Château du Hureau - P&G Vatan 2019	<b>16.50</b>	<b>30.70</b>
<b>Sancerre</b> A.O.C – " La Mercy Dieu " - Domaine Bailly-Reverdy 2018	<b>26.80</b>	<b>43.50</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.*