





# 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>45.10</b>
<b>Graves</b> A.O.C – Château Rahoul – Alain Thiénot – Propriétaire 2013 	<b>47.20</b>
<b>Haut-Médoc</b> A.O.C – Moulin de la Lagune 2015	<b>67.90</b>
<b>Saint Estèphe</b> A.O.C - Les Pagodes 2014	<b>128.00</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 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>Pommery</b> – Blanc de Blancs		<b>96.00</b>
<b>Ruinart</b> – R		<b>100.00</b>
<b>Ruinart</b> – Blanc de Blancs		<b>160.00</b>
 <u>LES ROSÉS</u>		
<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>		<b>84.00</b>
<b>Billecart Salmon Brut Rosé</b>		<b>140.00</b>
 <u>LES MAGNUMS</u>		
		150cl
<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.*

## VALLÉE DU RHÔNE

### LES BLANCS

	37,5cl	75cl
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C – " La Redonne " – Jean Luc Colombo 2018/2019 		<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.P – " 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>Châteauneuf du Pape</b> A.O.C – Domaine du Vieux Télégraphe 2016		<b>120.00</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>Vacqueyras</b> A.O.C – "L'Alezane" – Maison Guyot 2017		<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>47.50</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.P – " 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>Sotatum</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>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>Côte-Rôtie</b> A.O.C – " Les Grandes Places " Jean-Michel Gérin 2018		<b>210.00</b>

## MÂCONNAIS ET LE BEAUJOLAIS

### LES BLANCS

<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>St Véran</b> A.O.C – Prestige– Georges Duboeuf 2019		<b>41.50</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.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>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

### 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>Meursault</b> A.O.P – " Les Narvaux " – Domaine Michelot 2017		<b>99.50</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>Bourgogne</b> A.O.C – Pinot Noir – Domaine Sarrazin 2018		<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>St Romain</b> A.O.C – Domaine Gras 2018		<b>62.00</b>
<b>Pommard</b> A.O.P – 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>145.00</b>
 <b>Corton Grand Cru</b> A.O.C – " Le Rognet " – Domaine Buisson 2016		<b>160.00</b>

## PROVENCE

### LE BLANC

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

### LE ROUGE


 <b>Château Sainte-Marguerite</b> A.O.P " Cuvée Symphonie " JP Fayard 2019	<b>38.00</b>	<b>53.00</b>
---	--------------	--------------

## VAL DE LOIRE

### LES BLANCS

	37.5cl	75cl
<b>Sancerre</b> A.O.C – " La Mercy Dieu " – Domaine Bailly Reverdy 2019	<b>26.20</b>	<b>41.80</b>
<b>Pouilly Fumé</b> A.O.C – " Silex " – Didier Dagueneau 2015		<b>220.00</b>

### LES ROUGES

 <b>Saumur Champigny</b> A.O.C – Château du Hureau - P&G Vatan 2019	<b>16.30</b>	<b>30.70</b>
<b>Sancerre</b> A.O.C – " La Mercy Dieu " - Domaine Bailly-Reverdy 2017	<b>26.80</b>	<b>42.50</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.*