



# **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 2020		<b>37.00</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> A.O.C – "La Petite ruche " – Michel Chapoutier 2019		<b>45.00</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>59.60</b>
<b>Condrieu</b> A.O.P – " La Petite Côte " – Domaine Cuilleron 2019		<b>89.50</b>
<b>Taburnum</b> I.G.P – " Les Collines Rhodaniennes " 2017		<b>95.80</b>
<b>Condrieu</b> A.O.C – " Chaillets " – Domaine Cuilleron 2019		<b>98.00</b>
<b>Châteauneuf du Pape</b> A.O.C – " La Roquete " 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 2019		<b>29.00</b>
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C – "Plan de dieu" Domaine de la Verquiere 2020		<b>35.00</b>
<b>Vacqueyras</b> A.O.C – "L'Alezane" – Maison Guyot 2019		<b>39.80</b>
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C – "Villages Sablet" Domaine de la Verquiere 2019		<b>45.00</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 2020		<b>51.50</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.P – " Les Pierres Sèches " – Domaine Cuilleron 2020		<b>55.00</b>
<b>Heluicum</b> I.G.P – " Les Collines Rhodaniennes " 2017		<b>67.50</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> A.O.C – " Domaine de Thalabert " Paul Jaboulet Ainé 2014		<b>75.00</b>
<b>Châteauneuf du Pape</b> A.O.C – Domaine de la Pinède 2020		<b>81.00</b>
<b>Châteauneuf du Pape</b> A.O.C - Télégramme - 2019		<b>92.50</b>
<b>Sotanium</b> I.G.P – " Les Collines Rhodaniennes " 2018		<b>95.80</b>
<b>Côte-Rôtie</b> A.O.C – " Les Essartailles " Les Vins de Vienne - 2020		<b>118.00</b>

## MÂCONNAIS & BEAUJOLAIS

### LES BLANCS

	37.5cl	75cl
<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>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>
<b>Pouilly Fuissé 1<sup>er</sup> cru</b> A.O.C – " Vers Cras " Joseph Burrier 2020		<b>81.20</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 2020	<b>15.50</b>	<b>29.00</b>
<b>Côte de Brouilly</b> A.O.C – Domaine de Ravatys – 2020		<b>31.00</b>
<b>Moulin-à-Vent</b> A.O.C – 4 terres - Domaine Lassarat 2018		<b>32.90</b>
<b>Morgon</b> A.O.C – "Côte de py" - Maison Piron 2020		<b>47.50</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.*

## BOURGOGNE

<u>LES BLANCS</u>	37.5cl	75cl
<b>Bourgogne Chardonnay</b> A.O.C – La Chablisienne 2021		<b>34.00</b>
<b>Petit Chablis</b> A.O.C – La Chablisienne 2020		<b>35.00</b>
<b>Chablis</b> A.O.C – " La Sereine " – La Chablisienne 2017		<b>49.00</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 2018		<b>62.00</b>
<b>Santenay</b> A.O.C – " Les Daumelles " - Domaine Ponsard Chevalier 2019		<b>63.50</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>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>Meursault</b> A.O.P – Domaine Michelot 2020		<b>136.90</b>

### LES ROUGES

<b>Bourgogne Côte Chalonnaise</b> A.O.C – Pinot Noir – Domaine vigneron de Buxy 2020		<b>34.80</b>
<b>Bourgogne</b> A.O.C – Pinot Noir – "Ruris Amor " 2019		<b>39.00</b>
<b>Hautes Côtes de Beaunes</b> A.O.C – Domaine Jeanniard 2019		<b>55.40</b>
<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 2019		<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 2020	<b>36.00</b>	<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>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>115.00</b>
<b>Pommard</b> A.O.P – " Les Vaumuriens " – Didier Delagrangé 2019		<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>

## PROVENCE

<u>LES BLANCS</u>	50cl	75cl
<b>Viognier</b> I.G.P – " Les Jamelles " - Pays d'Oc 2020		<b>25.50</b>
<b>Côtes Catalanes</b> I.G.P – " Les Mamettes " – Jeff Carrel 2020		<b>33.00</b>
<b>Côtes de Provence</b> A.O.P – " Cuvée saint M " – Château Saint Maur 2021		<b>37.10</b>
<b>Jurançon</b> A.O.P – " Symbiose " – Domaine Bayard 2021		<b>52.00</b>
<u>LES ROUGES</u>		
<b>Côtes de Provence</b> A.O.P – " Cuvée saint M " – Château Saint Maur 2019		<b>37.10</b>
<b>Château Sainte-Marguerite</b> A.O.P " Cuvée Symphonie " JP Fayard 2020	<b>38.00</b>	<b>53.00</b>
<u>LES ROSES</u>		
<b>Côtes de Provence</b> A.O.P – " L'atelier tropézien " – Domaine de la Maïonette 2021		<b>29.00</b>
<b>Côtes de Provence</b> A.O.P – " Cuvée saint M " – Château Saint Maur 2021		<b>37.10</b>
<b>Côtes de Provence</b> A.O.P – " Cuvée Château Léoube " – Château Léoube 2021		<b>41.00</b>
<b>Château Sainte-Marguerite</b> A.O.P " Cuvée Symphonie « - JP Fayard 2021	<b>33.00</b>	<b>48.50</b>
<b>Côtes de Provence</b> A.O.P – " Excellence " – Château Saint Maur 2021		<b>52.50</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.*

## BORDELAIS

### LES ROUGES

	75cl	
<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>	

## MAGNUMS

### LES ROUGES

	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 2018	<b>140.00</b>	
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C – "Domaine de Thalabert" – Paul Jaboulet Ainé 2014	<b>160.00</b>	

### LES ROSES

<b>Côtes de Provence</b> A.O.P – " Cuvée Château Léoube " – Château Léoube 2021	<b>92.00</b>	
<b>Château Sainte-Marguerite</b> A.O.P " Cuvée Symphonie " - JP Fayard 2021	<b>101.00</b>	
<b>Côtes de Provence</b> A.O.P – " Excellence " – Château Saint Maur 2021	<b>105.00</b>	

## VAL DE LOIRE

### LE BLANC

	37.5cl	75cl
<b>Sancerre</b> A.O.C – " La Mercy Dieu " – Domaine Bailly Reverdy 2020	<b>26.80</b>	<b>43.50</b>

### LES ROUGES

<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>

## CHAMPAGNES

### LES BLANCS

	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 Brut</b> – Cordon Rouge		<b>89.00</b>
<b>Lallier</b> – Blanc de Blancs		<b>106.00</b>
<b>Ruinart</b> – R		<b>115.00</b>
<b>Perrier Jouet</b> – Grand Brut		<b>110.00</b>
<b>Ruinart</b> – Blanc de Blancs		<b>175.00</b>
<b>Perrier Jouet</b> – Belle Epoque Brut		<b>350.00</b>

### LES ROSÉS

<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>

### LES MAGNUMS

	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>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.*