





## CARTE DES VINS

### VALLÉE DU RHÔNE

#### LES BLANCS

	37.5cl	75cl
<b>Côte du Rhône</b> A.O.C - " La Redonne " – Jean Luc Colombo 2017		<b>34.90</b>
<b>Viognier</b> A.O.C – " La Combe Pilate " - Domaine Chapoutier 2018 		<b>36.00</b>
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C - " La Petite Ruche " – Domaine Chapoutier 2017		<b>41.50</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C " Le Grand Pompée " – Paul Jaboulet Ainé 2018		<b>46.30</b>
<b>Condrieu</b> A.O.C - " La Petite Côte " – Domaine Cuilleron - 2018		<b>87.00</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>
<b>Hermitage</b> A.O.C – " Chant-Alouette " – Domaine Chapoutier 2017 		<b>143.00</b>

#### LES ROUGES

<b>Côte du Rhône</b> A.O.C " Les Abeilles " Jean Luc Colombo 2017/2018	<b>15.80</b>	<b>25.90</b>
<b>Côte du Rhône</b> A.O.C – Etienne Guigal 2016		<b>28.90</b>
<b>Vacqueyras</b> A.O.C – "L'Alezane" – Maison Guyot 2017		<b>39.80</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – " Les Lauves " Jean Luc Colombo 2018	<b>23.20</b>	<b>41.90</b>
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C – Yann Chave 2018 	<b>23.50</b>	<b>42.50</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C " Le Grand Pompée " – Paul Jaboulet Ainé 2017		<b>46.30</b>
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C – " Domaine de Thalabert " Paul Jaboulet Ainé 2013		<b>72.00</b>
<b>Cornas</b> A.O.C – "Le Village " - Domaine Cuilleron - 2017		<b>87.50</b>
<b>Côte-Rôtie</b> A.O.C – " Le Plomb " Vins de Vienne 2017		<b>112.00</b>
<b>Hermitage</b> A.O.C – "La Petite Chapelle " – Paul Jaboulet Ainé 2013		<b>119.00</b>
<b>Châteauneuf du Pape</b> A.O.C - Domaine du Vieux Télégraphe 2016		<b>143.00</b>
<b>Côte Rôtie</b> A.O.C – " Les Grandes Places " – Domaine Gérin 2016		<b>210.00</b>

### MAGNUMS

#### LES ROUGES

	150cl
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C - Yann Chave 2018	<b>85.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – " Le Grand Pompée " – Paul Jaboulet Ainé 2017	<b>94.60</b>
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C – " Domaine de Thalabert " Paul Jaboulet Ainé 2014	<b>138.00</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 2014		
<b>Saint Véran</b> A.O.C - " Domaine de la Bâtie " – Georges Duboeuf 2014	<b>17.50</b>	<b>35.00</b>
<b>Viré-Clessé</b> A.O.C - " Notre Envie " – Domaine Lassarat - 2016		<b>37.10</b>
<b>Pouilly Fuissé</b> A.O.C – Terroir – Domaine Roger Lassarat 2018	<b>27.50</b>	<b>49.00</b>
<b>Pouilly-Vinzelles</b> A.O.C – " Les Quarts " Joseph Burrier 2017 		<b>59.00</b>
<u>LES ROUGES</u>		
<b>Brouilly</b> A.O.C – Sélection Georges Duboeuf 2015	<b>13.50</b>	<b>27.00</b>
<b>Fleurie</b> A.O.C – " Clos des 4 Vents " - Georges Duboeuf 2016	<b>14.50</b>	<b>29.00</b>
<b>Moulin-à-vent</b> A.O.C – 4 terres - Domaine Lassarat 2014		<b>32.90</b>
<b>Chiroubles</b> A.O.C – " Saint-Roch " - Joseph Burrier 2015		<b>40.50</b>
<b>St-Amour</b> A.O.C – " Côte de Besset " Joseph Burrier 2017		<b>46.00</b>
<b>Morgon</b> A.O.C – " Les Charmes " - Domaine St-Cyr 2017 		<b>52.50</b>

## BOURGOGNE

<u>LES BLANCS</u>	37.5cl	75cl
<b>Petit Chablis</b> A.O.C – La Chablisienne – 2018		<b>26.50</b>
<b>Montagny</b> A.O.C – Domaine Faiveley – 2017/2018	<b>24.90</b>	<b>45.00</b>
<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C – " Côte de Lechet " – La Chablisienne 2017		<b>52.50</b>
<b>St Romain</b> A.O.C - Domaine Gras 2018 		<b>62.00</b>
<b>Savigny-Les-Beaune</b> A.O.C – " Goudelettes " – Domaine Seguin Manuel 2018		<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 – Domaine Delagrange 2017		<b>119.50</b>
<b>Chablis Grand Cru</b> A.O.C – " Château Grenouilles " – La Chablisienne 2016		<b>128.00</b>
<u>LES ROUGES</u>		
<b>Bourgogne</b> -A.O.C – Pinot Noir – Domaine Sarrazin 2018		<b>34.50</b>
<b>Givry</b> A.O.C – " Les Dracy " – Domaine Sarrazin-2018		<b>49.00</b>
<b>Mercurey Vieilles Vignes</b> -A.O.C –Domaine Faiveley 2018	<b>29.50</b>	<b>52.90</b>
<b>St Romain</b> A.O.C - Domaine Gras 2018		<b>62.00</b>
<b>Gevrey Chambertin</b> A.O.C – Vieilles Vignes - Domaine Tortochot 2017 		<b>85.00</b>
<b>Savigny-Les-Beaune 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C – " Lavières " – Domaine Seguin Manuel 2017		<b>96.00</b>
<b>Pommard</b> A.O.C – Domaine Pierre Girardin 2017		<b>120.00</b>
<b>Gevrey Chambertin 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C – " Les Combottes " - Domaine Amiot 2016		<b>125.00</b>

## VAL DE LOIRE

<u>LES BLANCS</u>	37.5cl	75cl
<b>Sancerre</b> A.O.C – " la Mercy Dieu " – Domaine Bailly Reverdy 2018	<b>26.20</b>	<b>41.80</b>
<b>Pouilly Fumé</b> A.O.C – Pascal Jolivet – 2018		<b>52.00</b>
<u>LES ROUGES</u>		
<b>Saumur Champigny</b> A.O.C – " Château du Hureau " – P&G Vatan 2017	<b>16.30</b>	<b>30.70</b>
<b>Sancerre</b> A.O.C – " La Mercy Dieu " – Domaine Bailly-Reverdy 2016	<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.*

## PROVENCE & LANGUEDOC

<u>LE BLANC</u>	50 cl	75cl
<b>Château Sainte-Marguerite</b> A.O.C – Cru Classé – JP Fayard 2018	<b>26.60</b>	<b>37.50</b>
<u>LES ROSÉS</u>		
<b>Esquisse des Marquets</b> A.O.C – Côtes de Provence - 2019		<b>23.00</b>
<b>Château Saint-Maur</b> A.O.P – Cru Classé – « L'excellence » - 2019		<b>49.00</b>

## ALSACE

<u>LES BLANCS</u>	37.5cl	75cl
<b>Riesling</b> Appellation Alsace Contrôlée – Trimbach 2018		<b>37.80</b>
<b>Gewurztraminer</b> Appellation Alsace Contrôlée – Trimbach 2016		<b>49.00</b>
<b>Gewurztraminer</b> Appellation Alsace Contrôlée – Vendanges Tardives – Trimbach 2011		<b>109.90</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>Haut-Médoc</b> A.O.C – Moulin de la Lagune 2014	<b>67.90</b>
<b>Haut Médoc</b> A.O.C – Château Sociando Mallet 2011	<b>115.00</b>
<b>Pauillac</b> A.O.C – Château Lynch Bages – 5ème Grand Cru Classé 2005	<b>340.00</b>

## CHAMPAGNES

<u>LES BLANCS</u>	37.5cl	75cl
<b>Alain Thiénot Brut</b> – Cuvée Réserve Maison	<b>35.60</b>	<b>69.00</b>
<b>Mumm Brut</b> – Cordon Rouge		<b>89.00</b>
<b>Pommery</b> – Blanc de Blancs		<b>92.00</b>
<b>Ruinart</b> – R		<b>100.00</b>
<b>Ruinart</b> – Blanc de Blancs		<b>160.00</b>
<b>Ruinart</b> – Dom Ruinart		<b>250.00</b>
<u>LES ROSÉS</u>		
<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>		<b>76.50</b>
<b>Billecart Salmon Brut Rosé</b>		<b>140.00</b>
<b>Ruinart Rosé</b>		<b>150.00</b>
<u>LES MAGNUMS</u>		150 cl
<b>Alain Thiénot Brut</b> – Cuvée Réserve Maison		<b>141.90</b>
<b>Mumm Brut</b> – Cordon Rouge		<b>187.00</b>
<b>Ruinart Brut</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.*