



*« Recevoir quelqu'un, c'est se  
charger de son bonheur »*

*Paul Bonne*

# VALLEE DU RHONE

## LES BLANCS

	75cl
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C. - « Parallèle 45 » Paul Jaboulet Ainé 2022	<b>26.50</b>
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C. – Esprit – Domaine Brotte 2022	<b>27.00</b>
<b>Collines Rhodaniennes</b> I.G.P. - « Avenue de La Gare » M. Chapoutier 2022	<b>29.00</b>
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C. - « Rive Droite » Domaine Luc Baudet 2021	<b>30.00</b>
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C. - Laudun – Domaine Brotte 2022	<b>32.00</b>
<b>Viognier</b> I.G.P – « La Combe Pilate » Colline Rhodanienne - Michel Chapoutier 2021	<b>37.00</b>
<b>Côtes du Rhône Villages</b> A.O.C. – Laurent Gerra 2022	<b>37.20</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> A.O.P. – « La Petite Ruche » – Michel Chapoutier 2022	<b>49.00</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> A.O.C. –« Amphore d’Argent » Les Vins de Vienne 2021	<b>53.30</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.P – « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2022	<b>57.00</b>
<b>Saint Péray</b> A.O.P. – « Les Tanneurs » Domaine M. Capoutier 2021	<b>58.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.P. –« Les Vessettes » Domaine Roche Paradis 2021	<b>68.00</b>
<b>Condrieu</b> A.O.P. – « Les Chays » – Domaine Chirat 2022	<b>83.50</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> A.O.C. – Château de Mont Redon 2021	<b>92.50</b>
<b>Taburnum</b> I.G.P. – Les Collines Rhodaniennes 2017	<b>104.00</b>
<b>Hermitage</b> A.O.P. - E. Guigal 2019	<b>110.00</b>

## LES ROUGES

<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C. - « Parallèle 45 » Paul Jaboulet Ainé 2021	<b>26.50</b>
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C. - « Rive Droite » Domaine Luc Baudet 2020	<b>30.00</b>
<b>Collines Rhodaniennes</b> A.O.P. – « Combe Pilate » M. Chapoutier 2021	<b>37.00</b>
<b>Côtes du Rhône Villages</b> A.O.C. – « Vinsobres » Laurent Gerra 2019	<b>37.20</b>
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.P – « Petit Ours » Domaine M. Barret 2022	<b>52.00</b>
<b>Cabernet Franc Les 3 Pierres</b> A.O.C – « Comte Rhodanien » Dom. Garde 2018	<b>57.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.P – « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2022	<b>57.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.P – « Les Pierres Sèches » – Domaine Cuilleron 2021	<b>59.00</b>
<b>Héluicum</b> I.G.P – « Les Collines Rhodaniennes » 2021	<b>67.50</b>
<b>Côtes du Vivarais</b> A.O.C – Domaine Gallety 2019	<b>69.50</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> A.O.P. – « Sicamore » Domaine M. Chapoutier 2021	<b>75.00</b>
<b>Châteauneuf-Du-Pape</b> A.O.P. – « La Bernardine » M.Chapoutier 2022	<b>95.00</b>
<b>Sotanum</b> I.G.P – « Les Collines Rhodaniennes » 2020	<b>104.80</b>
<b>Côte-Rôtie</b> A.O.P. - « Collines de Couzon » Domaine Bonnefond 2022	<b>115.00</b>
<b>Côte-Rôtie</b> A.O.P – « La Madinière » Domaine Chapoutier 2019	<b>119.00</b>
<b>Côte-Rôtie</b> A.O.P – « La Dédicace » Nicolas Champagneux 2019	<b>120.00</b>
<b>Hermitage</b> A.O.P – « Monier de la Sizeranne » M. Chapoutier 2018	<b>140.00</b>
<b>Hermitage</b> A.O.P. - E. Guigal 2020	<b>150.00</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.*

## BOURGOGNE

### LES BLANCS

	75cl
<b>Bourgogne Chardonnay</b> A.O.C – La Chablisienne 2020	<b>34.00</b>
<b>Petit-Chablis</b> A.O.C – La Chablisienne 2022	<b>35.00</b>
<b>Chablis</b> A.O.C – « La Sereine »–La Chablisienne 2019	<b>49.00</b>
<b>Bourgogne</b> A.O.P – « La Garenne » Domaine Garde 2019	<b>54.00</b>
<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C – « Côte de Lechet » – La Chablisienne 2019	<b>79.50</b>
<b>Saint Aubin</b> A.O.C - Domaine Langoureau 2021	<b>85.00</b>
<b>Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C –« En Remilly » Domaine Langoureau2022	<b>100.00</b>
<b>Chassagne-Montrachet</b> A.O.C – Bader Mimeur 2019	<b>120.00</b>
<b>Meursault</b> A.O.C – Domaine Michelot 2020	<b>136.90</b>
<b>Meursault</b> A.O.C – « Sous la Velle » Domaine Michelot 2020	<b>142.00</b>

### LES ROUGES

<b>Bourgogne</b> A.O.C – Pinot Noir « Icauna »2021	<b>39.00</b>
<b>Coteaux Bourguignons</b> A.O.C – Domaine Germain 2022	<b>51.90</b>
<b>Bourgogne Côte d'Or</b> A.O.C – Domaine Guiton 2020	<b>54.40</b>
<b>Mercurey</b> A.O.C – Domaine de Suremain 2021	<b>68.00</b>
<b>Savigny-les-Beaunes</b> A.O.C – Domaine Guiton 2018	<b>68.00</b>
<b>Mercurey</b> A.O.C – « Vieilles Vignes » – Domaine Faiveley 2021	<b>69.00</b>
<b>Hautes-Côtes-de-Nuits</b> A.O.C – « Cuvée des Dames de Vergy » 2020	<b>74.50</b>
<b>Santenay</b> A.O.C – « Le temps des Cerises» Antoine Olivier 2022	<b>75.60</b>
<b>Hautes-Côtes-de-Nuits</b> A.O.C – « Louis Auguste » Domaine David Duband 2021	<b>81.00</b>
<b>Chassagne-Montrachet</b> A.O.C – Bader Mimeur 2017	<b>89.00</b>
<b>Chassagne-Montrachet</b> A.O.C – « Les Voillenots Dessous » S.Langoureau 2022	<b>94.00</b>
<b>Aloxe Corton</b> A.O.C – « Bourée et Fils » 2020	<b>96.00</b>
<b>Morey St-Denis</b> A.O.C – P. Amiot 2019	<b>105.00</b>
<b>Nuit Saint Georges</b> A.O.C – Maison Henri Gouges 2021	<b>110.00</b>
<b>Pommard</b> A.O.C – « Les Vaumuriens » – Didier Delagrance 2019	<b>120.00</b>
<b>Aloxe Corton 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C –« Les Fournières » Domaine A. Guyon 2018	<b>139.00</b>

## MÂCONNAIS ET BEAUJOLAIS

### LES BLANCS

	75cl
<b>Beaujolais</b> A.O.C – Château de Ravatys – 2020	<b>35.00</b>
<b>Mâcon Villages</b> A.O.C – « Les Chènevrières » – Georges Duboeuf 2021	<b>41.00</b>

### LES ROUGES

<b>Brouilly</b> A.O.P – Georges Duboeuf 2021	<b>31.50</b>
<b>Fleurie</b> A.O.P – « Clos des 4 Vents » – Georges Duboeuf 2021	<b>35.00</b>
<b>Juliéna</b> s A.O.P - Château des Capitans 2021	<b>38.00</b>

## BORDELAIS

### LES ROUGES

	75cl
<b>Mouton Cadet Héritage</b> A.O.C – Baron Philippe de Rothschild 2019	<b>47.60</b>
<b>Haut-Médoc</b> A.O.C « Moulin de la Lagune » - 2015	<b>67.90</b>
<b>Saint-Estèphe</b> A.O.C - Pagodes de Cos – 2017	<b>220.00</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.*

## VIGNOBLES DU SUD DE LA FRANCE

### LES BLANCS

	75cl
<b>Viognier</b> I.G.P – « Les Jamelles » - Pays d'Oc 2022	<b>25.50</b>
<b>Côte de Gascogne</b> I.G.P. - « Côté » Domaine Tariquet 2022	<b>37.50</b>
<b>Côtes de Provence</b> A.O.P – « Cuvée saint M » – Château Saint Maur 2021	<b>39.00</b>
<b>Jurançon</b> A.O.P. – « Symbiose » – Domaine Bayard 2021	<b>52.00</b>
<b>Fantastique</b> A.O.P – « Cru Classé » Château Sainte Marguerite 2021	<b>74.00</b>

### LES ROUGES

<b>Côte de Gascogne</b> I.G.P. – « Cerisier Sauvage » Domaine du Mage 2020	<b>37.50</b>
<b>Côtes de Provence</b> A.O.P – « Cuvée Saint M » – Château Saint Maur 2019/2020	<b>39.00</b>
<b>Côtes de Provence</b> A.O.P – Château La Mascaronne 2018	<b>39.60</b>
<b>Symphonie</b> A.O.P – Château Sainte Marguerite 2020	<b>53.00</b>
<b>Fantastique</b> A.O.P – « Cru Classé » Château Sainte Marguerite 2021	<b>74.00</b>
<b>Mas de Bret</b> I.G.P. – Alpilles 2021	<b>95.00</b>

### LES ROSES

<b>Symphonie</b> A.O.P – Château Sainte Marguerite 2022	<b>53.00</b>
<b>Fantastique</b> A.O.P – « Cru Classé » Château Sainte Marguerite 2022	<b>74.00</b>

## VAL DE LOIRE

### LES BLANCS

	37.5cl	75cl
<b>Sancerre</b> A.O.C – « La Mercy Dieu » - Domaine Bailly Reverdy 2021	<b>28.00</b>	<b>46.00</b>
<b>Pouilly-Fumé</b> A.O.C – Domaine Corty 2022		<b>57.50</b>

### LES ROUGES

<b>Saumur Champigny</b> A.O.C - Château du Hureau - P. Vatan 2020	<b>17.50</b>	<b>35.00</b>
<b>Sancerre</b> A.O.C – « La Mercy Dieu » - Domaine Bailly Reverdy 2019	<b>29.00</b>	<b>48.00</b>

## NOS BULLES

### LES BLANCS

	75cl
<b>Clairette de Die</b> A.O.P – Méthode Ancestrale M. Chapoutier	<b>49.50</b>
<b>Lallier Brut</b> – R019	<b>87.00</b>
<b>Mumm Brut</b> - Cordon Rouge	<b>89.00</b>
<b>Jeeper</b> – Grand Assemblage	<b>91.00</b>
<b>Lallier</b> – Blanc de Blancs	<b>106.00</b>
<b>Jeeper</b> – « Blancs de Noir »	<b>108.00</b>
<b>Perrier Jouet</b> - Grand Brut	<b>110.00</b>
<b>Perrier Jouet</b> – Blanc de Blancs	<b>150.00</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>

### LE MAGNUM

	150cl
<b>Mumm Brut</b> - Cordon Rouge	<b>180.00</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.*