



# CARTE DES VINS

"Les bouteilles les plus prestigieuses commencent à exister au moment où on les vide entre amis."

> Paul Bocuse

## VALLÉE DU RHÔNE

### LES BLANCS

	37.5cl	75cl
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C Laudun – Domaine Brotte 2022		<b>32.00</b>
<b>Collines Rhodaniennes Marsanne</b> I.G.P–Les Vins de Vienne 2021		<b>36.00</b>
<b>Viognier</b> I.G.P – « La Combe Pilate » Colline Rhodanienne - Michel Chapoutier 2020		<b>37.00</b>
<b>Côtes du Rhône Village</b> A.O.C – « Réserve » Château Mont Redon 2022		<b>37.20</b>
<b>Côtes du Rhône Villages Sablet</b> A.O.C – Domaine Verquière 2022		<b>46.00</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> A.O.C– « La Petite ruche » – Michel Chapoutier 2022		<b>49.00</b>
<b>Saint Péray</b> A.O.P – « Les Tanneurs » Domaine M. Capoutier 2021		<b>58.00</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> A.O.C – « Les Gravières » Domaine Colombo 2021		<b>60.90</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>Condrieu</b> A.O.P – « Les Chaillets » – Domaine Cuilleron 2021		<b>98.00</b>
<b>Condrieu</b> A.O.P– La Petite Côte " – Domaine Cuilleron 2020		<b>98.50</b>
<b>Taburnum</b> I.G.P – Les Collines Rhodaniennes 2017		<b>104.00</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> A.O.C – « La Roquete » 2019/2020		<b>120.00</b>

### LES ROUGES

<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C – « Plan de Dieu » Domaine de la Verquiere 2022		<b>35.00</b>
<b>Cairanne</b> A.O.C – « Création Grosset » Domaine Brotte 2019		<b>38.80</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> A.O.C – Laurent Combier 2022		<b>47.50</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.P – « Les Lauves » – Jean Luc Colombo 2021		<b>55.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.P – « Les Pierres Sèches » – Domaine Cuilleron 2021		<b>59.00</b>
<b>Côtes du Vivarais</b> A.O.C – Domaine Gallety 2019		<b>62.00</b>
<b>Héluicum</b> I.G.P – « Les Collines Rhodaniennes » 2021		<b>67.50</b>
<b>Châteauneuf-Du-Pape</b> A.O.C – « La Bernardine » M.Chapoutier 2022		<b>95.00</b>
<b>Cornas</b> A.O.P – « Les Arènes »- Domaine Chapoutier 2018/2020		<b>96.50</b>
<b>Sotanium</b> I.G.P – « Les Collines Rhodaniennes » 2020		<b>104.80</b>
<b>Côte-Rôtie</b> A.O.C – « La Madinière » – Domaine Chapoutier 2019		<b>119.00</b>

## MÂCONNAIS ET BEAUJOLAIS

### LES BLANCS

	37.5cl	75cl
<b>Pouilly Fuissé</b> A.O.C – « Les Terroirs" – Domaine Lassarat 2020	<b>34.00</b>	
<b>Beaujolais</b> A.O.C – Château de Ravatys – 2020		<b>35.00</b>
<b>Mâcon Villages</b> A.O.C – "Les Chenevières" – 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>

*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>Bourgogne Chardonnay</b> A.O.C – Georges Duboeuf 2020		<b>34.00</b>
<b>Bourgogne Chardonnay</b> A.O.C – La Chablisienne 2020		<b>35.00</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>Chablis 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C – « Côte de Lechet » – La Chablisienne 2019		<b>62.00</b>
<b>Montagny</b> A.O.C – Domaine Faiveley 2022		<b>66.50</b>
<b>Monthélie</b> A.O.C – « Les Toisières » Domaine Prunier-Bonheur 2017		<b>89.50</b>
<b>Meursault</b> A.O.C – Domaine Michelot 2020		<b>136.90</b>

## LES ROUGES

<b>Bourgogne</b> A.O.C – Pinot Noir – Ruris Amor – La Chablisienne 2019		<b>39.00</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>Monthélie</b> A.O.C – « Les Crays » Domaine Prunier-Bonheur 2017		<b>68.50</b>
<b>Mercurey</b> A.O.C – " Vieilles Vignes " – Domaine Faiveley 2021		<b>69.00</b>
<b>Rully</b> A.O.C- André Goichot 2020		<b>70.40</b>
<b>Hautes-Côtes-de-Nuits</b> A.O.C – « Cuvée des Dames de Vergy » 2020		<b>74.50</b>
<b>Chorey-Les-Beaunes</b> A.O.C – Domaine Martin Dufour 2019		<b>79.00</b>
<b>Marsannay</b> A.O.C André Goichot 2020		<b>80.50</b>
<b>Saint-Romain</b> A.O.C – Domaine Gras 2020		<b>85.00</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>Pommard</b> A.O.P – « Les Vaumuriens » – Didier Delagrangé 2019		<b>120.00</b>

# PROVENCE & LANGUEDOC

## LES BLANCS

	50cl	75cl
<b>Viognier</b> I.G.P – « Les Jamelles » - Pays d'Oc 2022		<b>25.50</b>
<b>Côtes Catalanes</b> I.G.P – « Les Mamettes » – Jeff Carrel 2021		<b>33.00</b>
<b>Côtes de Provence</b> A.O.P – « Cuvée saint M » – Château Saint Maur 2021		<b>39.00</b>
<b>Pays d'Oc Chardonnay</b> – « Terradria » Georges Duboeuf 2021		<b>40.70</b>
<b>Jurançon</b> I.G.P – « Symbiose » – Domaine Bayard 2021		<b>52.00</b>

## LES ROUGES

<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>Château Ste-Marguerite</b> A.O.P – « Cuvée Symphonie » JP Fayard 2020		<b>53.00</b>

## LE ROSÉ

<b>Maison Sainte-Marguerite</b> A.O.P - « Cuvée Symphonie » JP Fayard 2022		<b>49.50</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.*



## LES ROUGES

## BORDELAIS

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>

## VAL DE LOIRE

### LE BLANC

37.5cl

75cl

<b>Sancerre</b> A.O.C – « La Mercy Dieu » - Domaine Bailly Reverdy 2021	<b>28.00</b>	<b>46.00</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>

## Vin Pétillant et CHAMPAGNES

### LES BLANCS

75cl

<b>Clairette de Die</b> A.O.P – Méthode Ancestrale M. Chapoutier	<b>49.50</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>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

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.*