



# CARTE DES VINS

*Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

## VINS DE SAVOIE

<b>BLANCS A.O.P</b>	37.5cl	75cl
<b>Apremont</b> « Cuvée Gastronomie » Jean Perrier & Fils 2023	<b>13.00</b>	<b>25.50</b>
<b>Chardonnay</b> Gamme Pure Jean Perrier & Fils 2022		<b>31.50</b>
<b>Roussette</b> Fleur d'Altesse Jean Perrier & Fils 2022		<b>34.50</b>
<b>Chignin Bergeron</b> Fleur de Roussanne Jean Perrier & Fils 2022	<b>23.50</b>	<b>46.50</b>
<b>Roussette</b> Château de Monterminod Jean Perrier & Fils 2020		<b>47.00</b>
<b>ROUGE A.O.P</b>		
<b>Mondeuse</b> Gamme Pure Jean Perrier & Fils 2022		<b>36.50</b>
<b>ROSÉ A.O.P</b>		
<b>Gamay</b> Gamme Pure Jean Perrier & Fils 2022		<b>31.50</b>

## VALLÉE DU RHÔNE

<b>BLANCS A.O.P</b>		75cl
<b>Côte du Rhône</b> « Parallèle 45 » Paul Jaboulet Ainé 2022		<b>26.50</b>
<b>Côte du Rhône Villages</b> Laurent Gerra 2022		<b>36.40</b>
<b>Côte du Rhône Villages Sablet</b> Domaine de Verquière 2022		<b>46.00</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> « La Petite Ruche » M. Chapoutier 2022		<b>49.00</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> « Amphore d'Argent » Les Vins de Vienne 2021		<b>53.30</b>
<b>Saint-Péray</b> « Les Tanneurs » Domaine M. Chapoutier 2021		<b>55.00</b>
<b>Saint-Joseph</b> « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2022		<b>57.00</b>
<b>Saint-Péray</b> « Gemini » Julien Cecillon 2021		<b>62.00</b>
<b>Saint-Joseph</b> « Les Vessettes » Domaine de la Roche Paradis 2022		<b>68.00</b>
<b>Condrieu</b> « Lieu-Dit Veauvignère » Domaine de la Roche Paradis 2022		<b>95.00</b>
<b>Condrieu</b> « Chaillots » Yves Cuilleron 2021		<b>98.00</b>
<b>Condrieu</b> « La Petite Côte » Yves Cuilleron 2020		<b>98.50</b>
<b>Hermitage</b> E. Guigal 2019		<b>110.00</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> « Clos Roquette » Famille Brunier 2020		<b>120.00</b>
<b>BLANCS I.G.P</b>		
<b>Collines Rhodaniennes</b> « Avenue de La Gare » M. Chapoutier 2021		<b>29.00</b>
<b>Viognier</b> « La Combe Pilate » Collines Rhodaniennes M. Chapoutier 2022		<b>37.00</b>
<b>Taburnum</b> « Les Collines Rhodaniennes » Les Vins de Vienne 2017		<b>104.00</b>
<b>ROUGES A.O.P</b>		
<b>Côte du Rhône</b> « Parallèle 45 » Paul Jaboulet Ainé 2022		<b>26.50</b>
<b>Côte du Rhône</b> E. Guigal 2020		<b>29.00</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> « Cuvée L » Laurent Combier 2022		<b>47.50</b>
<b>Côtes du Rhône</b> « Petit Ours » Domaine M. Barret 2022		<b>52.00</b>
<b>Saint-Joseph</b> « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2022		<b>57.00</b>
<b>Saint-Joseph</b> « Les Pierres Sèches » Yves Cuilleron 2021		<b>55.00</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> « Sicamore » Domaine M. Chapoutier 2021		<b>75.00</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> « La Bernardine » Domaine M. Chapoutier 2021		<b>95.00</b>
<b>Côte-Rôtie</b> « La Dédicace » Domaine Champagneux 2019		<b>120.00</b>
<b>Hermitage</b> « Monier de la Sizeranne » M. Chapoutier 2018		<b>140.00</b>
<b>Hermitage</b> E. Guigal 2020		<b>150.00</b>
<b>Côte-Rôtie</b> « Les Grandes Places » Jean-Michel Gérin 2018		<b>210.00</b>
<b>ROUGES I.G.P</b>		
<b>Collines Rhodaniennes</b> « Combe Pilate » M. Chapoutier 2022		<b>37.00</b>
<b>Heluicum</b> « Les Collines Rhodaniennes » Les Vins de Vienne 2021		<b>67.50</b>
<b>Sotanium</b> « Les Collines Rhodaniennes » Les Vins de Vienne 2020		<b>104.80</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 ET ROANNAIS

<u>BLANCS A.O.P</u>	37.5cl	75cl
<b>Mâcon Villages</b> « Domaine Les Chenevières » Georges Duboeuf 2021	<b>20.50</b>	<b>41.00</b>
<b>Viré-Clessé</b> Georges Duboeuf 2022		<b>49.00</b>
<b>Pouilly-Fuissé</b> Georges Duboeuf 2020		<b>58.00</b>
<b>Saint-Véran Prestige</b> Georges Duboeuf 2022		<b>60.00</b>
 <u>ROUGES A.O.P</u>		
<b>Brouilly</b> « Sélection » Georges Duboeuf 2022	<b>17.50</b>	<b>35.00</b>
<b>Fleurie</b> A.O.P « La Madone » Georges Duboeuf 2022		<b>37.00</b>
<b>Morgon</b> « Côte de PY » Georges Duboeuf 2021		<b>40.10</b>
<b>Moulin à Vent</b> Domaine du Pourpre Georges Duboeuf 2021		<b>45.50</b>

# BOURGOGNE

<u>BLANCS A.O.P</u>		75cl
<b>Bourgogne Chardonnay</b> Georges Duboeuf 2020		<b>34.00</b>
<b>Petit Chablis</b> La Chablisienne 2022		<b>35.00</b>
<b>Chablis</b> « La Sereine » La Chablisienne 2019		<b>49.00</b>
<b>Santenay</b> « Les Daumelles » Domaine Ponsard-Chevalier 2020		<b>63.50</b>
<b>Bourgogne Côte d'Or</b> « Secret de Famille » Albert Bichot 2020		<b>65.30</b>
<b>Montagny</b> Domaine Faiveley 2022		<b>66.50</b>
<b>Mercurey</b> Domaine Faiveley 2022		<b>75.00</b>
<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru</b> « Côte de Lechet » La Chablisienne 2019		<b>79.50</b>
<b>Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits</b> Maison Henri Gouges 2021		<b>82.00</b>
<b>Saint-Aubin</b> Domaine Langoureau 2022		<b>85.00</b>
<b>Ladoix</b> « Les Marnes » Domaine Faiveley 2020		<b>89.00</b>
<b>Saint-Romain</b> Bourée & Fils 2018		<b>90.00</b>
<b>Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru</b> « En Remilly » Domaine Langoureau 2022		<b>100.00</b>
<b>Chassagne-Montrachet</b> Bader-Mimeur 2019		<b>135.00</b>
<b>Meursault</b> Domaine Michelot 2020		<b>136.90</b>
 <u>ROUGES A.O.P</u>		
<b>Bourgogne Pinot Noir</b> « Icauna » La Chablisienne 2021		<b>39.00</b>
<b>Bourgogne Côte d'Or</b> Domaine Guiton 2020		<b>54.40</b>
<b>Maranges 1<sup>er</sup> Cru</b> « Clos des Rois » Domaine Ponsard-Chevalier 2020		<b>65.00</b>
<b>Santenay</b> « Les Charmes » Domaine Ponsard-Chevalier 2019		<b>66.50</b>
<b>Mercurey</b> Domaine de Suremain 2021		<b>67.20</b>
<b>Mercurey Vieilles Vignes</b> Domaine Faiveley 2022		<b>72.00</b>
<b>Auxey-Duresses</b> Bourée & Fils 2017		<b>72.50</b>
<b>Santenay</b> « Le Temps des Cerises » Antoine Olivier 2022		<b>75.60</b>
<b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits</b> « Les Dames de Vergy » D. Guyon 2020		<b>77.00</b>
<b>Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits</b> « Cuvée Louis Auguste » David Duband 2021		<b>81.00</b>
<b>Chassagne-Montrachet</b> Bader Mimeur 2017		<b>89.00</b>
<b>Chassagne-Montrachet</b> « Les Voillenots Dessous » Domaine Langoureau 2022		<b>94.00</b>
<b>Aloxe Corton</b> Bourée & Fils 2020		<b>96.00</b>
<b>Morey Saint-Denis</b> P. Amiot 2019		<b>105.10</b>
<b>Saint-Romain</b> « Combe Bazin » Domaine Buisson 2020		<b>112.00</b>
<b>Pommard</b> « Les Vaumuriens Hauts » Didier Delagrangé 2019		<b>120.00</b>
<b>Aloxe Corton 1<sup>er</sup> Cru</b> « Les Fournières » Domaine A. Guyon 2018		<b>139.00</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

<b>BLANCS A.O.P</b>	75cl
<b>Jurançon</b> « Symbiose » Domaine Bayard 2022	<b>52.00</b>
<b>Côtes de Provence</b> « Cuvée Fantastique » Château Sainte Marguerite 2022	<b>74.00</b>
<b>BLANCS I.G.P</b>	
<b>Viognier</b> « Les Jamelles » Pays d'Oc 2022	<b>25.50</b>
<b>Côtes de Gascogne</b> « Côté » Domaine Tariquet 2022	<b>37.50</b>
<b>ROUGE A.O.P</b>	
<b>Mouton Cadet Héritage</b> Baron Philippe de Rothschild 2020	<b>47.60</b>
<b>Côtes de Provence</b> « Cuvée Fantastique » Château Sainte Marguerite 2022	<b>74.00</b>
<b>ROUGE I.G.P</b>	
<b>Côtes de Gascogne</b> « Cerisier Sauvage » Domaine du Mage 2020	<b>37.50</b>
<b>Mas de Bret</b> Alpilles 2021	<b>95.00</b>
<b>ROSÉS A.O.P</b>	
<b>Côtes de Provence</b> « Cuvée Symphonie » Château Sainte Marguerite 2022	<b>52.00</b>
<b>Côtes de Provence</b> « Cuvée Fantastique » Château Sainte Marguerite 2022	<b>74.00</b>
<b>Côtes de Provence</b> « Clos de Capelune » Château Saint-Maur 2022	<b>91.00</b>

## MAGNUMS

	150cl
<b>ROSES A.O.P</b>	
<b>Côtes de Provence</b> « Excellence » Château Saint-Maur 2022	<b>105.00</b>

## NOS BULLES

<b>BLANCS</b>	37,5cl	75cl
<b>Clairette de Die A.O.P</b> Méthode Ancestrale M. Chapoutier		<b>49.50</b>
<b>Alain Thiénot Brut</b> Cuvée Réserve Maison	<b>38.50</b>	<b>74.00</b>
<b>Lallier Brut</b> R020		<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> « Blanc de Noirs »		<b>108.00</b>
<b>Perrier-Jouët</b> Grand Brut		<b>110.00</b>
<b>Ruinart</b> Brut		<b>115.00</b>
<b>Perrier-Jouët</b> Blanc de Blancs		<b>150.00</b>
<b>Ruinart</b> Blanc de Blancs		<b>175.00</b>
<b>Perrier-Jouët</b> Belle Epoque Brut		<b>350.00</b>
<b>ROSÉS</b>		
<b>Alain Thiénot Brut</b> Rosé		<b>84.00</b>
<b>Lallier</b> Grand Rosé		<b>106.00</b>
<b>Perrier-Jouët</b> Blason Rosé		<b>135.00</b>
<b>MAGNUMS</b>		150cl
<b>Alain Thiénot Brut</b> Cuvée Réserve Maison		<b>150.00</b>
<b>Ruinart</b> Brut		<b>215.00</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.*