

VALLÉE DU RHÔNE

BLANCS A.O.P

37.5cl

75cl

Côtes du Rhône « Parallèle 45 » Paul Jaboulet Ainé 2022	26.50
Côtes du Rhône « Rive Droite » Domaine Luc Baudet 2021	30.00
Côtes du Rhône Villages Laurent Gerra 2022	37.20
Côtes du Rhône Villages Sablet Domaine Verquière 2022	46.00
Crozes Hermitage « La Petite Ruche » M. Chapoutier 2022	49.00
Crozes-Hermitage « Amphore d'Argent » Les Vins de Vienne 2021	53.30
Saint-Péray « Les Tanneurs » Domaine M. Chapoutier 2021	55.00
Saint Joseph « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2022	57.00
Saint-Péray « Gemini » Domaine Cecillon 2021	60.00
Saint Joseph « Les Vessettes » Domaine Roche Paradis 2022	68.00
Condrieu « Lieu-Dit Veauvignère » Domaine de la Roche Paradis 2022	95.00
Condrieu « La Petite Côte » Domaine Y. Cuilleron 2020	98.50
Hermitage E. Guigal 2019	110.00

BLANCS I.G.P

Collines Rhodaniennes « Avenue de La Gare » M. Chapoutier 2021	29.00
Viognier « La Combe Pilate » Collines Rhodaniennes M. Chapoutier 2021	37.00
Taburnum Les Vins de Vienne 2017	104.00

ROUGES A.O.P

Côtes du Rhône « Les Abeilles » Jean Luc Colombo 2021	15.80	25.90
Côtes du Rhône « Parallèle 45 » Paul Jaboulet Ainé 2021		26.50
Côtes du Rhône « Rive Droite » Domaine Luc Baudet 2021		30.00
Collines Rhodaniennes « Combe Pilate » M. Chapoutier 2022		37.00
Côtes du Rhône « Villages Sablet » Domaine de la Verquiere 2019		45.00
Crozes-Hermitage « Cuvée L » Domaine L. Combier 2022		47.50
Côtes du Rhône « Petit Ours » Domaine M. Barret 2022		52.00
Saint Joseph « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2021		57.00
Saint-Joseph « Les Pierres Sèches » Domaine Cuilleron 2021		59.00
Côtes du Rhône Domaine Gallety 2020		69.50
Crozes-Hermitage « Sicamore » Domaine M. Chapoutier 2021		75.00
Châteauneuf-du-Pape « La Bernardine » Domaine M. Chapoutier 2021		95.00
Côtes Rôtie « Collines de Couzon » Domaine Bonnefond 2022		115.00
Côte-Rôtie « La Dédicace » Nicolas Champagneux 2019		120.00
Hermitage « Monier de la Sizeranne » M. Chapoutier 2018		140.00
Hermitage E. Guigal 2020		150.00

ROUGES I.G.P

Sotanium « Les Collines Rhodaniennes » Les Vins de Vienne 2020	104.80
---	---------------

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

BLANCS A.O.P

75cl

Bourgogne Chardonnay Georges Duboeuf 2020/2022	34.00
Petit Chablis La Chablisienne 2022	35.00
Chablis « La Sereine » La Chablisienne 2019	49.00
Chablis 1^{er} Cru « Côte de Lechet » La Chablisienne 2019	62.00
Santenay « Les Daumelles » Domaine Ponsard Chevalier 2020	63.50
Bourgogne Côtes d'Or « Secret de Famille » Albert Bichot 2019	65.30
Montagny Domaine Faiveley 2022	66.50
Mercurey Domaine Faiveley 2022	75.00
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Maison Gouges 2021	82.00
Saint Aubin Domaine Langoureau 2022	85.00
Ladoix « Les Marnes » Domaine Faiveley 2021	89.00
Saint Romain Bourée et Fils 2018	90.00
Saint Aubin 1^{er} Cru « En Remilly » Domaine Langoureau 2022	100.00
Chassagne-Montrachet Bader Mimeur 2019	120.00
Meursault Domaine Michelot 2021	136.90
Meursault « Sous la Velle » Domaine Michelot 2020	142.00

ROUGES A.O.P

Bourgogne Pinot Noir « Icauna » La Chablisienne 2021	39.00
Coteaux Bourguignons Domaine Germain 2022	51.90
Bourgogne Côte d'Or Domaine Guiton 2020	54.40
Maranges 1^{er} Cru « Clos des Rois » Domaine Ponsard Chevalier 2021	65.00
Santenay « Les Charmes » Domaine Ponsard Chevalier 2019	66.50
Mercurey Domaine de Suremain 2021	67.20
Auxey Duresses Bourée et Fils 2017	72.50
Santenay « Le temps des Cerises » Antoine Olivier 2022	75.60
Hautes Côtes de Nuits « Cuvée des Dames de Vergy » Domaine Guyon 2020	77.00
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « Cuvée Louis Auguste » David Duband 2021	81.00
Chassagne-Montrachet Bader Mimeur 2017	89.00
Chassagne Montrachet « Les Voillenots Dessous » Sylvain Langoureau 2022	94.00
Aloxe Corton Bourée et Fils 2020	96.00
Morey Saint-Denis P. Amiot 2019	105.10
Nuit Saint Georges Henri Gouges 2021	110.00
Saint Romain « Combe Bazin » Domaine Buisson 2020	112.00
Pommard « Les Vaumuriens Hauts » Didier Delagrance 2019	120.00
Gevrey Chambertin « Vieilles Vignes » Domaine Tortochot 2022	132.00
Aloxe Corton 1^{er} Cru « Les Fournières » Domaine A. Guyon 2018	139.00

MÂCONNAIS & BEAUJOLAIS

BLANCS A.O.P

37.5cl

75cl

Mâcon Villages « Les Chenevières » Georges Duboeuf 2021	20.50	41.00
Viré-Clessé Georges Duboeuf 2022		49.00
Pouilly-Fuissé « Bois Rosier » Georges Duboeuf 2021		60.00
Saint Véran Prestige Georges Duboeuf 2022		81.50

ROUGES A.O.P

Brouilly Sélection Georges Duboeuf 2021/2022	18.00	31.00
Fleurie « Clos des 4 Vents » Georges Duboeuf 2021		35.00
Morgon « Cote de PY » Georges Duboeuf 2020		40.10
Moulin à Vent Domaine du Pourpre Georges Duboeuf 2021		45.50

VIGNOBLES DU SUD DE LA FRANCE

BLANC A.O.P

75cl

Jurançon « Symbiose » Domaine Bayard 2022

52.00

BLANCS I.G.P

Viognier « Les Jamelles » Pays d'Oc 2022

25.50

Côte de Gascogne « Côté » Domaine Tariquet 2022

37.50

ROUGE A.O.P

Mouton Cadet Héritage Baron Philippe de Rothschild 2019

47.60

ROUGE I.G.P

Côte de Gascogne « Cerisier Sauvage » Domaine du Mage 2020

37.50

Mas de Bret Alpilles 2021

95.00

VAL DE LOIRE

BLANCS A.O.P

37.5cl

75cl

Sancerre « La Mercy Dieu » Domaine Bailly Reverdy 2022

26.80

46.00

Pouilly-Fumé Corty 2022

57.50

ROUGES A.O.P

Saumur Champigny Château du Hureau P&G Vatan 2021

21.00

35.00

Sancerre « La Mercy Dieu » Domaine Billy-Reverdy 2019

26.80

48.00

MAGNUM

LE ROUGE A.O.C

150cl

Hautes-Côtes-de-Beaunes A.O.C – Domaine Germain 2022

150.00

NOS BULLES

BLANCS

37.5cl

75cl

Clairette de Die A.O.P – Méthode Ancestrale M. Chapoutier

49.50

Alain Thiénot Brut – Cuvée Réserve Maison

38.50

74.00

Lallier Brut – R019

87.00

Mumm – Cordon Rouge

89.00

Lallier – Blanc de Blancs

106.00

Perrier Jouet – Grand Brut

110.00

Perrier Jouët – Blanc de Blancs

150.00

Perrier Jouët – Belle Epoque Brut

350.00

ROSÉS

Alain Thiénot Brut Rosé

84.00

Lallier – Grand Rosé

106.00

Mumm - Rosé

120.00

Perrier Jouet – Blason Rosé

130.00

MAGNUM

150cl

Mumm Brut – Cordon Rouge

180.00

Tous ces crus, vous sont proposés à parfaite maturité de dégustation