

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 2022		30.00
Côtes du Rhône Villages Laurent Gerra 2022		37.20
Côtes du Rhône Villages Sablet Domaine de 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 » Julien Cecillon 2021		60.00
Saint Joseph « Les Vessettes » Domaine de la Roche Paradis 2021		68.00
Condrieu « Lieu-Dit Veauvignère » Domaine de la Roche Paradis 2022		95.00
Condrieu « La Petite Côte » Yves 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 Collines Rhodaniennes » 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 2020		30.00
Collines Rhodaniennes « Combe Pilate » M. Chapoutier 2022		37.00
Crozes-Hermitage « Cuvée L » Laurent Combier 2022		47.50
Côtes du Rhône « Petit Ours » Domaine M. Barret 2022		52.00
Saint Joseph « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2022		57.00
Saint-Joseph « Les Pierres Sèches » Yves 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
Côte-Rôtie « Les Grandes Places » Jean-Michel Gérin 2018		210.00

ROUGES I.G.P

Heluicum « Les Collines Rhodaniennes » Les Vins de Vienne 2021		67.50
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 2022		34.00
Petit Chablis La Chablisienne 2022		35.00
Chablis « La Sereine » La Chablisienne 2019		49.00
Santenay « Les Daumelles » Domaine Ponsard Chevalier 2019		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
Chablis 1^{er} Cru « Côte de Lechet » La Chablisienne 2019		79.00
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Maison Henri Gouges 2021		82.00
Saint Aubin Domaine Langoureau 2022		85.00
Ladoix « Les Marnes » Domaine Faiveley 2020		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 « 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 2021		66.50
Mercurey Domaine de Suremain 2021		67.20
Mercurey Domaine Faivelay 2021		72.00
Auxey Duresses Bourée et Fils 2017		72.50
Santenay « Le temps des Cerises » Antoine Olivier 2022		75.60
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « Cuvée des Dames de Vergy » D 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 » Domaine Langoureau 2022		94.00
Aloxe Corton Bourée et Fils 2020		96.00
Morey Saint-Denis P. Amiot 2019		105.10
Nuit Saint Georges Maison 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
Saint Véran Prestige Georges Duboeuf 2022		60.00
Pouilly-Fuissé « Domaine du Bois Rosier » Georges Duboeuf 2021		81.50

ROUGES A.O.P

Brouilly Sélection Georges Duboeuf 2022	17.50	35.00
Fleurie « La Madone » Georges Duboeuf 2022		37.00
Morgon « Cote de PY » Georges Duboeuf 2021		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 2020

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 2020-2019

21.00

35.00

Sancerre « La Mercy Dieu » Domaine Billy-Reverdy 2019

26.80

48.00

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