


NOS BULLES

<u>BLANCS</u>	37.5cl	75cl
Clairette de Die « Méthode Ancestrale » M. Chapoutier 		49.50
Jeeper Grand Assemblage 1 ^{er} Cru		80.00
Mumm Cordon Rouge		89.00
Jeeper Blanc de Noirs		120.00
Ruinart Brut « R »		125.00
Jeeper Grande Réserve Blanc de Blancs		135.00
Perrier Jouët Blanc de Blancs		150.00
Jeeper Grand Blanc de Blancs		290.00
Perrier Jouët Belle Époque 2014		350.00
<u>ROSÉS</u>		
Mumm Brut Rosé		120.00
Perrier Jouët Blason Rosé		130.00
<u>MAGNUMS</u>		150cl
Mumm Cordon Rouge		180.00
Jeeper Grande Réserve Blanc de Blancs		260.00

VIN ROSÉ

AOP Côtes de Provence « Symphonie » Château Sainte-Marguerite 2025 	49.00
---	--------------

VINS BLANCS

<u>VIGNOBLES BOURGUIGNONS A.O.P.</u>	37.5cl	75cl
Petit Chablis « Vibrant » La Chablisienne 2024		39.00
Bourgogne « La Garenne » Domaine Garde 2021		48.00
Chablis « La Sereine » La Chablisienne 2022		51.50
Montagny Domaine Faiveley 2023		58.50
Santenay « Les Daumelles » Domaine Ponsard Chevalier 2022		67.00
Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits Albert Bichot 2020		69.00
Chablis 1^{er} Cru « Côte de Lechet » La Chablisienne 2019		75.00
Rully « Saint-Jacques » Antoine Olivier 2023		75.50
Givry « Les Dracy » Domaine Sarrazin 2024		76.00
Ladoix « Les Marnes Blanches » Domaine Faiveley 2023		78.00
Saint-Aubin Domaine Langoureau 2023		81.50
Pernand-Vergelesses Paul Gayot 2023		87.00
Saint-Aubin 1^{er} Cru « En Remilly » Domaine Langoureau 2023		92.00
Chassagne-Montrachet Bader Mimeur 2022		115.00
Meursault « Les Malpoiriers » Paul Gayot 2022		160.00
<u>MACONNAIS A.O.P.</u>		
Mâcon Villages « Les Chenevières » Georges Duboeuf 2023	20.50	41.00
Viré-Clessé Georges Duboeuf 2024		49.00
Saint-Véran « Au Clos » Georges Duboeuf 2024		60.00
Pouilly-Fuissé « Domaine du Bois Rosier » Georges Duboeuf 2022		72.00

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

Les millésimes suivent et se succèdent, si un millésime est épuisé, le suivant vous sera servi.

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

VINS BLANCS

<u>VAL DE LOIRE A.O.P.</u>	37.5cl	75cl
Sancerre « La Mercy Dieu » Domaine Bailly Reverdy 2024	26.80	46.00
Pouilly-Fumé Corty 2024		59.00
<u>VALLÉE DU RHÔNE A.O.P.</u>		
Côtes du Rhône « Parallèle 45 » Paul Jaboulet Ainé 2024 		26.50
Côtes du Rhône « Rive Droite » Domaine Luc Baudet 2024		30.00
Crozes-Hermitage « La Petite Ruche » M. Chapoutier 2023		47.00
Saint-Péray « Les Tanneurs » M. Chapoutier 2024		50.00
Saint-Joseph « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2024		53.50
Saint-Joseph « Les Vessettes » Domaine de la Roche Paradis 2023		64.00
Condrieu « La Petite Côte » Yves Cuilleron 2024		79.00
Condrieu « Les Cassines » Paul Jaboulet Ainé 2023		80.00
Hermitage E. Guigal 2019		110.00
IGP Collines-Rhodaniennes « Combe Pilate » M. Chapoutier 2024		37.00
IGP Vaucluse « B de Bacchus » Château de Bacchus 2023 		38.00
<u>VIGNOBLES DU SUD DE LA FRANCE A.O.P.</u>		
Jurançon « Symbiose » Domaine Bayard 2025		53.00
Côtes de Provence « Fantastique » Château Sainte-Marguerite 2025 		74.00
IGP Pays d'Oc « Les Jamelles » 2024		25.50
IGP Côtes de Gascogne « Côté » Domaine Tariquet 2024		37.50

VINS ROUGES

<u>VIGNOBLES BOURGUIGNONS A.O.P.</u>	37.5cl	75cl
Bourgogne Pinot Noir « Icauna » La Chablisienne 2022		39.00
Mercurey « Domaine Faiveley » 2023		67.00
Santenay « Les Charmes » Domaine Ponsard Chevalier 2023		67.50
Maranges 1er Cru « Clos des Rois » Domaine Ponsard Chevalier 2023		70.00
Auxey-Duresses Bourée et Fils 2020		72.50
Santenay « Le Temps des Cerises » Antoine Olivier 2022		75.60
Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits « Cuvée des Dames de Vergy » D. Guyon 2022		77.00
Givry « Les Dracy » Domaine Sarrazin 2023		81.00
Chassagne-Montrachet « Les Voillenots Dessous » Domaine Langoureau 2022		85.00
Chassagne-Montrachet Bader Mimeur 2018		89.00
Aloxe-Corton Bourée et Fils 2023		90.00
Savigny-Lès-Beaune 1er Cru « Les Peuillets » Albert Bichot 2019 		97.00
Aloxe-Corton Paul Gayot 2023		98.00
Saint-Romain « Combe Bazin » Domaine Buisson 2020		100.00
Nuits-Saint-Georges Albert Bichot 2018		112.00
<u>VIGNOBLES BEAUJOLAIS A.O.P.</u>		
Brouilly Sélection Georges Duboeuf 2024	18.00	33.50
Fleurie « La Madone » Georges Duboeuf 2023		37.00
Morgon « Cote de PY » Domaine Jean Ernest Descombes 2021		40.10
Moulin-à-Vent Domaine du Pourpre Georges Duboeuf 2021		45.50

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

Les millésimes suivent et se succèdent, si un millésime est épuisé, le suivant vous sera servi.

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

VINS ROUGES

<u>VALLÉE DU RHÔNE A.O.P.</u>	37.5cl	75cl
Côtes du Rhône « Les Abeilles » Jean Luc Colombo 2024 	15.80	25.90
Côtes du Rhône « Parallèle 45 » Paul Jaboulet Ainé 2024 		26.50
Côtes du Rhône « Rive Droite » Domaine Luc Baudet 2023		30.00
Ventoux « B de Bacchus » Château de Bacchus 2024 		38.00
Côtes du Rhône « Petit Ours » Matthieu Barret 2024 		47.00
Crozes-Hermitage « Cuvée L » Laurent Combié 2024 		51.50
Saint-Joseph « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2023 		53.50
Saint-Joseph « Les Pierres Sèches » Yves Cuilleron 2023 		61.50
Côtes du Vivarais Domaine Gallety 2021		69.50
Crozes-Hermitage « Sicamor » Domaine M. Chapoutier 2023 		70.00
Châteauneuf-du-Pape « La Bernardine » Domaine M. Chapoutier 2023		85.00
Châteauneuf-du-Pape « Télégramme » Famille Brunier 2023		95.00
Cornas « Brise Cailloux » Matthieu Barret 2022		99.00
Côte-Rotie « Déclive » Bruyères & David 2023 		99.00
Côte-Rotie « Madinière » Yves Cuilleron 2022		110.00
Hermitage « Monier de la Sizeranne » Domaine M. Chapoutier 2021 		127.00
IGP Collines-Rhodaniennes « Heluicum » Vins de Vienne 2023		82.00
 <u>VAL DE LOIRE A.O.P.</u>		
Saumur-Champigny « Tuffe » Château du Hureau P&G Vatan 2023 	21.00	35.00
Sancerre « La Mercy Dieu » Domaine Billy-Reverdy 2022	26.80	48.00
 <u>VIGNOBLES DU SUD DE LA FRANCE A.O.P.</u>		
Côtes de Gascogne « Cerisier Sauvage » Domaine du Mage 2022		37.50
Côtes de Provence « Fantastique » Château Sainte-Marguerite 2021 		74.00
 <u>BORDELAIS A.O.P.</u>		
Mouton Cadet Héritage Baron Philippe de Rothschild 2022		47.60
Médoc « Goulée by Cos d'Estournel » Cos d'Estournel 2017		68.00
Saint-Estèphe « Cos Labory » Cos d'Estournel 2016		110.00

*La sélection des trésors de notre maison est disponible sur demande.
N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour découvrir cette carte dédiée.*