



# Carte des vins



## Eaux minérales plates

Chanflor 7,00€

## Eaux minérales gazeuses

Didier 7,00€

**Vins au verre** de 10cl 10€

**Vins au verre** de 10cl 18€

## Les Champagnes

Esterlin Brut	80€
Esterlin rosé brut	95€
Laurent perrier brut	140€
Laurent perrier blanc de blancs	200€
Laurent perrier rosé	170€
Deutz brut rosé	160€
Deutz Blanc de blancs 2017	180€
Amour de Deutz 2011	300€
Moët & Chandon brut	130€
Moët & Chandon rosé	170€
Mercier blanc de noir	90€
Ruinart brut	180€
Ruinart Blanc de blancs	240€
Ruinart rosé	220€
Billecart Salmon Blanc de blancs	190€
Billecart Salmon rosé	190€
Billecart Salmon brut Sous-bois	210€
Pommery Cuvée Louise 2004	280€
Krug Grande Cuvée	450€
Veuve Clicquot Brut	150€
Veuve Clicquot Grande Dame 2008	500€
Veuve Clicquot Grand Dame rosé 1998	500€

## Les vins Effervescents

<b>K'shiri</b> Prélude brut <i>Fermentation à l'ananas produit en Martinique</i>	65€
<b>K'shiri</b> extra brut <i>Fermentation à l'ananas produit en Martinique</i>	88€
<b>K'shiri</b> fleur de rose <i>Fermentation à l'ananas produit en Martinique</i>	100€

## Les vins Rosés

<b>Côte de Provence</b> 2023, Camille Domaine Turenne	39€
<b>Côte de Provence</b> 2023, M de Château Minuty	58€
<b>Languedoc</b> 2023, Freesia Mas D'Espanet	32€
<b>Loire</b> 2022, Sancerre rosé Pascal Jolivet	80€

## Les vins Liqueureux

<b>Côtes de Gascogne</b> 2022, 1 <sup>ère</sup> Grives Domaine Tariquet <i>Gros manseng</i>	50€
<b>Sauterne</b> 2011, Les Carmes De Rieussec <i>90% Sémillon 7% Sauvignon 3% Muscadelle</i>	120€
<b>Sauternes</b> 2014, Château D'Yquem 37,5 cl	420€

# Les vins Blancs

## Loire

<b>Les Athlètes du Vin</b> 2023, Touraine Sauvignon <i>Chenin</i>	30€
<b>Reuilly</b> 2022, Domaine Dyckerhoff <i>Sauvignon</i>	50€
<b>Spring Vouvray</b> 2021, Domaine Vincent Carême <i>Chenin 100%</i>	45€
<b>Pouilly-Fumé</b> 2023, Domaine Tabordet <i>Sauvignon 100%</i>	60€

## Vallée du Rhône

<b>Les Olympes</b> 2023, Myriam Nicolas <i>Clairette, Grenache, Viognier</i>	48€
<b>Condrieu</b> 2018, Maison Guigal <i>Viognier</i>	180€
<b>Condrieu</b> 2017, La Solarie Domaine Barge <i>Viognier</i>	150€
<b>Crozes Ermitage</b> 2021, La Croix de L'Ermita <i>50% Marsanne 50% Roussanne</i>	115€

## Languedoc

<b>Pic Saint Loup</b> 2022, Domaine de l'Hortus <i>40% Roussanne 20% Viognier 10% Sauvignon 10% Chardonnay</i>	60€
<b>Languedoc</b> 2023, Freesia Mas D'Espanet <i>50% Viognier, 50% Savignon</i>	35€
<b>Côtes de Provence</b> 2022, Château de Minuty Blanc et Or <i>Viognier, Sauvignon, Rolle</i>	90€

## Côte de Gascogne

<b>Chardonnay</b> 2023, Domaine Tariquet <i>Chardonnay</i>	30€
---	-----

## Bourgogne

<b>Mâcon-Village</b> 2023, Domaine des Chenevières « Vieilles Vignes » <i>Chardonnay</i>	40€
<b>Macon Lugny</b> 2022, La genievre Louis Latour <i>Chardonnay</i>	76€
<b>Santenay</b> 2016, Louis Latour <i>Chardonnay</i>	120€
<b>Saint-Romain</b> 2020, Domaine Buisson <i>Chardonnay</i>	115€
<b>Pernand-Vergelesses</b> 2017, Louis Jadot <i>Chardonnay</i>	140€
<b>Petit Chablis</b> 2023, Domaine Christophe et fils <i>Chardonnay</i>	62€
<b>Chablis</b> 2023, Domaine Christophe et fils <i>Chardonnay</i>	70€
<b>Vougeot prieuré</b> 2016 Domaine de la Vougeraie BIO <i>Chardonnay</i>	230€
<b>Puligny Montrachet</b> 2021, Jean-Louis Chavy <i>Chardonnay</i>	264€

## Italie

<b>Graci Etna Bianco</b> 2022 <i>70% Carricante, 30% Catarratto</i>	75€
--	-----

## Pays Basque

<b>Bengoetxe</b> 2021 Getariako Txakolina <i>100% Txakolina</i>	60€
--	-----

## Bordeaux

<b>Pessac-Léognan</b> 2018, Château Carbonnieux <i>Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Sémillon</i>	150€
<b>Pessac-Léognan</b> 2018, Château Haut Brion <b>1<sup>er</sup> Grand Cru Classé</b> <i>49,4% de Merlot, 38,7% de Cabernet sauvignon et 11,9% de Cabernet franc</i>	1600€

# Les vins Rouges

## Corse

**Patrimonio**, 2021 Domaine Santamaria 60€  
*90% Nielluciu 10% Grenache*

## Chili

**Reserva trio** 2018, Morandé Pionero 38€  
*Merlot*

## Italie

**San Marzano** 2022, Il pumo primitivo 35€  
*100% Primitivo*

**Chianti superieur** 2021 Annata 53€  
*90% Sangiovese 5% Cabernet sauvignon 5% Cabernet franc*

**Monte Dall Ora Saseti** 2022 63€  
*50% Corvina 20% Corvinon 20% Rondinella 10% Molinara et Oseletta*

## Espagne

**Rioja vega** 2021, Reserva 47€  
*Tempranillo*

## Californie

**OPUS ONE** 2015 1200€  
*Cabernet sauvignon, Petit verdot, Merlot, Cabernet franc, Malbec*

## Loire

**Chinon** 2023, Château de Coulaine 46€  
*Cabernet franc*

**Saumur Champigny** 2021, Le Petit Saint Vincent 45€  
*Cabernet franc*

**Côte Roannaise** 2023, Domaine des Pothiers 43€  
*Gamay*

## Bourgogne

<b>Chorey les Beaune</b> 2022, Georges Roy <i>Pinot noir</i>	65€
<b>Beaune Les Beaux et Bons</b> 2022, JC Rateau <i>Pinot noir</i>	106€
<b>Nuits Saint Georges</b> 2020, Domaine de Francois Legros <i>Pinot noir</i>	150€
<b>Nuits Saint Georges</b> 2018 1 <sup>er</sup> Cru, Domaine de la Ronciere Francois Legros <i>Pinot noir</i>	160€
<b>Saint-Romain sous roche</b> 2019, Domaine de Buisson <i>Pinot noir</i>	130€
<b>Chambolle-Musigny</b> 2020, Domaine de Marchand <i>Pinot noir</i>	160€
<b>Savigny lès Beaune</b> 2017, Domaine de la Vougeraie, Les Marconnets <i>Pinot noir</i>	152€
<b>Gevrey-Chambertin</b> 2014, Domaine de la Vougeraie <i>Pinot noir</i>	160€
<b>Chambolle Musigny</b> 2017, Domaine de la Vougeraie <i>Pinot noir</i>	190€
<b>Beaune Clos du Roi</b> 2017, Domaine de la Vougeraie <i>Pinot noir</i>	160€
<b>Clos Vougeot</b> 2017, clos du prieuré, Domaine de la Vougeraie <i>Pinot noir</i>	190€
<b>Aloxe-Corton</b> 2019, Louis Latour <i>Pinot noir</i>	180€
<b>Chassagne-Montrachet</b> 2021, Domaine Morey Coffinet <i>Pinot noir</i>	150€

## Beaujolais

<b>Brouilly</b> 2022, Vieilles vignes, Domaine Joubert <i>Gamay</i>	50€
<b>Beaujolais</b> 2021, Marcel Lapierre <i>Gamay</i>	65€
<b>Fleurie</b> 2022, Vieilles vignes Marcel Joubert <i>Gamay</i>	50€

## Vallée du Rhône

<b>Côte du Rhône</b> 2023, Domaine des Grins Galets <i>Grenache, Mourvèdre, Syrah</i>	30€
<b>Vacqueyras</b> 2022 domaine fontavin <i>60% Grenache 25% Syrah 25% Mourvèdre</i>	61€
<b>Gigondas</b> 2022, domaine Fontavin <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	70€
<b>Châteauneuf-Du-Pape</b> 2021, Domaine Fontavin <i>Syrah, Grenache</i>	95€
<b>Cornas</b> 2020, Aurélien Chatagnier <i>Syrah</i>	150€
<b>Hermitage</b> 2022, Domaine Boutin arena mica <i>Syrah</i>	160€
<b>Côte rôtie</b> Maison Guigal La Landonne 2011	700€
La Mouline 2011	700€
La Turquie 2011	700€

## Languedoc

<b>Pic Saint Loup</b> 2022, Bergerie de l'Hortus <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	60€
<b>Côte du roussillon cuvée n°5</b> 2022, Domaine singla <i>Syrah, Carignan</i>	33€
<b>Sablet</b> 2022, Les Olympes, Myriam Nicolas <i>Syrah, Grenache</i>	55€
<b>Fourmi Rouge</b> 2022, Domaine Perrin <i>Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah</i>	25€
<b>Terrasses du Larzac</b> 2021, Les Collines, Domaine Grézan <i>Syrah, Grenache</i>	48€
<b>Minervois</b> 2020, Domaine Benjamin Taillandier <i>Grenache, Cinsault</i>	48€

## Sud-Ouest

<b>Cahors</b> 2022, Le cousin né sous X <i>Malbec</i>	35€
--	-----

## Bordeaux

<b>Lalande de Pomerol</b> 2016, Château Belles-Graves <i>88% Merlot, 12% Cabernet franc</i>	49€
<b>Bordeaux</b> 2017, Domaine de Cambes, Famille Mitjaville <i>Merlot, Cabernet franc</i>	160€
<b>Côtes de Francs</b> 2017, Château Le Puy, Cuvée Emilien <i>Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec</i>	120€
<b>Côtes de Francs</b> 2017, Château Le Puy Cuvée Barthelemy <i>85% Merlot 15% Cabernet sauvignon</i>	220€
<b>Graves</b> 2020, Château des Gravières <i>30% Cabernet franc, 70% Merlot</i>	72€
<b>Graves</b> 2018, Château Chantegrive <i>30% Cabernet franc, 70% Merlot</i>	100€
<b>Pessac-Léognan</b> 2020, Château Baret <i>75% Merlot, 25% Cabernet sauvignon</i>	60€
<b>Pomerol</b> 2019, Château Prieurs de la Commanderie <i>Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot</i>	120€
<b>Saint-Émilion</b> 2014, Les Roches de Yon Figeac <i>80% Merlot, 20% Cabernet franc</i>	110€
<b>Montagne Saint-Émilion</b> 2020, L'enclos des graves <i>100% Merlot</i>	60€
<b>Montagne Saint-Émilion</b> 2016, La veille des landes <i>80% Merlot 20% Cabernet franc</i>	90€

Tous nos prix sont nets TTC / All our prices include VAT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Excessive drinking is dangerous for the health, to be consumed with moderation