
CARTE DES VINS

Pour toute bouteille non terminée lors de votre repas, nous vous proposons gracieusement un sac pour l'emporter chez vous.

Votre plaisir se prolonge même après avoir quitté notre restaurant.

Demi-bouteilles

Champagne

Champagne Joseph Perrier 32.00

Bourgogne rouge

Auxey-Duresses 2019_Agnès Paquet 28.00

Magnums

Champagne

Champagne Blanc de Blanc 1999_Bruno Paillard 444.00

Bourgogne blanc

Bouzeron 2022_Domaine De Villaine 155.00

Bourgogne rouge

Bourgogne Côte d'Or 2022_Domaine Forey 135.00

Morey-Saint-Denis 2022_Domaine Forey 253.00

Vins en bouteilles

Les Bulles

Bulles Rosées

Champagne brut « Première Cuvée » rosé - Bruno Paillard (e7bis) 85.00

Champagne Bollinger Rosé (d7) 117.00

Crémant de Bourgogne rosé (d7) 33.00

Bulles Blanches

Champagne Brut « Première Cuvée » - Bruno Paillard (e7) 57.00

Champagne Blanc de Blancs – Joseph Perrier (d7) 84.00

Champagne Blanc de Noirs 2008 – Joseph Perrier (d7) 89.00

Crémant d'Alsace « Collection signature » - Wolfberger (e7bis) 33.00

Crémant de Toul « Cuvée Alfred » - Domaine Laroppe (e8) 27.00

Les liquoreux

Alsace

Gewurztraminer Fronholz 2015 – Domaine Dussourt (c7)	32.00
Gewurztraminer « K » demi-sec 2016 – Domaine Paul Kubler (c7)	27.00

Bordeaux

Sauternes-Barsac 1 ^{er} Cru 2010_Château Climens (CV)	260.00
--	--------

Sud

« L'été Gascon » 2023_Domaine de Pellehaut (E4)	22.50
Jurançon 2010_Domaine de Bellauc (D3)	79,00
Pacherenc du Vic Bilh 2017 _ Domaine Strateus (B4)	36.00

Vins étrangers

Afrique du Sud, Vin de Constance 2018_Klein Constantia (50cl) (a6)	120.00
Hongrie, Tokaji "Eszeter" 2013_Zoltan Demeter (50cl)	159.00
Italie, Recioto Di Soave Classico "Col Foscarin" 2007_Gini (e6)	124.00

Toulois

Blancs

Côtes de Toul « Chaponière » 2015_Domaine Laroppe (d8)	39.00
--	-------

Rouges

Côtes de Toul « Chaponière » 2020_Domaine Laroppe (d8)	41.00
--	-------

Alsace

Blancs

Riesling K 2016 _ Paul Kubler	28.50
Riesling 2020 « Collection » - Caves de Ribeauvillé (b7)	25.00

Jura

Blancs

Arbois Vin Jaune 2007 (620ml) – Domaine Rolet (a7)	64.00
Arbois Chardonnay 2023 (non oxydatif) – Domaine Rolet (a7)	39.00

Rouges

Arbois Trousseau « Tradition » 2023 – Domaine Rolet (a7)	35.00
--	-------

Loire

Blancs

Menetou-Salon « La Croix Margot » 2023 – Pet P Bourgeois (b7bis)	35.00
Muscadet Sèvre & Maine 2014 « Château Thébaud »_Haute Fevrie (b8)	29.00
Muscadet Sèvre & Maine 2015 « Clos de La Fèvrerie_Haute Fevrie	18.00
Pouilly-Fumé « Petit F... » 2023 – Michel Redde & Fils (7b)	43.00
Sancerre « Mainbré » 2023 – Domaine du Pré Semelé (c7bis)	48.00
Saumur 2023 – Château de Villeneuve (c7bis)	36.00
Touraine Amboise « Collection Chenin » 2016_X. Frissant (b8)	44.50

Rouges

Bourgueil « Mi-Pente » 2017_Jacky Blot (b8)	58.00
Chinon « Clos du Noyer » 2017_Domaine Grosbois (c8)	53.00
Menetou-Salon « La Croix Margot » 2023 – P&P Bourgeois (b7bis)	35.00
St-Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons » 2022 – A&X Amirault (d7bis)	34.00
Saumur « Gondwana » 2016_Château de Fosse-Sèche (c8)	60.00
Saumur-Champigny 2022 – Château de Villeneuve (d7bis)	33.00
Touraine « Vinifera Cot » 2016_Henry Marionnet (c8)	31.00

Bourgogne

Blancs

Bourgogne Aligoté 2022 – La Bruxynoise (e11)	27.00
Bouzeron 2022 – Domaine Devillaine (b12)	85.00
Chablis 2022 _ Michel Laroche et ses enfants (c12)	42.50
Chablis « Saint Pierre » 2022 _ Domaine d'Henri (d12)	48.00
Chablis Moutonne Grand Cru Monopôle 2015_Albert Bichot (cv)	303.00
Chassagne-Montrachet 2017_Domaine Colin (b13)	121.00
Corton-Charlemagne Grand Cru 2013_Domaine Chevalier (cv)	267.00
Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2006_Latour (cv)	267.00
Hautes Côtes de Nuits 2019_ Dufouleur	53.00
Haute-Côtes de Beaune 2022_Henri Delagrangé (b12)	56.00
Mâcon-Villages « Tradition » 2022_Les Deux Roches (b13)	29.00
Petit Chablis 2022 _ Michel Laroche et ses enfants (c13)	36.00
Saint-Véran « Tradition » 2022_Les Deux Roches (c13)	35.00
Saint-Véran « En Terre Noire » 2022_Les Deux Roches (d13)	45.00
Viré-Clessé « Tradition » 2022_Les Deux Roches (d13)	39.50

Rouges

Bourgogne « Chaume Ronde » 2022_Domaine Danjean-Berthoux (d12)	37.00
Bourgogne Côte d'Or 2022_Domaine Forey (c12)	55.00
Bourgogne Passetoutgrain 2014 _ Domaine Confuron-Cotetidot (d11)	35.00
Bourgogne Passetoutgrain 2015 _ Domaine Forey (d11)	21.00
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru « Les Amoureuses » 2017_Goffier (cv)	460.00
Chambolle-Musigny 2017 – Domaine Lécheneaut (cv)	112.00
Clos Vougeot Grand Cru 2007 – Domaine Forey (cv)	189.00
Corton « Les Maréchaudes » Grand Cru 2012 – Domaine Mallard (cv)	198.00
Côtes Chalonnaises « La Digoine » 2022 – Domaine DeVillaine (b11)	117.00
Echezeaux Grand Cru 2016 – Domaine Lamarche (cb)	237.00
Gevey-Chambertin « Champeaux » 1 ^{er} Cru 2016_Burguet (d11)	155.00
Hautes-Côtes de Beaune 2022_Henri Delagrang (b11)	56.00
La Grande Rue Monopole 2009_Domaine Lamarche (cv)	590.00
Morey-Saint-Denis 2022_Domaine Forey (b12)	119.00
Morey-Saint-Denis "La Forge de Tart" 1 ^{er} Cru 2016 (cv)	450.00
Morey-Saint-Denis « Clos de Tart » Grand Cru Monopole 2001 (cb)	510.00
Morey-Saint-Denis « Clos de Tart » Grand Cru Monopole 2016 (cb)	610.00
Morey-St-Denis « Clos de la Roche » Grand Cru 2015 – Lécheneaut (cv)	270.00
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Aux Murgers » 2014_Méo Camuset (cv)	168.00
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Les Perrières » 2022_Domaine Forey (d11)	221.00
Santenay 1 ^{er} Cru « Passetemps » 2019_Domaine De Villaine (d11)	149.00
Vosne Romanée Village 2015_Dne Lamarche (c11)	151.00
Vosne Romanée « Menhir » 2022_Domaine Forey (cv)	219.00
Vosne Romanée « Jarre » 2022_Domaine Forey (cv)	219.00
Vosne Romanée 1 ^{er} Cru Les Chaumes 2017_Domaine Lamarche (c11)	162.00
Vosne Romanée 1 ^{er} Cru Les Chaumes 2014 – Dne Méo-Camuset (cv)	230.00
Vosne Romanée 1 ^{er} Cru Les Chaumes 2013 – Dne Arnoux-Lachaux (cv)	180.00
Vosne Romanée 1 ^{er} Cru « La Croix Rameau » 2017_Dne Lamarche (c11)	234.00

Beaujolais

Rouges

Chénas « Les Bureaux » 2017_Domaine Anita (c10)	29.00
Fleurie « Poncié » 2022_Domaine Anita (b10)	31.50
Morgon « Prestige » 2023_Domaine Anita (c10)	33.00
Moulin-à-Vent « Très Vieilles Vignes - Les Caves » 2022_Dne Anita (b10)	32.00
Moulin-à-Vent « La Rochelle » 2023 – Domaine Anita (xx)	45.00

Côtes-du-Rhône

Blancs

Condrieu 2019_Domaine des Terriens	76.00
Crozes-Hermitage 2023_Les Terriens (d5)	47.00
Hermitage 2015_Jean-Louis Chave (cv)	369.00
IGP Collines Rhodaniennes « Au-delà » 2023_Les Terriens (c1)	33.00
Saint-Joseph 2023_Domaine des Terriens (c5)	59.00
Vaucluse « Le Blanc n°1 » 2020_Domaine Les Chancel (d4)	25.00

Rouges

Châteauneuf-du-Pape 2007_Château Rayas (cv)	317.00
Châteauneuf-du-Pape 2008_Château Rayas (cv)	314.00
Châteauneuf-du-Pape 2009_Château Rayas (cv)	325.00
Châteauneuf-du-Pape 2010_Château Rayas (cv)	315.00
Châteauneuf-du-Pape 2012_Le Vieux Télégraphe (c5)	108.00
Côte du Rhône « Ainsi soit-il » 2023_(b2)	33.00
Côte Rôtie 2016_Les Terriens (b5)	90.00
Crozes-Hermitage 2023_Les Terriens (d5)	47.00
Gigondas « Clos Derrière Vieille » 2014_Santa Duc (c5)	72.00
Saint-Joseph 2022_Domaine Les Terriens (c5)	59.00
Saint-Joseph « Croix des Vignes » 2015_Jaboulet (b5)	103.00
Vin de France "Boomerang" 2018_Gagnepain & Risoul (b2)	26.00

Provence, Occitanie, Sud-Ouest & Corse

Blancs

Côtes de Gascogne « Harmonie » _Domaine Pellehaut (e1)	20.00
Côtes de Provence « Blanc de Rolle » 2021_Domaine des Sarrins (d1)	34.00
Gaillac « Mauzac vert » 2015 _Domaine Plageoles (d2)	30.00
Gaillac « Verdanel » 2016 _Domaine Plageoles (c2)	33.00
IGP Vaucluse « Sirocco » 2016 _Domaine des Fourques (b4)	28.00
Jurançon sec « Marie-Blanche » 2015_Domaine de Bellauc (d2)	49.00
Languedoc « Aurel » 2011 _Domaine Les Aurelles (b3)	172.00
Vin de Pays de l'Hérault 2012_La Grange des Pères (cv)	348.00
Vin de Pays de l'Hérault « Chardonnay » 2015_Montcalmès	79.00
Vin de Pays d'Oc « La Barbacane » 2018_ Famille Cros-Pujol (c2)	16.00
Vin de Pays d'Oc « Les Turitelles Origines » 2022_Altugnac (b3)	16.00
Vin de Pays d'Oc « Chardonnay Les Turitelles » 2022_Altugnac (b4)	22.00
Vin de Pays d'Oc « Chardonnay Tête de Cuvée » 2017_Grézan (b3)	35.00

Rosés

Côtes de Provence AB 2022 – Domaine des Sarrins (b1)	31.00
--	-------

Rouges

Cévennes « Caillasses » 2016 _ Domaine Les Lys (c4)	65.00
Corse - Patrimoine « A.D.N » 2019_GR20 Gagnepain & Risoul (d3)	40.00
Côtes de Gascogne « Harmonie » 2022_Domaine Pellehaut (e2)	20.00
Côtes de Provence 2013 – Domaine des Sarrins (d1)	39.00
Côtes de Provence 2013 – Domaine Léoube (c1)	29.00
Côtes du Roussillon « Insolentia » 2011 _ Domaine Sol Payré (c3)	32.00
Gaillac « Duras » 2014 _ Domaine Plageoles (c2)	33.00
Minervois La Livinière 2015 _ Domaine de l'Ostal (b1)	41.00
Saint-Chinian « Maghani » 2009_Canet-Valette (d3)	62.00
Vin de Pays de l'Hérault 2016_La Grange des Pères (cv)	260.00
Vin de Pays du Gard 2011_Roc d'Anglade (cv)	96.50
Vin de Pays du Gard 2016_Roc d'Anglade (cv)	122.00
Vin de Pays d'Oc « Les Turitelles Origines » 2022_Altugnac (d4)	16.00
Vin de Pays d'Oc « Pinot Noir Les Turitelles » 2022_Altugnac (c4)	22.00

Bordeaux

Blancs

Entre-deux-Mers 2019_Château Martinon (e9)	15.00
Pessac-Léognan 2010_Latour Martillac (e9)	69.00
Pessac-Léognan 2018_Lagrange Martillac (e9)	51.00
Pessac-Léognan 2010_Château Olivier	64.00
Pessac-Léognan 2017_Château Ferran (e9)	38.00

Rouges

Côtes de Bordeaux « Les Cerisiers » 2009 _ Château de Francs (dg)	29.00
Haut-Médoc 2010 _ Château Sociando-Mallet (dg)	95.00
Haut-Médoc Cru Bourgeois 2009_Chateau de Gironville (d10)	43.00
Haut-Médoc Cru Bourgeois 2009_Chateau Cambon La Pelouse (d10)	52.00
Haut-Médoc Grand Cru Classé 2010_Château de Camensac (e10)	91.00
Margaux, 2 ^{ème} Grand Cru classé 2009 _Château Lascombe (d10)	216.00
Médoc 2020_Les Hauts de Tour Prignac	23,00
Pauillac Grand Cru Classé 2013 _ Château Pédesclaux (c9)	88.00
Pessac Léognan Cru Classé de Graves 2010 _ Château Bouscaut (e10)	98.00
Pessac Léognan Cru Classé de Graves 2010 _ Château Olivier (e10)	108.00
Pessac Léognan Cru Classé de Graves 2014 _Ch. Latour-Martillac (dg)	86.00
Pessac-Léognan 2017_Château Lagrange Martillac (c9)	52.00
Pessac-Léognan 2015 _ Château Le Pape (c9)	61.00
Pomerol « Carillon de Rouget » 2016_2d vin du Château Rouget (bg)	60.00
Pomerol 2007 _ Château Clinet (cv)	155.00
Saint-Emilion Grand Cru Classé 2010 _ Château l'Arrosée (bg)	98.00
Saint-Julien Grand Cru Classé 2010_Château Gruaud Larose (bg)	162.00

Vins étrangers

Blancs

Afrique du Sud, "Kama" Chenin 2014_Dorrance wine (b6)	49.00
Allemagne, Goldberg Riesling 2015_Van Volxem (e6)	79.00
Autriche, Grüner Veltliner Loibner 2017_Weingut Knoll (e5)	56.00
Espagne, Manzanilla_Fernando de Castilla (d6)	34.00
Hongrie, Tokaji sec "Kakas Furmint" 2016_Zoltan Demeter (e6)	89.00
Italie, Sicile 2017_Castellucci Miano (b6)	31.00
Japon, "Koshu" 2018_Hishiyama (E5)	45.00

Rouges

Afrique du Sud, Syrah « Ameena » 2016_Dorrance wine (c6)	55.00
Allemagne Falz, Spätburgunder 2010_Ka.Member.g (d6)	146.00
Argentine, Pinot Noir « Serbal » 2018_Bodega Atamisque (b6)	27.00
Espagne, Rioja, « La Vendimia » 2017_Palacio Remondo (c6)	27.00
Italie, Sicile, Nero d'Avola 2015_Castellucci Miano (e5)	31.00
Nouvelle-Zélande , Calvet Pinot Noir 2016_Felton Road (d6)	127.00
Portugal, Duro DOC 2016_Quina De La Rosa (e6)	36.00
U.S.A., Californie, « Occidental" 2015_Stephen Kistler (e5)	154.00