

LES APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Kir	7 €
Kir Royal	10 €
Apérol Spritz	10 €
Clémentine Spritz	12 €
Gin Tonic – L'Ô de Jô	13 €
Gin Tonic – Le Gin Sab's	13 €
Monaco	5 €
Panaché	5 €
Picon Bière 25cl	4 €
Cuba Libre	9 €
Whisky Coca	9 €
Cocktail Cabane	12 €
Ma revisite du Maitrank belge, mais à la fleur de sureau	
Pernod Ricard – Ricard	4 €
Francois Guy – Le Pontarlier – Anis	4 €
Campari	4 €
Martini – Blanco	4 €
Martini – Rosso	4 €
Salers	4 €
Suze	4 €
Fernand et Laurent Pillot – Ratafia de Bourgogne	8 €

EAU DE VIE

Fernand et Laurent Pillot – Marc de Bourgogne Hors d'âge	7 €
Clos Saint Joseph – L'Ô D'Icy – Joséphine	9 €
Joseph Cartron – Eau de vie Poire Williams	9 €
Joseph Cartron – Framboise Sauvage	9 €
Joseph Cartron – Mirabelle	9 €
Clos Saint Joseph – Coing	10 €

RHUM

Rhum JM – Rhum JM – XO	14 €
Rhum arrangé	13 €
Ananas ou Cassis/Verveine	
Diplomatico – Reserva Exclusiva	8 €
HSE – Vieilli en Fût de Chêne	8 €
Charbonnaud – Ambré	12 €
Charbonnaud – Millesimé – 2011	15 €

Prix TTC service compris – Sauf indications contraires, nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Protégée et conditionnés en bouteille de 75cl.

Tous nos verres sont servis en contenance de 15cl.

Toutes bouteilles vendues seront ouvertes directement pour être servies au sein du restaurant.

WHISKY

Distillerie Moutard – Whisky Bio	9€
Distillerie Moutard – Whisky	10€
Bruichladdich – The Classic Laddie	11€
Jura – Journey	7€
Kavalan – Ex-Bourbon Oak	10€
J&B	4€

LIQUEUR

Clos Saint Joseph – Liqueur de Citron	9€
Clos Saint Joseph – Liqueur de Clémentine	8€
Domaine Roulot – L'abricot du Roulot	7€
Sab's – Abricot	8€
Sab's – Liqueur de poire	8€
Get 27	4€
Saint-Germain – Liqueur de Sureau	4€
Chartreuse – Verte	6€
Chartreuse – Cuvée des MOF Sommeliers	9€
Chartreuse – La Liqueur du 9ème Centenaire	9€
Chartreuse – Liqueur d'Elixir 1605	9€

LE SANS ALCOOL

Vittel – 50cl	4€
Evian – 1L	6€
Badoit – 50cl	4€
Badoit – 1L	6€
Perrier – 33 cl	5€
Cristaline – Bouteille Plastique 50cl	2€
Coca-Cola – 33cl	5€
Coca-Cola Zéro – 33cl	5€
Elixia – Cola – 33cl	6€
Fuze Tea – 25cl	5€
Orangina – 25cl	5€
Elixia – Limonade – 33cl	5€
Nature, Litchi, Fraise, Cassis, Mirabelle, Cerise	
Schweppes – Tonic – 25cl	5€
Archibald – Gentiane & Baie de Genièvre – 20cl	7€
Archibald – Racines de Gentiane & Gingembre Frais – 25cl	8€

Prix TTC service compris – Sauf indications contraires, nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Protégée et conditionnés en bouteille de 75cl.

Tous nos verres sont servis en contenance de 15cl.

Toutes bouteilles vendues seront ouvertes directement pour être servies au sein du restaurant.

LES BIÈRES

LaBAB – Bière Blonde Pression 25cL	3,5€
LaBAB – Bière Blonde Pression 50cL Cette BLONDE est une LAGER ! Malt franc comtois, houblons alsaciens et bourguignons, elle est fière de ses origines. Elle se boit au verre, à la bouteille ... ou au seau ! Santé !	7€
LaBAB – Pale Ale – 33cL La PALE ALE est une blonde précise et houblonnée. Et du houblon on en a mis ... On vous aura prévenus ! Santé !	8€
LaBAB – Triple – 33cL Une bière de triple fermentation, digne des grandes abbayes	8€
LaBAB – Double IPA – 33cL Bière blonde, de type IPA, pour les amateurs de bière amer	8€
LaBAB – West Coast IPA – 33cL	8€
LaBAB – Berliner Weisse Framboise – 33cL Bière blanche à la framboise et au citron vert	10€
LaBAB – Berliner Weisse Abricot – 33cL Bière blanche à l'abricot et rhubarbe	10€
LaBAB – Imperial Stout Bourbon – 33cL Imperial Stout élevé en ancien fût de Bourbon	10€
La Rustine – Coup d'sonnette – 33cL Bière blonde de type Lager	8€
La Rustine – Enroule Braquet – 33cL Bière ambrée de type Bourbon Ale	8€
La Rustine – L'coup d'piment – 33cL Bière blonde, de type Lager, fumée au piment de Bresse	9€
La Rustine – Rosalie Porter – 33cL Bière brune à la torrefaction douce, de type Porter	9€
Brasserie Le Chaudron – Blanche – 33cL Bière blanche travaillée autour de plusieurs agrumes	9€
Brasserie Le Chaudron – Saison – 33cL Bière blonde sèche, en double fermentation de tradition belge, très florale avec des notes d'amertume	9€
Brasserie Le Chaudron – Rousse – 33cL Bière rousse très aromatique, avec des notes caramélisées	9€
Brasserie Le Chaudron – Bière indigène de Framboise – 75cL Bière blonde travaillée avec une infusion de framboise	28€
Brasserie Le Chaudron – Bière noire indigène d'agrumes – 75cL Bière noire, avec de légers arômes torréfiés, travaillé sur la fraîcheur de l'orange	28€
Brasserie Le Chaudron – Bière indigène de coing – 75cL Bière blonde travaillée avec une infusion de coing	28€

Prix TTC service compris – Sauf indications contraires, nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Protégée et conditionnés en bouteille de 75cL.

Tous nos verres sont servis en contenance de 15cL.

Toutes bouteilles vendues seront ouvertes directement pour être servies au sein du restaurant.

LES VINS AU VERRE

BLANC

AOP Crémant de Bourgogne – Terroir Chatillonnais	Domaine Bouhélier		7 €
AOP Chablis – Vallée Clabory	Domaine JérémY Arnaud	2023	11 €
AOP Bourgogne – Ana	Domaine Comte Senard	2022	12 €
AOP Bourgogne Côte-d'Or – Chardonnay	Domaine Gaston & Pierre Ravaut	2021	12 €
AOP Mercurey Premier Cru – En Sazenay	Domaine Tupinier-Bautista	2023	13 €
IGP Coteaux-de-Tannay – Melon de Bourgogne	Domaine de Bel Air	2024	5 €
AOP Coteaux-du-Loir – Prémices	Domaine de Bellivière	2023	7 €
AOP Muscat de Beaumes-de-Venise	Domaine des Bernardins	2024	7 €

ROUGE

AOP Bourgogne – Bourgogne Rouge	Domaine Daniel-Etienne Defaix	2018	12 €
AOP Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune – Amphore	Domaine de la Cozanne	2022	11 €
AOP Marsannay – Au Ronsoy	Domaine Philippe Robert	2023	9 €
AOP Beaune – Les Bons Feuvres	Domaine Sébastien Magnien	2021	12 €
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru – La Maltroie	Domaine Bouard-Bonnefoy	2022	20 €
AOP Maranges Premier Cru – La Fussière	Domaine Bachelet-Monnot	2023	14 €
AOP Mercurey – Les Chavances	Domaine Tupinier-Bautista	2023	11 €
AOP Saint-Amour – Cuvée G	Pacaud Vignerons	2024	9 €
AOP Sancerre – Domaine Vacheron		2023	12 €

ROSÉ

AOP Bourgogne – L'évidence	Domaine du Beauregard	2025	7 €
----------------------------	-----------------------	------	-----

Prix TTC service compris – Sauf indications contraires, nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Protégée et conditionnés en bouteille de 75cL.

Tous nos verres sont servis en contenance de 15cL.

Toutes bouteilles vendues seront ouvertes directement pour être servies au sein du restaurant.

LES VINS DE CÔTES DE NUITS

BLANC

AOP Marsannay	Domaine Philippe Robert	2024	47 €
---------------	-------------------------	------	------

ROUGE

AOP Marsannay – Au Ronsoy	Domaine Philippe Robert	2023	45 €
AOP Fixin – Les Herbues	Domaines Les Astrelles	2022	70 €
AOP Chambolle–Musigny Premier Cru – Les Carrières	Gilbert et Christine Felettig	2020	174 €
AOP Gevrey–Chambertin – En Songe	Domaine Philippe Naddef	2022	100 €
AOP Gevrey–Chambertin – La Croix des Champs	Domaines Les Astrelles	2022	109 €
AOP Gevrey–Chambertin Premier Cru – Les Cherbaudes	Domaine Lucien Boillot & Fils	2018	131 €
AOP Morey–Saint–Denis	Domaine Michel Noëllat	2021	138 €
AOP Morey–Saint–Denis Premier Cru – Les Sorbes	Domaine Michel Noëllat	2021	261 €
AOP Chambolle–Musigny	David Duband	2021	116 €
AOP Chambolle–Musigny	Domaine Michel Noëllat	2021	175 €
AOP Chambolle–Musigny	Domaine Méo Camuzet	2021	135 €
AOP Vougeot Premier Cru – Les Petits Vougeot	Domaine Bertagna	2020	119 €
AOP Echézeaux Grand Cru	Domaine Georges Noëllat	2022	591 €
AOP Vosne–Romanée – Aux Communes	Seguin–Manuel	2021	132 €
AOP Vosne–Romanée	Domaine Michel Gros	2020	124 €
AOP Vosne–Romanée	Domaine Michel Gros	2021	137 €
AOP Vosne–Romanée	Domaine Michel Gros	2022	137 €
AOP Vosne–Romanée Premier Cru – Clos des Réas	Domaine Michel Gros	2020	174 €
AOP Vosne–Romanée Premier Cru – Clos des Réas	Domaine Michel Gros	2021	192 €
AOP Nuits–Saint–Georges – Les Chaliots	Domaine Michel Gros	2020	87 €
AOP Nuits–Saint–Georges – Vieilles Vignes	Domaine Jean–Charles Rion	2021	98 €
AOP Côte–de–Nuits–Villages	Domaine Gaston & Pierre Ravaut	2021	51 €
AOP Côte–de–Nuits–Villages	David Duband	2021	55 €

Prix TTC service compris – Sauf indications contraires, nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Protégée et conditionnés en bouteille de 75cL.

Tous nos verres sont servis en contenance de 15cL.

Toutes bouteilles vendues seront ouvertes directement pour être servies au sein du restaurant.

LES VINS DE CÔTES DE BEAUNE

BLANC

AOP Pernand-Vergelesses	Domaine Jean-Baptiste Boudier	2023	71€
AOP Pernand-Vergelesses Premier Cru - Sous Frétille	Domaine Jean-Baptiste Boudier	2023	115€
AOP Beaune Premier Cru - Les Aigrots	Domaine Sébastien Magnien	2022	71€
AOP Auxey-Duresses	Domaine Trapet	2022	89€
AOP Saint-Romain - Sous le Château	Domaine Sébastien Magnien	2022	61€
AOP Monthélie - Les Sous-Roches	Domaine Guillaume Baduel	2022	55€
AOP Meursault - Le Meix Sous Le Château	Domaine Jean-Philippe Fichet	2022	119€
AOP Meursault	Thierry & Pascale Matrot	2022	118€
AOP Saint-Aubin	Gilles Bouton & Fils	2023	38€
AOP Saint-Aubin	Domaine Larue	2023	51€
AOP Saint-Aubin Premier Cru - Les Perrières	Patrick Miolane	2023	61€
AOP Saint-Aubin Premier Cru - Le sentier du clou	Domaine Derain	2022	68€
AOP Saint-Aubin Premier Cru - Sentier Du Clou	Domaine Fernand & Laurent Pillot	2021	68€
AOP Saint-Aubin Premier Cru - En Remilly	Domaine Derain	2021	103€
AOP Saint-Aubin Premier Cru - Clos de la Chatenière	Hubert Lamy	2022	171€
AOP Bâtard-Montrachet Grand Cru	Domaine Coffinet-Duvernay	2022	591€
AOP Chassagne-Montrachet - La Canière	Patrick Miolane	2023	71€
AOP Chassagne-Montrachet - Vieilles Vignes	Vincent & Sophie Morey	2019	74€
AOP Chassagne-Montrachet	Domaine Vincent Bachelet	2023	76€
AOP Chassagne-Montrachet	Domaine Fontaine-Gagnard	2023	76€
AOP Chassagne-Montrachet	Domaine Bouard-Bonnefoy	2022	80€
AOP Chassagne-Montrachet - Les Benoites	Emma & Christian Sorine	2023	83€
AOP Chassagne-Montrachet	Domaine Larue	2023	86€
AOP Chassagne-Montrachet - Château de Chassagne-Montrachet	Domaine Bader-Mimeur	2021	90€
AOP Chassagne-Montrachet	Domaine Bachey-Legros	2023	92€
AOP Chassagne-Montrachet	Domaine Bruno Colin	2022	114€
AOP Chassagne-Montrachet	Domaine Bruno Colin	2023	109€
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - En Remilly	Domaine Bruno Colin	2022	197€
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - En Remilly	Domaine Bruno Colin	2023	197€
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Caillerets	Vincent & Sophie Morey	2022	128€
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Les Champgains	Domaine Fernand & Laurent Pillot	2023	99€
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Les Chenevottes	Domaine Marc Morey & Fils	2023	106€
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Chenevottes	Domaine Michel Niellon	2022	119€
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Morgeot	Vincent & Sophie Morey	2021	99€
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Morgeot - Les Petits Clos	Domaine Bachey-Legros	2023	115€

Prix TTC service compris - Sauf indications contraires, nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Protégée et conditionnés en bouteille de 75cL.

Tous nos verres sont servis en contenance de 15cL.

Toutes bouteilles vendues seront ouvertes directement pour être servies au sein du restaurant.

AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Les Fairendes	Domaine Fernand & Laurent Pillot	2023	116 €
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Les Macherelles	Au Pied du Mont Chauve	2017	102 €
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Les Macherelles	Domaine Bouard-Bonnefoy	2022	120 €
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Vide Bourse	Domaine Fernand & Laurent Pillot	2023	136 €
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Les Chaumées	Domaine Simon Colin	2021	136 €
AOP Santenay - Les Hâtes	Vincent & Sophie Morey	2022	70 €
AOP Santenay - Les Potets	Domaine Jean-Marc Vincent	2020	103 €
AOP Santenay - Les Potets	Domaine Jean-Marc Vincent	2023	89 €
AOP Maranges - Vignes Blanches	Domaine Franck Lamargue	2022	40 €
AOP Maranges Premier Cru - La Fussière	Domaine Bachelet-Monnot	2022	74 €

ROSÉ

AOP Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune - Rosé	Domaine de la Cozanne	2022	34 €
---	-----------------------	------	------

ROUGE

AOP Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune - Amphore	Domaine de la Cozanne	2022	54 €
AOP Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune	Domaine Jean-Marc Bouley	2022	81 €
AOP Ladoix	Domaine Gaston & Pierre Ravaut	2022	51 €
AOP Ladoix Premier Cru - Le Bois Roussot	Domaine Gaston & Pierre Ravaut	2022	67 €
AOP Aloxe-Corton	Domaine Gaston & Pierre Ravaut	2020	74 €
AOP Aloxe-Corton	Domaine Larue	2021	64 €
AOP Corton Grand Cru - Les Bressandes	Domaine Gaston & Pierre Ravaut	2022	120 €
AOP Corton Grand Cru - Perrières	Domaine Larue	2021	121 €
AOP Chorey-Lès-Beaune - Chorey-lès-Beaune	Domaine Gould de Beaupré	2017	48 €
AOP Savigny-Lès-Beaune - Vieilles Vignes	Vincent Girardin	2021	70 €
AOP Savigny-Lès-Beaune	Domaine Jean-Baptiste Boudier	2022	65 €
AOP Beaune - Les Bons Feuvres	Domaine Sébastien Magnien	2021	58 €
AOP Beaune Premier Cru - Grèves - Vigne de L'Enfant Jésus	Bouchard Père & Fils	2014	147 €
AOP Beaune Premier Cru - Les Sizies	Domaine de la Galopière	2021	63 €
AOP Monthélie - Pierrefitte	Domaine Changarnier	2022	60 €
AOP Monthélie - Les Sous Roches	Domaine Guillaume Baduel	2022	51 €
AOP Monthélie Premier Cru - Meix Bataille	Domaine Changarnier	2021	62 €
AOP Auxey-Duresses	Domaine Taupenot Merme	2021	69 €
AOP Saint-Romain - Sous le Château	Domaine Germain Père & Fils	2022	57 €
AOP Pommard	Domaine Blain-Gagnard	2022	71 €
AOP Pommard	Pierre & Louis Trapet	2020	122 €
AOP Pommard Premier Cru - Les Saussilles	Domaine Guillaume Baduel	2017	121 €
AOP Pommard Premier Cru - Les Saussilles	Domaine Guillaume Baduel	2019	115 €
AOP Pommard Premier Cru - Les Saussilles	Domaine Guillaume Baduel	2021	109 €
AOP Pommard Premier Cru - Rugiens	Domaine François Gaunoux	2019	233 €

Prix TTC service compris - Sauf indications contraires, nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Protégée et conditionnés en bouteille de 75cL.

Tous nos verres sont servis en contenance de 15cL.

Toutes bouteilles vendues seront ouvertes directement pour être servies au sein du restaurant.

AOP Volnay	Domaine Henri Delagrange	2023	94 €
AOP Volnay Premier Cru - Les Pitures	Domaine Blain-Gagnard	2022	86 €
AOP Volnay Premier Cru - Le Clos des Chênes	Domaine François Gaunoux	2020	119 €
AOP Saint-Aubin Premier Cru - Les Champlots	Gilles Bouton & Fils	2023	37 €
AOP Saint-Aubin Premier Cru - Sur Gamay	Patrick Miolane	2022	44 €
AOP Saint-Aubin Premier Cru - Pitangerets	Au Pied du Mont Chauve	2017	68 €
AOP Saint-Aubin Premier Cru - Pitangerets	Au Pied du Mont Chauve	2019	68 €
AOP Chassagne-Montrachet - Les Voillenots Dessous	Gilles Bouton & Fils	2023	40 €
AOP Chassagne-Montrachet	Jean-Claude Ramonet	2022	46 €
AOP Chassagne-Montrachet	Caroline Morey	2021	60 €
AOP Chassagne-Montrachet	Domaine Michel Niellon	2022	60 €
AOP Chassagne-Montrachet	Domaine Marc Morey & Fils	2023	60 €
AOP Chassagne-Montrachet - Château de Chassagne-Montrachet	Domaine Bader-Mimeur	2021	63 €
AOP Chassagne-Montrachet - Vieilles Vignes	Domaine Bouard-Bonnefoy	2022	63 €
AOP Chassagne-Montrachet - Concis des Champs	Au Pied du Mont Chauve	2019	65 €
AOP Chassagne-Montrachet - Vieilles Vignes	Domaine Bruno Colin	2022	73 €
AOP Chassagne-Montrachet	Domaine Larue	2023	86 €
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Clos Saint-Jean	Domaine Fontaine-Gagnard	2023	94 €
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Clos Saint-Jean	Domaine Morey-Coffinet	2022	128 €
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - La Cardeuse	Domaine Bernard Moreau et Fils	2021	160 €
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Clos de la Boudriotte	Domaine Bachelet-Ramonet	2022	65 €
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - La Maltroie	Domaine Bouard-Bonnefoy	2021	71 €
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Clos Saint-Jean	Domaine Justin Girardin	2021	104 €
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - La Boudriotte	Domaine Justin Girardin	2021	104 €
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - Morgeot - Les Fairendes	Domaine Jean-Marc Pillot	2022	72 €
AOP Chassagne-Montrachet Premier Cru - La Maltroie	Domaine Justin Girardin	2021	104 €
AOP Santenay - Clos du Clos Genet	Domaine Jessiaume	2021	56 €
AOP Santenay - Les Charmes	Antoine Olivier	2021	56 €
AOP Santenay - Prarons Dessus	Domaine Fernand & Laurent Pillot	2023	58 €
AOP Santenay	Domaine Christian Bergeret	2022	60 €
AOP Santenay - Vieilles Vignes	Vincent Girardin	2020	61 €
AOP Santenay - Clos de Saint-Jean	Domaine Philippe Colin	2022	61 €
AOP Santenay Premier Cru - Les Gravières	Vincent Girardin	2020	78 €
AOP Santenay Premier Cru - Le Passetemps	Domaine Jean-Marc Vincent	2022	119 €
AOP Santenay Premier Cru - Les Gravières	Domaine Jean-Marc Vincent	2023	133 €
AOP Maranges - Le Saugeot	Domaine Franck Lamargue	2023	34 €
AOP Maranges - Vieilles Vignes	Domaine Justin Girardin	2022	45 €
AOP Maranges - Le Goty	Domaine Bachey-Legros	2023	48 €
AOP Maranges	Thierry & Pascale Matrot	2022	50 €

Prix TTC service compris - Sauf indications contraires, nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Protégée et conditionnés en bouteille de 75cL.

Tous nos verres sont servis en contenance de 15cL.

Toutes bouteilles vendues seront ouvertes directement pour être servies au sein du restaurant.

AOP Maranges Premier Cru – La Fussière – Vieilles Vignes	Domaine Vincent Bachelet	2023	51€
AOP Maranges Premier Cru – La Fussière	Domaine Bachelet–Monnot	2023	67€
AOP Maranges Premier Cru – La Fussière	Domaine Simon Colin	2021	78€
MAGNUM			
AOP Aloxe–Corton – Jules	Domaine Comte Senard	2022	162€
AOP Saint–Romain – Sous le Château	Domaine Germain Père & Fils	2022	112€
AOP Maranges	Domaine Quentin Jeannot	2023	80€

LES VINS DE L'YONNE

BLANC

AOP Bourgogne Tonnerre – Les Huées	Jeremy Arnaud	2022	46€
AOP Chablis – Vieilles Vignes	Domaine Daniel–Etienne Defaix	2021	42€
AOP Chablis – Sous le parc	Jeremy Arnaud	2021	52€
AOP Chablis – Vallée Clabory	Domaine Jérémy Arnaud	2023	53€
AOP Chablis Premier Cru – Les Lys	Domaine Daniel–Etienne Defaix	2013	72€
AOP Chablis Grand Cru – Grenouilles	Domaine Daniel–Etienne Defaix	2012	149€
AOP Saint–Bris – Moury	Domaine Gaisot	2022	27€
AOP Vézelay – L'Impatiente	Domaine La Croix Montjoie	2023	34€

ROUGE

AOP Bourgogne Chitry – Vau du Puits	Domaine Olivier Morin	2020	37€
AOP Irancy	Domaine Olivier Morin	2020	35€
MAGNUM			
AOP Bourgogne Chitry – Vau du Puits	Domaine Olivier Morin	2020	70€

Prix TTC service compris – Sauf indications contraires, nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Protégée et conditionnés en bouteille de 75cL.

Tous nos verres sont servis en contenance de 15cL.

Toutes bouteilles vendues seront ouvertes directement pour être servies au sein du restaurant.

LES VINS DE CÔTE CHALONNAISE

BLANC

AOP Rully	Domaine Paul & Marie Jacqueson	2023	43 €
AOP Rully Premier Cru – Margotés	Domaine Dureuil-Janthial	2021	80 €
AOP Rully Premier Cru – Margotés	Domaine Dureuil-Janthial	2022	80 €
AOP Rully Premier Cru – Clos Saint-Jacques	Domaine de la Folie	2023	61 €
AOP Rully Premier Cru – Vauvry	Domaine Paul & Marie Jacqueson	2023	55 €
AOP Givry – Teppe des Chenèves	Domaine François Lumpp	2023	63 €
AOP Mercurey – La Brigadière	Domaine François Raquillet	2023	55 €
AOP Mercurey Premier Cru – En Sazenay	Domaine Tupinier-Bautista	2023	65 €
AOP Montagny – Prélude	Stéphane Aladame	2022	40 €
AOP Montagny Premier Cru – Le Mont Laurent	Bruno Lorenzon	2022	98 €
AOP Montagny Premier Cru – Les Coères	Stéphane Aladame	2022	64 €

ROUGE

AOP Rully – Les Chaponnières	Domaine Paul & Marie Jacqueson	2022	43 €
AOP Rully Premier Cru – Préaux	Domaine Paul & Marie Jacqueson	2023	55 €
AOP Mercurey – Les Chavances	Domaine Tupinier-Bautista	2023	51 €
AOP Mercurey – Vieilles Vignes	Domaine François Raquillet	2023	55 €
AOP Mercurey Premier Cru – Clos du Paradis	Château de Buxy	2023	62 €
AOP Mercurey Premier Cru – Clos du Roy	Domaine Tupinier-Bautista	2021	74 €
AOP Givry Premier Cru – Clos Charlé	Domaine Laurent Mouton	2022	58 €
AOP Givry Premier Cru – Petit Marole	Domaine François Lumpp	2023	66 €
AOP Mercurey – Vieilles Vignes	Domaine François Raquillet	2022	55 €
AOP Mercurey – Le Chapitre	Bruno Lorenzon	2022	74 €

LES VINS DE CÔTE MÂCONNAISE

BLANC

AOP Mâcon-Cruzille – Clos des Avoueries – Monopole	Domaine du Château de Messey	2022	42 €
AOP Pouilly-Fuissé – Le Haut de la Roche	Jacques Saumaize	2023	46 €
AOP Pouilly-Loché – Aux Barres	Château de Buxy	2022	44 €
AOP Pouilly-Loché – Origine	Château de Buxy	2022	47 €
AOP Saint-Véran – Châtaignier	Jacques Saumaize	2023	34 €
AOP Viré-Clessé – Vieilles Vignes – Sur le Chêne	Domaine Michel	2021	51 €

MAGNUM

AOP Pouilly-Fuissé – Les Cras	Robert-Denogent	2017	121 €
-------------------------------	-----------------	------	-------

Prix TTC service compris – Sauf indications contraires, nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Protégée et conditionnés en bouteille de 75cL.

Tous nos verres sont servis en contenance de 15cL.

Toutes bouteilles vendues seront ouvertes directement pour être servies au sein du restaurant.

LES VINS DU BEAUJOLAIS

ROUGE

AOP Saint-Amour – Cuvée G	Pacaud Vignerons	2025	35 €
---------------------------	------------------	------	------

LES VINS D'AUTRES RÉGIONS FRANÇAISES

BLANC

AOP Champagne – Brut Réserve	Charles Heidsieck		73 €
AOP Champagne – Bertille	Champagne Gaidoz-Forget	2011	82 €
IGP Collines Rhodaniennes – Les Vignes d'à Côté	Yves Cuilleron	2023	31 €
IGP Collines Rhodaniennes – Les Contours de Deponcins	Domaine François Villard	2022	41 €
AOP Crozes-Hermitage	Domaine Les Martinelles	2024	30 €
AOP Côtes-du-Vivarais – Cuvée Gallety	Domaine Gallety	2023	31 €
AOP Muscat de Beaumes-de-Venise	Domaine des Bernardins	2024	35 €
IGP Coteaux-de-Tannay – Le Nivernais	Domaine de Bel Air	2023	21 €
IGP Coteaux-de-Tannay – Melon	Domaine de Bel Air	2024	23 €
AOP Coteaux du Gennois	Domaine Les Ormousseaux	2022	48 €
AOP Sancerre	Domaine Vacheron	2023	48 €
AOP Pouilly-Fumé	Domaine Les Ormousseaux	2022	58 €
AOP Coteaux-du-Loir – Prémices	Domaine de Bellivière	2023	32 €
AOP Vouvray – Renaissance	Domaine Sébastien Brunet	2018	29 €
AOP Côtes-de-Provence – Blanc de Blancs	Château La Tour de L'Evêque	2024	32 €
AOP Côtes-de-Provence – Milia	Clos de l'Ours	2019	38 €
AOP Bandol	Château de Pibarnon	2023	64 €
IGP Méditerranée – Le Grand Blanc	Domaine Revelette	2024	70 €

MAGNUM

AOP Champagne – Brut Réserve	Charles Heidsieck		146 €
AOP Sancerre	Domaine Vacheron	2023	93 €
IGP Coteaux-de-Tannay – Melon	Domaine de Bel Air	2024	5 €

ROSÉ

AOP Sancerre	Domaine Vacheron	2023	48 €
AOP Champagne – Rosé de Cuvaïson	Moutard Père & Fils		70 €

Prix TTC service compris – Sauf indications contraires, nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Protégée et conditionnés en bouteille de 75cL.

Tous nos verres sont servis en contenance de 15cL.

Toutes bouteilles vendues seront ouvertes directement pour être servies au sein du restaurant.

ROUGE

AOP Coteaux-du-Lyonnais – Traboules	Domaine Clusel-Roch	2022	21€
IGP Collines Rhodaniennes – Les Vignes d'à Côté – Syrah	Yves Cuilleron	2023	21€
AOP Côtes-du-Rhône – Les Capelles	Domaine La Ligière	2020	21€
AOP Crozes-Hermitage – Ophrys	Domaine Les Martinelles	2023	65€
AOP Cornas – Jovet	Domaine François Villard	2022	79€
AOP Gigondas – Prestige	Le Clos des Cazaux	2020	44€
AOP Vacqueyras – La Grande Terre	Domaine Roucas Toubma	2023	31€
Vin de France – Cuvée Gallety	Domaine Gallety	2021	38€
AOP Beaumes-de-Venise – Bonelli	Domaine Saint-Amant	2021	30€
AOP Beaumes-de-Venise	Domaine des Bernardins	2022	32€
AOP Coteaux du Giennois	Domaine Les Ormousseaux	2022	48€
AOP Sancerre	Domaine Vacheron	2022	56€
AOP Sancerre	Domaine Vacheron	2023	56€
AOP Saumur-Champigny – La Marginale	Domaine des Roches Neuves	2022	58€
AOP Anjou – Cabernet Franc	Clau de Nell	2022	57€
AOP Côtes-de-Provence	Château La Tour de L'Evêque	2017	32€
AOP Côtes-de-Provence – Le Chemin	Clos de l'Ours	2017	41€
AOP Côtes-de-Provence – Ursus	Clos de l'Ours	2015	64€
IGP Méditerranée – Le Grand Rouge	Domaine Revelette	2019	74€
AOP Bandol	Château de Pibarnon	2019	77€
AOP Bandol	Château de Pibarnon	2020	73€
MAGNUM			
AOP Crozes-Hermitage	Domaine Etienne Pochon	2022	71€
AOP Vacqueyras – Grenat Noble	Le Clos des Cazaux	2016	87€
AOP Sancerre	Domaine Vacheron	2022	109€

Prix TTC service compris – Sauf indications contraires, nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Protégée et conditionnés en bouteille de 75cL.

Tous nos verres sont servis en contenance de 15cL.

Toutes bouteilles vendues seront ouvertes directement pour être servies au sein du restaurant.

LES VINS D'AUTRES PAYS

BLANC

Italie

IGT Piemonte – Bianco	Mura Mura	2022	41€
DOC Colli Tortonesi – Derthona	Cascina Penna – Currado	2023	77€

Afrique du Sud

WO – District Stellenbosch – Inspector Péringuey	Jordan Estate	2023	29€
--	---------------	------	-----

Nouvelle-Zélande

Central Otago – Sauvignon Blanc	Rippon	2020	40€
---------------------------------	--------	------	-----

Hongrie

Tokaji Aszú – 5 Puttonyos	Royal Tokaji	2017	88€
---------------------------	--------------	------	-----

ROUGE

Italie

Grignolino d'Asti – Garibaldi	Mura Mura	2022	44€
IGT Piemonte – Romeo	Mura Mura	2017	55€
DOC Barbera d'Alba Superiore – Miolena	Mura Mura	2022	29€
DOC Barbera d'Alba	Trediberri	2023	54€
DOC Valpolicella Classico	Ca' La Bionda	2023	40€
DOCG Barolo – Sorano	Mura Mura	2020	112€
DOCG Barbaresco – Faset	Mura Mura	2020	90€

Espagne

DOP Rioja – Crianza	Bodega David Moreno	2019	33€
---------------------	---------------------	------	-----

Portugal

DOC Douro – Tinto	Quinta do Vallado	2022	29€
-------------------	-------------------	------	-----

Nouvelle-Zélande

Central Otago – Pinot Noir Tinker's Field	Rippon	2018	115€
---	--------	------	------

Prix TTC service compris – Sauf indications contraires, nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Protégée et conditionnés en bouteille de 75cL.

Tous nos verres sont servis en contenance de 15cL.

Toutes bouteilles vendues seront ouvertes directement pour être servies au sein du restaurant.