

LES COCKTAILS

Kir	7€
Kir Royal	10€
Gin tonic London dry Gin – Sab's Beaune / L'O de Jo – Clos Saint Joseph – Meursault	13€
Apricot Spritz	14€
Apérol Spritz	10€
Picon Bière	4€
Whisky Coca	9€
Cuba Libre	9€

LES APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Anisé Pontarlier – François Guy / Ricard	4,00€
Martini Rosso / Blanco / Rosato	4,00€
Campari	4,00€
Suze / Salers	4,00€
Joseph Cartron – Framboise Sauvage	5,00€
Maison Jacoulot – Marc de Bourgogne – Extra Egrappé	7,00€
Maison Jacoulot – Marc de Bourgogne – 7yrs	6,00€
Le Palin – Cognac – VSOP	5,00€
Buichladdich – Single Malt Scotch Whisky – The Classic Laddie	11,00€
Jura – Single Malt – Journey	7,00€
Kavalan – Single Malt – Ex-Bourbon Oak	10,00€
Port Charlotte – Single Malt – Heavily Peated	12,00€
HSE – Vieilli en Fût de Chêne	5,00€
Diplomatico – Reserva Exclusiva	8,00€
Rhum JM – Rhum J.M – XO	14,00€
Domaine Roulot – L'abricot du Roulot	7,00€
Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605 / Cuvée des MOF Sommeliers / Liqueur du 9ème Centenaire	9,00€
Get 27	4,00€
Saint-Germain – Liqueur de Sureau	4,00€
Distillerie du Clos Saint Joseph – Liqueur d'agrumes Clémentine / Citron	8,00€

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	7€
LaBAB – Pale Ale – 33cL	8€
LaBAB – Ambrée – 33cL	8€
LaBAB – Blanche – 33cL	8€
Belenium – Blonde Première – 33cL	7€
Belenium – Blanche Numéro 3 – 33cL	7€

LE SANS ALCOOL

Evian – Evian – 1L	5€
Badoit – Badoit – 1L	5€
Perrier – 33 cl	5€
Cristaline – Bouteille Plastique 50cL	2€
Coca-Cola – 33cL	4,5€
Coca-Cola Zéro – 33cL	4,5€
Fuze Tea – 25cL	5€
Orangina – 25cL	5€
Elixia – Limonade – 33cL	5€
Nature, Litchi, Fraise, Cassis, Mirabelle	
Schweppes – Tonic – 25cL	5€
Cidrerie Electick – Jus de Pomme – 33cL	5€
Patrick Font – Jus de Fruit	5€
Raisin (Sauvignon), Pêche de Vigne, Fraise, Abricot, Cassis, Tomate	

LES BOISSONS CHAUDES

Café / Café Allongé	2,5€
Décaféiné	2,5€
Double Espresso	4€
Café Viennois	4,5€
Cappuccino	4,5€
Chocolat chaud	4,5€
Thé / Tisane	4,5€

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

Crémant de Bourgogne – Brut Nature Les Terroirs	Louis Picamelot		7 €
Saint-Bris – Moury 100% Sauvignon	Domaine Goisot	2022	7 €
Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits – Lapinières	Domaine de Montmain	2022	11 €
Givry	Domaine Laurent Mouton	2023	11 €
Mâcon-Villages	Domaine Michel	2022	7 €
Collines Rhodaniennes – Les Vignes d'à Côté 100% Viognier	Yves Cuilleron	2023	8 €
Muscat de Beaumes-de-Venise Assemblage Muscat à petits grains blanc et Muscat à petits grains noir	Domaine des Bernardins	2023	7 €

ROUGE

Bourgogne Côtes-d'Auxerre – Corps de Garde	Domaine Goisot	2022	9 €
Aloxe-Corton – Jules	Domaine Comte Senard	2022	18 €
Maranges	Domaine Quentin Jeannot	2023	10 €
Givry	Domaine Laurent Mouton	2023	11 €
Crozes-Hermitage 100% Syrah	Domaine Etienne Pochon	2022	8 €

ROSÉ

Marsannay – Marsannay Rosé	Clos Saint Louis	2022	9 €
----------------------------	------------------	------	-----

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 SUGGESTIONS DU SOMMELIER

BLANC

Bourgogne Côtes-d'Auxerre	Corps de Garde	Domaine Goisot	2022	34 €
Bourgogne Chitry	Olympe	Domaine Olivier Morin	2020	37 €
Bourgogne	Ana	Domaine Comte Senard	2022	42 €
Rully Premier Cru	Clos Saint-Jacques	Domaine de la Folie	2023	61 €
Saint-Véran	La Vieille Vigne	Domaine Jacques Saumaize	2022	32 €
Viré-Clessé	Quintaine	Domaine de la Bongran	2021	40 €
Vin de France 100% Chardonnay produit en Ardèche	Les 4 Faïsses	Domaine des Accoles	2019	26 €

ROUGE

Bourgogne	Pinot Noir	Domaine Vincent Bachelet	2023	29 €
Coteaux-Bourguignons 100% Pinot Noir	Les Fourneaux	Domaine Laurent Mouton	2023	30 €
Irancy		Domaine Olivier Morin	2020	35 €
Marsannay	Au Ronsoy	Domaine Philippe Robert	2022	43 €
Saint-Romain	Sous le Château	Domaine Germain Père & Fils	2022	57 €
Saint-Aubin Vin rouge frais, alliant le fruité du pinot noir avec une belle minéralité. Agréable pour accompagner vos planches de charcuterie ainsi que des viandes blanches.	le Ban	Domaine Derain	2021	56 €
Rully	Clos de Bellecroix	Domaine de la Folie	2023	42 €
Collines Rhodaniennes 100% Syrah	Les Vignes d'à Côté - Syrah	Yves Cuilleron	2023	21 €
Côtes-de-Provence Assemblage Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault	Le Chemin	Clos de l'Ours	2017	41 €

ROSÉ

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune Vin rosé, 100% Pinot Noir, travaillé sur la vivacité et les arômes de pamplemousse rose. Peut convenir pour accompagner vos poissons.	Rosé	Domaine de la Cozanne	2022	34 €
Marsannay Rosé typique de Bourgogne, 100% Pinot Noir, apportant des arômes de bonbon anglais et de pamplemousse rose		Domaine Philippe Robert	2023	35 €

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 BLANCS DE BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne – Brut Nature Les Terroirs	Louis Picamelot		26 €
Crémant de Bourgogne – Jeanne Thomas Brut, Blanc de Blancs, Chardonnay et Aligoté	Louis Picamelot	2017	27 €
Crémant de Bourgogne – En Chazot Extra-Brut, Blanc de Noirs, 100% Pinot Noir	Louis Picamelot	2019	39 €
Bourgogne Aligoté	Domaine Larue	2023	23 €
Bourgogne Aligoté	Domaine Michel Niellon	2022	26 €
Bourgogne Aligoté	Domaine de la Folie	2023	27 €
Bourgogne Aligoté Vignes plantées en haute densité	Domaine Buisson-Charles	2022	61 €
Coteaux-Bourguignons – En Riotte 50% Pinot Blanc – 50% Pinot Beurot (Pinot Gris)	Domaines Les Astrelles	2022	32 €
Bourgogne – Ana Terroirs entre Aloxe-Corton, Savigny-les-Beaune et Pernand-Vergelesses	Domaine Comte Senard	2022	42 €
Bourgogne – Chardonnay	Domaine Thierry & Pascale Matrot	2022	45 €
Bourgogne – Les Veuillots Cuvée, 100% Chardonnay, du Chablisien, travaillé en cuve béton ovoïde	Jeremy Arnaud	2022	42 €
Bourgogne – Clos de la Perrière Clos situé sur la commune de Corpeau. Monopole du Domaine du clos du moulin aux moines.	Clos du Moulin Aux Moines	2023	48 €
Bourgogne – Les Terroirs de Daix Vin blanc travaillé sur des parcelles situées sur la ville de Daix, au nord-Ouest de Dijon	Domaine Thierry Mortet	2020	43 €
Bourgogne Côte-d'Or – Vieilles Vignes	Domaine Jean-Philippe Fichet	2022	58 €
Bourgogne Côte-d'Or – Haute Densité	Domaine Buisson-Charles	2022	68 €
Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits – Lapinières Parcelle situé sur la commune de Villars-Fontaine	Domaine de Montmain	2022	47 €
Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune – Le Ban Vin blanc élevé en œuf de Beaune (cuve en béton)	Domaine de la Cozanne	2022	54 €
Bourgogne Côtes-d'Auxerre – Corps de Garde	Domaine Goisot	2022	34 €
Bourgogne Chitry – Olympe	Domaine Olivier Morin	2020	37 €
Bourgogne Tonnerre – Les Huées	Jeremy Arnaud	2022	46 €
Chablis – Vieilles Vignes	Domaine Daniel-Etienne Defaix	2021	42 €
Chablis – Sous le parc	Jeremy Arnaud	2021	52 €
Chablis Premier Cru – Les Lys	Domaine Daniel-Etienne Defaix	2013	72 €
Saint-Bris – Moury 100% Sauvignon blanc. Seule appellation Bourguignonne à être travaillée avec du sauvignon.	Domaine Goisot	2022	27 €
Vézelay – L'Impatiente Vin blanc frais et fruité, agréable de l'apéritif jusqu'au plateau de fromage	Domaine La Croix Montjoie	2023	34 €
Marsannay	Domaine Philippe Robert	2023	47 €

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.

Chorey-Lès-Beaune – Les Champs Longs	Domaine Comte Senard	2022	64 €
Pernand-Vergelesses	Domaine Jean-Baptiste Boudier	2023	71 €
Saint-Romain – Le Jarron	Domaine Germain Père & Fils	2023	57 €
Monthélie – Les Sous-Roches	Domaine Guillaume Baduel	2022	55 €
Meursault – Vieilles Vignes	Domaine Buisson-Charles	2022	112 €
Meursault	Domaine Thierry & Pascale Matrot	2022	118 €
Saint-Aubin – En Vesvau	Domaine Derain	2020	89 €
Saint-Aubin Premier Cru – Murgers des Dents de Chien	Domaine Larue	2022	86 €
Saint-Aubin Premier Cru – Les Murgers des Dents de Chien	Domaine Joseph Colin	2020	127 €
Saint-Aubin Premier Cru – Clos du Meix	Domaine Joseph Colin	2021	100 €
Saint-Aubin Premier Cru – Sous Roche Dumay	Domaine Joseph Colin	2020	100 €
Saint-Aubin Premier Cru – En remilly	Domaine Joseph Colin	2020	109 €
Chassagne-Montrachet	Domaine Michel Niellon	2022	92 €
Chassagne-Montrachet – Château de Chassagne-Montrachet	Domaine Bader-Mimeur	2021	90 €
Chassagne-Montrachet – Les Houillères	Domaine Bader-Mimeur	2022	90 €
Terroir de Chassagne-Montrachet village longeant le grand cru Criot-Batard-Montrachet			
Chassagne-Montrachet	Domaine Jean-Marc Pillot	2022	79 €
Chassagne-Montrachet Premier Cru – Chenevottes	Domaine Michel Niellon	2022	119 €
Chassagne-Montrachet Premier Cru – Les Macherelles	Au Pied du Mont Chauve	2017	102 €
Chassagne-Montrachet Premier Cru – Clos Saint-Jean	Au Pied du Mont Chauve	2017	100 €
Chassagne-Montrachet Premier Cru – Les Chaumées	Au Pied du Mont Chauve	2016	102 €
Maranges Premier Cru – La Fussière	Domaine Vincent Bachelet	2023	61 €
Maranges Premier Cru – La Fussière	Domaine Bachelet-Monnot	2022	74 €
Bouzeron – Les Cordères	Domaine Paul & Marie Jacqueson	2023	37 €
100% Aligoté. Seul appellation communale Bourguignonne travaillée avec de l'aligoté			
Rully – Clos de la Folie	Domaine de la Folie	2023	42 €
Rully Premier Cru – Clos Saint-Jacques	Domaine de la Folie	2023	61 €
Mâcon-Cruzille – Clos des Avoueries Monopole	Chateau de Messey	2022	42 €
Givry	Domaine Laurent Mouton	2023	41 €
Viré-Clessé – Quintaine	Domaine de la Bongran	2021	40 €
Saint-Véran – La Vieille Vigne	Domaine Jacques Saumaize	2022	32 €
Pouilly-Fuissé – Le Haut de la Roche	Domaine Jacques Saumaize	2023	46 €
Magnums			
Bourgogne – Ana	Domaine Comte Senard	2022	106 €
Pouilly-Fuissé – La Croix	Domaine Robert Denogent	2017	97 €
Pouilly-Fuissé – Les Cras	Domaine 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 ROUGES DE BOURGOGNE

Coteaux Bourguignons – Les Fourneaux 100% Pinot Noir	Domaine Laurent Mouton	2023	30 €
Bourgogne – Pinot Noir	Domaine Vincent Bachelet	2023	29 €
Bourgogne – Pinot Noir	Domaine Sébastien Magnien	2022	38 €
Bourgogne – Pinot Noir	Domaine Elodie Roy	2022	39 €
Bourgogne	Domaine Bachelet–Monnot	2022	48 €
Bourgogne – Les Athets	Domaines Les Astrelles	2022	48 €
Bourgogne – Clos de la Perrière Clos situé sur la commune de Corpeau. Monopole du Domaine du clos du moulin aux moines.	Clos du Moulin Aux Moines	2022	48 €
Bourgogne Pinot noir travaillé sur les terroirs de Chablis.	Domaine Daniel–Etienne Defaix	2018	58 €
Bourgogne Côte-d'Or	Domaine Bachelet–Ramonet	2022	24 €
Bourgogne Côte-d'Or – Pinot Noir	Domaine Guillaume Baduel	2022	39 €
Bourgogne Hautes–Côtes–de–Nuits – Les Martennes	Domaines Les Astrelles	2022	48 €
Bourgogne Hautes–Côtes–de–Beaune – Amphore Pinot Noir des terroirs de Nolay.	Domaine de la Cozanne	2022	54 €
Bourgogne Côtes–d'Auxerre – Corps de Garde	Domaine Goisot	2022	34 €
Bourgogne Chitry – Vau du Puits	Domaine Olivier Morin	2020	37 €
Irancy	Domaine Olivier Morin	2020	35 €
Marsannay – Au Ronsoy	Domaine Philippe Robert	2022	43 €
Fixin – Les Herbues	Domaines Les Astrelles	2022	70 €
Gevrey–Chambertin – En Songe	Domaine Philippe Naddef	2022	100 €
Gevrey–Chambertin – La Croix des Champs	Domaines Les Astrelles	2022	109 €
Morey–Saint–Denis	Domaine Amiot et Fils	2022	89 €
Chambolle–Musigny Premier Cru – Les Carrières	Gilbert et Christine Felettig	2020	174 €
Vosne–Romanée	Domaine Georges Noëllat	2022	135 €
Nuits–Saint–Georges	Domaine Georges Noëllat	2022	89 €
Nuits–Saint–Georges – Vieilles Vignes	Domaine Jean–Charles Rion	2021	98 €
Aloxe–Corton	Domaine Larue	2021	64 €
Aloxe–Corton – Jules	Domaine Comte Senard	2022	74 €
Savigny–Lès–Beaune	Domaine Jean–Baptiste Boudier	2022	65 €
Savigny–Lès–Beaune Premier Cru – Les Peuillets	Domaine Jean–Baptiste Boudier	2022	77 €
Monthélie – Les Sous Roches	Domaine Guillaume Baduel	2022	51 €
Monthélie	Domaine Thierry & Pascale Matrot	2022	65 €
Saint–Romain – Sous le Château	Domaine Germain Père & Fils	2022	57 €
Pommard Premier Cru – Les Saussilles	Domaine Guillaume Baduel	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.

Pommard Premier Cru – Les Saussilles	Domaine Guillaume Baduel	2021	109 €
Volnay Premier Cru – Santenots	Domaine Thierry & Pascale Matrot	2022	105 €
Volnay Premier Cru – Champans	Domaine Marquis d'Angerville	2017	167 €
Chassagne–Montrachet – Les Benoîtes	Domaine Vincent Bachelet	2023	52 €
Chassagne–Montrachet	Domaine Michel Niellon	2022	60 €
Chassagne–Montrachet – Château de Chassagne–Montrachet	Domaine Bader–Mimeur	2017	60 €
Chassagne–Montrachet Premier Cru – Morgeot – Fairendes	Domaine Jean–Marc Pillot	2022	72 €
Chassagne–Montrachet Premier Cru – Clos Saint–Jean	Domaine Jean–Marc Pillot	2022	96 €
Saint–Aubin – le Ban	Domaine Derain	2021	56 €
Saint–Aubin Premier Cru – Pitangerets	Au Pied du Mont Chauve	2017	68 €
Santenay	Caroline Morey	2021	60 €
Maranges – La Rue des Pierres	Domaine Elodie Roy	2023	48 €
Maranges	Domaine Thierry & Pascale Matrot	2022	50 €
Maranges Premier Cru – La Fussière	Domaine Vincent Bachelet	2023	51 €
Maranges Premier Cru – La Fussière	Domaine Thierry & Pascale Matrot	2022	66 €
Rully – Clos de Bellecroix	Domaine de la Folie	2023	42 €
Rully	Domaine Dureuil–Janthial	2021	62 €
Rully – Les Chaponnières	Domaine Paul & Marie Jacqueson	2023	43 €
Givry	Domaine Laurent Mouton	2023	41 €
Givry Premier Cru – Clos Charlé	Domaine Laurent Mouton	2022	58 €

Magnum

Aloxe–Corton – Jules	Domaine Comte Senard	2022	162 €
Maranges	Domaine Quentin Jeannot	2023	80 €

LES VINS ROSÉS DE BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne – Rosé	Louis Picamelot		30 €
Bourgogne Hautes–Côtes–de–Beaune – Rosé	Domaine de la Cozanne	2022	34 €
Vin rosé, 100% Pinot Noir, travaillé sur la vivacité et les arômes de pamplemousse rose. Peut convenir pour accompagner vos poissons.			
Marsannay – Marsannay Rosé	Clos Saint Louis	2022	34 €
Rosé typique de Bourgogne, 100% Pinot Noir, apportant des arômes de bonbon anglais et de pamplemousse rose			
Marsannay	Domaine Philippe Robert	2023	35 €

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 BLANCS DE FRANCE ET D'AILLEURS

CHAMPAGNE

Champagne – Champ Persin Brut, Blanc de Blancs, 100% Chardonnay	Moutard Père & Fils		70 €
Champagne – Brut Réserve	Charles Heidsieck		73 €

Magnums

Champagne – Brut Réserve	Charles Heidsieck		146 €
--------------------------	-------------------	--	-------

VALLÉE DU RHÔNE

Vin de France – Les 4 Faïsses 100% Chardonnay	Domaine des Accoles	2019	26 €
IGP Collines Rhodaniennes – Les Vignes d'à Côté 100% Viognier des abords de Condrieu	Yves Cuilleron	2023	31 €
IGP Collines Rhodaniennes – Les Contours de Deponcins 100% Viognier des abords de Condrieu – Toute la noblesse des viogniers de Condrieu, alliant la finesse de la pêche blanche et de l'abricot avec la minéralité granitique de son terroir.	Domaine François Villard	2022	41 €
IGP Vaucluse – Les Grandes Pointes 100% Viognier du Vaucluse	Domaine du Tix	2016	22 €
Côtes-du-Rhône-Villages – Tabardonne	Domaine Saint-Amant	2021	36 €
Crozes-Hermitage 100% Roussanne – Vin blanc avec toute la fraîcheur et l'élégance des grands vins blancs de la vallée du Rhône septentrionale.	Domaine Etienne Pochon	2023	37 €
Côtes-du-Vivarais – Cuvée Gallety Assemblage de Grenache Blanc, Roussanne et Marsanne – Vin rond et fruité, avec une petite note de sucre résiduel lié à sa jeunesse, qui saura vous séduire sur vos débuts de repas.	Domaine Gallety	2023	31 €
Muscat de Beaumes-de-Venise Vin de dessert emblématique de la vallée du Rhône. Assemblage de Muscat petits grains blanc et de Muscat petits grains rouge.	Domaine des Bernardins	2023	35 €

PROVENCE

Côtes-de-Provence – Milia Assemblage de Rolle, Ugni blanc et Clairette. Toute la fraîcheur florale provençale en une dégustation.	Clos de l'Ours	2019	38 €
--	----------------	------	------

LANGUEDOC

IGP Hérault – Les Cargadous Assemblage de Roussanne et de Chenin des Terrasses du Larzac.	Clos de la Barthassade	2019	35 €
IGP Pays d'Oc – Nord Sud 100% Viognier	Domaine Laurent Miquel	2017	20 €
IGP Pays d'Oc – Solas 100% Chardonnay	Domaine Laurent Miquel	2016	16 €

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.

SUD-OUEST

IGP Comté Tolosan – Vin de Lune
Assemblage de Viognier et de Chardonnay

Clos Triguédina 2015 53 €

Pacherenc-Du-Vic-Bilh Sec
cuvée traditionnelle de Gros Manseng et Petit Manseng, pour venir sublimer vos poissons.

Domaine Labranche Laffont 2019 27 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre
100% Sauvignon

Domaine Vacheron 2023 48 €

Magnum

Sancerre
100% Sauvignon

Domaine Vacheron 2023 93 €

ITALIE

Colli Tortonesi – Derthona
Vin blanc de la région du Piémont, près de la ville de Berzano di Tortona (est de la ville d'Alexandrie), travaillé en 100% Timorasso.

Cascino Penna Currado 2023 77 €

Piemonte – Bianco
Vin blanc du Piémont en 100% Vermentino, apportant des arômes de pomme, thym et sureau.

Mura Mura 2022 41 €

PORTUGAL

Douro – Prima Branco
Vin frais, fruité et légèrement minéral à base de Moscatel Galeco Branco (Muscat Blanc)

Quinta do Vallado 2023 29 €

NOUVELLE ZÉLANDE

Central Otago – Sauvignon Blanc
Sauvignon alliant sa vivacité traditionnelle avec des arômes végétaux d'asperge, d'agrumes et d'olive de kalamata. Vin surprenant pour accompagner vos poissons et crustacés.

Rippon 2020 40 €

AFRIQUE DU SUD

Stellenbosch – Chameleon
100% Chenin d'Afrique du Sud, de la région de l'est de la ville du Cap.

Jordan Estate 2023 29 €

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 ROUGES DE FRANCE ET D'AILLEURS

VALLÉE DU RHÔNE

Vin de France – Cuvée Gallety	Domaine Gallety	2021	38 €
Coteaux-du-Lyonnais – Traboules Vin rouge, 100% Gamay, des terroirs de l'Ouest de Lyon.	Domaine Clusel-Roch	2022	21 €
IGP Collines Rhodaniennes – Les Vignes d'à Côté – Syrah Vin rouge en 100% Syrah, produit sur les terroirs des bords du Rhône, au Sud de Lyon.	Yves Cuilleron	2023	21 €
Côtes-du-Rhône – Les Capelles	Domaine La Ligière	2020	21 €
Crozes-Hermitage 100% Syrah	Domaine Etienne Pochon	2022	38 €
Saint-Joseph – Poivre et Sol Vin rouge en 100% Syrah, apportant tout le caractère épicé du cépage, sur les terroirs granitiques des contreforts de l'Ardèche. Parfait pour accompagner vos viandes rouges grillées.	Domaine François Villard	2022	45 €
Cornas – Le Village Vin rouge en 100% Syrah issu de l'assemblage de 3 terroirs de Cornas : Les Côtes, Reynard, et Cayret.	Yves Cuilleron	2021	70 €
Ventoux – La Femme Rouge Assemblage de 50% Grenache noir et 50% Syrah des pieds du Mont Ventoux.	Domaine du Tix	2017	51 €
Beaumes-de-Venise – Bonelli Assemblage de 85% Grenache Noir, 15% Syrah	Domaine Saint-Amant	2021	30 €
Costières-de-Nîmes – Mas Basile Assemblage de Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre	Château de Valcombe	2016	27 €

Magnums

Crozes-Hermitage	Domaine Etienne Pochon	2022	71 €
Vacqueyras – Grenat Noble Vin rouge en 100% Grenache noir de 70 ans, avec 30% de pourriture noble	Le Clos des Cazaux	2016	87 €

PROVENCE

Côtes-de-Provence – Le Chemin Assemblage de Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault provenant de vieilles vignes de 55 ans.	Clos de l'Ours	2017	41 €
IGP Méditerranée – En Sol 100% Mourvèdre	Domaine de la Tour du Bon	2018	70 €
IGP Méditerranée – Insomnia 100% Syrah, travaillé sans sulfite, des terroirs de Beaume de Venise	Domaine La Ligière	2022	18 €

ROUSSILLON

Côtes Catalanes – 1903 – Carignan de Schistes 100% Carignan	Domaine Le Roc Des Anges	2017	71 €
Côtes Catalanes – 1903 – Carignan de Schistes 100% Carignan	Domaine Le Roc Des Anges	2019	71 €

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.

SUD-OUEST

Côtes-de-Duras – La Pie Colette Assemblage de Merlot et Malbec, alliant des notes de fruits noirs avec une pointe de tannin. Parfait pour accompagner une planche de charcuterie et des grillades	Domaine Mouthes le Bihan	2018	20 €
Côtes-de-Duras – Les Apprentis Assemblage de Merlot et Cabernet-Franc. Vin rouge velouté, aux arômes torréfiés, avec des tannins fins.	Domaine Mouthes le Bihan	2015	45 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre – Domaine Vacheron 100% Pinot Noir		2022	56 €
Sancerre – Domaine Vacheron 100% Pinot Noir		2023	56 €

ITALIE

Barbaresco – Faset	Mura Mura	2020	90 €
Barbaresco – Roncaglie Voici un Nebbiolo qui vous apportera toute sa complexité pour accompagner votre sélection de viande rouge grillée	Mura Mura	2021	123 €
Barbaresco – Serragrilli Vin rouge, en 100% Nebbiolo, travaillé sur les terroirs argilo-calcaires de Neive (Nord-Est d'Alba). Ce vin vous apportera une alliance aromatique fruitée et structurée	Mura Mura	2019	93 €
Barbera d'Alba Superiore – Miolera 100% Barbera. Une subtile alliance entre des arômes de violette et de confiture de prune.	Mura Mura	2022	29 €
Barbera d'Alba 100% Barbera. Un vin qui vous apportera l'élégance fruitée du Barbera, avec juste le tannin nécessaire pour pouvoir accompagner vos viandes lors de votre repas.	Trediberri	2023	54 €
Barolo – Sorano 100% Nebbiolo. Le Barolo selon le domaine Mura Mura. Toute la grandeur et l'élégance du terroir de Serralunga d'Alba, travaillé autour des notes aromatiques de fruits mûrs et d'élevage sous bois.	Mura Mura	2020	112 €
Grignolino d'Asti – Garibaldi Ce vin en 100% Grignolino vous fera redécouvrir le cépage sous de meilleur qualité. Découvrez ce mélange aromatique autour de la fraise et du poivre blanc tout au long de votre repas.	Mura Mura	2022	44 €
Langhe – Nebbiolo 100% Nebbiolo. Vin aux arômes de fruits rouges, d'épices et de sous bois.	Piero Busso	2023	74 €
Piemonte – Romeo Assemblage des cépages emblématiques du Piémont (Barbera, Nebbiolo, Grignolino, Ruché) apportant des arômes de Myrthe, verveine et de cerise.	Mura Mura	2017	55 €
Valpolicella Classico Assemblage de Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella de la région de Vénétie	Ca' La Bionda	2023	40 €

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.

ESPAGNE

Rioja – Crianza Assemblage de Grenache Noir et Tempranillo.	Bodega David Moreno	2018	33 €
--	---------------------	------	------

PORTUGAL

Douro – Tinto Vin rouge aux arômes fruités, sur une jolie concentration et de beaux tannins, pour accompagner vos viandes rouges grillées. Assemblage, majoritairement, de Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz et Sousão.	Quinta do Vallado	2022	29 €
--	-------------------	------	------

NOUVELLE ZÉLANDE

Central Otago – Pinot Noir Tinker's Field Pinot noir sur le fruit et une belle fraîcheur, reflétant les terroirs des bords du lac Wanaka.	Domaine Rippon	2018	115 €
--	----------------	------	-------

AFRIQUE DU SUD

Swartland – Cinsault	Dorrance Wines	2022	29 €
----------------------	----------------	------	------

LES VINS ROSÉS DE FRANCE ET D'AILLEURS

CHAMPAGNE

Champagne – Rosé de Cuvaizon	Moutard Père & Fils		70 €
------------------------------	---------------------	--	------

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre	Domaine Vacheron	2023	48 €
----------	------------------	------	------