

CARTE DES VINS

EFFERVESCENTS		BTL
NV	Prosecco DOC, Cà del Console <i>(Veneto)</i>	49€
NV	Champagne Brut «Royal», Pommery <i>(Champagne)</i>	85€
NV	Champagne Blanc de Blancs, Thierry Fournier <i>(Champagne)</i>	80€
NV	Champagne Brut Réserve, Charles Heisdeick <i>(Champagne)</i>	85€ / 165€
2018	Vouvray Brut Non-Dosé «4 ans sur latte», François & Julien Pinon <i>(Loire)</i>	55€
NV	Champagne Blanc de Blancs «Apanage», Pommery <i>(Champagne)</i>	115€
NV	Champagne Rosé Brut, Bollinger <i>(Champagne)</i>	150€
2014	Champagne «La Grande Année», Bollinger <i>(Champagne)</i>	275€
BLANCS		BTL
2023	Bordeaux Blanc Sec, Château Ducasse <i>(Bordeaux)</i>	35€
2023	Graves «Les Fleurs de Graville», Château Graville-Lacoste <i>(Bordeaux)</i>	45€
2022	Bordeaux Blanc Sec, Clos des Lunes d'Argent <i>(Bordeaux)</i>	45€ / 90€
2023	IGP Landes «Les pieds dans le sable», Domaine de la Pointe <i>(Sud-Ouest)</i>	35€ / 70€
2022	Sancerre «Flores», Vincent Pinard <i>(Loire)</i> “Bio”	65€
2021	Sancerre, Domaine Vacheron <i>(Loire)</i> “Biodynamique”	80€
2022	Vouvray Sec, François & Julien Pinon <i>(Loire)</i> “Bio”	45€
2022	Vouvray Demi-Sec, Domaine du Clos Naudin <i>(Loire)</i>	65€
2022	Vouvray Demi-Sec «Le Mont», Domaine Huet <i>(Loire)</i>	70€
2022	Chablis, Domaine de l'Enclos <i>(Bourgogne)</i> “Bio”	60€
2022	Chablis «À l'Ouest», Domaine de l'Enclos <i>(Bourgogne)</i> “Nature”	65€
2022	Chablis 1 ^{er} Cru «Vau de Vey», Domaine de l'Enclos <i>(Bourgogne)</i> “Bio”	90€
2022	Côte d'Or (Meursault Déclassé), Domaine Philippe Bouzereau <i>(Bourgogne)</i> “Bio”	55€
2022	Chassagne-Montrachet, Domaine Lamy-Pillot <i>(Bourgogne)</i>	130€
2018	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru «Les ruchottes», Domaine Jean Claude Ramonet <i>(Bourgogne)</i>	550€
2018	Riesling Sec Grand Cru «Bruderthal», Domaine Boehler <i>(Alsace)</i>	55€
2022	IGP Vaucluse «Hautes Collines», Château La Verrerie <i>(Vallée du Rhône)</i> “Bio”	45€
2022	IGP Ile de Beauté «YL Blanc», Domaine Yves Leccia <i>(Corse)</i> “Bio”	MAG 110€
2022	Blanc «Corse Figari», Clos Canarelli <i>(Corse)</i> “Biodynamique”	65€
DOUX		BTL
2023	IGP Côtes de Gascogne «Demoiselle», Domaine de Laballe <i>(Sud-Ouest)</i>	28€
2017	Vouvray Moelleux, Domaine du Clos Naudin <i>(Loire)</i>	75€
ROSÉS		BTL
2024	Bordeaux Rosé, Domaine de la Solitude <i>(Bordeaux)</i>	40€
2024	Côtes de Provence «Sainte Victoire», Château Grand Boise <i>(Provence)</i> “Bio”	55€ / 100€
2022	Rosé «Corse Figari», Clos Canarelli <i>(Corse)</i> “Biodynamique”	70€
2021	Côtes de Provence Cru Classé «Tradition», Clos Gibonne <i>(Provence)</i>	80€

CARTE DES VINS

ROUGES

2020	Pessac-Léognan, Château Haut Bergey <i>(Bordeaux)</i>	60€
2019	Pessac-Léognan «Le C de Carmes», Château Carmes Haut-Brion <i>(Bordeaux)</i>	80€
2012	Pessac Léognan, Château Haut-Bailly <i>(Bordeaux)</i>	140€
2019	Haut-Médoc «Moulin de la Lagune», Château La Lagune <i>(Bordeaux)</i> “Bio”	55€
2016	Saint-Julien «Fief de Lagrange», Château Lagrange <i>(Bordeaux)</i>	85€
2010	Saint-Julien «Connétable de Talbot», Château Talbot <i>(Bordeaux)</i>	100€
1996	Saint-Julien, Château Talbot <i>(Bordeaux)</i>	250€
1989	Saint-Julien, Château Gruaud-Larose <i>(Bordeaux)</i>	350€
2019	Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet <i>(Bordeaux)</i>	100€
2020	Vin de France «Emilien», Château Le Puy <i>(Bordeaux)</i> “Biodynamique”	80€
2022	Castillon Côtes de Bordeaux «Le p’tit franc», Domaine d’Argilius <i>(Bordeaux)</i> “Bio”	35€
2020	Castillon Côtes de Bordeaux «Le Versant», Famille Mitjavile <i>(Bordeaux)</i>	55€
2012	Saint-Émilion Grand Cru, Clos de la Cure <i>(Bordeaux)</i>	70€
2020	Saint-Émilion Grand Cru, Château Mangot <i>(Bordeaux)</i> “Bio”	75€
2016	Saint-Émilion Grand Cru, Château Grand Corbin <i>(Bordeaux)</i>	80€
2022	Mercurey «Les deux terres», Domaine Laurent Cognard <i>(Bourgogne)</i>	65€
2021	Beaune «Les longues», Domaine Loïs Dufouleur <i>(Bourgogne)</i>	70€
2014	Beaune «Les cent vignes», Domaine Loïs Dufouleur <i>(Bourgogne)</i>	95€
2013	Volany 1 ^{er} Cru «Clos des Ducs», Domaine Michel Lafarge <i>(Bourgogne)</i>	370€
2017	Nuits-Saint-Georges «Vieilles Vignes», Domaine Philippe Gavignet <i>(Bourgogne)</i>	95€
2022	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru «Les chaboeufs», Domaine Philippe Gavignet <i>(Bourgogne)</i>	160€
2011	Chambolle-Musigny, Georges Roumier <i>(Bourgogne)</i>	600€
2021	Morgon «Côtes du Py», Lauren Gauthier <i>(Bourgogne)</i>	50€
2022	Sancerre «Charlouse», Vincent Pinard <i>(Loire)</i> “Bio”	120€
2021	Saint-Joseph, Laurent Tardieu <i>(Vallée du Rhône)</i>	75€
2021	Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux <i>(Vallée du Rhône)</i> “Bio”	75€
2005	Chateauneuf-du-Pape «Cuvée Marie Beurrier», Domaine Henri Bonneau <i>(Vallée du Rhône)</i>	400€
2008	Chateauneuf-du-Pape «Cuvée reserve des Célestins», Domaine Henri Bonneau <i>(Vallée du Rhône)</i>	490€
2019	Côte du Ventoux «Astralabe», Chêne Bleu <i>(Vallée du Rhône)</i> “Bio”	70€
2022	Pic Saint-Loup «Les Bambins», Clos des Augustins <i>(Languedoc-Roussillon)</i> “Bio”	45€
2021	IGP Pays d'Hérault «Les Hauts de Carol's», La terrasse d'Elise <i>(Languedoc-Roussillon)</i>	90€
2022	IGP Ile de Beauté «YL Rouge», Domaine Yves Leccia <i>(Corse)</i> “Bio”	65€
2022	Barbera d'Asti DOCG «Le Querce», Galarin <i>(Piedmont)</i>	40€
2021	Langhe Nebbiolo DOC, La Spinetta <i>(Piedmont)</i>	60€
2015	Barolo Riserva DOCG, Villadoria <i>(Piedmont)</i>	115€
2021	Bolgheri Rosso, Grattamacco <i>(Toscane)</i>	80€
2008	Bolgheri Rosso «Sassicaia» Tenuta San Guido <i>(Toscane)</i>	500€
2020	Etna Rosso, Giovanni Rosso <i>(Sicile)</i>	60€