

Carte des vins

SAVOIE

Blanc:

- ROUSSETTE DE MONTHOUX, MICHEL ET XAVIER MILLION-ROUSSEAU 45€
Vin ample, harmonieux et souple. Aux arômes de noix, d'amandes et de violettes.
- CHIGNIN BERGERON TERRES DE FAMILLE, JEAN CAVAILLÉ 51€
Vin gras aux arômes puissants de fruits mûrs, d'abricot, de coing, de miel et fruits secs.

Rouge:

- PINOT CEP NOIR VIEILLES VIGNES, JEAN CAVAILLÉ 46€
Arômes intenses de fruits rouges et noirs confiturés. Vin rond avec une belle longueur.
- MONDEUSE VIEILLES VIGNES, MICHEL ET XAVIER MILLION-ROUSSEAU 48€
Vin puissant, généreux et ample se rapprochant d'un Syrah.

CÔTES DU RHONE

Blanc:

- CONDRIEU CUVÉE BRÈZE, DOMAINE LOUIS CHÈZE 125€
Arômes de poivre et notes de fruits murs. Tanins fins et souples

Rouge:

- CÔTES DU RHÔNE «CANTE CIGALE», MAISON CAVAILLÉ 41€
Arômes de poivre et notes de fruits murs. Tanins fins et souples.
- CROZES-HERMITAGE «LE CLOS», DOMAINE DES RÉMIZIÈRES 62€
Arômes confiturés de fruits rouges et de fraises. Tanins souples avec une belle finale.
- SAINT-JOSEPH, DOMAINE GRANGIER 69€
Vin apprécié par sa puissance et sa concentration de fruits rouges et d'épices.
- CHÂTEAUNEUF DU PAPE, DOMAINE JULIETTE AVRIL 89€
Fraicheur délicatement mentholée et poivrée. Finesse et élégance avec des notes de griottes.
- CÔTE RÔTIE «BELLISSIMA», DOMAINE LOUIS CHÈZE 148€
Vin ample et structuré avec de jolis tanins présents et élégants. Syrah puissante et élégante.

BOURGOGNE

Blanc:

CHARDONNAY DE BOURGOGNE, VIGNERONS DE BUXY	51€
<i>Vin aromatique avec des notes d'acacia. Belle rondeur avec de la fraîcheur.</i>	
CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME, DOMAINE SÉGUINOT BORDET	140€
<i>Vin rond et souple aux arômes de fleurs blanches et de fruits murs subtilement épicés.</i>	
CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU CLASSÉ «LES BAUDINES», DOMAINE JOUARD	240€
<i>Vin frais et complexe aux notes de fleurs blanches et mielleuses.</i>	

Rouge:

HAUTES CÔTES DE NUIT, DOMAINE THÉVENON LEBRUN	67€
<i>Nez fruité avec des tanins frais. Belle longueur en bouche toute en finesse.</i>	
POMMARD LES NOIZONS, DOMAINE DENIS CARRÉ 2020	110€
<i>Arômes de noyau de cerise et de griotte. Palais Charnu et équilibré. Vin rond, délicat et fruité en bouche.</i>	
GEVREY CHAMBERTIN, DOMAINE MILLOT 2020	160€
<i>Vin puissant, riche et corsé. Arômes spontanés de mûre et de violette avec tanins velours.</i>	
ALOXE CORTON, DOMAINE MAILLARD 2019	205€
<i>Vin fin et complet dégageant une belle puissance. Parfum de noyau de cerise et d'épices douces.</i>	
VOSNE ROMANÉE, DOMAINE CONFURON 2020	235€
<i>Notes torréfiées, épicées, de fruits rouges et noirs bien mûrs. Velours et distinction.</i>	

LANGUEDOC

Rouge:

PIC SAINT-LOUP «STE LUCIE D'EUZET», VIGNOBLES DES 3 CHÂTEAUX	39€
<i>Vin aux tanins soyeux et doux avec des notes réglissées. Senteurs de la garrigue.</i>	
TERRASSES DU LARZAC RUFFES JURASSIC, VIGNOBLES DES 3 CHÂTEAUX	48€
<i>Bouche ample et généreuse, réglissée, aux tanins fondus. Vin de caractère.</i>	

LOIRE

BLANC POUILLY FUMÉ, DOMAINE BLANCHET	61€
<i>Vin sec et fruité avec arômes de pamplemousse et pierre à fusil typique au sauvignon.</i>	
BLANC LE PITON DE SANCERRE, DOMAINE DU PITON À SANCERRE	110€
<i>Vin gourmand avec des fruits chair blanche, citron mûr et note de fleurs de jasmin.</i>	



ALSACE

BLANC GEWURZTRAMINER «TRADITION», CAVE DE BEBLEHEIM 45€
Vin aux arômes d'épices et de rose. Équilibré et élégant aux saveurs corsées et persistantes.

BEAUJOLAIS

ROUGE MORGON «FUT DE CHÊNE», DOMAINE TEMPERÉ 51€
Vin généreux et rond avec tanins élégants. Arômes de cassis, cerise kirchée et groseille.

SAINT AMOUR, DOMAINE DE L'ANCIEN RELAIS 56€
Vin suave et ample. Jolie structure avec des tanins au reflet d'une rafle bien mûre.

PROVENCE

	50cl	75cl	150cl	3L
AOP CÔTES DE PROVENCE, TORPEZ À SAINT TROPEZ	24€	47€	94€	198€
<i>Vin de caractère, des arômes de fruits blancs avec des notes d'agrumes.</i>				

CHÂTEAU DE LA MOUTTE, DOM EMILE OLLIVIER 60€
Vin aux tanins soyeux et frais avec des notes douces.

AOP CÔTE DE PROVENCE WHISPERING ANGEL, CAVE D'ESCLANS 75€
Vin élégant et très aromatique, notes d'agrumes et fruits rouges frais.

VINS AUX VERRES

CHARDONNAY «TERRES DE FAMILLE», JEAN CAVAILLÉ 7,50€
Vin équilibré entre nervosité et fruité. Arômes de poires et d'amandes.

CHABLIS, DOMAINE DE CHARMOY 12€
Vin équilibré avec des notes de fleurs et de fruits.

CÔTES DE BOURG, CHÂTEAU LA GROLET 8€
Vin complexe avec des arômes de cuir et de cacao associés aux fruits rouges.

BOURGOGNE PINOT NOIR, VV BUXY 9€
Vin riche et complexe aux notes de fruits rouges typiques du pinot noir.

CHAMPAGNES

MOËT ET CHANDON	90€
RUINART BRUT	115€
RUINART BLANC DE BLANC	160€
DOM PERIGNON	330€
LUXOR PAILLETES D'OR 18 CTS	560€
ARMAND DE BRIGNAC	600€



BORDEAUX

Rouge:

LALANDE DE POMEROL 2016, CHÂTEAU LABORDE	55€
<i>Vin vif et élégant. Senteurs de sous-bois avec des touches épicées et animales.</i>	
SAINT-ESTÈPHE PRÉFACE 2019, CHÂTEAU TOUR DES TERMES	75€
<i>Arômes de fruits noirs, violette et fraise avec un joli boisé. Belle puissance avec fraîcheur.</i>	
LE HAUT- MÉDOC GISCOURS 2018, CHÂTEAU GISCOURS	85€
<i>Vin gourmand. Bouche charnue aux tannins délicats. Vin très aromatique et équilibré.</i>	
SAINT EMILION GRAND CRU 2020, CHÂTEAU PATRIS	90€
<i>Vin séduisant par son allonge souple et suave. Les tanins sont fins et la finale, joliment épicée est savoureuse.</i>	
PESSAC LÉOGNAN 2ND VIN DU CHÂTEAU SMITH HAUT LAFFITE 2017, LES HAUTS DE SMITH	110€
<i>Belle expression de framboise, cerise et cassis. Vin tout en rondeur et délicatesse.</i>	

NOS GRANDS VINS

BLANC SAUTERNES, CHÂTEAU D'YQUEM	780€
GRAVES GRAND CRU CLASSÉ 2014, CHÂTEAU CARBONNIEUX	169€
MARGAUX CHÂTEAU D'ISSAN 3ÈME GRAND CRU CLASSÉ 2016, CHÂTEAU D'ISSAN	260€
SAINT-JULIEN 2015, CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON	340€
SAINT-EMILION GRAND CRU 2017, CHÂTEAU ANGELUS	680€
POMEROL 2018, CHÂTEAU LA FLEUR DE PETRUS	700€
POMEROL 1997, CHÂTEAU LA FLEUR DE PETRUS 150cl	6000€
PAUILLAC 1ER GRAND CRU CLASSÉ 1990, CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD	1150€
PAUILLAC 1ER GRAND CRU CLASSÉ 2002, CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD	1940€
PAUILLAC 1ER GRAND CRU CLASSÉ 1977, CHÂTEAU LATOUR	2500€