

CARTE DES VINS

360°



**CHAMPAGNES A LA COUPE - 15 CL**

*GLASS OF CHAMPAGNE*

Champagne Mumm Brut	<b>19 €</b>
Champagne Mumm Rosé	<b>20 €</b>

**VINS AU VERRE - 12 CL**

*GLASS OF WINE*

Château Sainte Marguerite, Bio - Rouge, Rosé & Blanc	<b>10 €</b>
Chablis Domaine du Colombier - Bourgogne Blanc 2015	<b>12 €</b>
Château Dartigues - Bordeaux Rouge 2014	<b>12 €</b>

**VINS DE DESSERT - 12 CL**

*WINE FOR DESSERT*

Jurançon Uroulat 2014 - Blanc	<b>14 €</b>
-------------------------------	-------------

---

Prix net en euros, TVA (10%) & Service inclus  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

*Net Euro price, VAT (10%) & Service included  
Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation*

## C H A M P A G N E

### **Blanc** - *White*

75cl / 150cl

Mumm Brut	95 €
Ayala Brut	100 €
Louis Roederer Brut Premier	110 € / 240 €
Bollinger Brut	120 €
Veuve Clicquot Ponsardin Carte Jaune	140 €
Ruinart Blanc de Blanc	160 € / 320 €
Amour de Deutz 2007	320 €
Dom Pérignon 2009	375 € / 800 €
Cristal Roederer Brut 2009	400 € / 850 €
Krug "Grande Cuvée"	480 €

### **Rosé** - *Rosé*

75cl

Mumm Rosé	130 €
Ayala Rosé	140 €
Billecart Salmon Rosé	150 €
Louis Roederer Rosé	160 €
Bollinger Rosé	170 €
Ruinart Rosé	180 €
Dom Pérignon Rosé Vintage 2000	850 €
Cristal Roederer Rosé	

## **P R O V E N C E**

### **Blanc - *White***

75cl / 150cl / 300cl

Château d'Esclan "Déesse" 2015	<b>55 €</b>
Domaine Gavaisson , Inspiration 2015, Bio	<b>65 €</b>
Caviar Blanc, La Martinette 2014	<b>60 €</b>
Château Sainte-Marguerite 2017, Bio	<b>49 €</b>
Minuty Blanc & Or 2017	<b>80 €</b>

### **Rosé - *Rosé***

Rollier de la Martinette 2017	<b>42 €</b>
Château Sainte-Margueritte 2017, Bio	<b>49 €</b>
Château Sainte-Roseline "Cru Classé" 2017	<b>60 €</b>
Whispering Angel 2017	<b>68 € / 120 € / 280 € / 500 € / 750 €</b>
Minuty Rosé & Or 2017	<b>75 € / 150 € / 300 € / 500 €</b>
Minuty 281 2017	<b>100 €</b>
Domaine Ott, Château de Selle 2017	<b>80 € / 160 € / 320 €</b>

### **Rouge - *Red***

Coteaux d'Aix en Provence, Château Vignelaure 2011	<b>65 €</b>
Bandol, Château Pibarnon 2013	<b>90 €</b>
Château Sainte Marguerite 2017, Bio	<b>49 €</b>
Trevallon 2013	<b>145 €</b>

## **V A L L E E D U R H O N E**

### **Blanc - *White***

75cl

Condrieu, Domaine Bonnefond 2013	<b>110 €</b>
Châteauneuf du Pape, Clos la Roquette 2016	<b>94 €</b>

### **Rouge - *Red***

Crozes-Hermitage, Domaine Combier 2016	<b>65 €</b>
Côtes du Rhône "Le Temps est Venu"	<b>49 €</b>

Côte Rotie, Stéphane Ogier 2015	<b>110 €</b>
Saint Joseph, Domaine Durand 2016	<b>70 €</b>
Châteauneuf du Pape, Domaine Saint Préfert 2014, Bio	<b>85 €</b>
Châteauneuf du Pape, Domaine du Vieux Télégraphe 2000	<b>350 €</b>

## C E N T R E E T V A L D E L O I R E

<b>Blanc - <i>White</i></b>	<b>75cl</b>
Sancerre La Moussière, Alphonse Mellot 2017, Bio	<b>65 €</b>
Pouilly Fumé, Jonathan Didier Pabiot 2017, Bio	<b>60 €</b>
Sancerre, Château de Fontaine Audon, 2016	<b>55 €</b>
<b>Rouge - <i>Red</i></b>	
Saumur Champigny, Antoine Sanzay 2015	<b>48 €</b>

## B O U R G O G N E

<b>Blanc - <i>White</i></b>	<b>75cl</b>
Bourgogne Chardonnay, Domaine Chanson 2015	<b>59 €</b>
Chablis, Domaine Garnier 2016	<b>65 €</b>
Chassagne Montrachet Joseph Drouhin 2016	<b>120 €</b>
Saint Aubin 1 <sup>er</sup> cru, J.M. Boillot 2016	<b>85 €</b>
Savigny les Beaune, Domaine Chanson 2015	<b>90 €</b>
Vougeot "Clos du Prieuré", Domaine de la Vougeraie 2014	<b>160 €</b>
Meursault 1 <sup>er</sup> cru, «Les Santenots» Douhairet Porcheret 2015	<b>110 €</b>
Puligny 1 <sup>er</sup> cru, "Les Folatières" Dupont Fahn 2013	<b>200 €</b>
Puligny 1 <sup>er</sup> cru, "Les Folatières" Henri Boillot 2013	<b>270 €</b>
<b>Rouge - <i>Red</i></b>	
Côtes de Nuits Villages, Arnaud Chopin 2015	<b>48 €</b>
Marsannay "en Ouzeloy", René Bouvier 2014	<b>48 €</b>
Pommard "1 <sup>er</sup> cru en Chanlins", Douhairet Porcheret 2015	<b>48 €</b>
Nuit-Saint-Georges, Domaine Duband 2015	<b>48 €</b>
Chambolle-Musigny "Les Charmes", Hudelot Baillet 2013	<b>48 €</b>
Gevrey Chambertin "1 <sup>er</sup> cru Aléa", Domaine Trapet 2012	<b>48 €</b>

## B O R D E A U X

<b>Rouge – Red</b>	<b>75cl</b>
Pessac Léognan, Château Haut Lagrange 2011	<b>78 €</b>
Pessac Léognan, Chapelle Mission Haut Brion 2013	<b>220 €</b>
Graves, Château d'Arricaud 2011	<b>55 €</b>
Graves, Château Villa Bel-Air 2013	<b>65 €</b>
Saint Estèphe "Haut Marbuzet" 2008	<b>140 €</b>
Margaux, Labastide Dauzac 2012	<b>90 €</b>
Pomerol "La Belle Connivence" 2012	<b>190 €</b>
Saint-Emilion, Château Yon Saint Christophe 2014	<b>75 €</b>
Haut Médoc, Château Lamarque 2011	<b>85 €</b>

## N O S C R U S D ' E X C E P T I O N - 7 5 C L F I N E V I N T A G E S

Pauillax, Château Lynch Bages 2004	<b>400 €</b>
Margaux, Château Margaux 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé 1999	<b>1 200 €</b>
Saint-Emilion, Château Figeac, 2008	<b>350 €</b>
Saint-Emilion, Château Cheval Blanc 1 <sup>er</sup> Grand Cru classé, 1986	<b>1 400 €</b>
Pomerol, Château La Conseillante 2007	<b>280 €</b>
Sauternes, Château Yquem, 2001	<b>1 400 €</b>
Saint Estèphe, Cos d'Estournel 1998	<b>440 €</b>

## DEMI - BOUTEILLES

### HALF BOTTLE

#### **Blanc** - *White*

Château Sainte Marguerite, Bio - 50cl	<b>37 €</b>
Chablis, Domaine du Colombier - 37,5cl	<b>40 €</b>

#### **Rosé** - *Rosé*

Château Sainte Marguerite, Bio - 50cl	<b>37 €</b>
---------------------------------------	-------------

#### **Rouge** - *Red*

Château Sainte Marguerite, Bio - 50cl	<b>37 €</b>
Graves, Château d'Arricaud - 37,5cl	<b>35 €</b>

## ITALIE

<b>Rouge</b> - <i>Red</i>	<b>75cl</b>
---------------------------	-------------

Guidalberto 2014	<b>140 €</b>
Tignanello 2013	<b>275 €</b>
Sassicaia 2013	<b>410 €</b>