

Les Vins

Les Rouges



	13 cl	37.5 cl	50 cl	75 cl
Brouilly « Maison Jambon » AOP	6.5	-	24	34
Morgon « Domaine Dubost » AOP	-	-	-	36
Pinot noir « Signature Wolfberger » AOC	-	22	-	36
Irancy « Domaine Bienvenu » AOC	10.5	-	36	49
Bourgogne Pinot Noir « Louis Jadot » AOP	-	-	-	44
Mercurey « Louis Jadot » AOC	-	34	-	66
Chassagne-Montrachet Villages « Domaine Paul Jouard » AOC	-	-	-	72
Bordeaux Sup. « Grand Sorillon » AOC	6.5	-	-	34
Graves « Château Rahoul » AOP	-	-	-	44
Haut-Médoc « Château la Dame Blanche » AOC	9	-	-	48
Saint-Émilion Grand Cru « Château Martinet » AOC	-	32	-	55
Bergerac « Le Petit Beylot » AOC	6	-	-	32
Chinon Bio « Château de la Bonnetière » AOC	8.5	-	-	39
Minervois « Cumulo-nimbus » AOC	-	-	-	54
Crozes-Hermitage « E. Guigal » AOP	-	32	-	49
Châteauneuf-du-Pape « Mont-Redon » AOC Bio	-	-	-	89
Margaux « Blason d'Issan » AOC	-	-	-	89
Vosne-Romanée « Domaine Lecheneaut » AOC	-	-	-	150
Saint-Estèphe « Château Haut Marbuzet » AOC	-	-	-	115
Gevrey-Chambertin « Louis Jadot » AOC	-	-	-	125
Pauillac « Château d'Armailhac » AOC	-	-	-	168
Pomerol Château La Croix AOC	-	-	-	125
Aloxe Corton « 1 ^{er} Cru Les Vercots » AOC	-	-	-	120
Echezeaux Grand Cru « Domaine des Perdrix » AOC	-	-	-	280
Saint-Émilion « Château Figeac » AOC - 2011	-	-	-	360
Pauillac « Petit Mouton » 2 ^e vin du Château Mouton Rothschild AOC - 2008	-	-	-	420
1 ^{er} Grand Cru classé A « Château Cheval Blanc » AOC - 2017	-	-	-	1190

Les Blancs

	13 cl	37.5 cl	50 cl	75 cl
Riesling « Signature Wolfberger » AOC	6.5	19	-	34
Riesling Grand Cru « Pfersigberg » AOC	-	-	-	42
Gewurztraminer « Signature Wolfberger » AOC	-	-	-	34
Gewurztraminer « Vendanges tardives Kuehn » AOC	-	-	49	-
Chardonnay « Sébastien Dabin » IGP	6	-	-	32
Pessac-Léognan « Château Coucheroy » AOC	-	-	-	42
Bourgogne Aligoté AOC	7	-	-	36
Petit Chablis « Domaine Hamelin » AOC	9	-	-	39
Chablis « 1 ^{er} cru Vau Ligneau » AOC	-	34	-	62
Pouilly-Fuissé « Domaine de Pouilly » Cuvée prestige AOC	-	-	-	62
Saint-Véran « Domaine de Pouilly » AOC	-	-	-	54
Sancerre « Château de Sancerre » AOC	11	32	-	49
Pouilly-Fumé « Domaine les Chaumes » AOC	-	-	-	39
Monbazillac « Julien de Savignac » AOC	8	-	-	38
Crozes-Hermitage « Chante Passo » AOP	-	-	-	42
Châteauneuf-du-Pape « Mont-Redon » AOC Bio	-	-	-	85
Château Carbonnieux - Grand Cru classé Graves AOC	-	-	-	110
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru les Morgeots AOC	-	-	-	120
Meursault « Domaine Boyer Martenot » AOC	-	-	-	120
Corton-Charlemagne Grand Cru « Dubreuil Fontaine » AOC	-	-	-	240
Prosecco « Rocca Dei Forti »	8	-	-	46



Les Rosés

Bergerac « Lamothe Bel-Air »	7	-	-	32
Lubéron IGP	6	-	-	29
Côtes de Provence « Côté Presqu'île de Minuty »	8.5	-	-	39
Côtes de Provence « Côté Presqu'île de Minuty » 150 cl : 78				

Champagnes

	12 cl	37.5 cl	75 cl	150 cl
Deutz « Brut »	15	-	85	-
Thiénot « Blanc de Blancs »	17	-	110	-
Moët et Chandon « Rosé Impérial »	-	-	110	-
Ruinart « Blanc de Blancs »	-	110	220	390
Dom Pérignon « Brut »	-	-	390	-
Dom Ruinart	-	-	450	-



Les Eaux

disponibles uniquement au service restaurant

Evian 50 cl Badoit 50 cl San Pellegrino 50 cl	6.0
Evian 75 cl Badoit 75 cl	8.0
Ferrarelle 75 cl	8.0