

La carte des vins

“Il y a un lien très étroit entre le flacon, l’endroit, le moment et les gens avec qui vous le dégustez”

Les vins au verre

VERRE 12 cl

*CHAMPAGNE

Champagne Jeuneaux-Robin Extra-Brut “Eclats de meulière” 15€

*VINS BLANCS

Gard “Roussanne”, Château de Campuget, 2023 8€

Pouilly Fumé, Domaine De Congy, 2022 9€

Sologne “Instinctive”, Domaine de l’Affût, 2022 10€

Saint-Véran, Domaine Bourdon, 2022 12€

Côteaux Du Layon, Domaine Dhommé, 2018 13€

Pessac Léognan, Château Monplaisir, 2019 13€

*VINS ROSÉS

Côteaux d’Aix, Domaine Naïs, 2021 6€

Gard “Syrah-Vermentino”, Château de Campuget, 2022 8€

*VINS ROUGES

Rhône “Rhinocéros”, Domaine de Piéblanc, 2022 7€

Gard “Sapéravi”, Château de Campuget, 2021 8€

Pessac-Léognan, Château Pontac Monplaisir, 2017 11€

Bourgueil “Bretèche”, Domaine De La Chevalerie, 2015 13€

Bourgogne, Domaine Pommier, 2020 13€

Banyuls “Galateo”, Domaine de la Coume del Mas, 2014 14€

Accord Mets & Vins
3 Verres
38€

Accord Mets & Vins
5 Verres
65€

Les demis bouteilles

BOUTEILLES 37,5 cl

*VIN EFFERVESCENT

Champagne Jauneaux-Robin Extra-Brut "Eclats de meulière" 54€

*VINS BLANCS

Graves, Château Graveyron, 2021 26€

Chablis, Domaine Pommier, 2020 42€

Côteaux Du Layon, Domaine Dhommé, 2018 50cl/37€

*VINS ROSÉS

Côteaux d'Aix, Domaine Naïs, 2021 20€

*VINS ROUGES

Morgon, Domaine Nesmé, 2020 39€

Sancerre, Domaine de la Garenne, 2020 39€

Pessac Léognan, Château Pontac Monplaisir, 2017 42€

Les champagnes

BOUTEILLES 75 cl

Champagne Jauneaux-Robin Extra-Brut "Eclats de Meulière"	89€
Champagne Jauneaux-Robin Brut "Rosé de saignée"	105€
Champagne Jauneaux-Robin "Les Grands Nots", 2010	165€
Champagne Brut, Dom Pérignon "Vintage", 2010	490€
Champagne Brut, Cristal de Louis Roederer, 2010	650€

Les vins blancs

*BORDEAUX

Entre deux mers "Fleur de Ninon", 2022	29€
Côtes de Bourg, Château Grand Launay, 2020	39€
Graves, Château Bichon Cassignols, 2018	44€
Pessac Léognan, Château Pontac Monplaisir, 2019	64€
Barsac, Château Simon, 2011	100€
Sauternes 1er Cru classé, Château Rieussec, 2016	105€

*BOURGOGNE

Mâcon Chaintré, Domaine André Goichot, 2017	60€
Chablis, Domaine Pommier, 2020	64€
Santenay, Dommaine Chapelle et Fils, 2019	72€
Pouilly Fuissé "Vieilles Vignes", Domaine Gilles Guerrin, 2018	75€
Meursault "Les Vireuils", Domaine Labry, 2018	160€
Puligny Montrachet, Domaine Belland, "Les Champs-Gains" 1er Cru, 2018	212€

*LOIRE

Saumur "Chemin des Murs", Château de Parnay, 2022	42€
Sologne "Instinctive", Domaine de l'Affût, 2022	47€
Pouilly Fumé "Les Galfins", Domaine De Congy, 2022	56€
Sologne "Ambivalente", Domaine de l'Affût, 2022	59€
Menetou Salon, Domaine Belleville, 2020	62€
Sancerre, Domaine De La Garenne, 2022	63€
Savennières "Sables & Schistes", Loïc Mahé, 2020	68€

*LANGUEDOC / OCCITANIE

Gard "Roussanne", Château de Campuget, 2023	36€
Hérault "Clos des papillons", Mas Gabriel, 2022	45€
Gard "La Sommelière", Château de Campuget, 2022	55€

*VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône "Les Séguines", Domaine du Séminaire, 2022	38€
Saint-Joseph, Domaine du Chêne, 2021	64€
Condrieu "Vernon", Domaine Chambeyron, 2021	110€
Condrieu, Domaine Perret, 2018	136€

*SUD-OUEST

Bergerac "Arcane", Romain Claveille, 2021	52€
---	-----

Les vins rosés

*BORDEAUX

Côtes de Bordeaux, Domaine Lagrange, 2021	31€
---	-----

*LANGUEDOC / OCCITANIE

Gard "Syrah-Vermentino", Château de Campuget, 2022	35€
--	-----

*PROVENCE

Côteaux d'Aix, Domaine Naïs, 2021	32€
Bandol, Château de Pibarnon, 2020	57€

Les vins rouges

*BEAUJOLAIS

Brouilly, Domaine Nesme, 2020	46€
Moulin à vent, Domaine de Chênepierre, 2017	53€
Morgon, Domaine Marcel Lapierre, 2021	70€

*BORDEAUX

Graves, Château Magence, 2011	54€
Côtes de Bordeaux, Château Brethous , 2015	55€
Pessac-Léognan, Château Pontac Monplaisir, 2017	59€
Saint-Estèphe, Château Lilian Ladouys, 2015	78€
Saint-Emilion Grand Cru, Château Coutet, 2019	88€
Margaux, Château Monbrison, 2012	96€
Pauillac, Château Lacoste Borie, 2015	112€
Pomerol, Clos René, 2018	120€
Margaux 4e Cru Classé, Château Marquis de Terme, 2012	152€
Saint-Emilion Grand Cru, Château Barde-Haut, 2001	156€
Saint-Estèphe, Château Lafon Rochet, 2014	166€
Pomerol, Château Beaugard, 2012	188€
Saint-Julien 3e Cru Classé, Château Lagrange, 2011	198€
Pauillac 5e Cru Classé, Château Lynch Bages, 2004	415€
Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé A, Château Pavie, 2010	760€
Pauillac 1er Cru Classé, Château Mouton Rothschild, 2006	1190€

*BOURGOGNE

Bourgogne, Domaine Pommier, 2020	62€
Santenay "Clos des Cornières", Domaine Chapelle et Fils, 2020	75€
Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Crots", Domaine Jean-François Chapelle, 2019	130€
Vosne-Romanée, Domaine Gérard-Mugneret, 2016	180€
Pommard 1er Cru "Le Clos des Boucherottes", Domaine Coste Caumartin, 2017	195€

*LANGUEDOC / OCCITANIE / ROUSSILLON

Corbières, Domaine du Grand Arc “En sol majeur”, 2019	35€
Gard “Sapéravi”, Château de Campuget, 2021	38€
Saint-Chinian, Domaine Canet Valette, 2020	69€
Pic St Loup, Mas Bruguière, 2021	72€
Collioure “Quadratur”, Domaine de la Coume del Mas, 2018	85€

*LOIRE

Saumur Champigny, Domaine des Sanzay, 2020	34€
Chinon, Domaine Fabrice Gasnier, 2022	41€
Sologne “Orchestrale”, Domaine de l’Affût, 2021	50€
Menetou Salon, Domaine Belleville, 2019	54€
Bourgueil “Bretèche”, Domaine De La Chevalerie, 2015	60€
Sologne “Nebula 1894”, Domaine de l’Affût, 2022	70€

*VALLEE DU RHÔNE

Rhône “Rhinocéros”, Domaine de Piéblanc, 2022	35€
Vacqueyras “Trapadis”, Helen Durand, 2019	51€
Costières de Nîmes “La Sommelière”, Château de Campuget, 2019	57€
Crozes-Hermitage, Domaine Yann Chave, 2021	66€
Saint-Joseph, Domaine du chêne, 2020	71€
Gigondas “Pallierouda”, Domaine de Piéblanc, 2019	76€
Châteauneuf-Du-Pape, Châteaux Duclaux, 2017	99€
Côte rôtie “La Chavarine”, Domaine Chambeyron, 2020	120€
Côte rôtie “Fructus Voluptas”, Domaine Jamet, 2019	240€

*PROVENCE

Ventoux “Astralabe”, Domaine du Chêne Bleu, 2019	68€
--	-----

*SUD-OUEST

Cahors, Domaine Lo Domeni, 2020	35€
Madiran, Domaine Cap Martin “Les Vieilles Vignes”, 2018	45€