

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

Pouilly Fumé “Les Galfins”, Domaine De Congy, 2023 9€

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

Saint-Véran, Domaine Bourdon, 2023 12€

Pessac Léognan, Château Pontac Monplaisir, 2020 13€

Côteaux Du Layon, Domaine Dhommé, 2018 13€

### \*VINS ROSÉS

---

Côteaux d’Aix, Domaine Naïs, 2023 6€

Gard “Syrah-Vermentino”, Château de Campuget, 2023 8€

### \*VINS ROUGES

---

Rhône “Rhinocéros”, Domaine de Piéblanc, 2023 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, 2022 14€

**Accord Mets & Vins**

**3 Verres**

**38€**

**Accord Mets & Vins**

**5 Verres**

**65€**

# Les demi-bouteilles

*BOUTEILLES 37,5 cl*

## \*VIN EFFERVESCENT

---

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

## \*VINS BLANCS

---

Graves, Château Graveyron, 2021 26€

Petit-Chablis, Domaine Pommier, 2019 42€

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

## \*VINS ROSÉS

---

Côteaux d'Aix, Domaine Naïs, 2023 20€

## \*VINS ROUGES

---

Graves, Château Graveyron, 2020 32€

Morgon, Domaine Nesmé, 2020 39€

# Les champagnes

BOUTEILLES 75 cl

Champagne Jeuneaux-Robin Extra-Brut "Eclats de Meulière"	89€
Champagne Jeuneaux-Robin Brut "Rosé de saignée"	105€
Champagne Jeuneaux-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

---

Graves, Château Bichon Cassignols, 2019	44€
Pessac Léognan, Château Pontac Monplaisir, 2020	64€
Vin de France, Château Le Puy "Marie-Cécile", 2019	90€
Barsac, Château Simon, 2011	100€
Sauternes 1er Cru classé, Château Rieussec, 2016	105€

## \*BOURGOGNE

---

Mâcon Villages "Vieilles Vignes", Domaine Jean Touzot, 2021	60€
Chablis, Domaine Pommier, 2022	64€
Santenay, Domaine Chapelle et Fils, 2021	72€
Savigny-lès-Beaune, Domaine Jean-Michel Giboulot, 2021	84€
Chablis Premier Cru "Vaillons", Domaine Moreau Naudet, 2019	130€
Meursault "Les Vireuils", Domaine Labry, 2018	160€
Puligny Montrachet, Domaine Belland, "Les Champs-Gains" 1er Cru, 2018	212€

## \*LOIRE

---

Pouilly Fumé "Les Galfins", Domaine De Congy, 2022	56€
Sologne "Ambivalente", Domaine de l'Affût, 2022	59€
Menetou-Salon, Domaine Philippe Gilbert, 2022	60€
Sancerre, Domaine De La Garenne, 2022	63€

\*LANGUEDOC / OCCITANIE

---

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

\*VALLÉE DU RHÔNE

---

Côtes du Rhône "Les Séguines", Domaine du Séminaire, 2022	38€
Costières de Nîmes "La Sommelière", Château de Campuget, 2023	55€
Saint-Joseph, Domaine du Chêne, 2021	64€
Condrieu "Vernon", Domaine Chambeyron, 2021	110€
Condrieu, Domaine Perret, 2018	136€

## Les vins rosés

\*BORDEAUX

---

Côtes de Bordeaux, Domaine Lagrange, 2023	31€
---	-----

LANGUEDOC / OCCITANIE

---

Gard "Syrah-Vermentino", Château de Campuget, 2023	35€
--	-----

\*PROVENCE

---

Côteaux d'Aix, Domaine Naïs, 2023	32€
Bandol, Château de Pibarnon, 2020	57€

# Les vins rouges

## \*BEAUJOLAIS

---

Brouilly, Domaine Nesme, 2021	46€
Morgon, Domaine Marcel Lapierre, 2021	65€
Morgon "Grand Cras", Domaine Mee Godard, 2022	80€

## \*BORDEAUX

---

Graves, Château Magence, 2011	54€
Côtes de Bordeaux, Château Brethous, 2015	55€
Pessac-Léognan, Château Pontac Monplaisir, 2017	59€
Francs-Côtes de Bordeaux, Closerie du Pelan, 2010	68€
Saint-Estèphe, Château Lilian Ladouys, 2014	78€
Saint-Emilion Grand Cru, Château Coutet, 2021	88€
Margaux, Château Monbrison, 2012	96€
Pauillac, Château Pédesclaux, 2017	112€
Pomerol, Clos René, 2018	120€
Margaux, Château Marquis de Terme, 2013	152€
Saint-Emilion Grand Cru, Château Barde-Haut, 2011	156€
Saint-Estèphe, Château Lafon Rochet, 2014	166€
Pomerol, Château Beauregard, 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, Château Mouton Rothschild, 2006	1090€

## \*BOURGOGNE

---

Bourgogne, Domaine Pommier, 2020	62€
Santenay "Clos des Cornières", Domaine Chapelle et Fils, 2021	75€
Savigny-lès-Beaune Premier Cru "Aux Gravains", Domaine Jean-Michel Giboulot, 2019	110€
Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Crots", Domaine Jean-François Chapelle, 2019	130€
Vosne-Romanée, Domaine Gérard-Mugneret, 2016	180€
Gevrey-Chambertin, Domaine David Duband, 2021	185€
Pommard 1er Cru "Le Clos des Boucherottes", Domaine Coste Caumartin, 2017	195€

\*LANGUEDOC / OCCITANIE / ROUSSILLON

---

Gard "Sapéravi", Château de Campuget, 2021	38€
Saint-Chinian, Domaine Canet Valette, 2020	55€
Terrasses du Larzac, Domaine La Pèira, 2019	61€
Pic St Loup "L'Arbouse", Mas Bruguière, 2022	72€
Collioure "Quadratur", Domaine de la Coume del Mas, 2018	85€

\*LOIRE

---

Saumur Champigny, Domaine des Sanzay, 2021	34€
Chinon, Domaine Fabrice Gasnier, 2022	41€
Bourgueil "Bretèche", Domaine De La Chevalerie, 2015	60€
Sologne "Nebula 1894", Domaine de l'Affût, 2022	70€
Saumur Champigny "Franc de Pied", Domaine des Roches Neuves, 2021	75€

\*VALLEE DU RHÔNE

---

Rhône "Rhinocéros", Domaine de Piéblanc, 2023	35€
Costières de Nîmes "La Sommelière", Château de Campuget, 2019	57€
Crozes-Hermitage, Domaine Saint Clair, 2022	63€
Gigondas "Pallierouda", Domaine de Pieblanc, 2020	88€
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Duclaux, 2017	99€
Côte rôtie "La Chavarine", Domaine Chambeyron, 2020	120€
Côte rôtie "Fructus Voluptas", Domaine Jamet, 2020	240€

\*PROVENCE

---

Ventoux "Astralabe", Domaine du Chêne Bleu, 2019	68€
Bellet "Le Clos", Clos Saint-Vincent, 2021	99€

\*SUD-OUEST

---

Cahors, Domaine Lo Domeni, 2021	35€
Madiran, Domaine Cap Martin "Les Vieilles Vignes", 2019	45€