

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

Côtes du Rhône “Les Séguines”, Domaine du Séminaire, 2023 8€
Sologne “Instinctive”, Domaine de l’Affût, 2022 9€
Pouilly Fumé “Les Galfins”, Domaine De Congy, 2023 10€
Saint-Véran, Domaine Bourdon, 2023 12€
Pessac Léognan, Château Pontac Monplaisir, 2020 13€
Banyuls”Escoumes”, Domaine de la Coume del Mas, 2022 14€

*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 8€
“Les Racines de Lariveau”, Nicolas Dabudyk, 2023 9€
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€

*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€ |
| "La Fleur de Lariveau", Nicolas Dabudyk, 2021 | 52€ |
| 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 "Clos du Cromin", Domaine Bitouzet-Prieur, 2022 | 178€ |
| Puligny Montrachet, Domaine Belland, "Les Champs-Gains" 1er Cru, 2018 | 212€ |

*LOIRE

| | |
|---|-----|
| Côteaux du Vendomois "Vieilles Vignes", Domaine Colin, 2023 | 49€ |
| Sologne "Ambivalente", Domaine de l'Affût, 2022 | 54€ |
| Pouilly Fumé "Les Galfins", Domaine De Congy, 2022 | 56€ |
| Menetou-Salon, Domaine Philippe Gilbert, 2022 | 60€ |
| Sancerre "Alliance", 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

| | |
|---|------|
| 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 des Grandes Vignes, 2022 | 46€ |
| Morgon "Grand Cras", Domaine Mee Godard, 2022 | 80€ |

*BORDEAUX

| | |
|---|-------|
| "L'unique de Lariveau", Nicolas Dabudyk | 46€ |
| 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€ |
| Saint-Emilion Grand Cru, La Dame de Onze Heures, 2022 | 99€ |
| Pomerol, Clos René, 2018 | 105€ |
| Pauillac, Château Pédesclaux, 2017 | 112€ |
| 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 Grand Cru, Château Tertre Roteboeuf, 2014 | 650€ |
| 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

| | |
|--|-----|
| Saint-Chinian, Domaine Canet Valette, 2020 | 55€ |
| Pic St Loup "L'Arbouse", Mas Bruguière, 2022 | 64€ |

*LOIRE

| | |
|---|-----|
| Chinon, Domaine Fabrice Gasnier, 2022 | 41€ |
| Côteaux du Vendomois "Vieilles Vignes", Domaine Colin, 2022 | 47€ |
| Menetou-Salon, Domaine Philippe Gilbert, 2022 | 58€ |
| Bourgueil "Bretèche", Domaine De La Chevalerie, 2015 | 63€ |
| Sologne "Nebula 1894", Domaine de l'Affût, 2022 | 70€ |

*VALLEE DU RHÔNE

| | |
|---|------|
| Costières de Nîmes "La Sommelière", Château de Campuget, 2019 | 57€ |
| Vacqueyras "Trapadis", Helen Durand, 2019 | 59€ |
| Crozes-Hermitage "Etincelle", Domaine Saint Clair, 2022 | 63€ |
| Saint-Joseph, Domaine du Chêne, 2021 | 71€ |
| Châteauneuf-du-Pape, Domaine Duclaux, 2017 | 99€ |
| Côte rôtie "La Chavarine", Domaine Chambeyron, 2020 | 120€ |
| Côte rôtie "Fructus Voluptas", Domaine Jamet, 2020 | 240€ |

*PROVENCE

| | |
|--|-----|
| Bellet "Le Clos", Clos Saint-Vincent, 2021 | 89€ |
|--|-----|

*SUD-OUEST

| | |
|--|-----|
| Cahors, Domaine Lo Domeni, 2021 | 35€ |
| Madiran "Les vieilles vignes", Domaine Capmartin, 2019 | 49€ |

