

# SÉLECTION DE VINS AU VERRE (12,5 c.l)

## VINS ROUGE

### LANGUEDOC Terrasse du Larzac AOC, Domaine Serre & Co, 2023

6,80€

*Une cuvée généreuse et élégante, portée par une bouche gourmande aux tanins fins et bien intégrés. Assemblage de Syrah, Grenache, Cinsault et Carignan. Son équilibre entre richesse et fraîcheur offre une belle harmonie tout au long de la dégustation. La finale, fraîche et persistante, prolonge agréablement les arômes et invite à reprendre un verre.*

### ♥RHÔNE, Crozes-Hermitage AOC, Domaine Lombard, 2024



7,20€

*Une Syrah fraîche et croquante, aux notes d'épices et de fruits rouge éclatants, qui offre une bouche gourmande et expressive. Un vin de pur plaisir.*

### BOURGOGNE AOC, Pinot Noir, Cuvée des Ducs, Domaine Camu, 2024

7,50€

*100% Pinot Noir. Cette cuvée nous offre des arômes de fruits rouges frais et bien mûrs. Les tanins sont fermes, la texture est souple, délicate et relevée par une bonne acidité. Tout ceci nous donne un très beau vin de gourmandise et de partage.*

### BORDEAUX, Puisseguin Saint-Emilion AOC, Les Hautes Cimes, 2022

5,90€

*Puissant et tannique, composé d'un assemblage à parts égales entre Merlot et Cabernet Sauvignon, ce vin dévoile un bouquet d'une incroyable complexité. Si sa robe brique offre un caractère unique, propre à la région, le parfum de réglisse et les notes de chocolat s'équilibrent lors de la dégustation, par une présence en bouche inoubliable. Doté d'une grande richesse aromatique, c'est dans un corps finement élancé que la finale témoigne de la noblesse de ce second vin.*

## VINS BLANC

### BOURGOGNE, Petit Chablis AOC (Chardonnay), La Revire

7,50€

*Ce vin sec plein de fraîcheur révèle des arômes délicats de fleurs blanches et de fruits blancs avec des nuances toastées. En bouche, cette palette aromatique est sublimée par une pointe saline et tonique. La finale est longue.*

### ♥Rhône, Drôme IGP Viognier, Domaine Lombard, 2024



5,90€

*Découvrez un joli vin bio, emblématique des blancs de la Vallée du Rhône nord. 100% Viognier, cette cuvée en IGP Drôme du Domaine Lombard évoque un 'petit' Condrieu. La dégustation révèle des notes fruitées et fleuries, et une belle persistance en bouche, soutenue par une minéralité rafraîchissante.*

### LOIRE, Touraine Sauvignon AOP, Les Athlètes du Vin, 2024

5,50€

*100% Sauvignon, cépage emblématique du val de Loire qui donne naissance notamment aux Pouilly-Fumé ou Sancerre. Une robe limpide et brillante. La bouche, ample et acidulée, procurera une belle longueur pour un plaisir immédiat ! On l'apprécie pour sa fraîcheur que ce soit à l'apéritif ou pour un repas autour de produits de la mer.*

### SUD-OUEST, MOELLEUX Côte de Gascogne, Chambre d'Amour, Domaine Osmin & Cie, 2024

5,50€

*Nez charmeur de fruits exotiques, fruits confits et miel. Ce vin moelleux s'équilibre très bien entre son fruité, sa douceur et sa touche fraîche: un profil moderne!*

## VINS ROSÉ

### PROVENCE, Côte de Provence AOC, "Diable & Co", Domaine des Diabes, 2025

5,00€

## LES ROSÉS (75 c.l)

**PROVENCE, Côte de Provence AOC, “Diable & Co”, Domaine des Diabls, 2025** 22,00€

*Le millésime 2025 est un rosé aux belles couleurs pâles qui rappelle les belles journées estivales. Il dévoile un nez très fin aux notes de petits fruits rouges. La bouche est savoureuse, avec une belle fraîcheur et beaucoup de fruit. C'est un vin agréable, idéal pour un apéritif d'été entre amis ou pour accompagner des repas légers.*

44,00€

MAGNUM (1,5 L)

**PROVENCE, Côte de Provence AOC, “MIP”, Domaine des Diabls, 2025** 28,00€

*Rosé d'un rose pâle avec des arômes expressifs qui séduisent immédiatement : pêche, agrumes, petits fruits rouges et pétales de rose créent un profil aromatique vif. Au nez comme en bouche, ces arômes se marient harmonieusement, les agrumes se mêlant aux autres notes fruitées comme la pêche et les fruits rouges pour souligner la fraîcheur et la complexité du vin.*

**PROVENCE, Côte de Provence Sainte-Victoire AOC, “Rose des Bois”, Domaine des Diabls, 2022** 39,00€

*Élaborée à partir des jus de des meilleures parcelles du domaine, cette cuvée confidentielle vous offre un rosé de gastronomie, produit au coeur du terroir de la montagne Sainte-Victoire. Élevé dans du chêne français, une vraie originalité pour un rosé, il s'en trouve enrichi d'une complexité aromatique étonnante. Un grand rosé à réserver aux grandes occasions ou pour accompagner un repas gastronomique à la hauteur de son caractère.*

**PROVENCE, Côte de Provence AOC, Minuty Prestige, Château de Minuty, 2025** 44,00€

*La robe, limpide et brillante, la teinte est pâle avec des reflets rose très clair. Le nez, expressif et net, s'ouvre sur des notes florales accompagnées d'arômes de fruits à chair jaune. La bouche est portée par une belle tension, une minéralité saline marquée et une longueur persistante.*

## LES CHAMPAGNES A.O.C (75 c.l)

Champagne Brut, Vincent D'Astré	69,00€
Champagne 1er Cru, Lelarge Pugeot, Brut Nature et non dosé 	95,00€
Champagne Blanc de Blanc 1er Cru, Vincent d'Astré, 2015	89,00€
Ruinart Brut	100,00€
Ruinart Blanc de Blanc	190,00€
Ruinart Brut ( <b>MAGNUM 1,5 L</b> )	200,00€
Cuvée Optimiste, Extra-Brut Maxime Blin	64,00€
Pol Roger, Rosé, 2018	169,00€
La Grande Dame de Veuve Clicquot, 2012	300,00€
Esprit de Vrgny, 1er Cru, Brut Nature, Roger Coulon	149,00€
Cuvée Louis Tarlant, Brut Nature, Champagne Tarlant	209,00€
Philipponnat, Extra-Brut 2013, Clos des Goisses	450,00€
Côte douce, demi-sec, Brun de Neuville	59,00€

## LES PÉTILLANTS (75 c.l)

Poiré Authentique, Eric Bordelet	26,00€
Prosecco DOC, Cuvée Signature, Extra Dry, De Angeli	25,00€

# LA VALLÉE DU RHÔNE ROUGE (75 c.l)

## **VIGNOBLE SEPTENTRIONAL** **Côte Rôtie AOC**

Les Rochins, Domaine Bonnefond, 2019	100,00€
Les Rochins, Domaine Bonnefond, 2020	100,00€
Domaine Les Terriens, 2021	119,00€
Coteau du Bassenon, Domaine Guy Bernard, 2020	78,00€
Fongéant, Pierre Jean Villa, 2020	180,00€
Les Méandres, Domaine Guy Bernard, 2022	96,00€
♥ Côte Blonde, Yves Lafoy, 2019	180,00€
Rose Pourpre, Pierre Gaillard, 2018 / 2020	169,00€ / 132,00€
Domaine Tardieu Laurent, 2021	119,00€
Les 3 Brunes, Lionel Faury, 2023	89,00€
♥ Emporium, Lionel Faury, 2022	110,00€

## **Saint-Joseph AOC**

Anges, Louis Chèze, 2022	72,00€
Caroline, Louis Chèze, 2023	52,00€
Ro-Rée, Louis Chèze, 2024 <b>MAGNUM (1,5 L)</b>	<b>76,00€</b>
Les Ribaudes, Lionel Faury, 2023 <b>(37,5 L) ½ bouteille</b>	<b>23,50€</b>
♥ Rue des Poissonniers, Julien Pilon, 2023	52,00€
Cuvée Culte, Domaine Lombard, 2023	44,00€
Préface, Pierre Jean Villa, 2022	73,00€

## **Crozes-Hermitage AOC**

Domaine Lombard, 2024  	36,00€
Cuvée Domaine, Laurent Combier, 2023  	62,00€
Clos des Grives, Domaine Combier, 2023  	89,00€
Beaumont, David Reynaud, 2024  	38,00€
♥♥ Cuvée Georges, David Reynaud  	48,00€

## **Collines Rhodaniennes IGP**

Les Hautes Ribaudes, Lionel Faury, 2023 32,00€

## **VIGNOBLE MÉRIDIONAL**

### **Châteauneuf du Pape A.O.C**

Les Quartz, Clos du Caillou, 2021   119,00€

Domaine du Bienheureux, 2020 70,00€

Baron de Montfaucon, 2019 79,00€

Famille Coulon, 2019 56,00€


Le Clos du Caillou, La Réserve, 2021   209,00€

Domaine de la Solitude, Famille Lançon, 2022   70,00€

♥ Domaine de la Solitude, Vin de la Solitude, 2022   99,00€

♥ V.D.F, N°23, Domaine du Bienheureux 25,00€

### **Gigondas AOC**


♥ "Le Lieu-Dit", Grenache, Domaine des Bosquets, 2022   95,00€


"Les Routes", Syrah, Domaine des Bosquets, 2022   95,00€

La Réserve Saint Dominique, 2023 39,00€

Bellecoste, Famille Lançon, 2021 54,00€

### **Côtes du Rhône AOC**

Renaissance, Domaine Lombard, 2023   46,00€


Monicault, Domaine Lombard, 2023   37,00€

Culture Libre, Domaine Lombard, 2023   25,00€

### **Ventoux AOC**

La Réserve Saint Dominique, 2023 25,00€

### **Drôme IGP**

Contre Culture, Domaine Lombard, 2023   28,00€



# LE LANGUEDOC ROUGE (75 c.l.)

## Pic Saint-Loup A.O.C

Mas de l'Oncle, Fabrice Bonmarchand, 2024 34,00€

## Terrasse du Larzac A.O.C

Sainte Apolline, Domaine Serre & Co, 2023   32,90€

Château la Sauvageonne "Grand Vin", Gérard Bertrand, 2023   62,80€

♥ Le Chemin, Matthieu Didon & Franck Launay, 2023   43,00€

Les Fontanilles, Le Clos Rivieral, 2023   34,00€

## Languedoc A.O.P

Les Darons, Jeff Carrel, 2023 22,00€

Puech Haut Prestige, 2022 38,00€

♥ Tête de Bélier, Château Puech-Haut, 2022 58,00€

Calcaire Nord, Domaine Monplézy, Benoit Gil, 2022 30,00€

## Côtes Catalanes A.O.C

♥ La Noia, Clos del Rey, 2023 44,00€

## Minervois la Livinière AOC

Clos d'Ora, Gérard Bertrand, 2020 250,00€

Eugénie, Domaine Aubert et Mathieu, 2023 24,00€

Château Laville-Bertrou, Grand Vin, Gérard Bertrand, 2021 62,80€

♥ Les Parcelles, Vignoble Thomas & Chansault, 2021 59,00€

## Pays D'Oc AOC

Chemin De Moscou, Domaine Gayda, 2022   59,00€

♥ Figure Libre, Freestyle, Domaine Gayda, 2023   28,00€

## Pays d'Hérault IGP

"XB", 100% Syrah, Domaine la Terrasse d'Elise, 2024 35,00€

♥ "Pradelou", 100% Cinsault, Domaine de la Terrasse d'Elise, 2023 63,00€

### **La Clape AOC**

Château l'Hospitalet, Grand Vin, Gérard Bertrand, 2022	79,00€
Cuvée "Le Planteur", Sarrat de Goundy, 2023	36,00€

### **Maury Sec AOC**

La Sabina, Vermell, Clos Del Rey, 2023	28,00€
--	--------

### **Pézenas Languedoc AOC**

Félicité Rouge, Domaine Monplézy, 2022 	40,00€
--	--------

### **Faugères AOC**

La Chapelle, Domaine St Martin d'Agel, 2022	35,90€
Magnus Martinus, Domaine St Martin d'Agel, 2022	50,00€

## **LE ROUSSILLON ROUGE (75 c.l)**

### **Côte du Roussillon AOC**

Les Affiches X Olivier Python, 2019 	55,00€
Occultum Lapidem, Domaine de Billa-Haut, Chapoutier 2021 (MAGNUM 1,5 L)	69,00€

## **LE SUD-OUEST ROUGE (75 c.l)**

### **Cahors AOP**

La Pierre, Château Les Croisilles, 2023 	46,00€
Le Grain, Château les Croisilles, 2018 	90,00€

### **Madiran AOC**

Château Montus, 2020	75,00€
----------------------	--------

# LE VIGNOBLE BORDELAIS ROUGE (75 c.l)

## Moulis En Médoc AOC et Médoc AOC

Layauga Duboscq, 2018	36,00€
Château Poujeaux 2019	81,00€
Château Poujeaux 2017	89,00€
♥ La Salle de Château Poujeaux, 2018	38,00€
Château Layauga Duboscq, 2018 <b>MAG (1,5 L)</b>	68,00€
Les Hauts de Tour Prignac, 2022	25,00€

## Margaux AOC

Château Labégorce, <b>MAG (1,5L) 2018</b>	209,00€
Blason d'Issan, 2020	69,00€
<b>Château Margaux, 1er Grand Cru Classé, 2006</b>	<b>990,00€</b>

## Pauillac AOC

Château Haut-Batailley, 2014 / <b>MAG (1,5L) 2014</b>	109,00€ / 218,00€
Carruades de Lafite, 2018	649,00€
♥♥ Château Dompierre, Michel Aroldi, 2019	120,00€

## Saint-Emilion AOC

Les Hauts de la Gaffelière, 2022 ( <b>Demi-Bouteille 37,5 cl</b> )	16,00€
D de Dassault Grand Cru, 2019	59,00€

## Pessac-Léognan AOC

Château Les Carmes Haut-Brion, 2015	294,00€
Château Carbonnieux Grand Cru Classé, 2020	88,00€
Esprit de Chevalier, Second Vin du Domaine de Chevalier, 2021	68,00€

## Saint-Julien AOC

Amiral de Beychevelle, 2019	90,00€
Duluc de Branair Ducru, 2018	75,00€
Sarget de Gruaud Larose, 2020	78,00€
Pavillon du Glana 2020	50,00€
Clos du Marquis, 2020	159,00€

## Saint-Estèphe AOC

Château Haut-Marbuzet, 2021	84,00€
Château Haut-Marbuzet, <b>2013</b>	<b>89,00€</b>
Château Haut-Marbuzet, <b>2013 MAGNUM (1,5 L)</b>	<b>178,00€</b>
Mac Carthy, H.Duboscq & Fils, 2023	59,00€
Mac Carthy, H.Duboscq & Fils, 2022 <b>(37,5 L) ½ Bouteille</b>	29,50€
Château Lafon-Rochet, 2016	119,00€
♥Chambert-Marbuzet, Henri Duboscq, 2019	65,00€
Château Fort du Mirail, 2023	30,00€
Château Calon Ségur, 2015	290,00€
Marquis de Calon Ségur, 2019	87,00€

# LA BOURGOGNE ROUGE (75 c.l)



## Côte de Beaune

Hautes-Côtes de Beaune AOC, Clos de la Perrière, Domaine Sébastien Magnien, 2023	45,90€
Pommard AOC, Les Perrières, Domaine Sébastien Magnien, 2023	79,00€
Beaune AOC, Les Bons Feuvres, Domaine Sébastien Magnien, 2023	60,00€
Savigny-Les-Beaunes 1er Cru AOC, Les Narbantons, Domaine Maurice Ecard, 2018	84,00€
Aloxe Corton AOC, Domaine Billard, 2023	89,00€

## Côte Chalonnaise

Givry AOC, Les Dracy, Michel Sarrazin, 2023	69,00€
Givry 1er Cru AOC, Les Vieilles Vignes, Michel Sarrazin, 2023 <b>MAGNUM (1,5 L)</b>	<b>132,00€</b>
Mercurey 1er Cru AOC, "Champs Martin", Domaine Theulot-Juillot, 2023	69,00€
Mercurey AOC, La Perrière, Michel Sarrazin, 2023	69,00€
♥ Bourgogne AOC, Vieilles Vignes, Michel Sarrazin, 2024	39,00€
Bourgogne AOC, Coeur de Violette, Frédéric Magnien, 2022	49,00€

## Côte de Nuits

Clos de Vougeot Grand Cru AOC, Domaine Michel Noëllat, 2016	319,00€
Gevrey-Chambertin AOC, Cuvée OSTREA, Domaine Trapet, 2023  	179,00€
Nuits-Saint-Georges 1er Cru AOC, Les Boudots, Domaine Michel Noëllat, 2022	198,00€
Grands-Echézeaux Grand Cru AOC, Domaine Mongeard-Mugneret, 2021	587,00€
Clos de Vougeot Grand Cru AOC, Domaine Mongeard-Mugneret, 2021	460,00€
Clos de Vougeot Grand Cru AOC, Domaine Chantal Lescure, 2018	280,00€

## *Domaine de La Romanée Conti*

<i>Romanée Saint Vivant AOC, 2008</i>	<i>1 950.00€</i>
<i>Grand Echezeaux AOC, Magnum (1.5L), 2016</i>	<i>3 000.00€</i>

## Vignoble de l'Yonne

Irancy AOC, Domaine Fontaine Goby, 2021	54,00€
---	--------

## **LE BEAUJOLAIS ROUGE** (75 c.l.)

Saint-Amour AOC, Domaine des Pierres, 2024	32,00€
Morgon AOC, Château de Corcelle, 2024	29,00€

## **LA CORSE ROUGE** (75 c.l.)

Corse Figari AOP, "Petit Clos", Clos Canarelli, 2023	39,00€
Corse Figari AOP, "Alta Rocca", Clos Canarelli, 2023	90,00€
Corse Figari AOP, "Costa Nera", Clos Canarelli, 2022	90,00€



## **LES VINS ETRANGERS ROUGE** (75 c.l.)

<b>AFRIQUE DU SUD</b> , Bot River, The Blend, Gabrielskloof, 2022	38,00€
---	--------

## LA VALLÉE DE LA LOIRE ROUGE (75 c.l)

♥Chinon AOC, Les Picasses, Les Mains Rouges, Domaine Gendrot, 2017(vin nature)	48,00€
Chinon AOC, Les Athlètes du Vin, 2024	24,00€
Chinon AOC, Pierres Chaudes, Domaine Gasnier, 2023 ( <b>DEMI BOUTEILLE 0,375 cl</b> )  	<b>18,90€</b>
Sancerre AOC, Domaine Pierre Martin, 2023	54,00€
Sancerre AOC, Grande Cuvée, Comte Lafond, 2022	64,00€
Saumur Champigny AOC, Tuffe, Château du Hureau, 2022  	34,00€
Saumur Champigny AOC, Bois Pivain, Domaine Valbrun, 2023	32,00€
Saumur Champigny AOC, Bois Pivain, Domaine Valbrun, 2022 / <b>Mag (1,5L)</b>  	69,00€
♥Saumur Champigny AOC, Beaumeray, Château Yvonne, Mathieu Vallée, 2018	109,00€
Touraine AOC, Gueule de Boa, Domaine des Bois Vaudons, 2020 (vin nature)	49,00€
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC, Les Athlètes du Vin, 2024	24,00€
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC, "Perruches" Domaine de la Cotelleraie, 2022  	32,50€

## LA SAVOIE DE ROUGE (75 c.l)

♥Vin de Savoie AOC, Cuvée Octavie, Persan, Domaine Adrien Berlioz, 2021  	65,00€
---	--------

## LA BOURGOGNE **BLANC** (75 c.l.)

### Vignoble de Chablis

Chablis Grand Cru AOC, Blanchot, La Manufacture, Benjamin Laroche, 2019	119,00€
Chablis AOC, Saint-Pierre, Domaine Régnard, 2023	49,00€
Vézelay AOC, Cuvée des Ducs, domaine Camu, 2024	39,00€
♥ Chablis AOC, Grand Régnard, 2024	69,00€
<b>Chablis AOC, Saint-Pierre, Domaine Régnard, 2023 (DEMI BOUTEILLE, 0,375 L)</b>	<b>24,50€</b>

### Vignoble du Mâconnais

Pouilly-Fuissé AOC, Vieilles Vignes, Vincent Girardin, 2023	69,00€
---	--------

### Côte de Beaune

Bourgogne Aligoté AOC, Domaine Sébastien Magnien, 2023	34,00€
Hautes-Côtes de Beaune AOC, Domaine Billard, 2024	48,00€
Hautes-Côtes de Beaune AOC, Domaine Sébastien Magnien, 2023	45,00€
Meursault AOC, Les Casse-Têtes, Vincent Girardin, 2020	132,00€
Meursault 1er Cru AOC, Charmes, Domaine Michelot, 2020	210,00€
Meursault Village AOC, Domaine Michelot, 2020	119,00€
Savigny Les Beaune 1er Cru AOC, Aux Vergelesses, Domaine Simon Bize et Fils, 2019	149,00€
Chassagne-Montrachet AOC, Domaine Jean-Marc Pillot, 2022	144,00€
Saint Romain AOC, Les 5 Climats, Alain Gras, 2022	75,00€

## LA LOIRE BLANC (75 c.l)

Pouilly-Fumé AOC, Domaine de la Doucette, 2023	59,00€
Pouilly-Fumé AOC, Les Petites Aubues, Domaine Tabordet, 2024  	44,50€
Menetou-Salon AOC, Les Athlètes du Vin, 2024	29,50€
Menetou-Salon AOC, Domaine Remoorteer, 2019 ( <b>DEMI BOUTEILLE 0,375 cl</b> )	16,90€
Vouvray Sec AOC, “Les Enfers”, Domaine Mathieu Cosme, 2022  	43,90€
Saumur AOC, Les Salles Martin, Antoine Sanzay, 2023  	59,00€
Saumur AOC, Les Cormiers, Château de Villeneuve, 2021  	49,00€
Sancerre AOC, Domaine de La Poussie, 2020	47,00€
Sancerre AOC, Domaine Pierre Martin, 2022	50,00€
Montlouis Sur Loire AOC, Les Hauts de Husseau, La Taille Aux Loups, 2022 <b>MAG 1,5L</b>	118,00€
Montlouis Sur Loire AOC, Touche Mitaine, Le Rocher des Violettes, Xavier Weisskopf, 2024  	38,80€
V.D.F Silex, Domaine Didier Dagueneau, 2019	229,00€
V.D.F Pur Sang, Domaine Didier Dagueneau, 2019	149,00€
V.D.F Pur Sang Domaine Didier Dagueneau, 2019 / <b>Mag (1,5L)</b>	298,00€

## LE RHÔNE et LANGUEDOC **BLANC** (75 c.l)

Rhône, Châteauneuf Du Pape AOC, Clos de Beauvenir, Château la Nerthe, 2014	149,00€
Rhône, Châteauneuf Du Pape AOC, Château La Nerthe, 2019	85,00€
Languedoc, La Clape AOC, Cuvée "Le Planteur", Sarrat de Goundy, 2024	36,00€


## LE SUD-OUEST **BLANC** (75 c.l)

Côte de Gascogne, <b>MOELLEUX</b> , Chambre d'Amour, Domaine Osmin & Cie , 2024	26,00€
Jurançon sec AOC, Camin Larredya, Costa Blanca Jean Marc Grussaute, 2021	109,00€

## LE BORDEAUX **BLANC** (75 c.l)

<b>VIN D'EXCEPTION</b> Sauterne AOC, Château d'Yquem, 2005	690,00€
--	---------

## ALSACE et ALLEMAGNE **BLANC** (75 c.l)

Allemagne, Scharzhofberger Kabinett, Mosel, Egon Muller, 2014	120,00€
Alsace, Gewurztraminer AOC, Domaine Vogt, 2022 	37,00€
Alsace Grand Cru Praelatenberg AOC, "La Colline des Prélats", Domaine des frères Engel, Pinot Gris, 2021	69,00€