



NOTRE CAVE

NOS VINS ROUGES

BOURGOGNE

| | |
|---|--------------------|
| Côte de nuits - Villages, R. Dubois et fils, 2021 | 49€ / au verre 10€ |
| Bourgogne côte d'or - pinot noir, F. Coche, 2022 | 50€ |
| Meursault rouge, F. Coche, 2022 | 70€ / au verre 14€ |
| Mercrey premier cru, « Clos des Barraults », M. Juillot, 2022 | 75€ |

Grands vins de Bourgognes

Domaine de la Pousse d'Or

| | |
|---|------|
| Santenay premier cru, « Clos des Tavannes », 2018 | 88€ |
| Volnay premier cru, « Les Caillerets », 2017 | 135€ |
| Pommard premier cru, « Les Jarolières », 2017 | 145€ |
| Corton Grand cru, « Le Clos du Roi », 2018 | 180€ |

Domaine Dominique Laurent

| | |
|---|--------------------|
| Marsannay Vieilles Vignes, « Champs Salomon », 2022 | 85€ / au verre 17€ |
| Savigny - les - Beaune Vieilles Vignes, 2015 (année exceptionnelle) | 95€ |
| Gevrey - Chambertin Vieilles Vignes, 2022 | 150€ |
| Chamble - Musigny 1er cru Vieilles Vignes, « Les Carrières », 2021 | 240€ |





BORDEAUX

St Emilion grand cru, « La Grange des Bardes », Le Pavillon, 2019 59€ / au verre 12€
Pomerol, « Clos du Pelerin », 2016 75€

VAUCLUSE

Domitilla - Ad Fines, M.Rocher, 2020 70€

RHÔNE

Eclos, Amira, 2022 48€
Saint Joseph, « Le Clos de la Ribaudy », Barge, 2022 55€
Crozes - Hermitage, « Genèse », Amira, 2022 58€ / au verre 12€
AOC Beaume de Venise, « Cuvée Nathalie », St Amant, 2018 65€
Côte rotie, « Les côtes », J. Barge 2021 84€

LOIRE

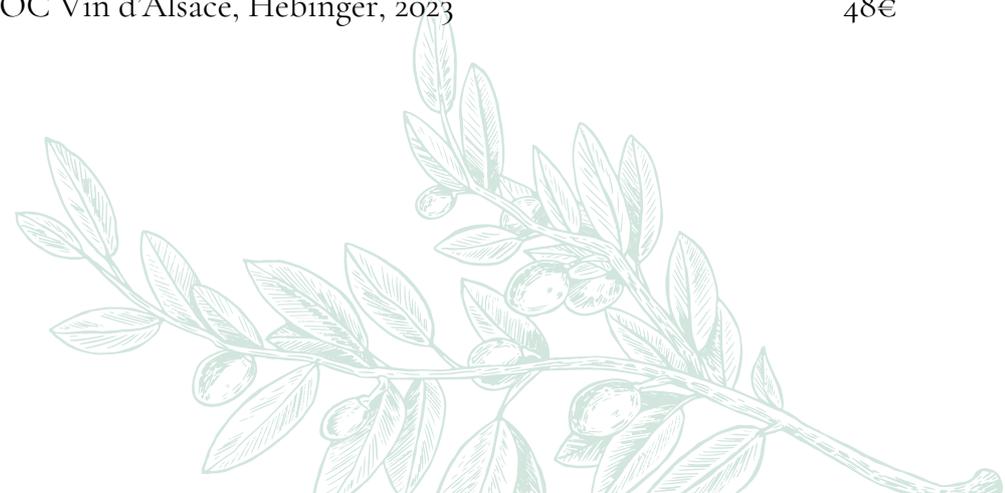
Saumur Champigny, La Source du Ruault, 2021 39€
Saint Nicolas de Bourgueil, « La Mine », Y.Amirault, 2023 39€
Chinon, « Les Terrasses », P. Lambert, 2022 48€ / au verre 10€
Touraine Côt Vieilles Vignes, « Gueule de Boa », J.F.Mériaux, 2020 57€
Sancerre, « Vincengétorix », V. Gaudry 2022 64€

BEAUJOLAIS

Régnier 2023, « En voiture Simone », JP et C.Thevenet 49€ / au verre 10€
Morgon Vieilles Vignes, JP et C. Thevenet, 2023 58€ / au verre 12€

ALSACE

Pinot Noir, AOC Vin d'Alsace, Hebinge, 2023 48€





NOS VINS BLANCS

BOURGOGNE

| | |
|--|--------------------|
| Bourgogne aligoté Vieilles Vignes, F.Coche, 2023 | 45€ |
| Mercrey blanc, M. Juillot, 2022 | 48€ |
| Chablis premier cru, « Fourchaume », Domaine Chantemerle, 2023 | 58€ / au verre 12€ |
| Auxey - Duresses, « Les Ruchottes », G. Boyer, 2023 | 68€ / au verre 13€ |
| Pouilly Fuissé premier cru, « Le Clos Reyssier », C. Terrier, 2021 | 78€ |
| Meursault Goutte d'Or premier cru, F.Coche, 2021 | 150€ |

LOIRE

| | |
|--|--------------------|
| Chardonnay, IGP pays d'Urfé, Désormière, 2022 | 38€ |
| Coteaux du Layon, « Atômes Crochus », Château la Tomaze, 2023 | 40€ / au verre 8€ |
| Vouvray, « Les Trois Argiles », F et J Pinon, 2019 | 45€ / au verre 9€ |
| Saumur blanc, « La Coulée d'Aunis », La Source du Ruault, 2021 | 50€ |
| Sancerre, « Le Tournebride », V. Gaudry, 2022 | 55€ / au verre 11€ |

RHONE

| | |
|---|--------------------|
| Côte du Rhône Villages, « La Tabardonne », St Amant, 2019 | 46€ |
| Saint Joseph, « Les Coteaux de Légende », J. Barge, 2023 | 50€ / au verre 10€ |
| Crozes-Hermitage, « Flower », Amira, 2023 | 58€ / au verre 12€ |
| Condrieu, Barge, 2022 | 85€ |

ALSACE

| | |
|---|--------------------|
| Pinot Gris, « Saint - Jacques », Hebinger, 2020 | 45€ |
| Riesling grand cru, «Hengst», Hebinger, 2022 | 60€ / au verre 12€ |





NOS ROSES

| | |
|---|-------------------|
| Terra Veccia, « Cuvée Stella », J.F Renucci, 2023 | 28€ |
| « BIM! », Les huit sarmets, AOC Languedoc rosé | 32€ |
| M de Minuty, côte de Provence | 45€ / au verre 9€ |

NOS CHAMPAGNES

| | |
|--|--------------------|
| Gounel Lassalle premier cru, « Esprit Voyageur » | 75€ |
| R de Ruinart brut | 90€ / la coupe 16€ |
| Champagne millésimé, « Les Biens Aimées », B. Diaz, 2017 | 140€ |

Magnums (150cl)

| | |
|------------------------------------|------|
| Bourgeois Diaz 3 cépages, BD'3C | 150€ |
| Bourgeois Diaz blanc de noir, BD'N | 180€ |





LA TABLE VERTE

RESTAURANT TRAITEUR