

SÉLECTION DE VINS AU VERRE (12,5 c.l)

VINS ROUGE

LANGUEDOC Maury Sec AOC, La Sabina, Clos Del Rey, 2023

5,60€

La cuvée Sabina est de couleur rouge profond, le nez est une explosion d'arômes, dominante de fruits noirs, des notes de garrigue ainsi que des épices.

L'attaque en bouche est riche avec un très beau volume, c'est à la fois puissant mais avec une certaine fluidité.

♥RHÔNE, Côte du Rhône Brézème AOC, "Monicault" Domaine Lombard, 2024

7,50€



Cette cuvée du domaine Lombard est un hommage à Eugène de Monicault qui a permis la sauvegarde de l'appellation Brézème suite à la crise du phylloxera.

Ce Brézème rouge est dense et profond avec des arômes très spécifiques de torréfaction et des arômes plus classiques pour la Syrah comme le réglisse ou les fruits noirs.

LOIRE, Saumur Champigny AOC Pois Pivain, Domaine Charruau (vin frais et léger) 2023

6,50€

Des arômes intenses de fruits rouges mûrs, comme la cerise et la framboise, agrémentés de subtiles notes épicées et florales. Élégant et bien structuré, offrant une belle fraîcheur et des tanins soyeux.

BORDEAUX, Médoc AOC, Château Layauga-Duboscq, 2018

7,20€

La robe est rouge rubis intense, le nez est sur des arômes de fruits noirs mûrs (mûre, cassis), de prune, avec des touches épicées et boisées.

La bouche présente une belle attaque ample et ronde, associant puissance et souplesse, avec des tanins soyeux et une bonne longueur.

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, Menetou-Salon AOC, Les Athlètes du Vin, 2024

5,90€

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 Diables, 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 Diables, 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 Diables, 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 (MAGNUM 1,5 L)	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 Vrigny, 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€
♥ Emporium, Lionel Faury, 2022	110,00€

Saint-Joseph AOC

Ange, Louis Chèze, 2022	72,00€
Caroline, Louis Chèze, 2023	52,00€
Ro-Rée, Louis Chèze, 2024 MAGNUM (1,5 L)	76,00€
Les Ribaudes, Lionel Faury, 2023 (37,5 L) ½ bouteille	23,50€
♥ 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

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

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€

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€

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.)

Terrasse du Larzac A.O.C

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€
Cuvée St Apolline, 2024		32,90€

Languedoc A.O.P

Les Darons, Jeff Carrel, 2023		22,00€
♥ Tête de Bélier, Château Puech-Haut, 2022		58,00€
Calcaire Nord, Domaine Monplézy, Benoit Gil, 2022		30,00€

Pic Saint-Loup A.O.C

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

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€
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

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 MAG (1,5 L)	68,00€
Les Hauts de Tour Prignac, 2022	25,00€

Margaux AOC

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

Pauillac AOC

Château Haut-Batailley, 2014 / MAG (1,5L) 2014	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 (Demi-Bouteille 37,5 cl)	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, 2013	89,00€
Château Haut-Marbuzet, 2013 MAGNUM (1,5 L)	178,00€
Mac Carthy, H.Duboscq & Fils, 2023 (37,5 L) ½ Bouteille	29,50€
🍷 Mac Carthy, H.Duboscq & Fils, 2023	59,00€
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, 2024	69,00€
Givry 1er Cru AOC, Clos Salomon, 2023	79,00€
Givry 1er Cru AOC, Les Vieilles Vignes, Michel Sarrazin, 2023 MAGNUM (1,5 L)	132,00€
Mercurey AOC, La Perrière, Michel Sarrazin, 2023	69,00€
♥ Bourgogne AOC, Vieilles Vignes, Michel Sarrazin, 2025	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>

LA BEAUJOLAIS ROUGE (75 c.l.)

Morgon AOC, Château de Corcelles, 2025	29,00€
Saint-Amour AOC, Domaine des Pierres 2024	32,00€

LA CORSE ROUGE (75 c.l.)

Corse Figari AOP, "Alta Rocca", Clos Canarelli, 2023	90,00€
Corse Figari AOP, "Costa Nera", Clos Canarelli, 2022	90,00€
Corse Figari AOP " Le Petit Clos", Clos Canarelli, 2025	39,00€

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, Pierres Chaudes, Domaine Gasnier, 2023 (DEMI BOUTEILLE 0,375 cl)  	18,90€
Menetou-Salon AOC, Domaine Remoortere 2025  	34,90€
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 / Mag (1,5L)  	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€
Vézelay AOC, Cuvée des Ducs, domaine Camu, 2024	39,00€
♥ Chablis AOC, Grand Régnard, 2024	69,00€
Chablis AOC, Saint-Pierre, Domaine Régnard, 2023 (DEMI BOUTEILLE, 0,375 L)	24,50€

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€

Côte Châlonnaise

Rully AOC, Domaine Michel Sarrazin, 2024	55,90€
--	--------

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 (DEMI BOUTEILLE 0,375 cl)	16,90€
Vouvray Sec AOC, “Les Enfers”, Domaine Mathieu Cosme, 2022  	43,90€
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 MAG 1,5L	118,00€
Montlouis Sur Loire AOC, Touche Mitaine, Le Rocher des Violettes, Xavier Weisskopf, 2024  	38,80€
V.D.F, Chenin Blanc, Les Athlètes du Vin	22,00€
V.D.F Silex, Domaine Didier Dagueneau, 2019	229,00€
V.D.F Pur Sang Domaine Didier Dagueneau, 2019 / Mag (1,5L)	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, MOELLEUX , 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)

VIN D'EXCEPTION 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€