



Carte des Grands Vins au Verre

Premium Wines by the Glass



Offrez-vous aujourd'hui une dégustation parfaite de vin au verre grâce à la D-Vine. Votre verre de vin de 10 cl vous est servi dans les conditions parfaites : température idéale et aération correspondant à 3 heures de carafage.

Enjoy today a perfect tasting of a glass of wine. Your 10 cl Glass of wine is served in the perfect serving conditions: ideal temperature and an aeration which equals to a 3 hours decantation.

dVine



Domaine de la Motte

9.50 €

10 cl.

AOP PETIT CHABLIS 2021 AR

Domaine de la Motte

CÉPAGES GRAPES

Chardonnay

RÉGION LOCATION

Bourgogne



Ce nouveau millésime du Domaine de la Motte dévoile un Petit Chablis en pleine maturité, où des arômes de fruits blancs et une belle minéralité ravissent le palais.

The new vintage from Domaine de la Motte is a fully mature Petit Chablis whose white fruit aromas and delightful minerality are sure to delight your taste buds.

Service avec la D-Vine
D-Vine service



12°C



3 H



Lucien Muzard et Fils

11.00 €

10 cl.

AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ 2020 HVE3

Domaine Lucien Muzard et Fils

CÉPAGES GRAPES

Aligoté

RÉGION LOCATION

Bourgogne



Découvrez un vin tout en fraîcheur et en vivacité. Les arômes floraux et d'agrumes comme le citron laissent place en bouche à un côté citronné mais aussi à une pointe de minéralité.

This wine is all about finesse and vivacity. Floral and lemony citrus aromas introduce lemony flavours on the palate as well as a touch of wet stones.

Service avec la D-Vine
D-Vine service



12°C



3 H

AR

Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture

HVE3

Haute Valeur Envi. Niv. 3 / HEV Level 3

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.



DOMAINE
PICHAT

15.00 €

10 cl.

AOP CÔTE RÔTIE 2020 AR

Champon's Domaine Pichat

CÉPAGES GRAPES

Syrah

RÉGION LOCATION

Rhône



Sur ce vin rouge charpenté, les notes de cassis, de mûre, de violette et d'épices côtoient de jolis tanins pour un résultat tout en élégance.

This robust red wine delivers an elegant combination of blackcurrant, blackberry, violet and spiced notes and lovely tannins.

Service avec la D-Vine
D-Vine service



18°C



3 H



AOP ALOXE-CORTON VIEILLES VIGNES 2017 AT

Domaine Maillard

CÉPAGES GRAPES

Pinot Noir

RÉGION LOCATION

Bourgogne



Un vin éclatant par sa couleur rubis et son rebord rose fraise. Au nez, il vous séduira par ses arômes de fraise des bois, de framboise, mais aussi de mousse et de sous-bois. En bouche, sa souplesse et sa finesse accompagnées de notes de fruits rouges et de pivoine ne feront d'exalter vos papilles !

A dazzling ruby coloured wine with a strawberry pink rim and delicious aromas of wild strawberry, raspberry on the nose. A supple texture and finesse with flavours of red fruits and peony make for a truly mouthwatering palate.

Service avec la D-Vine
D-Vine service



16°C



3 H

AR

Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.



13.80 €

10 cl.

AOP SAINT-ESTÈPHE 2018 **AR****Château Beau-Site****CÉPAGES
GRAPES**

*Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot, Petit
Verdot*

**RÉGION
LOCATION**

Bordeaux



Ce Saint-Estèphe intense et frais, vous rappellera vos balades en forêt avec ses notes de fougères et de sous-bois.

The fern and forest floor notes of this fresh, intense Saint-Estèphe call to mind a refreshing walk in the woods.

Service avec la D-Vine
D-Vine service

**18°C****3 H**

14.00 €

10 cl.

AOP MARGAUX 2018 **AB****Château La Gurgue****CÉPAGES
GRAPES**

*Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot*

**RÉGION
LOCATION**

Bordeaux



Appellation mythique du Médoc, le Margaux du Château La Gurgue sublime notre carte avec ce nouveau millésime, porté par des arômes de cerise kirsh, de chocolat et de boisé.

Margaux is Médoc's legendary appellation. This one from Château La Gurgue enhances our wine menu with a new vintage, driven by aromas of kirsch cherry, chocolate and woodiness.

Service avec la D-Vine
D-Vine service

**18°C****3 H****AR***Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture***AB***Agriculture Biologique / Organic*

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.



11.00 €

10 cl.

AOP POUILLY-FUMÉ 2021 **HVE****Domaine des Mariniers, Joseph Mellot****CÉPAGES
GRAPES**

Sauvignon Blanc

**RÉGION
LOCATION**

Loire



Saurez-vous résister à l'appel d'un Pouilly-Fumé qui vous offre des arômes d'agrumes, allant sur le zeste d'orange et le pamplemousse ? Sa rondeur est rafraichissante et très agréable.

Can you resist the temptation of a Pouilly-Fumé that offers citrus aromas ranging from orange zest to grapefruit? It delivers a pleasantly round, refreshing flavour.

Service avec la D-Vine
D-Vine service

**13°C****3 H**

12.00 €

10 cl.

AOP HERMITAGE 2020 **AR****Domaine Laurent Habrard****CÉPAGES
GRAPES**

Marsanne

**RÉGION
LOCATION**

Rhône



L'Hermitage blanc de Laurent Habrard s'illustre par sa richesse et sa gourmandise. Profitez d'une belle palette aromatique allant des fruits jaunes, à l'acacia et la vanille.

This white Hermitage from Laurent Habrard stands out for its luscious richness. Enjoy the aromatic palate, that runs the gamut from yellow fruit to acacia and vanilla.

Service avec la D-Vine
D-Vine service

**12°C****3 H****HVE***Haute Valeur Envi. / HVE Haute Valeur Envi.*

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.



15.50 €

10 cl.

AOP CONDRIEU 2019 **AT****Vent d'Ange Domaine Didier Morion****CÉPAGES**
GRAPES*Viognier***RÉGION**
LOCATION*Rhône*

Ce Condrieu tout en ampleur dévoile des arômes floraux et fruité, allant de l'acacia aux fruits confits, en passant par l'abricot. Dégustez un vin blanc sec tendre à la belle élégance.

This Condrieu blends intensity and finesse with notes of citrus and lemon zest.

Service avec la D-Vine
D-Vine service**13°C****3 H**

11.00 €

10 cl.

AOP SAINT-EMILION GRAND
CRU 2018 **AB****Château de Béchard****CÉPAGES**
GRAPES*Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot***RÉGION**
LOCATION*Bordeaux*

Mûre, framboise et cerise, laissez-vous séduire par ce parfait mariage de fruits noirs que l'on retrouve dans ce magnifique Saint-Emilion.

Surrender to the elegant aromas of blackberry, cherry and chocolate that you will encounter in this fabulous Saint-Emilion.

Service avec la D-Vine
D-Vine service**18°C****3 H**

12.00 €

10 cl.

MERCUREY 2021 **AR****Champ Roin Château du Cray****CÉPAGES**
GRAPES*Pinot Noir***RÉGION**
LOCATION*Bourgogne*

Dégustez un Mercurey rouge tout en finesse et légèreté, il vous fera profiter de notes fruitées et florales, ainsi que d'une belle gourmandise.

Take a sip of this light, delicate red Mercurey to enjoy its fruity, floral notes and delightful richness.

Service avec la D-Vine
D-Vine service**16°C****3 H**

12.00 €

10 cl.

AOP CAHORS 2019 **AB****Château du Cèdre****CÉPAGES**
GRAPES*Merlot, Malbec, Tannat***RÉGION**
LOCATION*Sud-Ouest*

Découvrez un vin fruité tout en gourmandise aux délicieuses notes de violette, de cassis et de boisées. En bouche, retrouvez le fruité avec le cassis et la framboise.

Discover a deliciously drinkable and fruity wine with notes of violet, cassis and oak. The palate is equally fruity with cassis and raspberry flavours.

Service avec la D-Vine
D-Vine service**18°C****3 H****AT** Agriculture traditionnelle / Traditional agriculture**AB** Agriculture Biologique / Organic

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.

AR Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.



14.00 €

5 cl.

AOC COGNAC FINS BOIS LORIGNAC 2011

La Guilde du Cognac **AT**

EXPÉRIENCE

EXPERIENCE

Fin & voluptueux

Delicate & voluptuous

RÉGION

LOCATION

Cognac



Le Cognac Fin Bois Lorignac est représentatif de son terroir : fin et voluptueux. Retrouvez au nez des notes de coco et de thé vert. En bouche, ce sont des notes d'herbe coupée et d'orgeat qui accompagneront votre dégustation.

Lorignac Fins Bois Cognac is an excellent representative of its terroir: delicate and voluptuous. Inhale its bouquet of coconut and green tea, and then savour notes of freshly cut grass and orgeat on your palate.

Service avec la D-Vine

D-Vine service



16°C



3 H



15.00 €

5 cl.

RHUM EL PASADOR DE ORO XO

Les Bienheureux **AT**

EXPÉRIENCE

EXPERIENCE

Doux & gourmand

Sweet & rich

PAYS

COUNTRY

Guatemala



Le Rhum El Pasador de Oro XO, en finition cognac, saura vous faire voyager par ses arômes de vanille et de caramel. La bouche souligne sa gourmandise, avec de douces notes d'abricot et d'écorce d'orange.

Finished in cognac casks, El Pasador de Oro XO Rum will take you on an exotic voyage with its aromas of vanilla and caramel. This richness extends to the palate, with sweet notes of apricot and orange peel.

Service avec la D-Vine

D-Vine service



18°C



3 H

AT Agriculture traditionnelle / Traditional agriculture

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.



DISTILLERIE
VIADUC

16.00 €

5 cl.

GIN AUTOMNE BIO

Distillerie du Viaduc **AB**

EXPÉRIENCE

EXPERIENCE

Puissant & aromatique

Powerful & aromatic

RÉGION

LOCATION

Paris



Un gin puissant caractérisé par une belle fraîcheur et une complexité aromatique. Il vous dévoile au nez des arômes de sauge et de genièvre. La bouche, elle, révèle des notes d'eucalyptus, sur une pointe saline.

This powerful gin is delightfully fresh and aromatically complex. Its nose delivers aromas of sage and juniper while, on the palate, it features notes of eucalyptus with just a hint of the sea.

Service avec la D-Vine
D-Vine service



11°C



3 H



B
I
E
N
H
E
U
R
E
U
X

17.00 €

5 cl.

WHISKY BELLEVOYE ROUGE

Les Bienheureux **AB**

EXPÉRIENCE

EXPERIENCE

Onctueux & intense

Creamy & powerful

RÉGION

LOCATION

Bordeaux



La finition en fût de Saint-Emilion apporte au Bellevoye Rouge une aromatique puissante, portée par la cannelle et la brioche. La bouche révèle l'onctuosité de ce whisky et vous fait profiter de notes de vanille et de caramel.

Bellevoye Red is finished in Saint-Emilion barrels that imbue it with powerful aromatics dominated by cinnamon and brioche. The mouthfeel is full of the creaminess of this whisky, as well as notes of vanilla and caramel.

Service avec la D-Vine
D-Vine service



18°C



3 H

AB Agriculture Biologique / Organic

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.