

NOTRE CAVE

NOS VINS ROUGES

BOURGOGNE

Côte de nuits - village, R. Dubois et fils	49€
Bourgogne côte d'or - Pinot noir, F. Coche	50€/ au verre 10€
Meursault rouge, F. Coche	70€/ au verre 14€
Mercurey premier cru, « Clos des Barraults », M. Juillot	75€
Auxey-Duresses premier cru, "Les Ecusseaux", F. Coche	83€
Aloxe - Corton premier cru, G. Boyer	140€

Grands vins de Bourgognes

Domaine de la Pousse d'Or

Santenay premier cru, « Clos des Tavannes »	88€/ au verre 17€
Volnay premier cru, « Les Caillerets »	135€
Pommard premier cru, « Les Jarolières »	145€
Corton Grand cru, « Le Clos du Roi »	180€

Domaine Dominique Laurent

Marsannay Vieilles Vignes, « Champs Salomon »	85€
Savigny - les - Beaune Vieilles Vignes	95€
Gevrey - Chambertin Vieilles Vignes	150€
Chambole - Musigny 1er cru Vieilles Vignes, « Les Carrières »	240€



BORDEAUX

St Emilion grand cru, « La Grange des Bardes », Le Pavillon
Pomerol, « Clos du Pelerin »

59€ / au verre 12€
75€

SUD-OUEST/LANGUEDOC-ROUSSILLON

Tempus, Château de Figuières, AOP La Clape
Coste rouge, La Colombière
Impetus, Château de Figuières, AOP La Clape
Domitilla - Ad Fines, M.Rocher
Excelsus, Château de Figuières, AOP La Clape

35€
36€
45€
70€
75€

RHÔNE

Eclos, Amira
Saint Joseph, « Le Clos de la Ribaudy », J. Barge
AOC Beaume de Venise, « Cuvée Nathalie », St Amant
Côte rotie, « Les Côtes », J. Barge

48€ / au verre 10€
55€
65€ / au verre 13€
84€

LOIRE

Saumur Champigny, La Source du Ruault
Saint Nicolas de Bourgueil, « La Mine », Y.Amirault
Chinon, « Les Terrasses », P. Lambert
Touraine Côt Vielles Vignes, « Gueule du Boa », J.F.Mériau
Sancerre, « Vincengétoix », V. Gaudry

39€ / au verre 8€
39€
48€
57€
64€ / au verre 13€

BEAUJOLAIS

Régnier, « En voiture Simone », JP et C.Thevenet
Morgon Vielles Vignes, JP et C. Thevenet

49€ / au verre 10€
58€

ALSACE

Pinot Noir, AOC Vin d'Alsace, Hebinger

48€



NOS VINS BLANCS

BOURGOGNE

Macon Chintré, "Alcyomée", V. Cornin	38€
Bourgogne aligoté Vieilles Vignes, F.Coché	45€ / au verre 9€
Mercurey blanc, M. Juillot	48€
Pouilly Fuissé, "Phoebé", V. Cornin	52€
Chablis village, G. Boyer	53€
Auxey - Duresses, « Les Ruchottes », G. Boyer	68€ / au verre 14€
Saint Aubin, F.Coché	70€
Montagny premier cru, "Cuvée Coeur de Pierre", G. Boyer	72€
Monthély, F.Coché	74€
Chassagne - Montrachet village, G. Boyer	140€
Meursault Goutte d'Or premier cru, F.Coché	150€
Corton Charlemagne grand cru, M.Juillot.	295€

LOIRE

Chardonnay, IGP Pays d'Urfé, Désormière	38€
Coteaux du Layon, « Atômes Crochus », Château la Tomaze	40€ / au verre 8€
Vouvray, « Les Trois Argiles », F et J Pinon	45€ / au verre 9€
Saumur blanc, « La Coulée d'Aunis », La Source du Ruault	50€ / au verre 10€
Sancerre, « Le Tournebride », V. Gaudry, 2022	55€

RHONE

Côte du Rhône Villages, « La Tabardonne », St Amant	46€
Saint Joseph, « Les Coteaux de Légende », J. Barge	50€ / au verre 10€
Roussanne, AOC Côte du Rhône, St Amant	54€ / au verre 12€
Condrieu, Barge.	85€ / au verre 17€

ALSACE

Pinot Gris, « Saint - Jacques », Hebinger	45€
Riesling grand cru, «Hengst», Hebinger	60€

SUD OUEST/ LANGUEDOC ROUSSILLON

Tempus, IGP Pays d'Oc, Château de Figuières	35€
Le Grand B, Bouysselet, La Colombière	38€
Impetus, IGP Pays d'Oc, Château de Figuières	45€



NOS ROSES

Terra Veccia, « Cuvée Stella », J.F Renucci	28€
« BIM ! », Les huits sarments, AOC Languedoc rosé	32€
Bandol, “ Les Galets”, Moulin de la roque	38€
Minuty Prestige, Côte de Provence	47€ / au verre 10€

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€





LA TABLE VERTE

RESTAURANT TRAITEUR