

LES REMÈDES DU DR WINE

*L'équipe de sommeliers de Dr. Wine est à votre disposition pour
Vous aiguiller dans vos envies, vos souvenirs, ou désirs d'aventures...*

LES DOSES UNIQUES

Vins au verre et en carafe Pages 2 à 3

SOLUTIONS EFFERVESCENTES

La Champagne et les bulles d'ailleurs Page 4

REMEDES LOCAUX

Les Vins Blancs de Bourgogne Pages 5 à 7

REMEDES D'AILLEURS

Les Vins Blancs d'Alsace et de Savoie Page 8

Les Vins Blancs de Loire Page 8

Les Vins Blancs de Provence, de Corse du Languedoc-Roussillon et du Jura Page 8

Les Vins Blancs de Bordeaux et du Rhône Page 8 à 9

Les Vins Blancs du Monde Page 10

SERUMS LOCAUX

Les Vins Rouges de Bourgogne Pages 11 à 16

SERUMS D'AILLEURS

Les Vins Rouges de Loire et du Beaujolais Page 16

Les Vins Rouges de Provence, du Bergeracois et de Bordeaux Page 16

Les Vins Rouges du Jura, d'Alsace et de Savoie Page 16

Les Vins Rouges et du Rhône Page 17

Les Vins Rouges du Sud-Ouest et du Languedoc-Roussillon Page 18

Les Vins Rouges du Monde Page 19

THERAPIES PAR LE FROID

Les Vins Rosés d'Ici & d'Ailleurs Page 20

SIROPS POUR LA TOUX

Les Vins Moelleux Page 20

CURES PARTICULIERES

Les Gros Antibiotiques : Magnums Page 21

Les Désinfectants (Alcools à -90°) : Whiskies, Eau-de-vie, Digestifs, Liqueurs... Pages 22 à 23

Les Solutions réhydratantes (Sans Alcool) : Sodas, Jus de Fruits, Eaux, Cafés... Page 24

LES VINS AU VERRE ET EN CARAFE

Les Effervescents au Verre

	Verre	Carafe
CRÉMANT DE BOURGOGNE , « Terroirs », 2019, <i>Domaine Louis Picamelot</i>	12 cl	
Région Bourgogne, cépage Pinot noir, Chardonnay, Aligoté, Gamay. Arômes de paille, de mirabelles. Bouche fraîche & vive.	8,00€	
CHAMPAGNE DELAMOTTE , Brut		12,50€
Région Champagne, cépages Chardonnay et Pinot Noir. Arôme de menthe, d'agrumes. Bouche fine et délicate.		

Les Vins Blancs au Verre

	12 cl	50 cl
2020 IGP PAYS D'OC « Zoé », <i>Domaine Parcé Frères</i>	4,00€	16€
Région Languedoc, cépage Viognier. Arômes de mangue & notes de noisettes. Bouche gourmande & onctueuse.		
2020 BOURGOGNE ALIGOTE , <i>Domaine Sylvain Bizikot</i>	5,50€	22€
Région Bourgogne, cépage Aligoté. Arômes d'agrumes & notes de poirés. Bouche précise & épurée.		
2021 BERGERAC « Cuvée des Conti », <i>Domaine Albert de Conti</i>	6,50€	26€
Région Sud-ouest, cépage Sémillon Sauvignon, Muscadelle. Arômes de fleurs blanches & notes de safran. Bouche ample & saline.		
2020 TOURAINES « Le Chenin De La Colline », <i>Domaine La Garrelière</i>	7,00€	28€
Région Loire, cépage Chenin. Arômes de pommes granny & notes d'acacia. Bouche vive & élégante.		
2020 CHABLIS « Per Aspera », <i>Domaine Charly Nicolle</i>	7,50€	30€
Région Bourgogne, cépage Chardonnay. Arômes iodés, mentholés et notes citronnées. Bouche saline et ample.		
2020 HAUTES-CÔTES DE BEAUNE , <i>Domaine Agnès Paquet</i>	8,50€	34€
Région Bourgogne, cépage Chardonnay. Arômes de fleur blanche et notes de noisettes. Bouche précise & très gourmande.		
2020 SAINT-VÉRAN « Arpège », <i>Domaine Barraud</i>	8,50€	34€
Région Bourgogne, cépage Chardonnay. Arômes d'aubépine & notes d'amandes. Bouche suave et précise.		
2020 MARANGES , <i>Domaine Chevrot</i>	11,00€	44€
Région Bourgogne, cépage Chardonnay. Arômes de pierres blanches et notes d'amandes. Bouche gourmande & aérienne.		

2020 **CHATEAUNEUF-DU-PAPE** « Cuvée André Mathieu », *Domaine André Mathieu* 13,00€ 52€
Région Vallée du Rhône, cépage Clairette, Grenache..., Arômes de pêches de vignes & de chèvreffeulle. Bouche harmonieuse

C'est lors de mon enfance que j'ai eu le plaisir avec mon père de découvrir ce domaine situé dans les parcelles lunaires de salets de Châteauneuf-du-Pape. Perdue dans les vins de ma cave, choisie au hasard, l'ouverture d'une des vieilles bouteilles lors d'une fin de soirée reste un de mes plus beaux souvenirs sensoriel de ces 3 dernières années. Quelle plaisir de les retrouver 15 années plus tard avec la même rigueur et le même plaisir de traduire, par leur travail, leurs sols & climats. Des vins expressifs mais fins, ronds mais précis ou le bois n'est qu'harmonie, discrétion & longévité

Simon Q. Chef Sommelier

Les Vins Rosés au Verre

	12 cl	50 cl
2021 IGP MÉDITERRANÉE , Triennes	4,50€	18€
Région Provence, cépage Cinsault. Arômes de fraises et de violettes. Bouche légère et très rafraichissante		
2020 CÔTES DE PROVENCE « M de Minity », <i>Château Minity</i>	8,00€	32€
Région Provence, cépage Cinsault, Grenache, Syrah. Arômes d'orange confites, de groseilles. Bouche souple et gourmande.		

LES VINS AU VERRE ET EN CARAFE

	<i>Verre</i>	<i>Carafe</i>
<u>Les Vins Rouges au Verre</u>	12 cl	50 cl
2020 BOURGOGNE CÔTE D'AUXERRE, <i>Domaine Sorin-Coquard</i> Région Bourgogne, cépage Pinot Noir. Arômes de groseilles fraîches et de cerise. Bouche d'une grande fraîcheur.	5,00€	20€
2020 COSTIÈRES DE NÎMES « <i>Galets Rouges</i> », <i>Château Mourgues du Grés</i> Région Rhône, cépage Syrah, Grenache, Mourvèdre, Arômes de cerise & de réglisse, notes légèrement herbacés. Très belle tenue	5,00€	20€
2017 MADIRAN « <i>L'origine</i> », <i>Château d'Aydie</i> Région Sud-Ouest, cépage Tannat & Cabernets. Arômes de mûre et de cerise. Notes vanillé & poivré. Vin généreux & expressif.	6,00€	24€
2019 COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, <i>Château Revelette</i> Région Provence, cépage Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache. Arômes de mures. Bouche fraîche et tannins présent	6,50€	26€
2019 FRONTON « <i>Les Petits Cailloux du Roc</i> », <i>Domaine Le Roc</i> Région Sud-Ouest, cépage Négrette. Arômes de violettes, notes poivrées. Élégant, Harmonieux. Longue aromatique.	7,50€	30€
2018 CHIROUBLES, <i>Maison Arnaud Comblès</i> Région Beaujolais, cépage Gamay. Arômes de mûre et de figes. Bouche digeste très soyeuse & d'une grande gourmandise.	7,50€	30€
2019 HAUTES-CÔTES DE BEAUNE « <i>La Perrière</i> », <i>Denis Carré</i> Région Bourgogne, cépage Pinot Noir. Arômes de canneberge et notes d'humus. Bouche Rafraichissante & saline. Minérale.	7,50€	30€
2017 VIN DE FRANCE « <i>Dahu</i> », <i>Domaine Julien Pilon & Simon Forgue</i> Région Rhône & Sud-Ouest, cépage Syrah & Tannat. Arômes confiturés de fraises & de réglisse, bouche soyeuse et aromatique.	8,00€	32€
2019 BOURGOGNE « <i>Dr.Wine</i> », <i>Domaine Arlaud</i> Région Bourgogne, cépage Pinot Noir. Arômes légèrement kirsché et subtil notes de sous-bois. Bouche très digeste.	8,50€	34€
2019 BEAUNE, <i>Domaine Maillard Père & Fils</i> Région Bourgogne, cépage Pinot Noir. Arômes de compotée de cassis & notes d'épices. Bouche précise & fraîche.	9,50€	38€
2018 POMMARD « <i>Les Noizons</i> », <i>Domaine Denis Carré</i> Région Bourgogne, cépage Pinot Noir. Arômes de groseilles & très floral, bouche très précise & élégante. D'une grande longueur.	13,50€	54€
<i>C'est à Meloisey, sur les hauteurs de Pommard, qu'œuvrent Martial & Gaétane, sous les yeux de leur père Denis, étonné de voir cette nouvelle génération utiliser les méthodes de son enfance pour moderniser et purifier leur viticulture. Les vins du domaine se distinguent par un charme immédiat qui se manifeste dès le plus jeune âge, comme sur cette parcelle des « Noizons », limitrophe de l'appellation de Beaune. Un vin qui nous séduit par sa richesse aromatique et sa belle densité, mais surtout par sa légèreté. Il corrige l'image des vins de Pommard soit disant puissants et masculins. Placé au-dessus des 1^{er} Cru des « Epenots » et des « Pézerolles », cette parcelle donne une attaque moelleuse qui introduit une bouche non moins élégante, texturée, aux tannins fermes mais fins, sous-tendu par une vivacité bien ajustée.</i>		
<u>Les Vins Doux au Verre</u>		
2014 BANYULS GRAND CRU, <i>Domaine Parcé Frères</i> Languedoc-Roussillon, cépage Grenache noir. Arômes de torréfaction, de noix, cacao & de cuir & soupçons de vanille	9,00€	10Cl
2017 JURANCON, « <i>Cuvée Uroulat</i> », <i>Domaine Charles Hours</i> Région Sud-Ouest, cépage Petit Manseng. Arômes d'Abricot et de Mangue. Bouche acidulée & tendre	9,00€	

LES VINS EFFERVESCENTS D'ICI ET D'AILLEURS 75 cl

N.M.	CRÉMANT DE BOURGOGNE « Terroir », Brut, Maison Picamelot	36€
N.M.	CRÉMANT DE BOURGOGNE, Brut, Maison Vitteaut-Alberti	33€
N.M.	CRÉMANT DE BOURGOGNE, Blanc De Noirs, Brut, Huber-Verdereau	40€
2016	CRÉMANT DE BOURGOGNE « Les Reipes », Blanc de Blancs, Extra Brut, Maison Picamelot	47€
2012	CRÉMANT D'ALSACE, Brut, Domaine René Muré	60€
N.M.	CAVA « La Escapada », Brut, Bodega Vilarnau	38€
N.M.	MARLBOROUGH, « Pélorus », Cloudy Bay, Nouvelle-Zélande	73€

La Champagne

LOUIS BROCHET, 1 ^{er} Cru, Brut	69€
DELAMOTTE, Brut	76€
CHARTOGNE-TAILLET « Sainte-Anne », Brut	78€
BÉRECHE, Brut Réserve	79€
AGRAPART & Fils « 7Crus », Extra Brut	105€
EGLY-OURIET « Les Prémices », Brut	108€
EGLY-OURIET, Grand Cru, Brut	143€

Les Blancs de Blancs et Blancs de Noirs

STÉPHANE LOMBARDI, Blanc de Noirs, Brut	89€
PIERRE PETER'S, « Cuvée de Réserve », Blanc de Blancs, Brut	79€
JACQUES LASSAIGNE « La Colline Inspirée » Brut	135€
JACQUES SELOSSE « Initial », Brut	225€

Les Vins Rosés

LOUIS BROCHET, Brut Rosé	74€
CHARTOGNE-TAILLET « Le Rosé », Brut	95€
BILLECART-SALMON, Brut Rosé	130€
JACQUES SELOSSE, Grand Cru, Brut Rosé	318€

Les Cuvées Millésimées

2016	BÉRECHE & FILS « Campania Remensis » Extra Brut Rosé	120€
2014	SAVART « L'expression », Brut Nature	170€
2015	BÉRÈCHE ET FILS « Rive Gauche », Brut	120€

2008	HURÉ « Instantané », Brut	88€
LES VINS BLANCS DE BOURGOGNE		75 cl
<i>Le Chablisien</i>		
2020	SAINT-BRIS « Sauvignon », Domaine Sorin-Coquard	30€
2020	CHABLIS « Per Aspéra », Domaine Charly Nicolle	44€
2019	CHABLIS 1 ^{er} Cru Les Fourneaux, Domaine Charly Nicolle	50€
2018	CHABLIS 1 ^{er} Cru Vau de Vey, Domaine Alain Mathias	70€
2018	CHABLIS 1 ^{er} Cru Montmains, Domaine Jérôme & Xavier Garnier	85€
2018	CHABLIS 1 ^{er} Cru Côte de Jouan, Domaine Pattes Loup	102€
2016	CHABLIS 1 ^{er} Cru Vaillons, Domaine Vincent Dauvissat	170€
2018	CHABLIS VAUDESIR Grand Cru, Domaine Jean-Paul & Benoit Droin	110€
2016	CHABLIS LES CLOS Grand Cru, Domaine Samuel Billaud	145€
<i>La Côte de Nuits</i>		
2019	HAUTES-CÔTES DE NUITS « Clos Saint-Philibert », Domaine Méo-Camuzet	76€
2018	VOUGEOT 1 ^{er} Cru Le Clos Blanc de Vougeot, Domaine de la Vougeraie	205€
2019	MARSANNAY, Domaine Bruno Clair	70€
2018	MARSANNAY « Source des Roches », Domaine Bruno Clair	75€
2013	MOREY-SAINT-DENIS 1 ^{er} Cru Clos Des Monts Luisants, Domaine Ponsot	348€
2010	NUITS SAINT GEORGES 1 ^{er} Cru La Perrière, Domaine Henri Gouges	175€
<i>La Côte de Beaune</i>		
2020	BOURGOGNE ALIGOTÉ, Domaine Bzikot Père & Fils	35€
2018	BOURGOGNE ALIGOTÉ « Raisins Dorés », Domaine Michel Lafarge	40€
2017	BOURGOGNE ALIGOTÉ, Domaine Jean-Marc Roulot	60€
2019	BOURGOGNE « Dr. Wine », Domaine Paul Pillot	57€
2020	BOURGOGNE, Domaine Sylvain Bzikot	41€
2019	BOURGOGNE, Domaine Bernard Moreau	62€
2019	BOURGOGNE CÔTE D'OR, Domaine Michel Bouzereau & Fils	52€
2019	BOURGOGNE CÔTE D'OR, Domaine Henri Germain	66€
2018	BOURGOGNE, Domaine François Carillon	50€
2018	BOURGOGNE « Le Vieux Clos », Domaine François Carillon	60€
2020	HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, Domaine Agnès Paquet	62€
2018	HAUTES-CÔTES DE BEAUNE « Jardin du Calvaire », Domaine Etienne Sauzet pour Dr. Wine	73€
<i>Villages de Pernand-Vergelesses, Chorey-les-Beaune & Ville de Beaune</i>		
2020	CHOREY-LES-BEAUNE, Domaine Maillard Père & Fils	46€
2020	PERNAND-VERGELESSES, Domaine Rollin Père & Fils	67€

2015 BEAUNE 1^{er} Cru « Clos des Aigrots », Domaine Michel Lafarge 130€

LES VINS BLANCS DE BOURGOGNE

75 cl

Villages de Meursault et Ville de Beaune

2019 MEURSAULT, Domaine François Mikulski 137€

2019 MEURSAULT, Domaine Antoine Jobard 116€

2019 MEURSAULT, Domaine Henri Germain 110€

2018 MEURSAULT, Domaine Jean-Marc Roulot 150€

2018 MEURSAULT « Les Grands Charrons », Domaine Michel Bouzereau & Fils 106€

2018 MEURSAULT « Meix Chavaux », Domaine Jean-Marc Roulot 170€

2017 MEURSAULT, Domaine Des Comtes Lafon 135€

2016 MEURSAULT « Les Tessons », Domaine Pierre Morey 148€

2017 MEURSAULT 1^{er} Cru Les Porusots, Domaine Des Comtes Lafon 395€

2016 MEURSAULT 1^{er} Cru Les Charmes, Domaine Michel Bouzereau & Fils 165€

2015 MEURSAULT 1^{er} Cru Les Perrières, Domaine Morey-Coffinet 150€

2010 MEURSAULT 1^{er} Cru Santenots, Domaine du Marquis d'Angerville 168€

Village de Puligny-Montrachet et de Saint-Romain

2019 SAINT-ROMAIN, Domaine Germain Père & Fils 60€

2018 SAINT-ROMAIN « Combe Bazin », Domaine Pascal Prunier-Bonheur 63€

2019 PULIGNY-MONTRACHET, Domaine Leflaive 190€

2018 PULIGNY-MONTRACHET, Domaine François Carillon 120€

2018 PULIGNY-MONTRACHET, Domaine Etienne Sauzet 119€

2016 PULIGNY-MONTRACHET, Domaine Jean-Claude Ramonet 165€

2017 PULIGNY-MONTRACHET 1^{er} Cru Les Champs Gains, Domaine François Carillon 149€

2013 PULIGNY-MONTRACHET 1^{er} Cru La Garenne, Domaine Bruno Colin 194€

2010 BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET Grand Cru, Domaine Leflaive 910€

Villages de Saint-Aubin, d'Auxey-Duresses de Santenay & de Maranges

2020 MARANGES, Domaine Chevrot 65€

2017 SANTENAY, Domaine David Moreau 54€

2019 SAINT-AUBIN « La Princée », Domaine Hubert Lamy 78€

2019 SAINT-AUBIN 1^{er} Cru Cuvée Marguerite, Domaine Pierre-Yves Colin Morey 120€

2019 SAINT-AUBIN 1^{er} Cru Derrière chez Edouard, Domaine Hubert Lamy 99€

2018 SAINT-AUBIN 1^{er} Cru Les Pitangerets, Domaine Paul Pillot 92€

2018 SAINT-AUBIN 1^{er} Cru En Remilly, Domaine Hubert Lamy 110€

2017 SAINT-AUBIN 1^{er} Cru, Domaine Morey-Blanc 89€

LES VINS BLANCS DE BOURGOGNE

75 cl

Village de Chassagne-Montrachet

2019 CHASSAGNE-MONTRACHET, Domaine Fontaine-Gagnard 90€

2018 CHASSAGNE-MONTRACHET, Domaine François Carillon 101€

2018 CHASSAGNE-MONTRACHET, Domaine Paul Pillot 106€

2018 CHASSAGNE-MONTRACHET, Domaine Bruno Colin 110€

2018 CHASSAGNE-MONTRACHET, Domaine Bernard Moreau 115€

2018 CHASSAGNE-MONTRACHET « Les Mazures », Domaine Paul Pillot 115€

2020 CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} Cru Morgeot, Domaine Sylvain Bzikot 112€

2018 CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} Cru Morgeot, Domaine Bruno Colin 135€

2018 CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} Cru Clos Saint Jean, Domaine Paul Pillot 145€

2018 CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} Cru La Maltroie, Domaine Bernard Moreau 157€

2016 CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} Cru Boudriotte, Domaine Jean-Claude Ramonet 175€

La Côte Châlonnaise

2020 BOURGOGNE « Clos Alfred », Domaine Lorenzon 44€

2018 BOUZERON, Domaine De Villaine 48€

2020 MONTAGNY 1^{er} Cru Découverte, Domaine Stéphane Aladame 50€

2019 MONTAGNY 1^{er} Cru Les Maroques, Domaine Stéphane Aladame 55€

2018 MONTAGNY 1^{er} Cru Mont Laurent, Domaine Bruno Lorenzon 80€

2020 RULLY, Domaine Paul & Marie Jacqueson 55€

2018 GIVRY « Prélude », Domaine Joblot 63€

La Côte Mâconnaise

2020 SAINT-VÉРАН « Arpège », Domaine Barraud 53€

2018 SAINT-VÉРАН « La Combe des Roches », Domaine de la Soufrandière 68€

2019 SAINT-VÉРАН, Domaine Leflaive 74€

2020 MÂCON-CHAINTRÉ « Les Pierres Polies », Domaine Barraud 48€

2019 MÂCON MILLY-LAMARTINE, Domaine des Héritiers du Comte Lafon 48€

2018 MÂCON-UCHIZY « Les Maranches », Domaine des Héritiers du Comte Lafon 55€

2017 MÂCON-VERZÉ, Domaine Thibert 51€

2017 MÂCON-VERZÉ, Domaine Leflaive 69€

2017 MÂCON, Domaine le Chai Duchet 35€

2018 VIRÉ-CLESSÉ, Domaine des Héritiers du Comte Lafon 65€

2020 POUILLY-FUISSÉ 1^{er} Cru Les Crays, Domaine Eric Forest 85€

LES VINS BLANCS D'ALSACE ET DE SAVOIE		75 cl
2020	ALSACE SYLVANER « Vieilles Vignes », Domaine Ostertag	46€
2019	ALSACE RIESLING « Le Kottabe », Domaine Josmeyer	50€
2019	ALSACE PINOT BLANC « Les Jardins », Domaine Ostertag	44€
2019	ALSACE GEWURZTRAMINER « Orchidées sauvages » Domaine René Muré	36€
2018	ALSACE « Assemblage de cépages », Domaine René Muré	33€
2018	ALSACE PINOT BLANC « Fly Me to The Moon », Domaine Mann	45€
2015	ALSACE MUSCAT « Fronholtz », Domaine André Ostertag	46€
2014	ALSACE PINOT GRIS « Barrique », Domaine André Ostertag	46€
2013	ALSACE PINOT GRIS GRAND CRUMUENCHBERG « A360P », Domaine André Ostertag	101€
LES VINS BLANCS DE PROVENCE ET DU LANGUEDOC-ROUSSILLON		75 cl
2019	VIN DE FRANCE, « Le Loup Y-Es-Tu ? », Domaine de l'Hortus	24€
2020	IGP CÔTES CATALANES « Jasse », Domaine de Gauby	49€
2020	IGP CÔTES CATALANES « Les Calcinaires », Domaine de Gauby	50€
2019	IGP CÔTES CATALANES, « Sacré Numéro », Domaine Sol Payré	29€
2019	IGP ALPILLES, Domaine de Trévallon	255€
2020	COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, Château Revelette	35€
2019	LANGUEDOC « Eolienne », Domaine Mas D'espanet	36€
2017	VIN DE FRANCE, « Chenin D'Ailleurs », Domaine François Chidaine	36€
2014	COTEAUX DU LANGUEDOC « Terrasses du Larzac », Domaine de Montcalmès	94€
LES VINS BLANCS DU SUD-OUEST, de BORDEAUX et de CORSE		75 cl
2020	BERGERAC « Cuvée Des Conti », Domaine de La Tour Des Gendres	37€
2015	JURANCON SEC « Cuvée Marie », Domaine Charles Hours	45€
2015	VIN DE TABLE « Bianco Gentile », Domaine Antoine Arena	65€
1999	PESSAC-LEOGNAN, Château de Fieuzal	115€
LES VINS BLANCS DU JURA & de SAVOIE		75cl
2016	ARBOIS « Les Bruyères », Domaine Stéphane Tissot	68€
2014	ARBOIS PUPILLIN « Chardonnay Fonteneille », Domaine de la Pinte	44€
2015	ARBOIS SAVAGNIN, Domaine Stéphane Tissot	80€
2020	CÔTES DU JURA « GPS », Domaine Pignier	50€
2015	CÔTES DU JURA, Domaine Macle	70€
2010	CHÂTEAU-CHALON, Domaine Stéphane Tissot	148€
2021	CHIGNIN « Les Cristallins », Domaine André & Michel Quenard	37€

LES VINS BLANCS DU RHÔNE

75 cl

2018	IGP COLLINES RHODANIENNES « First Flight », Domaine Julie & Graeme Bott	47€
2018	IGP COLLINES RHODANIENNES « Mon Grand Père Etait Limonadier », Domaine Julien Pilon	41€
2016	IGP COLLINES RHODANIENNES « Le Bruit des Vagues », Domaine Julien Pilon	35€
2019	IGP ARDECHE, « Les Jardins », Domaine François Grenier	32€
2019	CONDRIEU « Les Terrasses de L'empire », Domaine Georges Vernay	112€
2016	CONDRIEU « Les Terrasses Du Palat », Domaine François Villard	72€
2016	CONDRIEU « Vernon », Domaine Julien Pilon	120€
2018	CONDRIEU, Domaine Julie & Graeme Bott	92€
2014	CONDRIEU « Les Chaillées de l'Enfer », Domaine Georges Vernay	164€
2010	CHÂTEAU GRILLET, Château Grillet	265€
2018	SAINT-JOSEPH « Dimanche à Lima », Domaine Julien Pilon	52€
2017	SAINT-JOSEPH « Silice », Domaine Coursodon	68€
2021	CROZES-HERMITAGE, Domaine Graeme & Julie Bott	60€
2019	CROZES-HERMITAGE, Domaine Alain Graillet	59€
2020	CÔTES-DU-RHÔNE « Brézème », Domaine de Bréseyne	60€
2019	CÔTES-DU-RHÔNE « Inopia », Maison Rotem & Mounir Saouma	52€
2020	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « Cuvée André Mathieu », Domaine André Mathieu	75€
2018	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « Magis », Maison Rotem & Mounir Saouma	170€
2014	HERMITAGE « Les Rocoules », Domaine Marc Sorrel	192€
2016	SAINT-PÉRAY « Les Maisons De Victor », Domaine Julien Pilon	47€

LES VINS BLANCS DE LOIRE

75 cl

2018	CÔTEAUX DE TANNAY « L'Instant Tannay », Domaine Jérôme & Xavier Garnier	37€
2020	SANCERRE, Domaine Vacheron	58€
2020	SANCERRE « Les Créots », Domaine Vincent Pinard	56€
2016	SANCERRE « Harmonie », Domaine Vincent Pinard	72€
2018	BLANC-FUME DE POUILLY « Buisson Renard », Domaine Didier Dagueneau	235€
2019	TOURAIN « Le Chenin de la Coline », Domaine de la Garreliere	35€
2019	TOURAIN « Le Blanc de La Mariée », Domaine de la Garreliere	35€
2017	SAUMUR « Clos de l'Ecotard », Domaine Michel Chevré	52€
2017	MONTLOUIS-SUR-LOIRE « Clos Habert », Domaine François Chidaine	55€
2017	MONTLOUIS-SUR-LOIRE « Les Bournais Franc de Pied », Domaine François Chidaine	131€
2017	COULÉE DE SERRANT, Domaine Nicolas Joly	143€

LES VINS BLANCS DU MONDE

75 cl

La Croatie

2017 ISTRAN, Croatie, «Malvazija Istarska», Domaine Piquentum 40€

Les États-Unis

2015 WILLAMETTE VALLEY « Avni », Etats-Unis, Oregon, Franca Lingua 83€

2010 KNIGHTS VALLEY « L'Après Midi », Etats-Unis, Domaine Michael Peter 110€

L'Amérique du Sud

2020 PATAGONIA « Mainque », Chardonnay, Bodega Chacra By J.M. Roulot & Priero Incisa 130€

2019 120 RESERVA ESPECIAL CHARDONNAY, Vallée Centrale, Santa Rita 32€

L'Allemagne

2019 VOM KALKSTEIN "Pinot Blanc", Domaine Scheider 45€

2014 MOSEL, Allemagne, « Sharzhofberger », Riesling, Spätlese, Egon Müller 298€

L'Italie

2020 IGT TOSCANO, Dogajolo, Carpineto 32€

L'Afrique du Sud

2019 CREATION SAUVIGNON, SÉMILLON, Walker Bay 42€

L'Espagne

2020 RUEDA, SANTA MARIA, Valdrinal 35€

Pour Beaucoup d'entre vous le vin c'est Français... un point c'est tout ! Mais il serait dommage de passer à côté de notre jolie sélection. Et de se priver de la diversité offerte par les vins étrangers.

Les vignobles des nouveaux mondes offrent une large palette aromatique de saveurs et de qualité. Nous voulons vous faire découvrir la richesse des vins qui se trouve au-delà de notre cher territoire.

En matière de vin, il faut savoir faire passer le plaisir avant le prestige.

Paul Claudel

LES VINS ROUGES DE BOURGOGNE

75 cl

La Côte de Nuits et L'Auxerrois

2019	IRANCY « Les Cailles », Domaine Sorin-Coquard	39€
2020	BOURGOGNE EPINEUIL, Domaine Jérôme & Xavier Garnier	46€
2020	BOURGOGNE CÔTE D'AUXERRE « Traditionnelle », Domaine Sorin-Coquard	30€
2020	BOURGOGNE « Cuvée De Noble Souche », Domaine Collotte	35€
2019	BOURGOGNE « Cuvée De Nobles Souches », Domaine Denis Mortet	78€
2019	BOURGOGNE « Cuvée Dr.Wine », Domaine Arlaud	53€
2019	BOURGOGNE, Domaine Philippe Livera	62€
2018	BOURGOGNE « Cuvée de Pressonnier », Domaine Joseph Roty	52€
2018	BOURGOGNE « Pinot Fin », Domaine Arnoux Lachaux	79€
2019	HAUTES-CÔTES-DE-NUITS, Domaine Berthaut-Gerbet	46€
2019	HAUTES-CÔTES-DE-NUITS « Cuvée Louis Auguste », Domaine David Duband	60€
2016	HAUTES-CÔTES-DE-NUITS « Cuvée Maëlie », Domaine Jean Tardy	62€
2019	CÔTE DE NUITS-VILLAGES, Domaine Berthaut-Gerbet	57€

Villages de Marsannay et de Fixin

2020	MARSANNAY « Les Finottes », Domaine Bart	54€
2020	MARSANNAY « Le Chapitre », Domaine Jean Fournier	70€
2019	MARSANNAY « Vieilles Vignes », Domaine Collotte	42€
2018	MARSANNAY, Maison Méo-Camuzet Frère & Sœurs	82€
2018	MARSANNAY « Les Ouzeloy », Domaine Joseph Roty	69€
2018	MARSANNAY « Saint Jacques », Domaine Bart	63€
2017	MARSANNAY « Les Grasses Têtes », Domaine Bruno Clair	79€
2015	MARSANNAY « Les Longeroies », Domaine Pierre Damoy	105€
2018	FIXIN « Les Champstions », Domaine Collotte	57€
2017	FIXIN « La Place », Domaine Jean Tardy	97€

Village de Gevrey-Chambertin

2020	GEVREY-CHAMBERTIN « Vieilles Vignes », Domaine Marc Roy	140€
2019	GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine Arlaud	99€
2019	GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine Jean-Marie Fourrier	120€
2019	GEVREY-CHAMBERTIN « Vieilles Vignes », Domaine Sylvie Esmonin	120€
2019	GEVREY-CHAMBERTIN « Clos Village », Domaine Philippe Livera	121€
2019	GEVREY-CHAMBERTIN « Clos Prieur », Domaine Marc Roy	150€
2018	GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine Joseph Roty	105€

LES VINS ROUGES DE BOURGOGNE

75 cl

2018	GEVREY-CHAMBERTIN, <i>Domaine Sérafin</i>	115€
2018	GEVREY-CHAMBERTIN « Vieilles Vignes », <i>Domaine Sylvie Esmonin</i>	120€
2018	GEVREY-CHAMBERTIN « Les Seuvrées », <i>Domaine Robert Groffier</i>	180€
2018	GEVREY-CHAMBERTIN « La Justice », <i>Domaine Perrot-Minot</i>	225€
2017	GEVREY-CHAMBERTIN, <i>Domaine Harmand-Geoffroy</i>	89€
2019	GEVREY-CHAMBERTIN 1 ^{er} Cru Les Champonnets, <i>Domaine Denis Mortet</i>	245€
2018	GEVREY-CHAMBERTIN 1 ^{er} Cru Les Goulots, <i>Domaine Jean-Marie Fourier</i>	224€
2018	GEVREY-CHAMBERTIN 1 ^{er} Cru Clos Saint-Jacques, <i>Domaine Jean-Marie Fourier</i>	410€
2017	GEVREY-CHAMBERTIN 1 ^{er} Cru Lavaux Saint-Jacques, <i>Domaine Armand Rousseau</i>	295€
2015	GEVREY-CHAMBERTIN 1 ^{er} Cru La Perrière, <i>Domaine Hubert Lignier</i>	350€
2016	GEVREY-CHAMBERTIN 1 ^{er} Cru Les Cherbaudes « Vieilles Vignes », <i>Domaine Jean-Marie Fourier</i>	241€
2016	MAZIS-CHAMBERTIN Grand Cru, <i>Domaine Harmand Geoffroy</i>	355€
2016	CHAPELLE-CHAMBERTIN Grand Cru, <i>Domaine Des Tilleuls</i>	368€
2017	CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru, <i>Domaine Amiot-Servelle</i>	310€
2017	CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru, <i>Domaine Armand Rousseau</i>	410€

Village de Morey-Saint-Denis

2017	MOREY-SAINT-DENIS « Trilogie », <i>Domaine Hubert Lignier</i>	126€
2016	MOREY-SAINT-DENIS, <i>Domaine Amiot-Servelle</i>	99€
2012	MOREY-SAINT-DENIS, <i>Domaine Dujac</i>	105€
2009	MOREY-SAINT-DENIS « Cuvée des Grives », <i>Domaine Ponsot</i>	180€
2019	MOREY-SAINT-DENIS 1 ^{er} Cru Les Ruchots, <i>Domaine Arlaud</i>	138€
2018	MOREY-SAINT-DENIS 1 ^{er} Cru Les Blanchard, <i>Maison Dujac Fils & Père</i>	147€
2018	MOREY-SAINT-DENIS 1 ^{er} Cru Les Chaffots, <i>Maison Dujac Fils & Père</i>	159€
2018	MOREY-SAINT-DENIS 1 ^{er} Cru En La Rue De Vergy, <i>Domaine Perrot Minot</i>	256€
2018	MOREY-SAINT-DENIS 1 ^{er} Cru La Forge De Tart, <i>Domaine du Clos de Tart</i>	360€
2017	MOREY-SAINT-DENIS 1 ^{er} Cru, <i>Domaine Dujac</i>	170€
2017	MOREY-SAINT-DENIS 1 ^{er} Cru Clos de la Bussière, <i>Domaine Georges Roumier</i>	360€
2012	MOREY-SAINT-DENIS 1 ^{er} Cru, <i>Domaine Dujac</i>	180€
2013	CLOS DES LAMBRAYS Grand Cru, <i>Domaine Des Lambrays</i>	406€
2013	CLOS DE LA ROCHE Grand Cru, <i>Maison Lucien Lemoine</i>	465€

LES VINS ROUGES DE BOURGOGNE

75 cl

Villages de Vougeot et de Chambolle-Musigny

2018	CHAMBOLLE-MUSIGNY, Domaine Arlaud	115€
2018	CHAMBOLLE-MUSIGNY, Domaine Georges Glantenay	115€
2007	CHAMBOLLE-MUSIGNY, Domaine Comte Georges de Vogüé	570€
2019	CHAMBOLLE-MUSIGNY 1 ^{er} Cru Les Plantes, Domaine Berthaut-Gerbet	155€
2017	CHAMBOLLE-MUSIGNY 1 ^{er} Cru Les Feusselottes, Domaine Georges Glantenay	205€
2017	CHAMBOLLE-MUSIGNY 1 ^{er} Cru Les Baudes, Maison Lucien Lemoine	232€
2015	CHAMBOLLE-MUSIGNY 1 ^{er} Cru Les Hauts Doix, Maison Lucien Lemoine	252€
2014	CHAMBOLLE-MUSIGNY 1 ^{er} Cru Les Hauts Doix, Domaine Robert Groffier	290€
2013	CHAMBOLLE-MUSIGNY 1 ^{er} Cru Les Charmes, Domaine Ponsot	310€
2011	CHAMBOLLE-MUSIGNY 1 ^{er} Cru Les Baudes, Domaine Sérafin	260€
2009	CHAMBOLLE-MUSIGNY 1 ^{er} Cru, Domaine Comte Georges de Vogüé	690€
2017	BONNES-MARES Grand Cru, Domaine Jacques-Frédéric Mugnier	1020€
2016	BONNES-MARES Grand Cru, Domaine Arlaud Père & Fils	460€
2014	BONNES-MARES Grand Cru, Domaine Denis Mortet	530€
2018	CLOS DE VOUGEOT Grand Cru, Domaine Méo-Camuzet	489€
2013	CLOS DE VOUGEOT Grand Cru, Domaine Ponsot	910€

Village de Vosne-Romanée et Village de Flagey-Echézeaux

2019	ÉCHEZEAUX Grand Cru, Domaine Denis Mortet	760€
2018	ÉCHEZEAUX Grand Cru, Domaine Berthaut-Gerbet	230€
1997	GRANDS-ÉCHEZEAUX Grand Cru, Domaine De La Romanée-Conti	1350€
2018	VOSNE-ROMANÉE « Cuvée Jacqueline », Domaine Georges Mugneret-Gibourg pour Dr. Wine	131€
2018	VOSNE-ROMANÉE « Champs Perdrix », Domaine Perrot-Minot	300€
2018	VOSNE-ROMANÉE 1 ^{er} Cru Les Petits Monts, Domaine Berthaut-Gerbet	169€
2016	VOSNE-ROMANÉE 1 ^{er} Cru Les Chaumes, Domaine Arnoux Lachaux	270€
2016	VOSNE-ROMANÉE 1 ^{er} Cru Les Chaumes, Domaine François Lamarche	220€
2014	VOSNE-ROMANÉE 1 ^{er} Cru Les Beaux Monts, Domaine Dujac	345€
2003	ROMANÉE-SAINT-VIVANT Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti	2060€
2006	LA ROMANÉE Grand Cru, Domaine Du Comte Liger Belair	3890€
2014	LA GRANDE RUE Grand Cru, Domaine François Lamarche	690€
1998	LA TÂCHE Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti	2420€

LES VINS ROUGES DE BOURGOGNE

75 cl

Ville de Nuits-Saint-Georges

2019	NUITS-SAINT-GEORGES, Domaine David Duband	107€
2018	NUITS-SAINT-GEORGES « Les Murgers des Cras », Domaine Perrot-Minot	220€
2018	NUITS-SAINT-GEORGES, Domaine Arnoux-Lachaux	195€
2017	NUITS-SAINT-GEORGES, Maison Méo-Camuzet Frère & Sœur	135€
2016	NUITS-SAINT-GEORGES, Domaine Georges Noellat	108€
2019	NUITS-SAINT-GEORGES 1 ^{er} Cru, Maison Méo-Camuzet Frère & Sœur	199€
2016	NUITS-SAINT-GEORGES 1 ^{er} Cru Les Vignes Rondes, Domaine Gorges Mugneret-Gibourg	181€

La Côte de Beaune

2020	BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN « La Mignonne », Château de Masse	38€
2018	HAUTES-CÔTES DE BEAUNE « La Perrière », Domaine Denis Carré	42€
2018	BOURGOGNE, Domaine Jean-Claude Ramonet	69€
2017	BOURGOGNE, Domaine Prunier-Bonheur	42€

Village d'Aloxe-Corton et de Ladoix-Serrigny

2018	ALOXE-CORTON, Domaine Jean Fournier	98€
2017	ALOXE-CORTON, Domaine Tollot-Beaut	110€
2009	CORTON Grand Cru, Domaine De La Romanée-Conti	1210€

Village de Chorey-Les-Beaune et de Pernand-Vergelesses

2020	CHOREY-LES-BEAUNE, Domaine Arnoux Père & Fils	63€
2019	CHOREY-LES-BEAUNE, Domaine Maillard Père & Fils	54€
2018	PERNAND-VERGELESSES, Domaine Rollin Père & Fils	60€

Ville de Beaune et Villages de Savigny-Les-Beaune

2018	SAVIGNY-LES-BEAUNE, Domaine Maillard Père & Fils	57€
2018	SAVIGNY-LES-BEAUNE « Les Pimentiers », Domaine Arnoux Père & Fils	63€
2019	SAVIGNY-LES-BEAUNE « Aux Grands Liards », Domaine Rollin Père & Fils	70€
2020	BEAUNE « Les Epenottes », Château de Masse	63€
2019	BEAUNE, Domaine Maillard Père & Fils	60€
2018	BEAUNE 1 ^{er} Cru Clos Des Aigrots, Domaine Michel Lafarge	135€

LES VINS ROUGES DE BOURGOGNE

75 cl

Villages de Pommard

2020	POMMARD, Château de Masse	73€
2018	POMMARD « Les Noizons », Domaine Denis Carré	78€
2018	POMMARD « La Chanière », Domaine Germain Père & Fils	80€
2020	POMMARD 1 ^{er} Cru Les Charmots, Château de Masse	108€
2014	POMMARD 1 ^{er} Cru Clos Des Epeneaux, Domaine du Comte Armand	240€

Villages de Volnay, Saint-Romain, Monthélie & Auxey Duresse

2019	AUXEY-DURESSES, Domaine Sylvain Bzikot	60€
2019	SAINT-ROMAIN « La Perrière », Domaine Germain Père & Fils	49€
2019	SAINT-ROMAIN « Sous le Château », Domaine Germain Père & Fils	50€
2018	VOLNAY, Domaine Georges Glantenay	83€
2018	VOLNAY 1 ^{er} Cru Clos des Chênes, Domaine Michel Lafarge	230€
2017	VOLNAY, Domaine Sylvain Bzikot	79€
2017	VOLNAY « Les Combes », Domaine Maillard Père & Fils	80€
2017	VOLNAY 1 ^{er} Cru Fremiet, Domaine Comte Armand	200€
2017	VOLNAY 1 ^{er} Cru Fremiet, Domaine Marquis d'Angerville	235€
2014	VOLNAY 1 ^{er} Cru Santenots-Du-Milieu, Domaine des Comtes Lafon	219€
2018	MONTHELIE, Domaine Morey-Blanc	79€
2016	MONTHELIE 1 ^{er} Cru Les Riottes, Domaine Nicolas Morin	110€

Villages de Chassagne-Montrachet, Meursault, Santenay, Saint-Aubin & de Maranges

2019	CHASSAGNE-MONTRACHET « Vieilles Vignes », Domaine Thomas Morey	79€
2019	CHASSAGNE-MONTRACHET, Domaine Henri Germain & Fils	81€
2019	CHASSAGNE-MONTRACHET « Vieilles Vignes », Domaine Lucien Muzard	114€
2018	CHASSAGNE-MONTRACHET 1 ^{er} Cru Morgeot La Cardeuse, Domaine Bernard Moreau & Fils	195€
2017	CHASSAGNE-MONTRACHET 1 ^{er} Cru Morgeot, Maison Lucien Lemoine	155€
2016	CHASSAGNE-MONTRACHET 1 ^{er} Cru Clos de la Boudriotte, Domaine Jean-Claude Ramonet	175€
2020	MARANGES « En Buliet », Domaine Rouges Queues	74€
2019	MARANGES « Sur le Chêne », Domaine Chevrot	66€
2020	SANTENAY « Vieilles Vignes », Domaine Chevrot	69€
2019	SANTENAY « Champs Claude », « Vieilles Vignes », Domaine Lucien Muzard	60€
2019	SANTENAY « Clos des Hâtes Vieilles Vignes », Domaine Bachey-Legros	70€
2018	MEURSAULT « Clos des Mouches », Domaine Henri Germain & Fils	115€

LES VINS ROUGES DE BOURGOGNE 75 cl

La Côte Chalonnaise

2020	BOURGOGNE « Les 16 Ouvrées », Domaine Bruno Lorenzon	50€
2018	BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE « La Fortune », Domaine De Villaine	70€
2020	RULLY « Les Chaponnières », Domaine Paul & Marie Jacqueson	56€
2019	MERCUREY « Le Chapitre », Domaine Bruno Lorenzon	78€

LES VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS 75 cl

2020	BEAUJOLAIS-VILLAGES, Domaine Karim Vionnet	38€
2019	BEAUJOLAIS-VILLAGES « Le Rang Du Merle », Domaine Jean-Claude Lapalu	70€
2017	FLEURIE, Domaine Lafarge Vial	60€
2018	MORGON, Domaine Chamonard	62€
2020	MORGON, Domaine Jean Foillard	43€
2019	CHÉNAS « Vieilles Vignes », Domaine Karim Vionnet	48€
2020	RÉGNIÉ, Domaine Antoine Sunier	50€
2019	RÉGNIÉ « Vieilles Vignes », Domaine Georges Descombes	45€
2020	CHIROUBLES, Domaine Karim Vionnet	47€
2017	CÔTE DE BROUILLY, Domaine Lafarge Vial	60€
2017	MOULIN-À-VENT « La Roche », Domaine des Pierres Roses	73€

LES VINS ROUGES DE LOIRE 75 cl

2010	SANCERRE « Les Marnes », Domaine Vacheron	128€
2018	SAUMUR « Domaine », Domaine des Roches Neuves	42€
2020	TOURAIN « Le Rouge des Cornus », La Garreliere	40€
2016	ANJOU « Cuvée Violette », Domaine Anne-Claude Leflaive	66€
2020	CÔTE-ROANNAISE « Eclat de Granite » Domaine Sérol	39€

LES VINS ROUGES DU BERGERACOIS, BORDEAUX ET PROVENCE 75 cl

2018	BERGERAC, Château Tour des Gendres	27€
2009	FRANCS CÔTES DE BORDEAUX, Château Marsau	63€
2010	PAUILLAC, Château Lynch-Bages	310€
2017	VIN DE PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE, Domaine de Trévallon	235€
2019	COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, Château Revelette	44€

LES VINS ROUGES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

75 cl

Thérapie Septentrionale

2017	IGP COLLINES RHODANIENNES « L'appel des Sereines », Domaine François Villard	30€
2018	IGP ARDECHE « Les Jardins », Domaine François Grenier	26€
NM	VIN DE FRANCE « Cerise », Domaine Bernard Gripa	35€
2019	CÔTE-RÔTIE « Les Schistes », Domaine Clusel-Roch	115€
2018	CÔTE-RÔTIE « La Porchette », Domaine Julien Pilon	98€
2018	SAINT-JOSEPH, Domaine Bernard Gripa	72€
2019	SAINT-JOSEPH « La Sybarite », Domaine Aurélien Chatagnier	63€
2019	SAINT-JOSEPH « Préface », Domaine Pierre Jean Villa	70€
2018	SAINT-JOSEPH « Le Passage », Domaine Stéphane Ogier	69€
2020	CROZES-HERMITAGE « Accroche Cœur », Domaine Pierre-Jean Villa	55€
2020	CROZES-HERMITAGE, Domaine Julie & Graeme Bott	63€
2020	CROZES-HERMITAGE « Cuvée L », Domaine Laurent Combier	45€

Thérapie Méridionale

2019	CÔTES-DU-RHÔNE « Inopia », Maison Rotem & Mounir Saouma	51€
2020	CÔTES-DU-RHÔNE, Domaine De La Mordorée	32€
2020	CÔTES-DU-RHÔNE, Domaine de Marcoux	38€
2016	CÔTES-DU-RHÔNE « Jardins Secrets », Domaine Montirius	44€
2011	CÔTES-DU-RHÔNE, Domaine de Fontbonau	55€
2018	LIRAC « La Dame Rousse », Domaine de La Mordorée	44€
2020	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « Les Sinards », Famille Perrin	75€
2013	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « Clos du Mont-Olivet », Domaine Clos du Mont-Olivet	95€
2013	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Domaine du Pegau	115€
2020	COSTIERES DE NIMES « Galets Rouges », Château Mourgues Du Grès	36€

VINS ROUGES DU JURA, D'ALSACE ET DE SAVOIE

75 cl

2020	ARBOIS « Rubis », Domaine Ratte	55€
2014	ARBOIS « Trois Cépage », Domaine Du Pélican	65€
2019	ALSACE PINOT NOIR « Argiles Rouges », Domaine Muré	47€
2017	ALSACE PINOT NOIR « Fronholtz », Domaine André Ostertag	78€
2015	ALSACE GALETS OLIGOCENE, Domaine Bott-Geyl	61€
2020	CHIGNIN MONDEUSE « Allobrogica », Domaine André & Michel Quenard	38€
2016	VIN DE SAVOIE « Le Coz », Domaine Vendange & Fils	29€

LES VINS ROUGES DU SUD-OUEST

75 cl

2017	VIN DE FRANCE « Dahu », Domaine Julien Pilon & Domaine Simon Forgue	42€
2018	FRONTON « La Folle Noire D'Ambat », Domaine Ribes Le Roc	36€
2018	FRONTON « Les Petits Cailloux », Domaine Ribes Le Roc	34€
2018	MARCILLAC « Lo Sang Del País », Domaine Du Cros	38€
2018	CAHORS « Cèdre Héritage », Château du Cèdre	36€
2016	CAHORS, Château du Cèdre	42€
2017	MADIRAN « L'Origine », Château d'Aydie	35€

LES VINS ROUGES DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

2018	FAUGÈRES « Les Premières », Domaine Bardi d'Alquier	48€
2019	PIC-SAINT-LOUP « Grande Cuvée », Domaine de l'Hortus	62€
2020	MINERVOIS « Arbalète et Coquelicots, Domaine Jean-Baptiste Sénat	33€
2020	MINERVOIS « La Nine », Domaine Jean-Baptiste Sénat	40€
2016	MINERVOIS « La Ciaude », Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot	50€
2015	IGP CÔTES CATALANES « Sacré Numéro », Domaine Sol Payré	28€
2016	IGP CÔTES CATALANES « Vieilles Vignes », Domaine Gauby	90€
2018	CÔTES DU ROUSSILLON « Les Sorcières », Domaine Du Clos Des Fées	40€
2018	IGP CÔTES DU BRIAN « La 50/50 », Domaine Anne Gros & Jean Paul Tollot	39€
2017	IGP CÔTES DU BRIAN « La Grenache 8 », Domaine Anne Gros & Jean Paul Tollot	49€

En matière de vin, il faut savoir faire passer le plaisir avant le prestige.

Paul Claudel.

LES VINS ROUGES DU MONDE

75 cl

L'Italie

2018	ROSSO DI MONTEPULCIANO, Carpineto	35€
2017	IGT PUGLIA ROSSO « Ares », Masseria Surani	37€
2016	ETNA ROSSO, Sicile, Graci	54€
2012	BAROLO, Piémont, Mauro Molino	93€
2014	BAROLO « Del Comune Di La Morra », Piémont, Agricola Brandini	141€

L'Espagne

2020	ENTREGA ROBLE, Ribera Del Duero, Valdrinal	36€
------	--	-----

L'Argentine

2018	PATAGONIA « Sin Azufre », Pinot Noir, Bodega Chacra by J.M. Roulot & Piero Incisa	112€
2018	VALLE CALCHAQUI SALTA, « Malbec », Bodega Amalaya	35€

Le Chili

2019	120 RESERVA ESPECIAL SYRAH, Vallée Centrale, Santa Rita	32€
------	---	-----

L'Afrique du Sud

2015	OVATION MERLOT, Stellenbosh, Diemersfontein	32€
------	---	-----

Pour Beaucoup d'entre vous le vin c'est Français... un point c'est tout ! Mais il serait dommage de passer à côté de notre jolie sélection. Et de se priver de la diversité offerte par les vins étrangers.

Les vignobles des nouveaux mondes offrent une large palette aromatique de saveurs et de qualité. Nous voulons vous faire découvrir la richesse des vins qui se trouve au-delà de notre cher territoire.

En matière de vin, il faut savoir faire passer le plaisir avant le prestige.

Paul Claudel.

LES VINS KASHERS

75 cl

- 2009 CHABLIS « La Pierrelée », La Chablisienne
2010 GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine Gachot-Monot

64€

69€

LES VINS ROSÉS

75 cl

Thérapie Par Le Froid

- 2021 IGP MÉDITERRANÉE, Triennes
2018 MARSANNAY ROSÉ, Domaine Bart
2017 MARSANNAY ROSÉ, Domaine Bruno Clair
2020 CÔTES DE PROVENCE « Cuvée des Commandeurs », Domaine de Peyrassol
2020 CÔTES DE PROVENCE, « M de Minuty », Château Minuty

29€

40€

40€

38€

46€

LES VINS MOELLEUX

75 cl

Les sirops pour la toux

- N.M. MOSCATO D'ASTI « Dolce », Italie, Piémont, Casa Scanavino
2015 ALSACE GRAND CRU FRONHOLTZ GEWURZTRAMINER « VT », Domaine André Ostertag
2012 JURANCON « Jardins de Babylone », Domaine Louis-Benjamin Dagueneau et Guy Pautrat
2014 SAUTERNES, Château d'Yquem
1996 SAUTERNES, Château d'Yquem

25€

119€

216€

822€

822€

LES VINS MOELLEUX, AMBRÉS ET ROUGES

75 cl

- 2020 IGP CÔTES CATALANES « Jasse », Domaine de Gauby
2001 MUSCAT DE RIVESALTES AMBRÉ, 17 ans, Domaine Parcée Frères
2018 MAURY GRENAT « Cuvée Aurélie », Domaine De La Préceptorie

49€

57€

49€

Et quelques Portos sur la partie digestifs...

«L'alcool tue lentement, on s'en fout. On n'est pas pressés.»

Georges Courteline

Nous ne proposons pas de demi-bouteilles dans un souci de mauvaises conservations des vins pour ce contenant... Mais nous proposons tous nos vins au verre en carafe de 50 cl à la page 2.

Les Magnums de Champagne

NM	JACQUES LASSAIGNE « Les Vignes de Montgueux », Blanc de Blancs, Extra Brut	170€
NM	LAHAYE BENOIT, Brut Nature	192€
NM	PIERRE GERBAIS « Grains de Celles Rosé », Extra Brut Rosé	165€
NM	CHEURLIN NOELLAT, Brut Carte D'or	115€

Les Magnums de Vins Blancs

2017	CHOREY-LES-BEAUNE, Domaine Maillard Père & Fils	98€
2018	MONTAGNY 1 ^{er} Cru Les Coères, Domaine Stéphane Aladame	118€
2019	TOURAINES « Cendrillon », Domaine de la Garreliere	70€
2021	VIN DE FRANCE, Bergerie de l'Hortus	72€
2015	POUILLY-FUME « Pur-Sang », Domaine Didier Dagueneau	345€

Les Magnums de Vins Rouges

2015	CORBIÈRES « Cuvée Réserve », Domaine Voulte Gasparets	65€
2017	COLLIOURE « P'tit Gus », Domaine Parcé Frères	72€
2017	MARCILLAC « Los Sang Del País », Domaine Cros	79€
2018	RÉGNIÉ « Vieilles Vignes », Domaine Georges Descombes	90€
2015	CAHORS, Château du Cédre	94€
2019	CROZES-HERMITAGE, Domaine Laurent Combier	82€
2020	SAINT-JOSEPH, Domaine Julie & Graeme Bott	134€
2013	SAINT-JOSEPH « L'Olive », Domaine Pierre & Jérôme Coursodon	149€
2018	CÔTE-RÔTIE « Les Schistes », Domaine Clusel-Roch	215€
2020	CHOREY-LES-BEAUNE, Domaine Arnoux Père & Fils	121€
2018	CHOREY-LES-BEAUNE, Domaine Maillard Père & Fils	101€
2020	RULLY 1 ^{er} Cru Les Cloux, Domaine Paul & Marie Jacqueson	125€
2019	BOURGOGNE « Terres de Famille », Domaine de la Vougeraie	135€
2018	VOSNE-ROMANEE « Cuvée Jacqueline », Domaine Georges Mugneret-Gibourg	330€
2018	MOREY-SAINT-DENIS 1 ^{er} Cru Les Blanchards, Domaine Dujac Fils & Père	280€
2018	CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru, Domaine Dujac Fils & Père	620€
2016	CLOS DE TART Grand Cru, Domaine du Clos de Tart	1795€

LES DÉSINFECTANTS (Alcools à -90°)

Les Vins Doux Naturels

Maury Grenat "Aurélié" (14,5°), <i>Domaine de la Préceptorie, Roussillon</i> <i>Fruité, cépage Grenache, arômes de Cassis Confiturés, d'épices douces. Bouche veloutée et croquante.</i>	10cl	8,00€
Porto Offley, Tawny (19,5°), <i>Douro, Portugal</i> <i>Fruité, aux notes de cerises noires confites et de poivre moulu, sur un dessert au chocolat pour son fruité et sa fraîcheur.</i>	6cl	8,00€
Porto Burmeister, 20 Ans (20°), <i>Douro, Portugal</i> <i>Délicat, aux notes d'oranges, de cafés. Racé et élégant, d'une belle complexité et d'une longueur étonnante.</i>	6cl	13,00€

Les Whiskies

Mc Malden, Charolais' 12 ans (45°), <i>Speyside, Ecosse</i> <i>Elevé en fûts de Corton, qui lui donne toute sa complexité. Parfums d'agrumes et de torréfaction. La bouche est fine, douce et grasse aux arômes de bière et de mirabelle. Pour les amateurs de whiskies ronds et plaisants</i>	4cl	9,00€
Jura, Elixir 12 ans (46°), <i>Highlands-Jura, Ecosse</i> <i>Légèrement tourbé, sur des notes rondes & riches de fruits jaunes et d'épices douces. Une bouche soyeuse et gourmande aux notes légèrement mielleuses. Réalisé sur l'île de Jura, réputée pour ses sources d'eau de jouvence. Une Rumeur mais Il n'en demeure pas moins qu'ils connaissent les processus de vieillissements.</i>	4cl	12,00€
Ardberg, 10 ans (43°), <i>Single Malt, Ecosse</i> <i>Le plus tourbé d'Ecosse, mais d'une clarté & d'un équilibre surprenant. Délicat, précis et très fumé.</i>	4cl	10,00€
Nikka, Coffey Grain (45°), <i>Blended, Japon</i> <i>Non Tourbé. Rond, fruité et capiteux, les notes enivrantes de lilas et de vanille vous tapissent le palais. Finale Riche et ample. Rondeur et Fleurs !</i>	4cl	8,00€
Nikka, From The Barrel (51,4°), <i>Blended, Japon</i> <i>Non Tourbé. Précis, iodé et salin. Notes de fleurs et de pierres blanches. Finale saline et d'une longueur déconcertante. Finesse et salinité !</i>	4cl	9,00€
Red Breast 12 ans (40°), <i>Antrim County, Irlande</i> <i>Non tourbé, sur des notes acidulées de fruits rouges et d'épices douces. Une bouche ample et riche rehaussée par des notes exotiques. Avec un élevage en fûts de sherry oloroso, il est un des meilleurs whiskies irlandais !</i>	4cl	12,00€
Jack Daniels (40°), <i>Bourbon, Tennessee, U.S.A</i> <i>Non tourbé, un bourbon typiquement mielleux de Tennessee. Rond, Suave, aux notes de fleurs blanches mais également aux notes torréfiées. Un Classique !</i>	4cl	8,00€
Woodford Reserve (4,2°), <i>Bourbon, Kentucky, U.S.A</i> <i>Intense et puissant, aux notes de tarte tatin, de caramel et de vanille. Opulent et complexe. En fin de repas.</i>	4cl	8,50€

Le Marc

Marc de Gewurztraminer, 2015, Véronique & Thomas Muré , (45°) à <i>Rouffach</i>	4cl	9,00€
Marc de Bourgogne « L'Authentique » , <i>Maison Jacoulot</i> (45°) à <i>Romanèche-Thorins</i>	4cl	15,00€

La Fine

Fine de Bourgogne "Hors d'Age" , <i>Maison Reyon</i> (45°) à <i>Dijon</i>	4cl	15,00€
--	------------	---------------

La Tequila

Patron Silver (40°), <i>Mexique</i> <i>Ronde sur une douce amertume aux notes d'agrumes et de paprika. Frappé, pour débiter ou conclure.</i>	4cl	10,00€
--	------------	---------------

LES DÉSINFECTANTS (Alcools à -60°)

Le Gin

Tankeray (47°), Angleterre 4cl 6,00€
Floral, épicé et désaltérant, sa longueur en bouche est remarquable. Assemblage de genièvre coriandre et plus de 100 herbes aromatiques. Frappé en apéritif ou en fin de soirée.

La Vodka

Belvedere (40°), Pologne, Masovie, Polmos Zyrardow 4cl 8,00€
Pure, douce et dotée d'une grande subtilité. Notes de vanille, de seigle. Frappée en apéritif ou en fin de soirée.

Les Cognacs

Fine Champagne VSOP, Rémy Martin, (40°) 4cl 10,00€
Délicat et fin, aux notes de fruits confits, de tabac et de bois d'acacia. Bonne persistance. En fin de repas.

Cognac VS « Organic Selection », Distillerie du Peyrat, (40°) 4cl 9,00€
Délicat et fin, aux notes de fruits exotiques, d'abricots et arômes de thé blanc. Bouche riche & douce. En fin de repas.

Les Eaux-de-Vie de Fruits Blanches Et Ambrées

Mirabelle de Lorraine, Maison Reyon (43°) à Dijon 4cl 14,00€

Eau de Vie de Framboise, Louis Roque, (45°) à Souillac 4cl 9,00€

Framboise du Domaine Roulot (45°) à Meursault 4cl 18,00€

Poire du Domaine Roulot (45°) à Meursault 4cl 16,00€

Eau de Vie de Prune « La Vieille Prune de Souillac », Louis Roque (42°) à Souillac 4cl 11,00€

Calvados « 12 Ans d'Age », Louis Roque (40°) à Souillac 4cl 9,50€

Les Rhums

Bacardi Gold 8 ans (40°), Puerto Rico 4cl 8,50€
Rond & Souple, le plus vieil assemblage de rhum au monde nous laisse des notes d'abricots, de muscade.

Compagnie Des Indes (40°), Caraïbes 4cl 9,00€
Rhum fin et aérien. Issu d'assemblage de production de Guyane, Trinité, et Barbade, il est vieilli en fûts de bourbon. Arômes portant plus sur le floral et l'épice que sur la sucrosité, le caramel.

Pacto Navio (40°), Cuba 4cl 10,00€
Issu de rhums 100% Cubains, il est onctueux, aux notes de safran, de tabac et de poivre blanc. Vieillit en fût de Sauternes par Los Maestros del Ron Cubano. Tradition Pacte des Navios Marchands qui emmenaient le Sauternes dans le nouveau monde et revenaient avec des rhums dans les mêmes fûts.

Ron Zacapa 23 ans (40°), Guatemala 4cl 12,00€
Suave et délicat, les larmes d'ananas caramélisés, de vanille et de miel s'entrelacent pour une bouche onctueuse et douce comme une liqueur.

LES ANESTHESIANTS (Alcools à -60 °)

Les Liqueurs

Chartreuse Verte (54°) à Voiron	4cl	11,00€
Chartreuse Jaune « Cuvée M.O.F. » (45°) à Voiron	4cl	10,00€
L'Abricot du Roulot « Cuvée Dr.Wine » , (25°) à Meursault	4cl	11,00€
Le Citron du Roulot , (35°) à Meursault	4cl	12,00€
Get 27 (21°), Bailey's (17°) Grand Marnier (40°)	4cl	7,00€

Les Vermouths, Anisés et Bitters

Martini Blanc, Rouge et Gold (14,4°), Campari (25°), Suze (15°), Lillet (17°)	4cl	5,00€
Ricard (45°), Pastis (45°)	2cl	3,00€

Les Bières et Cidres (En Bouteilles)

Pietra , « Châtaigne », Ambrée (7,5°)	33cl	7,00€
Carlsberg Blonde (5°),	25cl	4,00€
Grimbergen Blonde (6,7°),	33cl	5,00€
1664 Blanche (5°),	33cl	6,50€
Brooklyn East « IPA » (6,9°),	33cl	8,00€
Cidre Artisanale, Brut, Maison Familial Sorre (4,5°),	27.5cl	6,50€

LES SOLUTIONS REHYDRATANTES (sans alcool°)

Les Sodas et Jus de fruits (Pago)

Coca-Cola, Coca-Zéro	33cl	4,00€
Schweppes Tonic	25cl	4,00€
Fanta	33cl	4,00€
Fuzztea Pêche	25cl	4,00€
Pomme, Fraise, Orange, Tomate ou Ananas	20cl	4,40€
Limonade Vittaut-Genonville	25cl	3,50€

Les Eaux Minérales

Badoit Rouge	33cl	4,00€
Badoit, Evian	50cl	4,50€
Badoit, Evian	100cl	5,50€
Chateldon	75cl	6,50€

Les Cafés, Thés et Infusions

Expresso, Décaféine		2,20€
Double Expresso ou Décaféiné		4,20€
Capuccino, Grand Café Crème		4,50€
Thés et Infusions, à choisir sur présentation de notre sélection		3,80€