LES REMÈDES DU DR WINE

L'équipe de sommeliers du 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 — *Page 8*

Les Vins Blancs de Loire — *Page 8*

Les Vins Blancs du Languedoc-Roussillon et du Jura — *Page 8*

Les Vins Blancs de Bordeaux, Du Sud-Ouest et de la Vallée du Rhône — *Page 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 Provence, du Bergeracois et de Bordeaux — *Page 16*

Les Vins Rouges et du Rhône — *Page 17*

Les Vins Rouges de Loire, d'Alsace et du Beaujolais — *Page 18*

Les Vins Rouges Provence et du Languedoc-Roussillon — *Page 18*

Les Vins Rouges du Jura — *Page 19*

Les Vins Rouges du Sud-Ouest et de Bordeaux — *Page 19*

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*

L'herboristerie : Les apéritifs anisés, vermouth, bières… — *Page 24*

Les Solutions Réhydratantes (Sans Alcool) : Sodas, Jus de Fruits, Eaux, Cafés… — *Page 24*

LES VINS AU VERRE ET EN CARAFE

Verre Carafe

Les Effervescents au Verre

12 cl

CRÉMANT DE BOURGOGNE, « Terroirs », 2023, Domaine Louis Picamelot **9,00€**
Région Bourgogne. Cépages Pinot noir, Chardonnay, Aligoté, Gamay. Arômes de paille, de prunes. Bouche fraiche & vive.

CHAMPAGNE DELAMOTTE, Brut **14,00€**
Région Champagne, cépages Chardonnay & Pinot Noir. Arôme de menthe, d'agrumes. Bouche fine & délicate.

Les Vins Blancs au Verre

12 cl **50 cl**

2025 BOURGOGNE ALIGOTÉ, Domaine Sorin Coquard **5,50€** **22€**
Région Bourgogne, cépage Aligoté. Arômes d'eucalyptus & de menthe, notes de pierres blanches. Bouche fraiche & épurée.

2025 IGP PAYS D'OC « Zoé », Domaine Parcé Frères **5,50€** **22€**
Roussillon, cépage Viognier. Arômes de sureau & de pêches, d'agrumes. Bouche onctueuse & élégante. Aromatique mais digeste.

2024 ENTRE-DEUX-MERS « Libre », Château Haut-Meyreau, Hugues Laborde **6,50€** **26€**
Bordelais, cépage Sauvignon Blanc & Gris. Arômes de coing, de pommes au four. Notes de citron confit. Bouche vive & solaire.

2020 ANJOU « Clos Carré », Domaine Baptiste Billot **7,00€** **28€**
Loire, cépage chenin. Arômes de pommes vertes, de tilleul. Notes de cidre. Bouche vive & subtile. Saline, digeste, équilibrée.

2023 BOURGONNE TONNERRE, Domaine Charly Nicolle **8,00€** **32€**
Région Bourgogne, cépage Chardonnay. Arômes d'agrumes, de craie & notes marines. Bouche pure, tranchante, longue.

2023 HAUTES-COTE DE BEAUNE, Domaine Denis Carré **8,50€** **34€**
Région Bourgogne, cépage Chardonnay. Arômes de pierres blanches, notes marines & de poires fraiches. Bouche saline & vive.

2023 COTEAUX BOURGUIGNONS « P'tit Bonheur », Domaine Prunier-Bonheur **9,00€** **36€**
Région Bourgogne, cépage Chardonnay. Arômes de pierres blanches, notes marines & de viennoiseries. Bouche ronde & vive.

2024 SAINT-VERAN « Vieilles Vignes », Domaine Chardigny **9,50€** **38€**
Région Bourgogne, cépage chardonnay. Arômes florales & d'agrumes. Bouche équilibrée entre rondeur & fraîcheur.

2024 CHOREY-LES-BEAUNE, Domaine Maillard Père & Fils **11,50€** **46€**
Bourgogne, cépage Chardonnay. Arômes de fleurs blanches & de torréfaction, notes pâtissières. Bouche riche & onctueuse.

2020 CHASSAGNE-MONTRACHET, Domaine Bernard Moreau **26,00€** **104€**
Bourgogne, cépage Chardonnay. Arômes complexes & caillouteux d'amandes grillées, notes gourmandes de viennoiseries & étonnement marines à la fois. Bouche longue et droite, grasse persistante mais traversée par une tension pierreuse stimulante, d'une persistance saline. En juste équilibre.

Habituellement, je vous partage mes émotions gustatives et mes souvenirs de dégustations, de rencontres. Mais là, à part vous témoigner que ce vin est, pour moi, l'expression la plus pure du Chardonnay, tout en préservant une richesse et un soyeux non pas apportés par le vieillissement, et donc par la main de l'homme, mais par la juste maturité d'un raisin des plus sains, je ne sais pas vraiment quoi vous dire. Parfois même, en tant que sommelier, il faut simplement laisser le vin parler…Quels Grands Hommes. *Simon, Chef Sommelier*

Les Vins Rosés au Verre

12 cl **50 cl**

2025 CORSE « 1769 », Clos Venturi **8,50€** **34€**
Région Corse, cépage Sciaccarellu. Arômes de pétales de roses, de litchis. Bouche fraiche, solaire mais digeste et rafraichissante.

2025 CÔTES DE PROVENCE « M de Minuty », Château Minuty **9,50€** **38€**
Région Provence, cépage Cinsault, Grenache, Syrah. Arômes d'oranges confites, de groseilles. Bouche souple et gourmande.

LES VINS AU VERRE ET EN CARAFE

	Verre	Carafe
Les Vins Rouges au Verre	**12 cl**	**50 cl**

2025 BOURGOGNE CÔTE D'AUXERRE, Domaine Sorin-Coquard **5,50€** **22€**
Région Bourgogne, cépage Pinot Noir. Arômes de groseilles & de cerises fraiches, bouche fraiche et minérale.

2025 CÔTES DU ROUSSILON « Hommage à Fernand », Domaine Parcé Frères **6,00€** **24€**
Région Roussillon, cépage Carignan. Arômes d'olives noires & de laurier, notes de pruneaux. Bouche épicée mais équilibrée.

2022 CAHOR « Héritage », Château Du Cèdre **6,50€** **26€**
Sud-Ouest. Cépages Malbec. Arômes de fruits noirs, de romarin, notes de cacao & de pruneaux. Bouche solaire mais équilibrée.

2024 CÔTE ROANNAISE « Eclat de Granit », Domaine Sérol **7,00€** **28€**
Loire, Gamay. Arômes de cassis & framboises fraiches. Notes de fraises fraiches. Bouche délicate, juteuse & gourmande.

2024 COTEAUX BOURGUIGNONS, Domaine Chardigny **8,00€** **32€**
Bourgogne, Cépage Gamay. Arômes de fraises écrasées, notes d'épices & de pivoines. Bouche équilibrée, élégante, souple. Facile.

2023 HAUTES-COTE DE BEAUNE « La Perrière », Domaine Denis Carré **9,00€** **36€**
Bourgogne, Pinot Noir. Arômes de roses & framboises fraiches. Notes automnales. Bouche saline & tannins fins.

2022 REGNIE, Domaine Antoine Sunier **9,00€** **36€**
Beaujolais, Gamay. Arômes de fruits noirs croquants, de roses fanées, notes herbacées. Bouche fraiche, structurée, finale saline.

2024 HAUTES-CÔTE DE NUITS, Domaine Berthaut-Gerbet **10,50€** **42€**
Région Bourgogne, Cépage Pinot Noir. Arômes des fruits rouges avec des notes de poivre blanc. Bouche fraîche & équilibrée.

2022 BOURGOGNE « Cuvée Dr.Wine », Domaine Arlaud Père & Fils **12,50€** **50€**
Région Bourgogne, cépage Pinot Noir. Arômes de myrtilles & cerises noires fraiches, notes automnales. Bouche minérale, élégante. Parcelle nommée « Roncevie » dans les bas de Gevrey-Chambertin, entourée d'appellation « villages ».

« Au cœur de la Côte de Nuits, le Domaine Arlaud célèbre l'alliance entre héritage et audace. Chaque vigne, cultivée avec respect et exigence, porte la mémoire des siècles des climats de Bourgogne tout en ouvrant la voie à un avenir durable.
Ici, la main de l'homme accompagne la nature avec humilité : les sols sont préservés, les gestes précis, les vins sincères. Chaque bouteille reflète une identité singulière, celle d'un terroir qui s'exprime avec profondeur et élégance. Le Domaine Arlaud est une invitation à découvrir des vins inspirés, nés de la rencontre entre la patience vigneronne, la générosité d'une terre et la beauté de la nature. » Cyprien Arlaud.

2023 VOLNAY, Domaine Georges Glantenay **18,00€** **72€**
Région Bourgogne, cépage Pinot Noir. Arômes légèrement herbacés et notes de sous-bois. Bouche fluide et gourmande. Pureté.

Place aux Jeunes !
Encore dans l'ombre des projecteurs (et tant mieux pour nous !), Guillaume & Sarah Glantenay sont des trentenaires passionnés & déterminés faisant parti de cette nouvelle génération de vignerons bourguignons s'efforçant de travailler leurs parcelles avec acharnement pour faire remarquer leur vision, conviction et la qualité de leur travail. Installé à Volnay depuis plusieurs générations, Guillaume nous propose chaque année des vins de plus en plus complexes, fins, juteux….Sa viticulture dans le respect de l'environnement porte donc désormais ses fruits, « Harmonie », la première pensée qu'il nous vient lorsque nous dégustons ses vins. Equilibre entre matière & digestibilité, puissance & finesse, fraicheur & confit. Merci à eux.

Les Vins Doux au Verre

2024 COTEAUX DU LAYON « Moulin De La Douve », Domaine Baptiste Billot **8,50€** **10Cl**
Région Loire, Cépage Chenin. Arômes pommes vertes, de poiret, notes d'amandes. Bouche acidulée & souple. Equilibrée.

N.M. RIVESALTES « 20ans d'âge en Barriques », Domaine Parcé Fréres **9,00€** **10Cl**
Roussillon, cépages Grenache, Macabeu. Notes oxydatives. Arômes de pruneaux, safran. Bouche d'une forte intensité.

2022 JURANCON DOUX « Julie » », Clos Thou **8,00€** **10Cl**
Sud-Ouest, cépages petit & gros mansengs. Arômes d'ananas, d'abricots & notes safranées, Bouche sur l'exotisme & la pureté.

LES VINS EFFERVESCENTS

		75 cl
N.M.	*CRÉMANT DE BOURGOGNE, Brut, Maison Vitteaut Alberti*	*46€*
2022	*CRÉMANT DE BOURGOGNE « Terroir », Brut, Maison Picamelot*	*51€*
2022	*CRÉMANT DE BOURGOGNE « Les Reipes », Blanc de Blancs, Maison Picamelot*	*60€*

LA CHAMPAGNE

DELAMOTTE, Brut	*84€*
BÉRECHE & FILS, « Cuvée Réserve, Non Filtrée », Brut	*95€*
PIERRE GERBAIS » Grains De Celles », Extra Brut	*97€*
CHARTOGNE-TAILLET « Sainte Anne », Brut	*97€*
VAUVERSIN, « Aubeline » Oger Grand Cru, Brut	*106€*
BENOIT DEHU, « Initiation », Brut Nature	*121€*
VINCEY, Oger Grand Cru, 2017	*128€*
DOM PERIGNON « Plénitude 2004 », Grand Cru, 2004, Brut	*1170€*

Les Rosés

PIERRE GERBAIS « Grains de Celles », Brut Rosé	*88€*
CHARTOGNE-TAILLET, « Sainte-Anne », Extra-Brut	*112€*
DE SOUSA « Petite Mousse », Brut Rosé	*120€*
PASCAL DOQUET, 1er Cru « Anthocyanes », Extra Brut Rosé	*125€*

Le Blanc de Noirs

ALEXIS LIMAR, « Nos Terres Amoureuses », Blanc de Noirs, Brut Nature	*93€*

Les Blancs de Blancs

VAUVERSIN « Original » Grand Cru, Extra-Brut, Blanc de Blancs	*108€*
DOYARD, Blanc de Blancs, 1er Cru « Vendémiaire », Brut, Blanc de Blancs	*115€*
PASCAL DOQUET, « Diapason, Le Mesnil Sur Oger », Grand Cru, Extra-Brut, Blanc de Blancs	*139€*
LARMANDIER BERNIER « Latitude », Extra Brut, Blanc de Blancs	*145€*
JACQUES LASSAIGNE « La Colline Inspirée », Brut, Blanc de Blancs	*149€*
BILLECART-SALMON « Cuvée Louis Salmon Pour Dr.Wine », Grand Cru, 2012, Extra-Brut Blanc de Blancs	*399€*
SALON « Le Mesnil », Grand Cru, 2013, Brut, Blanc de Blancs	*1578€*

Nous proposons également quelques références en magnum à la page 20

LES VINS BLANCS DE BOURGOGNE 75 cl

Le Chablisien

2025	*BOURGOGNE ALIGOTE, Domaine Sorin Coquard*	*36€*
2023	*BOURGOGNE TONNERRE, Domaine Charly Nicolle*	*48€*
2024	*CHABLIS « Per Aspera », Domaine Charly Nicolle*	*51€*
2023	*CHABLIS, Domaine Tribut-Dauvissat*	*74€*
2021	*CHABLIS « Dessus La Carrière », Domaine Gilbert Picq & Fils*	*72€*
2021	*CHABLIS « Mise Tardive », Domaine Pattes Loup*	*92€*
2023	*CHABLIS 1er Cru Beauroy, Domaine Tribut-Dauvissat*	*106€*
2018	*CHABLIS 1er Cru Beauregard « Mise Tardive », Domaine Pattes Loup*	*152€*
2021	*CHABLIS GRENOUILLE Grand Cru, Domaine Droin*	*175€*

La Côte de Nuits

2022	*COTEAUX BOURGIGNONS « Au Gué », Domaine Domaine Hubert Lignier*	*72€*
2022	*BOURGOGNE ALIGOTÉ « Aux Poirelots », Domaine Hubert Lignier*	*56€*
2024	*HAUTES-CÔTES DE NUITS, Domaine Thomas Pascal*	*66€*
2022	*HAUTES-CÔTES DE NUITS, Domaine David Duband*	*78€*
2022	*HAUTES-CÔTES DE NUITS « Clos St-Philibert », Domaine Méo-Camuzet*	*92€*
2024	*MARSANNAY, Domaine Collotte*	*65€*
2022	*MARSANNAY, Domaine Trapet Père & Fils*	*100€*
2021	*MARSANNAY, Domaine Bruno Clair*	*88€*
2021	*MARSANNAY « Les Champs Perdrix », Domaine Marc Roy*	*147€*
2022	*FIXIN « Arthur », Domaine Collotte*	*92€*
2022	*MOREY-SAINT-DENIS, Domaine Dujac*	*161€*
2013	*MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru Clos Des Monts Luisants, Domaine Ponsot*	*348€*
2021	*VOUGEOT « Clos Du Prieuré », Domaine De La Vougeraie*	*180€*
2020	*NUITS SAINT GEORGES 1er Cru En La Perrière Noblot, Domaine Alain Michelot*	*169€*

La Côte de Beaune

2020	*COTEAUX BOURGIGNONS « Le P'tit Bonheur », Domaine Pascale Prunier-Bonheur*	*61€*
2023	*BOURGOGNE ALIGOTÉ, Domaine Prunier-Bonheur*	*44€*
2022	*BOURGOGNE ALIGOTÉ « Doré », Domaine Dubuet-Boillot*	*56€*
2022	*BOURGOGNE ALIGOTÉ « Raisins Dorés », Domaine Michel Lafarge*	*53€*
2023	*HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, Domaine Denis Carré*	*53€*
2022	*HAUTES-CÔTES DE BEAUNE « Jardins du Calvaire », Domaine Etienne Sauzet pour Dr Wine*	*89€*
2023	*BOURGOGNE CÔTE-D'OR, Domaine Germain Henri & Fils*	*80€*
2023	*BOURGOGNE CÔTE-D'OR, Domaine Michel Bouzereau & Fils*	*80€*
2022	*BOURGOGNE, Domaine Antoine Jobard*	*105€*
2022	*BOURGOGNE « Cuvée Dr.Wine », Domaine Paul Pillot*	*86€*
2021	*BOURGOGNE CÔTE-D'OR, Domaine Morey-Coffinet*	*70€*

LES VINS BLANCS DE BOURGOGNE 75 cl

Villages de Pernand-Vergelesses & de Chorey-Les-Beaune

2023	*CHOREY-LES-BEAUNE, Domaine Maillard Père & Fils*	*68€*
2023	*PERNAND-VERGELESSES « Les Cloux », Domaine Rollin Père & Fils*	*84€*
2021	*CORTON CHARLEMAGNE Grand Cru, Domaine De La Vougeraie*	*467€*

Villages de Meursault & de Saint-Romain

2024	*SAINT-ROMAIN « Le Jarron », Domaine Denis Carré*	*74€*
2023	*SAINT-ROMAIN « La Combe Bazin », Domaine Prunier-Bonheur*	*79€*
2022	*SAINT-ROMAIN, Domaine Trapet P&L*	*86€*
2022	*SAINT-ROMAIN, Domaine Taupenot-Merme*	*121€*
2023	*MEURSAULT, Domaine Henri Germain*	*226€*
2023	*MEURSAULT, Domaine des Comtes Lafon*	*235€*
2022	*MEURSAULT, Domaine Jean-Marc Roulot*	*180€*
2021	*MEURSAULT, Domaine du Château de Masse*	*106€*
2020	*MEURSAULT « Meix Chavaux », Domaine Genot-Boulanger*	*167€*
2020	*MEURSAULT, Domaine Pierre Morey*	*176€*
2020	*MEURSAULT, Domaine Antoine Jobard*	*176€*
2019	*MEURSAULT « Clos Le Meix Tavaux », Domaine Pierre Morey*	*198€*
2020	*MEURSAULT 1er Cru Poruzots, Domaine Henri Germain*	*249€*
2020	*MEURSAULT 1er Cru Les Charmes, Domaine des Comtes Lafon*	*412€*
2018	*MEURSAULT 1er Cru Perrières, Domaine Pierre Morey*	*385€*

Villages de Puligny-Montrachet, d'Auxey-Duresses

2023	*AUXEY-DURESSES « Les Vireux », Domaine Denis Carré*	*84€*
2022	*AUXEY-DURESSES « Les Crais », Domaine Pascal Prunier Bonheur*	*93€*
2022	*AUXEY-DURESSES « Les Hoz », Domaine Agnès Paquet*	*98€*
2020	*AUXEY-DURESSES, Domaine Pierre & Louis Trapet*	*129€*
2023	*PULIGNY-MONTRACHET, Domaine Etienne Sauzet*	*163€*
2022	*PULIGNY-MONTRACHET « Les Enseignères », Domaine Jean-Claude Ramonet*	*169€*
2020	*PULIGNY-MONTRACHET « Les Nosroyes », Domaine Génot-Boulanger*	*197€*
2023	*PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru Les Referts, Domaine Etienne Sauzet*	*298€*
2020	*PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru Le Cailleret, Domaine De La Pousse D'Or*	*270€*
2020	*PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru Les Champs Gains, Domaine François Carillon*	*275€*

Village de Saint-Aubin

2021	*SAINT-AUBIN « La Princée », Domaine Hubert Lamy*	*115€*
2022	*SAINT-AUBIN 1er Cru Les Champlots, Domaine Pierre-Yves Colin-Morey*	*171€*
2021	*SAINT-AUBIN 1er Cru Le Sentier Du Clou, Domaine Bruno Colin*	*165€*
2021	*SAINT-AUBIN 1er Cru Le Charmois, Domaine Bruno Colin*	*165€*
2020	*SAINT-AUBIN 1er Cru En Remilly, Domaine Lucien Lemoine*	*220€*

LES VINS BLANCS DE BOURGOGNE

Ville de Beaune, Villages de Chassagne-Montrachet & Santenay

2023	*CHASSAGNE-MONTRACHET, Domaine Paul Pillot*	*165€*
2022	*CHASSAGNE-MONTRACHET « Les Battaudes », Domaine Agnès Paquet*	*157€*
2021	*CHASSAGNE-MONTRACHET, Domaine Bruno Colin*	*138€*
2021	*CHASSAGNE-MONTRACHET, Domaine Alex Moreau*	*190€*
2022	*CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru Boudriotte, Domaine Fontaine-Gagnard*	*157€*
2021	*CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru Les Chaumées, Domaine Bruno Colin*	*245€*
2021	*CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru Les Chenevottes, Domaine Bruno Colin*	*245€*
2021	*CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru Les Vergers, Domaine Bruno Colin*	*245€*
2020	*CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru Morgeot, Domaine Sylvain Bzikot*	*151€*
2020	*CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru Morgeot, Domaine Bruno Colin*	*176€*
2020	*CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru Morgeot, Domaine Lucien Lemoine*	*279€*
2023	*SANTENAY, Domaine Bachelet Monnot*	*80€*
2022	*SANTENAY 1er Cru Clos Rousseau, Domaine Chevrot*	*102€*
2021	*BEAUNE 1er Cru Clos Des Aigrots, Domaine Michel Lafarge*	*185€*

La Côte Châlonnaise

2024	*BOURGOGNE « Sélection Chardonnay », Domaine Paul & Marie Jacqueson*	*51€*
2024	*BOURGOGNE, Domaine Lucien Muzard*	*57€*
2024	*BOUZERON, Domaine A. & P. Devillaine*	*71€*
2023	*MERCUREY 1er Cru Les Veleys, Domaine Raquillet*	*98€*
2020	*MERCUREY 1er Cru Champs Martin, Domaine Lorenzon*	*161€*
2023	*RULLY, Domaine Vincent Dureuil-Janthial*	*90€*

La Côte Mâconnaise

2024	*SAINT-VÉRAN « Vieilles Vignes », Domaine Chardigny*	*57€*
2022	*SAINT-VÉRAN, « Les Pommards », Domaine Barraud*	*69€*
2021	*SAINT-VÉRAN « Arpège », Domaine Barraud*	*66€*
2021	*SAINT-VÉRAN « Arpège », Domaine Leflaive*	*105€*
2023	*MÂCON-MILLY LAMARTINE, Domaine Des Héritiers du Comte Lafon*	*70€*
2022	*MÂCON-UCHIZY « Les Maranches », Domaine Des Héritiers du Comte Lafon*	*70€*
2022	*MÂCON-PIERRECLOS « Le Clos Des Charmes », Domaine Eric Forest*	*75€*
2022	*POUILLY-VINZELLES, Domaine de la Soufrandière*	*85€*
2021	*POUILLY-FUISSE, Domaine Des Héritiers du Comte Lafon*	*94€*
2020	*POUILLY-FUISSE « La Roche », Domaine Eric Forest*	*84€*
2022	*POUILLY-FUISSE 1er Cru Aux Vignerais, Domaine de la Soufrandière*	*130€*

LES VINS BLANCS D'ALSACE — 75 cl

2024	*ALSACE MUSCAT, Domaine Kientzler*	*48€*
2023	*ALSACE PINOT BLANC, Domaine Kientzler*	*40€*
2023	*ALSACE PINOT BLANC « Les Iris », Domaine René Muré*	*49€*
2023	*ALSACE SYLVANER « Originel », Domaine René Muré*	*47€*
2023	*ALSACE RIESLING « Calcaires Jaunes », Domaine René Muré*	*59€*
2022	*ALSACE RIESLING GRAND CRU GEISBERG, Domaine Kientzler*	*95€*
2022	*ALSACE RIESLING GRAND CRU KIRCHBERG, Domaine Kientzler*	*81€*
2019	*ALSACE PINOT GRIS « Rosenberg », Domaine Mann*	*74€*
2016	*ALSACE PINOT GRIS GRAND CRU SONNEGLANZ, Domaine Trapet Père & Fils*	*89€*
2015	*ALSACE GEWURZTRAMINER GRAND CRU SONNEGLANZ, Domaine Trapet Père & Fils*	*84€*

LES VINS BLANCS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON — 75 cl

2025	*IGP PAYS D'OC « Zoé », Domaine Parcé Frères*	*35€*
2023	*IGP ST-GUILHEM LE DÉSERT « Le Merle Blanc », Domaine Mas Capdaniel*	*38€*
2023	*IGP CÔTES CATALANES « Elise Muscat Sec », Domaine Piquemal*	*41€*
2021	*IGP CÔTES CATALANES « Jasse », Domaine Gauby (Vin Orange)*	*55€*
2023	*CÔTES DU ROUSSILLON « Coume Marie », Domaine de la Préceptorie*	*47€*
2023	*COLLIOURE « P'tit Gus », Domaine Parcé Frères*	*51€*
2022	*LANGUEDOC BLANC « Eolienne », Domaine du Mas d'Espanet*	*45€*
2014	*COTEAUX DU LANGUEDOC « Terrasses du Larzac », Domaine de Montcalmès*	*110€*

LES VINS BLANCS DU JURA & DE SAVOIE — 75cl

2022	*CÔTES DU JURA « En Barberon, Chardonnay », Domaine Stéphane Tissot*	*107€*
2023	*ARBOIS « Patchwork », Domaine Stéphane Tissot*	*75€*
2025	*IGP VINS DES ALLOBROGES « Silice », Domaine Des Ardoisières*	*38€*
2023	*VIN DE SAVOIE « Avant La Tempête », Domaine Mathieu Apffel*	*42€*

LES VINS BLANCS DU SUD-OUEST & DE BERGERAC — 75 cl

2023	*JURANCON SEC « Délice De Thout », Clos Thou*	*43€*
2022	*JURANCON DOUX « Julie », Clos Thou*	*55€*
2017	*JURANCON DOUX « Uroulat », Domaine Charles Hours*	*68€*
2009	*JURANCON « Jardins de Babylone », Domaine Louis-Benjamin Dagueneau et Guy Pautrat (50cl)*	*230€*
2023	*PACHERENC-DU-VIC-BILH SEC « Eden », Château Du Pouey*	*36€*
2024	*BERGERAC « Cuvée Des Conti », Domaine Albert De Conti*	*38€*

LES VINS BLANCS DU RHÔNE 75 cl

Partie Septentrionale

2019	*CONDRIEU « Les Chaillées de l'Enfer », Domaine Georges Vernay*	*200€*
2018	*CONDRIEU, Domaine Julie & Graeme Bott*	*119€*
2010	*CHÂTEAU GRILLET, Château Grillet*	*380€*
2020	*SAINT-JOSEPH « Le Berceau », Domaine Bernard Gripa*	*112€*
2022	*CROZES-HERMITAGE « Clos des Grives », Domaine Laurent Combier*	*105€*
2021	*CROZES-HERMITAGE « Aux Bétises », Domaine Les Bruyères*	*64€*
2021	*CROZES-HERMITAGE, Domaine Laurent Combier*	*64€*
2021	*CROZES-HERMITAGE, Domaine Graeme & Julie Bott*	*69€*
2023	*HERMITAGE, Domaine Laurent Combier*	*190€*
2014	*HERMITAGE « Les Rocoules », Domaine Marc Sorrel*	*270€*
2021	*SAINT-PERAY « Les Pins », Domaine Bernard Gripa*	*63€*
2021	*SAINT-PERAY « Fleur de Crussol », Domaine Alain Voge*	*115€*

Partie Méridionale

2024	*COSTIERES-DE-NÎMES « A108° », Domaine Antoine Armanet*	*40€*
2019	*CÔTES-DU-RHÔNE « Inopia », Maison Rotem & Mounir Saouma*	*63€*
2021	*LIRAC « La Reine Des Bois », Domaine De La Mordorée*	*60€*
2022	*CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Domaine Marcoux*	*142€*
2021	*CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « Cuvée André Mathieu », Domaine André Mathieu*	*78€*
2021	*CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Domaine Clos Du Mont-Olivet*	*80€*

LES VINS BLANCS DE LOIRE 75 cl

2022	*SANCERRE « Les Chailloux », Domaine Claude Riffault*	*91€*
2018	*BLANC-FUME DE POUILLY « Buisson Renard », Domaine Didier Dagueneau*	*235€*
2024	*SAUMUR, Domaine Guiberteau*	*77€*
2020	*ANJOU « Clos Carré », Domaine Baptiste Billot*	*44€*
2017	*MONTLOUIS-SUR-LOIRE « Les Bournais Franc de Pieds », Domaine François Chidaine*	*125€*
2017	*COULÉE DE SERRANT, Domaine Nicolas Joly*	*179€*
2023	*SAVENNIERES « Gaudrets », Domaine Belargus*	*92€*
2022	*MUSCADET SEVRE & MAINE « La Grange », Domaine Luneau Papin*	*57€*

LE VIN BLANC DE CORSE — 75 cl

2022 CORSE « Clos Venturi », Domaine Du Clos Venturi 66€

LE VIN BLANC DE BORDEAUX — 75 cl

2024 ENTRE-DEUX-MERS « Libre », Château Haut-Meyreau, Hugues Laborde 41€

LES VINS BLANCS DU MONDE — 75 cl

Les États-Unis

2015 WILLAMETTE VALLEY « Avni », Etats-Unis, Oregon, Franca Lingua 138€

2010 KNIGHTS VALLEY « L'Après Midi », Etats-Unis, Domaine Michael Peter 170€

L'Italie

2021 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI « Oltretempo », Domaine Vicari 77€

L'Argentine

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

L'Allemagne

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

La Nouvelle-Zélande

2020 MATURE VINE, RIESLING, Rippon 59€

Les Etats-Unis

2021 EOLA-AMITY HILLS, Willamette Valley, Oregon, Domaine Ostia Tempore (Bertrand De Villaine) 119€

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

Paul Claudel

LES VINS ROUGES DE BOURGOGNE 75 cl

L'Auxerrois & La Côte de Nuits

2024	*BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE « Tradition », Domaine Sorin Coquard*	*38€*
2024	*HAUTES-CÔTES DE NUITS, Domaine Berthaut-Gerbet*	*66€*
2023	*HAUTES-CÔTES DE NUITS « Louis Auguste Cuvée Dr.Wine », Domaine David Duband*	*74€*
2024	*BOURGOGNE « Cuvée de Noble Souche », Domaine Collotte*	*50€*
2023	*BOURGOGNE, Domaine Sylvain Pataille*	*56€*
2023	*BOURGOGNE, Domaine Jean-Marc Millot*	*59€*
2023	*BOURGOGNE, Domaine Hudelot Noëllat*	*79€*
2023	*BOURGOGNE, Domaine Georges Noëllat*	*80€*
2023	*BOURGOGNE « Les Jardins de Marie & Léa », Domaine Robert Groffier*	*132€*
2022	*BOURGOGNE « Cuvée Dr.Wine », Domaine Arlaud Père & Fils*	*79€*
2022	*BOURGOGNE « Grand Chaliot », Domaine Hubert Lignier*	*88€*
2022	*BOURGOGNE, Domaine Trapet Père & Fils*	*74€*
2024	*COTE DE NUITS-VILLAGES, Domaine Thomas Pascal*	*89€*
2023	*COTE DE NUITS-VILLAGES « Vieilles Vignes », Domaine Jean-Marc Millot*	*79€*
2023	*COTE DE NUITS-VILLAGES, Domaine Cheurlin Noellat*	*79€*
2022	*COTE DE NUITS-VILLAGES « Aux Boulardes », Domaine Jean Tardy*	*125€*

Villages de Marsannay-La-Côte & de Fixin

2023	*MARSANNAY « Les Boivins », Domaine Collotte*	*69€*
2023	*MARSANNAY, Domaine Sylvain Pataille*	*83€*
2022	*MARSANNAY, Domaine Pierre & Louis Trapet*	*98€*
2022	*MARSANNAY « Les Longerois », Domaine Denis Mortet*	*152€*
2021	*MARSANNAY « Les Longerois », Domaine Jean Fournier*	*91€*
2024	*FIXIN, Domaine Berthaut-Gerbet*	*76€*
2023	*FIXIN « Les Champstions », Domaine Collotte*	*79€*
2022	*FIXIN « La Place », Domaine Jean Tardy*	*142€*
2024	*FIXIN 1er Cru Les Arvelets, Domaine Berthaut-Gerbet*	*143€*
2022	*FIXIN « Vieilles Vignes », Domaine Denis Mortet*	*165€*

Village de Gevrey-Chambertin

2024	*GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine Berthaut-Gerbet*	*120€*
2023	*GEVREY-CHAMBERTIN « Vieilles Vignes », Domaine Jean-Marie Fourrier*	*160€*
2023	*GEVREY-CHAMBERTIN « En Champ », Domaine Duroché*	*216€*
2022	*GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine Arlaud Père & Fils*	*143€*
2022	*GEVREY-CHAMBERTIN « Les Evocelles », Domaine Philippe Livera*	*152€*
2022	*GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine David Duband*	*154€*
2022	*GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine Sylvie Esmonin*	*154€*
2021	*GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine Sérafin Père & Fils*	*167€*

LES VINS ROUGES DE BOURGOGNE 75 cl

2021	*GEVREY-CHAMBERTIN « Vieilles Vignes », Domaine Marc Roy*	*210€*
2021	*GEVREY-CHAMBERTIN « Mes Cinq Terroirs », Domaine Denis Mortet*	*230€*
2021	*GEVREY-CHAMBERTIN « Cuvée De Très Vieilles Vignes », Domaine Arnaud Mortet*	*264€*
2021	*GEVREY-CHAMBERTIN « Cuvée Alexandrine », Domaine Marc Roy*	*296€*
2020	*GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru « Capita », Domaine Trapet Père & Fils*	*366€*
2020	*GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru Les Cherbaudes « Vieilles Vignes », Domaine Jean-Marie Fourrier*	*341€*
2020	*GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru Lavaut Saint-Jacques, Domaine Duroché*	*505€*
2019	*GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru Les Cherbaudes « Vieilles Vignes », Domaine Jean-Marie Fourrier*	*270€*
2017	*GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru Aux Combottes, Domaine Dujac*	*468€*
2017	*GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru Clos Saint-Jacques, Domaine Bruno Clair*	*650€*
2015	*GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru La Perrière, Domaine Hubert Lignier*	*460€*
2023	*MAZY-CHAMBERTIN Grand Cru, Domaine Armand Rousseau*	*510€*
2023	*RUCHOTTES-CHAMBERTIN, Domaine Mugneret-Gibourg*	*994€*
2022	*RUCHOTTES-CHAMBERTIN Grand Cru, Domaine Armand Rousseau*	*846€*
2022	*CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru, Domaine Arlaud Père & Fils*	*560€*
2021	*CHARMES-CHAMBERTIN « En Mazoyères » Grand Cru, Domaine Amiot Servelle*	*595€*
2019	*CHAPELLE-CHAMBERTIN Grand Cru, Domaine Philippe Livera*	*550€*
2018	*CHARMES-CHAMBERTIN « Collection Dr Wine », Domaine Dujac Père & Fils pour Dr.Wine*	*364€*
2018	*CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru, Domaine Sérafin Père & Fils*	*575€*
2017	*LATRICIÈRES-CHAMBERTIN Grand Cru, Domaine Trapet Père & Fils*	*705€*
2021	*CHAMBERTIN CLOS-DE-BĒZE Grand Cru, Domaine Bart*	*615€*

Village de Morey-Saint-Denis

2023	*MOREY-SAINT-DENIS, Domaine Amiot-Servelle*	*140€*
2022	*MOREYSAINT-DENIS, Domaine David Duband*	*129€*
2021	*MOREY-SAINT-DENIS « Très Girard », Domaine Hubert Lignier*	*190€*
2021	*MOREY-SAINT-DENIS « Très Girard », Domaine Cécile Tremblay*	*313€*
2016	*MOREY-SAINT-DENIS, Domaine Dujac*	*182€*
2023	*MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru Les Millandes, Domaine Arlaud Père & Fils*	*212€*
2022	*MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru Les Blanchards, Domaine David Duband Pour Dr.Wine*	*205€*
2018	*MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru La Forge De Tart, Domaine du Clos De Tart*	*615€*
2020	*CLOS-DE-LA-ROCHE Grand Cru, Domaine Arlaud Père & Fils*	*460€*
2016	*CLOS-DE-LA-ROCHE Grand Cru, Domaine Dujac*	*945€*
2020	*CLOS DES LAMBRAYS Grand Cru, Domaine Des Lambrays*	*1290€*
2018	*BONNES-MARES Grand Cru, Domaine Arlaud Père & Fils*	*650€*
2021	*BONNES-MARES Grand Cru, Domaine Drouhin-Laroze*	*625€*

LES VINS ROUGES DE BOURGOGNE 75 cl

Village de Chambolle-Musigny

2023	*CHAMBOLLE-MUSIGNY, Domaine Amiot Servelle*	*156€*
2023	*CHAMBOLLE-MUSIGNY, Domaine Taupenot-Merme*	*213€*
2022	*CHAMBOLLE-MUSIGNY, Domaine Georges Glantenay*	*159€*
2022	*CHAMBOLLE-MUSIGNY, Domaine Hudelot-Noëllat*	*175€*
2021	*CHAMBOLLE-MUSIGNY, Domaine Arlaud*	*169€*
2021	*CHAMBOLLE-MUSIGNY, Domaine Dujac*	*172€*
2021	*CHAMBOLLE-MUSIGNY, Domaine Arnoux-Lachaux*	*664€*
2020	*CHAMBOLLE-MUSIGNY « Les Athets », Domaine Jean Tardy*	*234€*
2007	*CHAMBOLLE-MUSIGNY, Domaine Comte Georges de Voguë*	*570€*
2022	*CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru Les Feusselottes, Domaine Mugneret-Gibourg*	*310€*
2021	*CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru Les Amoureuses, Domaine Robert Groffier*	*2009€*
2020	*CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru Les Feusselottes, Domaine Méo-Camuzet Frère & Sœur*	*338€*
2020	*CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru Les Fuées, Domaine Méo-Camuzet Frère & Sœur*	*397€*
2020	*CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru Aux Beaux Bruns, Domaine Denis Mortet*	*480€*
2020	*CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru Les Amoureuses, Domaine Amiot Servelle*	*890€*
2018	*CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru Les Sentiers, Domaine Robert Groffier*	*440€*
2017	*CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru Les Fuées, Domaine Amiot-Servelle*	*242€*
2017	*CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru Les Feusselottes, Domaine Georges Glantenay*	*250€*

Village de Vosne-Romanée & Flagey-Echezeaux

2024	*VOSNE-ROMANÉE, Domaine Berthaut-Gerbet*	*139€*
2023	*VOSNE-ROMANÉE, Domaine Georges Noëllat*	*215€*
2022	*VOSNE-ROMANÉE, Domaine Benoit Chevallier*	*207€*
2022	*VOSNE-ROMANÉE, Domaine Hudelot-Noellat*	*185€*
2022	*VOSNE-ROMANÉE « La Colombière », Domaine Benoit Chevallier*	*243€*
2022	*VOSNE-ROMANÉE « Les Champs Perdrix », Domaine Bruno Clair*	*244€*
2022	*VOSNE-ROMANÉE « Vigneux », Domaine Jean Tardy*	*221€*
2021	*VOSNE-ROMANÉE, Domaine Pierre Girardin*	*218€*
2021	*VOSNE-ROMANÉE « Les Barreaux », Domaine Anne Gros*	*258€*
2023	*VOSNE-ROMANÉE 1er Cru Les Chaumes, Domaine Georges Noëllat*	*310€*
2022	*VOSNE-ROMANÉE 1er Cru Les Beaux Monts, Domaine Benoit Chevallier*	*366€*
2020	*VOSNE-ROMANÉE 1er Cru Les Beaux Monts, Domaine Georges Noëllat*	*498€*
2020	*VOSNE-ROMANÉE 1er Cru Les Suchots, Domaine Prieuré Roch*	*705€*
2014	*LA GRANDE RUE Grand Cru, Domaine François Lamarche*	*950€*
2021	*RICHEBOURG Grand Cru, Domaine Anne Gros*	*1394€*
2021	*ROMANÉE-SAINT-VIVANT Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti*	*2700€*
2023	*ÉCHEZEAUX Grand Cru, Domaine Georges Mugneret-Gibourg*	*740€*

LES VINS ROUGES DE BOURGOGNE 75 cl

Village de Vougeot & Ville de Nuits-Saint-Georges

2022	*CLOS DE VOUGEOT Grand Cru, Domaine Mugneret-Gibourg*	*808€*
2021	*CLOS DE VOUGEOT « Le Grand Maupertuis » Grand Cru, Domaine Anne Gros*	*520€*
2018	*CLOS DE VOUGEOT Grand Cru, Domaine Alain Michelot*	*390€*
2018	*CLOS DE VOUGEOT Grand Cru, Domaine Méo-Camuzet*	*610€*
2023	*NUITS-SAINT-GEORGES « Clos des Fourches », Domaine Jacques-Frédéric Mugnier*	*189€*
2022	*NUITS-SAINT-GEORGES, Domaine Dubuet-Boillot*	*138€*
2022	*NUITS-SAINT-GEORGES, Domaine Chantal Lescure*	*160€*
2021	*NUITS-SAINT-GEORGES « Aux Saint-Jacques, Vieilles Vignes », Domaine Cruchandeau*	*138€*
2021	*NUITS-SAINT-GEORGES, Domaine David Duband*	*139€*
2021	*NUITS-SAINT-GEORGES « Les Poisets », Domaine Hubert Lignier*	*216€*
2018	*NUITS-SAINT-GEORGES « Aux Champs Perdrix », Domaine Alain Michelot*	*125€*
2018	*NUITS-SAINT-GEORGES, Domaine David Duband*	*135€*
2016	*NUITS-SAINT-GEORGES « La Charmotte », Domaine Pierre Naigeon*	*154€*
2014	*NUITS-SAINT-GEORGES « Aux Champs Perdrix », Domaine Alain Michelot*	*125€*
2014	*NUITS-SAINT-GEORGES 1er Cru Les Chaignots, Domaine Robert Chevillon*	*201€*
2022	*NUITS-SAINT-GEORGES 1er Cru Les Chaignots, Domaine Georges Mugneret-Gibourg*	*284€*
2020	*NUITS-SAINT-GEORGES 1er Cru Clos de La Maréchale, Domaine Jacques-Frédéric Mugnier*	*195€*
2017	*NUITS-SAINT-GEORGES 1er Cru Clos Des Corvées « Vieilles Vignes », Domaine Prieuré Roch*	*905€*
2016	*NUITS-SAINT-GEORGES 1er Cru Aux Champs Perdrix, Domaine Alain Michelot*	*165€*
2011	*NUITS-SAINT-GEORGES 1er Cru Les Bousselots, Domaine Robert Chevillon*	*260€*

La Côte de Beaune

2023	*COTEAUX BOURGUIGNONS « Le P'tit Bonheur », Domaine Pascal Prunier-Bonheur*	*52€*
2023	*HAUTES-CÔTES DE BEAUNE « La Perrière », Domaine Denis Carré*	*55€*
2022	*BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN « L'Exception », Domaine Michel Lafarge*	*47€*
2023	*BOURGOGNE CÔTE D'OR, Domaine Dubuet-Boillot*	*56€*
2022	*BOURGOGNE CÔTE D'OR, Domaine Thierry Glantenay*	*68€*
2022	*BOURGOGNE CÔTE D'OR, Domaine Morey-Coffinet*	*68€*
2024	*BOURGOGNE, Domaine Lucien Muzard*	*58€*
2023	*BOURGOGNE « Maison Dieu », Domaine Georges Glantenay*	*54€*
2023	*BOURGOGNE, Domaine Antoine Jobard*	*81€*
2023	*BOURGOGNE « Terre de Famille », Domaine La Vougeraie*	*82€*
2022	*BOURGOGNE, Domaine Michel Lafarge*	*65€*

LES VINS ROUGES DE BOURGOGNE 75 cl

Villages de Ladoix-Serrigny, Chorey-Les-Beaune & Aloxe-Corton

2023	*CHOREY-LES-BEAUNE, Domaine Maillard Père & Fils*	*72€*
2024	*LADOIX « Les Chaillots », Domaine Maillard Père & Fils*	*76€*
2023	*ALOXE-CORTON, Domaine Dubuet-Boillot*	*105€*
2021	*ALOXE-CORTON, Domaine Jean Fournier*	*115€*
2021	*CORTON Grand Cru « Les Combes », Domaine Génot-Boulanger*	*330€*

Ville de Beaune & Village de Pommard

2023	*BEAUNE, Domaine Maillard Père & Fils*	*76€*
2023	*BEAUNE « Les PréFeuvres », Domaine Pascal Prunier-Bonheur*	*81€*
2023	*BEAUNE « Les Prévolles », Domaine Dubuet-Boillot*	*88€*
2023	*BEAUNE 1er Cru Montrevenots, Domaine Antoine Jobard*	*151€*
2023	*BEAUNE 1er Cru Bressandes, Domaine Germain Henri & Fils*	*175€*
2023	*POMMARD, Domaine Georges Glantenay*	*118€*
2023	*POMMARD « Les Cras, Vieilles Vignes », Domaine Lucien Muzard*	*139€*
2022	*POMMARD « Les Noizons », Domaine Denis Carré*	*105€*
2022	*POMMARD « Les Vaumuriens », Domaine Chantal Lescure*	*147€*
2021	*POMMARD, Domaine Jean-Marc Bouley*	*166€*
2021	*POMMARD 1er Cru Les Charmots, Domaine du Château de Masse*	*157€*

Villages de Volnay & Meursault

2023	*MEURSAULT « Clos des Mouches », Domaine Germain Henri & Fils*	*175€*
2023	*VOLNAY, Domaine Georges Glantenay*	*105€*
2021	*VOLNAY, Domaine Yvon Clerget*	*156€*
2021	*VOLNAY, Domaine du Comte Armand*	*158€*
2021	*VOLNAY « Vieilles Vignes », Domaine Jean-Marc Bouley*	*170€*
2020	*VOLNAY « Vieilles Vignes », Domaine Delagrange*	*128€*
2023	*VOLNAY 1er Cru, Domaine Marquis d'Angerville*	*211€*
2023	*VOLNAY 1er Cru Fremiet, Domaine Marquis d'Angerville*	*311€*
2023	*VOLNAY 1er Cru Santenots, Domaine Yvon Clerget*	*241€*
2022	*VOLNAY 1er Cru Santenots Du Milieu, Domaine Des Comtes Lafon*	*355€*
2021	*VOLNAY 1er Cru Les Brouillards, Domaine Georges Glantenay*	*155€*
2020	*VOLNAY 1er Cru Clos D'Audignac, Domaine de la Pousse D'Or*	*210€*
2020	*VOLNAY 1er Cru Carelle Sous La Chapelle, Domaine Dubuet-Boillot*	*161€*
2020	*VOLNAY 1er Cru Santenots, Domaine Pierre Morey*	*245€*
2019	*VOLNAY 1er Cru Santenots, Domaine François Mikulski*	*240€*
2017	*VOLNAY 1er Cru Fremiet, Domaine du Comte Armand*	*248€*
2017	*VOLNAY 1er Cru Les Caillerets, Domaine Michel Lafarge*	*295€*
2005	*VOLNAY 1er Cru Clos Des Chênes, Domaine Michel Lafarge*	*460€*

LES VINS ROUGES DE BOURGOGNE 75 cl

Villages de Savigny-Les-Beaune & d'Auxey-Duresses

2021	*SAVIGNY-LES-BEAUNE « Aux Grands Liards », Domaine Rollin Père & Fils*	*94€*
2023	*SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er Cru Aux Gravains, Domaine Germain Henri & Fils*	*175€*
2023	*SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er Cru La Dominode, Domaine Bruno Clair*	*179€*
2022	*SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er Cru Les Lavières, Domaine Tollot-Beaut & Fils*	*157€*
2022	*AUXEY-DURESSES « Les Hoz », Domaine Agnés Paquet*	*94€*
2022	*AUXEY-DURESSES, Domaine Pierre & Louis Trapet*	*95€*
2023	*AUXEY-DURESSES 1er Cru, Domaine Taupenot Merme*	*154€*
2022	*AUXEY-DURESSES 1er Cru, Domaine du Comte Armand*	*161€*
2021	*AUXEY-DURESSES 1erCru, Domaine Pierre & Louis Trapet*	*132€*

Villages de Chassagne-Montrachet

2023	*CHASSAGNE-MONTRACHET, Domaine Henri Germain & Fils*	*107€*
2021	*CHASSAGNE-MONTRACHET, Domaine Fontaine-Gagnard*	*109€*
2019	*CHASSAGNE-MONTRACHET, Domaine Lucien Muzard*	*133€*
2022	*CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru « Clos de la Boudriotte », Domaine Jean-Claude Ramonet*	*149€*
2022	*CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru « Morgeot », Domaine Jean-Claude Ramonet*	*149€*

Village de Santenay, Communes de Monthelie & de Maranges

2024	*SANTENAY « Vieilles Vignes », Domaine Lucien Muzard*	*72€*
2021	*SANTENAY, Domaine Benoit Girardin*	*89€*
2021	*SANTENAY « La Dalle Nacrée », Domaine David Moreau*	*89€*
2022	*SANTENAY 1er Cru Maladières, Domaine Lucien Muzard*	*129€*
2021	*SANTENAY 1er Cru Clos De Tavannes, Domaine de la Pousse D'Or*	*151€*
2024	*MARANGES, Domaine Lucien Muzard*	*64€*
2023	*MARANGES 1er Cru Clos de la Boutière, Domaine Bachelet-Monnot*	*99€*
2022	*MARANGES 1er Cru La Fussière, Domaine Chevrot*	*96€*
2022	*MARANGES 1er Cru La Fussière, Domaine Thomas Morey*	*110€*
2022	*MONTHELIE, Domaine Pierre Boisson*	*105€*
2023	*MONTHELIE 1er Cru « Les Toisières, Domaine François Mikulski*	*129€*

Les Côtes Chalonnaise & Mâconnaise

2022	*BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE « La Fortune », Domaine De Villaine*	*98€*
2022	*BOURGOGNE « Les Chzaelles », Domaine Maxime Cottenceau*	*70€*
2023	*RULLY, Domaine Dureuil Janthial*	*93€*
2023	*MERCUREY « Chamirey », Domaine Raquillet*	*63€*
2021	*MERCUREY « Le Chapitre », Domaine Lorenzon*	*130€*
2022	*MERCUREY 1er Cru Les Naugues, Domaine Raquillet*	*104€*
2020	*MERCUREY 1er Cru Sazenay, Domaine Genot-Boulanger*	*109€*
2023	*CÔTEAUX BOURGUIGNONS, Domaine Chardigny*	*50€*

LES VINS ROUGES DE LA VALLÉE DU RHÔNE 75 cl

Thérapie Septentrionale

2021	*CÔTE-RÔTIE « La Porchette », Domaine Julien Pilon*	*116€*
2021	*CÔTE-RÔTIE, Domaine Aurélien Chatagnier*	*162€*
2023	*SAINT-JOSEPH, Domaine Laurent Combier*	*66€*
2023	*SAINT-JOSEPH « Préface », Domaine Pierre-Jean Villa*	*98€*
2021	*SAINT-JOSEPH « 350M », Domaine Les Bruyères*	*78€*
2021	*SAINT-JOSEPH « Tildé », Domaine Pierre-Jean Villa*	*109€*
2020	*SAINT-JOSEPH, Domaine Bott Graeme & Julie*	*95€*
2020	*SAINT-JOSEPH « Zélée », Domaine Aurélien Chatagnier*	*88€*
2020	*SAINT-JOSEPH « Le Berceau », Domaine Bernard Gripa*	*112€*
2023	*CROZES-HERMITAGE « Cap Nord, Domaine Laurent Combier*	*84€*
2022	*CROZES-HERMITAGE « Clos des Grives », Domaine Laurent Combier*	*115€*
2019	*CROZES-HERMITAGE « Les Croix, Vieilles Vignes », Domaine Les Bruyères*	*78€*
2022	*HERMITAGE, Domaine Laurent Combier*	*189€*
2021	*CORNAS, Domaine Aurélien Chatagnier*	*112€*
2020	*CORNAS, Domaine Julie & Graeme Bott*	*123€*

Thérapie Méridionale

2023	*VDF « Alizée », Domaine Les Deux Cols*	*42€*
2018	*VDF « Liberty », Domaine de La Baroche*	*79€*
2022	*CÔTES-DU-RHÔNE « Ô Font », Domaine Les Deux Cols*	*46€*
2016	*CÔTES-DU-RHÔNE « Les Garrigues », Domaine de la Janasse*	*88€*
2023	*COSTIÈRE DE NÎMES « A°108 », Domaine Antoine Armanet*	*43€*
2021	*LIRAC « La Dame Rousse », Domaine de la Mordorée*	*64€*
2020	*LIRAC « La Reine Des Bois », Domaine de la Mordorée*	*91€*
2024	*GIGONDAS, Domaine Cécile Chassagne*	*58€*
2022	*CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Domaine de Marcoux*	*137€*
2021	*CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « Les Quartz », Domaine du Clos du Caillou*	*162€*
2020	*CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « La Reine Des Bois », Domaine de la Mordorée*	*125€*
2016	*CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Domaine Henri Bonneau*	*351€*
2011	*CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « Arioso », », Maison Rotem & Mounir Saouma*	*370€*
2010	*CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Clos des Papes*	*495€*
2013	*CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « Clos du Mont-Olivet », Domaine Clos du Mont-Olivet*	*135€*

" On montait chez le poète Anselme Mathieu à Châteauneuf-du-Pape, fameux par ses vignes qui furent longtemps les plus renommées de France. Oh ! Le vin des papes, le vin doré, royal, impérial, pontifical, nous le buvions là-haut sur la côte, en chantant des vers de Mistral… » … Alphonse Daudet

LES VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS — 75 cl

2021	*SAINT-AMOUR « Côte de Besset », Domaine Bret Brothers*	*80€*
2022	*FLEURIE, Domaine Lafarge Vial*	*74€*
2022	*FLEURIE « Clos Vernay », Domaine Lafarge Vial*	*79€*
2022	*MORGON « Cuvée Dynamite », Domaine Les Bertrand*	*79€*
2019	*MORGON, Domaine Chamonard*	*74€*
2022	*REGNIÉ, Domaine Julien Sunier*	*69€*
2022	*CÔTE DE BROUILLY « Brulhié », Domaine Lafarge Vial*	*85€*

LES VINS ROUGES DE BORDEAUX — 75 cl

2023	*ENTRE-DEUX-MERS « Libre », Château Haut-Meyreau (Hugues Laborde)*	*41€*
2017	*SAINT EMILION, 1er Grand Cru Classé, Château Troplong Mondot*	*280€*

LES VINS ROUGES DE LOIRE & D'ALSACE — 75 cl

2024	*CÔTE ROANNAISE « Eclat De Granite », Domaine Sérol*	*44€*
2020	*SAUMUR « Les Arboises », Domaine Guiberteau*	*113€*
2023	*ALSACE PINOT NOIR « Argiles Rouges », Domaine René Muré*	*71€*

LE VIN ROUGE DE SAVOIE — 75 cl

2025	*IGPVINS DES ALLOBROGES « Silice », Domaine Des Ardoisières*	*38€*

LES VINS ROUGES DU LANGUEDOC-ROUSSILLON & DE PROVENCE — 75 cl

2017	*IGP VIN DE PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE, Domaine de Trévallon*	*235€*
2020	*IGP VIN DE PAYS DU GARD, Domaine Roc D'Anglade*	*108€*
2013	*VDF « Belle Léone », Domaine Peyre Rose*	*259€*
2006	*CÔTEAUX DU LANGUEDOC « Clos des Cistes », Domaine Peyre Rose*	*240€*
2018	*IGP CÔTES CATALANES « Muntada », Domaine de Gauby*	*190€*
2023	*CÔTES DU ROUSSILLON « Hommage à Fernand », Domaine Parcé Frères*	*36€*
2024	*BANYULS « Rimage », Domaine Augustin Parcé (Liquoreux Rouge)*	*63€*

LES VINS ROUGES DU SUD-OUEST ET DE BERGERAC — 75 cl

2023	*MARCILLAC « Lo Sang Del Païs », Domaine du Cros*	*47€*
2022	*FRONTON « Les Petits Cailloux Du Roc », Domaine Ribes Le Roc*	*48€*
2023	*FRONTON « La Folle Noire D'Ambat », Domaine Ribes Le Roc*	*48€*
2024	*BERGERAC « Galapia », Domaine Albert De Conti*	*36€*
2022	*CAHORS « Héritage », Château Du Cèdre*	*36€*
2022	*MADIRAN « Gaïa », Château Du Pouey*	*40€*

LE VIN ROUGE DE CORSE — 75 cl

2022	*CORSE « Le Clos », Clos Venturi, Jean-Marc & Emmanuelle Venturi*	*79€*

LES VINS ROUGES DU MONDE — 75 cl

Médecines d'Ailleurs

L'Italie

N.M.	*VINO ROSSO « 100% Dolcetto », Ancalese*	*76€*
2021	*BARBERA D'ALBA, Trediberri*	*83€*
2019	*BARBERA D'ALBA, Cascina Fontana*	*80€*
2018	*BARBERA D'ALBA SUPERIORE, Fratelli Alessandria*	*89€*
2022	*DOLCETTO D'ALBA, Chiara Boschis*	*72€*
2021	*LANGHE « Nebbiolo », Trediberri*	*87€*
2021	*LANGHE « Nebbiolo », Chiara Boschis*	*115€*
2023	*LACRIMA DI MORRO D'ALBA, Domaine Vicari*	*45€*

Les Etats Unis

2021	*EOLA-AMITY HILLS, Willamette Valley, Oregon, Domaine Ostia Tempore (Bertrand De Villaine)*	*119€*

L'Argentine

2022	*PATAGONIA «Lunita », Pinot Noir, Bodega Chacra by J.M. Roulot & Piero Incisa (Sassicaia)*	*120€*
2022	*PATAGONIA «Cincuenta Y Cinco », Pinot Noir, Bodega Chacra by J.M. Roulot & Piero Incisa (Sassicaia)*	*135€*
2021	*PATAGONIA «Sin Azufre », Pinot Noir, Bodega Chacra by J.M. Roulot & Piero Incisa (Sassicaia)*	*117€*

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

Paul Claudel.

LES VINS ROSÉS — 75 cl

Cryothérapie

2025	*IGP MEDITERRANEE, Domaine Triennes*	*35€*
2025	*CÔTES DE PROVENCE « Cuvée M », Château de Minuty*	*59€*
2025	*CORSE « 1769 », Clos Venturi*	*42€*

LES VINS MOELLEUX — 75 cl

Les sirops pour la toux

2024	*COTEAUX DU LAYON « Moulin de la Douve », Domaine Baptiste Billot*	*61€*
2019	*ALSACE RIESLING « Vendange Tardive », Domaine Kientzler*	*99€*
N.M.	*MACVIN DU JURA « Blanc », Domaine de la Pinte*	*69€*
2022	*JURANCON DOUX « Julie », Clos Thou*	*49€*
2022	*JURANCON « Happy Hours », Domaine Clos Uroulat*	*55€*
2017	*JURANCON « Uroulat », Domaine Charles Hours*	*68€*
2009	*JURANCON « Jardins de Babylone », Domaine Louis-Benjamin Dagueneau et Guy Pautrat (50cl)*	*230€*

LES VINS AMBRÉS ET LES VINS ROUGES MOELLEUX — 75 cl

N.M.	*MUSCAT DE RIVESALTES AMBRÉ, 20 ans, Domaine Parcé Frères*	*60€*
2024	*BANYULS « Rimage », Domaine Augustin Parcé (Liquoreux Rouge)*	*68€*

LE VIN JAUNE — 62 cl

2015	*ARBOIS « En Spois », Domaine Stéphane Tissot*	*180€*

VIN KASHER — 75 cl

2010	*CÔTES-DE NUITS VILLAGES, Domaine Gachot-Monot*	*54€*

« Je fis, adolescente, la rencontre d'un prince enflammé, impétueux, traître ...

…comme tous les grands séducteurs : Le Jurançon ! »

LES GROS ANTIBIOTIQUES DU DOCTEUR 150 cl

Les Magnums de Champagne

NM	*VAUVERSIN « Original Oger » Grand Cru, Extra Brut*	*175€*
NM	*PIERRE GERBAIS « Grains de Celles Rosé », Extra Brut Rosé*	*176€*
NM	*BILLECART-SALMON « Réserve », Brut*	*275€*
NM	*CHARTOGNE TAILLET « Sainte-Anne », Brut*	*275€*
NM	*EGLY-OURIET « Les Prémices », « Assemblage Base Vendange 2018 », Brut*	*335€*
2020	*DHONDT-GRELLET « Les Terres Fines », 1er Cru, Blanc de Blancs, Extra Brut*	*425€*

Les Magnums de Vins Blancs

2023	*BERGERAC « Cuvée Des Conti », Domaine Albert De Conti*	*85€*
2022	*SANCERRE, Domaine Vacheron*	*170€*
2022	*RULLY, Domaine Paul & Marie Jacqueson*	*142€*
2022	*BOURGOGNE ALIGOTE, Domaine Hubert Lignier*	*155€*
2022	*CHABLIS, Domaine de l'Enclos*	*149€*
2021	*CHABLIS « Dessus La Carrière », Domaine Picq Gilbert & Ses Fils*	*157€*
2020	*CHABLIS « Mise Tardive », Domaine Pattes Loup*	*205€*
2021	*CHABLIS 1er Cru Vosgros, Domaine Picq Gilbert & Ses Fils*	*190€*
2022	*PERNAND-VERGELESSES « Les Cloux », Domaine Rollin Père & Fils*	*190€*
2021	*SAINT-ROMAIN, Domaine Hubert Lignier*	*219€*

Les Magnums de Vins Rouges

N.M.	*VIN DE FRANCE « Les Rouliers », Domaine Henri Bonneau*	*255€*
2021	*MARCILLAC « Los Sang Del Païs », Domaine Du Cros*	*81€*
2017	*ARBOIS « La Capitaine », Domaine de La Pinte*	*125€*
2024	*CÔTE ROANNAISE « Eclat De Granite », Domaine Sérol*	*91€*
2020	*BEAUJOLAIS VILLAGES, Domaine des Moriers*	*118€*
2023	*COSTIÈRE DE NÎMES « A°108 », Domaine Antoine Armanet*	*81€*
2023	*CROZES-HERMITAGE « Clos Des Grives », Domaine Combier*	*229€*
2020	*BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN « L'Exception Anthologie », Domaine Michel Lafarge*	*129€*
2022	*GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine Sylvie Esmonin*	*285€*

LES DÉSINFECTANTS

Le Porto

Porto W&J Grahams, Fine Tawny*(19,5°), Douro, Portugal* ***10cl*** *8,00€*
Fruité, aux notes de cerises noires confites et de poivre moulu, sur un dessert au chocolat pour son fruité et sa fraîcheur.
Quelques vins doux proposés au verre sur la page 2.

Les Whiskies

Monkey Shoulder "The Original, Batch 27", *(40°), Speyside, Blended Malt, Ecosse* ***4cl*** *9,00€*
Distillerie Kininvie en Ecosse « Petite Coline Noire ». Parfums de malt vert, de foin. La bouche est pure, digeste & élégante, aux arômes balade en forêt. Pour les amateurs de whiskies fins & digeste. Pourquoi pas en début de repas si vous souhaitez un whisky en apéritif.

Knockando 12 ans *(43°), Speyside, Single Malt, Ecosse* ***4cl*** *9,00€*
Dans les Speyside, Knokando signigie « Petite Coline Noire ». Parfums d'agrumes et de torréfaction. La bouche est fine, douce et grasse aux arômes de bière et de mirabelles. Pour les amateurs de whiskies ronds et plaisants

Jura, Elixir 12 ans *(46°), Highlands-Jura, Ecosse* ***4cl*** *12,50€*
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.

Ardberg, 10 ans *(43°), Single Malt, Ecosse* ***4cl*** *14,00€*
L'un des plus tourbé d'Ecosse, mais d'une clarté & d'un équilibre surprenant. Délicat, précis et très fumé.

Nikka, Coffey Grain *(45°), Blended, Japon* ***4cl*** *10,00€*
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 !

Nikka, From The Barrel *(51,4°), Blended, Japon* ***4cl*** *10,00€*
Non Tourbé. Précis,Iodé et salin. Notes de fleurs et de pierres blanches. Finale saline et d'une longueur déconcertante. Finesse et salinité !

Jack Daniels *(40°), Bourbon, Tennessee, U.S.A* ***4cl*** *8,00€*
Non tourbé, un bourbon typiquement mielleux de Tennessee. Rond, Suave, aux notes de fleurs blanches mais également aux notes torréfiées. Un Classique !

Woodford Reserve *(4,2°), Bourbon, Kentucky, U.S.A* ***4cl*** *8,50€*
Intense et puissant, aux notes de tarte tatin, de caramel et de vanille. Opulent et complexe. En fin de repas.

Les Marcs & La Fine

Marc de Bourgogne « L'Authentique », Maison Jacoulot *(45°) à Romanèche-Thorins* ***4cl*** *11,50€*

Marc de Bourgogne « Burgundy Grapes », Alambic Bourguignon SAB'S *(46°) à Beaune* ***4cl*** *12,50€*

Fine de Bourgogne « Burgundy Grapes », Alambic Bourguignon SAB'S *(46°) à Beaune* ***4cl*** *14,50€*

La Tequila

Patron Silver *(40°), Mexique* ***4cl*** *10,00€*
Ronde sur une douce amertume aux notes d'agrumes et de paprika. Frappé, pour débuter ou conclure.

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*** *9,00€*
Pure, douce et dotée d'une grande subtilité. Notes de vanille, de seigle. Frappée en apéritif ou en fin de soirée.

LES DÉSINFECTANTS

Le Cognac

Cognac, Very Special, Hennesy, *(40°)* **4cl** *10,00€*

Délicat et fin, aux notes de fruits exotiques, d'abricots et arômes de thé blanc. Bouche riche & douce. En fin de repas.

L'Armagnac

Haut-Armagnac, « Réserve », Château Arton *(45°)* **4cl** *14,00€*

Puissant & généreux. Aromes de Vanille & Notes de thé. Fruité et vigoureux, structure prononcée et suave. Sur un cigare puissant.

Les Eaux-de-Vie de Fruits Blanches Et Ambrées

Eau de Vie de Mirabelle, Maison Louis Roque *(40°) à Souillac*	**4cl**	*9,00€*
Eau de Vie de Framboise, Maison Louis Roque *(45°) à Souillac*	**4cl**	*10,50€*
Eau de Vie de Poire Prisonnière, Massenez, Distilleries Peureux *(45°) à Fougerolles*	**4cl**	*8,00€*
Eau de Vie de Citron « Le Citron du Roulot »*, (35°) à Meursault*	**4cl**	*12,50€*
Eau de Vie de Poire « Poire du Roulot », Domaine Jean-Marc 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€*

Les Rhums

Rum & Cane French Overseas Xo *(43°), Ile de la Réunion & Martinique* **4cl** *12,50€*

Issu d'un rhum de pur jus de canne de l'ile de la Réunion et un rhum traditionnel de mélasse de la Martinique, d'un vieillissement en fût de chêne américains et en fût de chêne français pendant 6 mois, Arômes mêlant raisins, prunes, mirabelle & de réglisse et fruits tropicaux. Parfait en fin de repas. Santé !

Ron Zacapa 23 ans *(40°), Guatemala* **4cl** *14,00€*

Suave et délicat, les larmes d'ananas caramélisés, de vanille et de miel s'entrelacent pour une bouche onctueuse et douce comme une liqueur.

Compagnie Des Indes *(40°), Jamaïca* **4 cl** 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 de mélasse.

Les Liqueurs & Vins de Liqueur

Ratafia de Cidre, *(19°) Eclectik, « Petite Cidrerie de Bourgogne » à Beaune*	**6cl**	*8,50€*
Chartreuse Jaune *(43°) &* ***Chartreuse Verte,*** *(55°) à Aiguenoire*	**4cl**	*11,00€*
L'Abricot du Roulot*, (25°) à Meursault*	**4cl**	*11,00€*
La Mirabelle du Roulot*, (25°) à Meursault*	**4cl**	*12,00€*
Get 27 *(21°),* ***Bailey's*** *(17°)* ***Grand Marnier*** *(40°)*	**4cl**	*8,00€*

LES ANESTHESIANTS

Les Vermouths, Anisés et Bitters

Martini Blanc, Rouge (14,4°), Suze (15°), Lillet (17°)	*4cl*	*6,00€*
Ricard (45°)	*4cl*	*6,00€*

LES ANESTHESIANTS

Les Bières et le Cidre (En Bouteilles Uniquement)

Pietra, « Châtaigne », Ambrée (7,5°)	*33cl*	*10,50€*
Carlsberg Blonde (5°),	*33cl*	*7,00€*
Grimbergen Blonde (6,7°),	*33cl*	*6,50€*
1664 Blonde (5°),	*25cl*	*5,50€*
1664 Blanche (5°),	*33cl*	*10,00€*
Cidre Artisanale, Brut, Maison Familial Sorre (4,5°),	*27.5cl*	*7,50€*

Les Apéritifs Locaux

Kir, Aligoté du Moment & Crème de Cassis de Dijon	*12cl*	*7,00€*
Kir Royal, Crémant du Moment & Crème de Cassis de Dijon	*12cl*	*10,00€*
Kir Impérial, Champagne du Moment & Crème de Cassis de Dijon	*12cl*	*15,00€*

LES SOLUTIONS REHYDRATANTES ET VITAMINEES (sans alcool°)

Les Sodas et Jus de fruits

Coca-Cola, Coca-Zéro	***33cl***	*5,50€*
Schweppes Tonic	***25cl***	*5,50€*
Fanta	***33cl***	*5,50€*
Fuzztea Pêche	***25cl***	*6,50€*
Jus de Pomme, Fraise, Orange, Tomate, Ananas, Abricot, Banane (Granini)	***20cl***	*6,00€*
Limonade Vittaut-Genonville	***25cl***	*4,00€*

Les Eaux Minérales

Perrier	***33cl***	*4,50€*
Vittel	***50cl***	*4,90€*
San Pellegrino	***50cl***	*4,90€*
Vittel	***100cl***	*6,00€*
San Pellegrino	***100cl***	*6,50€*

Les Cafés, Thés et Infusion

Expresso, Ristretto ou Décaféiné	*2,50€*
Noisette	*2,70€*
Café Allongé	*2,70€*
Double Expresso ou Décaféiné	*5,00€*
Grand Café Crème	*5,40€*
Cappuccino	*5,00€*
Chocolat Chaud	*5,50€*
Thés et Infusions, à choisir sur présentation de notre sélection	*4,20€*