

	€/75cl	€/37,5cl
La Sastrería Rouge (2018) ♥♥♥ Grenache Espagnol (la Bodegas Anadas)	24.00	
Torus Madiran A.O.P. (2014) Tannat-Cabernet Sauvignon et Franc, Maison Alain Brumont	35.00	

Vins du Monde

NOUVELLE ZELANDE

Fernway Sauvignon Blanc (2019-21) Marlborough 30.00

ESPAGNE

Rueda Marquès de Riscal (206-2016-17-20) Sauvignon blanc 35.00

Rioja Marquès de Riscal Reserva (2013-2014-2016) 53.00
Tempranillo, Graciano, Mazuelo

ITALIE

Pinot Grigio Colli Oriental Friuli D.O.P.(2019-20) - La Tunella 43.00

Vino Nobile di Montepulciano (2017) D.O.C.G. la Braccasca 44.00

Champagnes

Champagne Henri de Verlaine Brut	70.00	
Pommery Brut Royal		48.00
Moët & Chandon Brut Impérial	95.00	
Moët & Chandon Rosé Impérial	145.00	
Cuvée Dom Pérignon (2002)	275.00	

Bulles

Cava “Portaceli” 30.00
Metodo Tradicional

Les millésimes et références sur cette carte ne peuvent être garantis dans le temps. En fonction des arrivages un autre millésime peut être proposé.

The vintages and references on this menu can not be guaranteed in time.

According to the arrivals another vintage can be proposed.

Alsaces

€/75cl €/37,5cl

BLANCS

Gewurztraminer A.O.C. (2018) Henri Weber	38.00	
Pinot Gris A.O.C. (2018-2020) Jules Müller Réserve	43.00	24.00

Vallée de la Loire

BLANCS

Pouilly Fumé A.O.C. (2018) Le Troncsec, Domaine Joseph Mellot	48.00
Sancerre A.O.C. (2020) La Chatellenie, Domaine Joseph Mellot	48.00

ROUGE

Sancerre A.O.C. (2017) Le Rabault, Domaine Joseph Mellot Vin biologique 	55.00
---	-------

Bordeaux

ROUGES

Les Hauts de la Gaffelière Bordeau Supérieur A.O.C.(2016-18-19) Sélection d'Excellence, Vin Biologique	38.00
Château Bourbon la Chapelle A.O.C. Médoc (2018) Second Vin du Ch. Castera	35.00
Château Patache d'Aux A.O.C. Médoc-Cru Bourgeois(2014-16) Jean Michel Lapalu 	52.00
Amiral de Beychevelle A.O.C. Saint Julien (2010-2011)	103.00
Château Lamothe A.O.C. Haut Médoc-Cru Bourgeois (2012-2015)	48.00

	€/75cl	€/37,5cl
Les Brulières de Beychevelle	53.00	
A.O.C. (2014-15) Haut Médoc Produit par le Château Beychevelle		
Château Labegorce A.O.C. Margaux (2014)	98.00	
Famille Perrodo		
La Fleur Amy	61.00	
A.O.C. Saint Estèphe (2014-18) Mise en bouteille par De Mour		
Les Hauts de la Gaffelière	46.00	
A.O.C. Saint Emilion (2016-18) Sélection d'Excellence		
Les Charmes de Grand Corbin	60.00	
A.O.C. Saint Emilion Grand Cru (2012)		

Bourgogne

BLANCS

Bourgogne Chardonnay A.O.C. (2020)	45.00
Domaine Digioia-Royer	
Chablis A.O.C. (2017-19)	49.00
Jean Bouchard	
Chablis 1er Cru A.O.C (2015-2016)	64.00
Montée de Tonnerre La Chablisienne	
Macon Fuissé A.O.C.(2013)	54.00
Domaine Thibert Père et Fils	
Pouilly Fuissé A.O.C. (2017)	55.00
Domaine Thibert Père et Fils	
Pernand Vergelesses	70.00
A.O.C.(2010) Louis Latour	
Meursault A.O.C. (2013-2017)	95.00
Louis Latour	
Pulligny Montrachet	123.00
A.O.C.(2013-2014) Louis Jadot	

ROUGES

Rully Rouge A.O.C. (2014-17)	62.00
Domaine Vincent Dureuil –Janthial	
Aloxe Corton 1er Cru	95.00
les Chaillots A.O.C. (2016-17) Louis Latour	
Meursault Rouge	75.00
A.O.C. (2017) Louis Latour	
Pernand Vergelesses	70.00
A.O.C. (2017-20) Louis Latour	

Côtes du Rhône

ROUGES

Côtes du Rhône A.O.C. (2019)	35.00
Yannick Alléno& Michel Chapoutier	
Saint Joseph A.O.C. (2017-2018)	55.00
Croix de Chabot Yannick Alléno & Michel Chapoutier	

Beaujolais

ROUGE

Saint-Amour A.O.C. (2019)	42.00
Caves du Château Chenas	

Notre Sélection Spéciale

BLANCS

Toltèn by Carmen (2020) ♥♥♥	26.00
Chardonnay Chilien Valle Central	
Pichet ½ Litre	17.50
Pichet ¼ Litre	9.00
Verre	5.00

Sauvignon Toltèn by Carmen (2018) Chilien—Valle Central	32.00
---	-------

La Sastrería Blanc (2018-19) ♥♥♥	24.00
Grenache Espagnol (la Bodegas Anadas)	
Gros Manseng Doux (2018-19)	35.00
Maison Alain Brumont, Côtes de Gascogne I.G.P.	

ROSES

La Petite Note Bleue ♥♥♥	28.00
I.G.P. Méditerranée (2020)	
Pichet ½ Litre	17.50
Pichet ¼ Litre	9.00
Verre	5.00

Durbacher Spätburgunder Rosé (2018) Qualitätswein Trocken Allemagne	35.00	Le Litre
--	-------	----------

La Sastrería Rosé (2020) ♥♥♥	24.00
Grenache Espagnol (la Bodegas Anadas)	
Note Bleue	38.00
A.O.P. Côtes de Provence (2018)	

ROUGES

Toltèn by Carmen (2020) ♥♥♥	26.00
Cabernet Sauvignon Chilien Valle Central	
Pichet ½ Litre	17.50
Pichet ¼ Litre	9.00
Verre	5.00
Toltèn by Carmen (2018) ♥♥♥	26.00
Merlot Chilien Valle Central	