

Accords mets & vins /Wine pairing

Menu Déjeuner / Lunch: 3 verres : 30€

Menu Tentation: 5 verres : 75€

Menu Dégustation: 6 verres : 85€ / 8 verres : 105€

Eaux

Eau rendue potable par le système Castalie.

Plate & Gazeuse, Forfait par personne: 6 €

Blancs

Champagne, sélection du sommelier. 20 €

IGP Cévennes, Mas Bres. 2021 10 €

Bourgogne, Domaine Rijckaert 2021 14 €

Saumur Brézé « Clos David », Arnaud Lambert. 2019 16 €

Alsace, « Berckem », Marcel Deiss (demi-sec) 2019 14 €

Rouges

Lily Rose, Mas Mellet (Rosé). 2021 9 €

Alsace Pinot Noir, Jean-Michel Deiss. 2019 14 €

Château d'Agassac, Haut-Médoc. 2001 17 €

Saint-Joseph, Domaine François Villard 2021 15 €

Terrasses du Larzac, « La Traversée », Gavin Crisfield. 2019 13 €

Champagne Blancs

75 cl

Vignerons Artisans

<i>Tellier "Les Massales", Extra-Brut.</i>	2016	99 €
<i>Pierre Gimonnet & Fils "Cuis 1er Cru".</i>		99 €
<i>Hervé Rafflin "La Nature L" Extra-Brut.</i>		99 €
<i>Hervé Rafflin "La Nature L" Extra-Brut.</i>	2012	120 €
<i>Chavost "Blanc d'Assemblage", Brut Nature.</i>		98 €
<i>Moutard Père & Fils "Richardot Vieilles Vignes".</i>		99 €
<i>Moutard Père & Fils "Vignes Chiennes".</i>		99 €
<i>Alfred Gratien "Brut Nature".</i>		105 €
<i>Alfred Gratien.</i>	2012	138 €
<i>Pierre Paillard "Les Parcelles", Bouzy Grand Cru.</i>		108 €
<i>De Sousa "Avec le Temps", Avize Grand Cru.</i>		118 €
<i>Tarlant "Zero".</i>		118 €
<i>Jean Michel "Meunier".</i>	2016	95 €
<i>Jean Michel "Les Neuf Arpents".</i>	2016	120 €
<i>Coessens "Largillier", Blanc de Noirs.</i>		120 €
<i>Marguet "Shaman 19".</i>		120 €
<i>Marguet "Ambonnay" Grand Cru.</i>	2017	148 €
<i>Franck Bonville "Unisson" Grand Cru.</i>		120 €
<i>Franck Bonville "Millésime" Grand Cru.</i>	2014	125 €
<i>Jacques Selosse "Initial", Grand Cru.</i>		290 €
<i>Jacques Selosse "Substance", Grand Cru.</i>		570 €
<i>Jacques Selosse "La Côte Faron", Grand Cru.</i>		420 €

Maisons Historiques de la Champagne.

75 cl

<i>Pol Roger "Réserve".</i>	95 €
<i>Philipponnat "Royale Réserve non-dosé".</i>	99 €
<i>Billecart - Salmon, Brut Réserve.</i>	112 €
<i>Deutz "Brut Classic".</i>	115 €
<i>Bollinger "Special Cuvée".</i>	135 €

Champagne Rosés.

<i>Coessens "Largillier", Rosé de Saignée.</i>	120 €
<i>Marguet "Shaman 19".</i>	120 €
<i>Deutz.</i>	120 €
<i>Billecart - Salmon.</i>	160 €
<i>Bollinger.</i>	160 €
<i>Jacques Selosse "Rosé brut".</i>	348 €

Corse Blancs

75 cl

<i>Corse Calvi, Enclos des Anges.</i>	2017	64 €
<i>Patrimoine "Cantina di Torre", Nicolas Mariotti-Bindi.</i>	2018	64 €
<i>Patrimoine "Cuvée des Agriate", Domaine Giacometti.</i>	2021	64 €
<i>Ajaccio, Domaine Comte Peraldi.</i>	2021	66 €
<i>Ajaccio, Clos Capitoro.</i>	2021	66 €
<i>Sartène "Rosumarinu", Domaine Sant Armettu.</i>	2019	66 €
<i>Corse "Vermentinu", Clos Canereccia.</i>	2018	75 €
<i>VDF "Amphore", Clos Canereccia.</i>	2019	86 €
<i>VDF "Sirocco", Domaine Vaccelli.</i>	2017	120 €
<i>VDF "Général de la Révolution". Jean-Jacques Abbatucci.</i>	2016	120 €
<i>"Cuvée Empire", Méthode Traditionnelle Extra-Brut. Jean-Jacques Abbatucci.</i>		78 €

Corse Rosés

75cl

<i>Ajaccio, Domaine Vaccelli.</i>	2016	61 €
<i>Corse "Niellucciu", Clos Canereccia (Magnum).</i>	2016	89 €

Corse Rouges

75cl

<i>Patrimoine, Muriel Giudicelli.</i>	2016	78 €
<i>Ajaccio, Domaine Comte Peraldi.</i>	2018	65 €
<i>Ajaccio "Cardinal", Domaine Comte Peraldi.</i>	2016	95 €
<i>Ajaccio "Vaccelli", Domaine Vaccelli.</i>	2016	79 €
<i>Ajaccio "Granit", Domaine Vaccelli.</i>	2016	110 €

<i>Calvi "Ribbe Rosse", Clos Culombu.</i>	2017	79 €
<i>Corse, Clos Canereccia.</i>	2017	75 €
<i>IGP Île de Beauté "Elegante", Domaine Sant Armettu.</i>	2018	89 €
<i>IGP Île de Beauté "Elegante", Domaine Sant Armettu.</i>	2019	89 €
<i>VDF "Storia di Ecce Fructus", Clos Culombu.</i>	2018	64 €
<i>VDF "Faustine", Vieilles Vignes, Jean-Jacques Abbatucci.</i>	2018	72 €
<i>VDF "Amphore CN", Clos Canereccia.</i>	2017	86 €
<i>VDF "Sophie", Clos Canereccia.</i>	2016	92 €
<i>VDF "Réserve Perpetuelle", Castellu di Baricci..</i>	NV	98 €
<i>VDF "Monte Bianco", Jean-Jacques Abbatucci.</i>	2016	118 €

Provence Blancs

75 cl

<i>IGP Alpilles "Jaspe", Domaine Hauvette.</i>	2016	89 €
<i>Côtes de Provence "Milia", Clos de l'Ours.</i>	2020	75 €
<i>Bandol "Amphore", Domaine de la Bégude.</i>	2020	78 €
<i>Vin de France "Le Grand Blanc", Henri Milan.</i>	2018	85 €
<i>Bellet "Le Clos", Clos Saint Vincent.</i>	2017	92 €
<i>IGP Bouches du Rhône, Minna Vineyard.</i>	2008	92 €

Provence Rosés

75 cl

<i>Côtes de Provence "Marius", Château Cibon.</i>	2018	89 €
---------------------------------------------------	------	------

Provence Rouges

75cl

<i>VDF "Pur", Domaine Revelette.</i>	2015	39 €
<i>VDF "Le Bateleur", Théodore Planas-Rastoin.</i>	2018	52 €
<i>IGP Bouches du Rhône, Minna Vineyard.</i>	2013	65 €
<i>Côtes de Provence, Clos Cibonne "Tibouren".</i>	2018	65 €
<i>Côtes de Provence "Ursus", Clos de l'Ours.</i>	2018	98 €
<i>Bellet "Le Clos", Clos Saint Vincent.</i>	2017	89 €
<i>Vin de France "Clos Milan", Henri Milan.</i>	2018	98 €
<i>Les Baux de Provence, Château Dalmeran.</i>	2011	55 €
<i>Les Baux de Provence "Bastide", Château Dalmeran(Magnum).</i>	2015	78 €
<i>Les Baux de Provence "Cornaline", Domaine Hauvette.</i>	2013	79 €
<i>Les Baux de Provence "Cornaline", Domaine Hauvette.</i>	2009	119 €
<i>Les Baux de Provence "Cornaline", Domaine Hauvette.</i>	2008	125 €
<i>Bandol, Domaine Tempier.</i>	2019	110 €
<i>Bandol, Domaine de Terrebrune.</i>	2016	89 €
<i>Bandol, Domaine de Terrebrune.</i>	2009	145 €
<i>Bandol, Domaine de Terrebrune.</i>	2003	189 €
<i>Bandol, Domaine de Terrebrune.</i>	2001	220 €
<i>IGP Alpilles, Domaine de Trévallon.</i>	2012	248 €
<i>Vin de Pays des Bouches du Rhône, Domaine de Trévallon.</i>	2007	320 €

Languedoc Blancs

75 cl

<i>IGP Cévennes, Mas Bres.</i>	2021	48 €
<i>Languedoc "Eolienne", Mas d'Espagnet.</i>	2017	62 €
<i>IGP Gard "Espontaneo", Ludovic Engelvin.</i>	2018	62 €
<i>VDF "Arubio", Blanc de Noirs de Cinsault.</i>	2020	62 €
<i>VDF "Mérional", Le Quai à Raisins.</i>	2020	67 €
<i>IGP Hérault "Le Renard Blanc", Domaine de Ravanès.</i>	2019	69 €
<i>IGP Hérault "Hasard", Pierre Vaïsse.</i>	2016	75 €
<i>IGP Hérault "Les Clapas", Domaine du Pas de l'Espalette.</i>	2017	68 €
<i>Languedoc "Cocalières", Domaine d'Aupilhac.</i>	2018	79 €
<i>Corbières "La Bégou", Maxime Magnon.</i>	2020	85 €
<i>Coteaux du Languedoc "Oro", Domaine Peyre-Rose.</i>	2004	186 €
<i>Rivesaltes ambré, Domaine Cazes.</i>	2013	77 €

Languedoc Rouges

75cl

<i>Cabardes "Vent d'Est", Domaine de Cabrol.</i>	2017	69 €
<i>Corbières Boutenac, Domaine Ledogar.</i>	2015	69 €
<i>Corbières "Cardinal", Château Bel Evêque.</i>	2012	72 €
<i>Corbières "Rozeta", Maxime Magnon.</i>	2020	78 €
<i>IGP Hérault "Petit Clos Maïa", Clos Maïa.</i>	2018	54 €
<i>Terrasses du Larzac, « La Traversée », Gavin Crisfield.</i>	2019	78 €
<i>Terrasses du Larzac, Clos Maïa.</i>	2018	82 €
<i>Faugères, Didier Barral.</i>	2017	78 €
<i>Faugères "Maison Jaune", Jean-Michel Alquier.</i>	2016	85 €
<i>Faugères "Les Bastides", Jean-Michel Alquier.</i>	2016	110 €
<i>IGP Hérault "Alicante Bouschet", Domaine de Ravanès.</i>	2019	49 €
<i>IGP Hérault "Aphyllantes", Pierre Vaïsse.</i>	2014	84 €
<i>VDF "Garmatcha", Le Quai à Raisin.</i>	2018	78 €
<i>Pic Saint-Loup "Simon", Clos Marie.</i>	2017	99 €
<i>Pic Saint-Loup "Simon", Clos Marie.</i>	2019	95 €
<i>IGP Gard, Roc d'Anglade.</i>	2013	120 €
<i>VDF "Marlène n°3", Domaine Peyre Rose.</i>	2011	176 €
<i>Coteaux du Languedoc "Marlène n°3", Domaine Peyre Rose.</i>	2006	192 €
<i>Coteaux du Languedoc "Marlène n°3", Domaine Peyre Rose.</i>	2003	210 €
<i>VDF "Syrah Léone", Domaine Peyre Rose.</i>	2010	195 €
<i>Coteaux du Languedoc "Clos des Cistes", Domaine Peyre Rose.</i>	2003	220 €
<i>Coteaux du Languedoc "Clos des Cistes", Domaine Peyre Rose.</i>	2008	198 €

Roussillon Blancs

75 cl

<i>IGP Côtes Catalanes "Calcinaires", Domaine Gauby.</i>	2021	77 €
<i>IGP Côtes Catalanes, Le Soula.</i>	2013	79 €
<i>Collioure "Cap Bear", Les Clos de Paulilles.</i>	2020	85 €
<i>IGP Côtes Catalanes "Maccabeu", Olivier Pithon.</i>	2014	85 €
<i>IGP Côtes Catalanes "Coume Gineste", Domaine Gauby.</i>	2017	179 €

Roussillon Rouges

75cl

<i>Côtes du Roussillon "Coume Marie", La Préceptorie.</i>	2016	65 €
<i>Côtes du Roussillon "Laïs", Olivier Pithon.</i>	2017	68 €
<i>Côtes du Roussillon "De Battre mon Cœur s'est Arrêté". Domaine du Clos des Fées.</i>	2018	72 €
<i>Côtes du Roussillon "Roboul", Domaine Danjou-Banessy.</i>	2015	85 €
<i>IGP Côtes Catalanes "Vieilles Vignes", Domaine Gauby.</i>	2016	120 €

Vallée du Rhône Blancs

75 cl

Nord:

<i>IGP Ardèche "Cave Vinum", Mas de Libian.</i>	2021	58 €
<i>Saint-Peray, Domaine de Lorient.</i>	2020	74 €
<i>Saint-Peray "Les Figuiers", Domaine Gripa.</i>	2020	80 €
<i>Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux.</i>	2019	77 €
<i>Saint-Joseph, Domaine Gripa.</i>	2020	79 €
<i>Saint-Joseph "Le Berceau", Domaine Gripa.</i>	2020	115 €
<i>Condrieu, André Perret.</i>	2019	110 €
<i>Condrieu "Chéry", André Perret.</i>	2019	140 €
<i>Condrieu "Le Secret de Pline", Antoon Jeantet Laurent.</i>	2017	129 €
<i>Condrieu "Les Terrasses de l'Empire", Domaine Vernay.</i>	2021	159 €
<i>Condrieu "Les Terrasses de l'Empire", Domaine Vernay.</i>	2018	159 €

Sud:

<i>VDF "Marche Avant", Mas du Chêne.</i>	2018	56 €
<i>VDF "Gapan", Mas Mellet.</i>	2020	54 €
<i>Cairanne, Domaine Marcel Richaud.</i>	2020	74 €
<i>Chateauneuf-du-Pape, Domaine Pierre Usseglio.</i>	2020	109 €

Vallée du Rhône Rosés

75cl

<i>VDF Lily Rose", Mas Mellet.</i>	2021	39 €
<i>VDF "Les Salines", Mas Mellet.</i>	2021	59 €

Vallée du Rhône Nord Rouges

75cl

<i>IGP Collines Rhodaniennes "Fleur de Mai", Domaine Vernay.</i>	2021	75 €
<i>Saint-Joseph "Poivre & Sol", François Villard.</i>	2020	82 €
<i>Saint-Joseph, Domaine Courbis.</i>	2021	82 €
<i>Côte Rôtie "Blonde du Seigneur", Domaine Vernay.</i>	2020	158 €
<i>Côte Rôtie "Ampodium", René Rostaing.</i>	2013	158 €
<i>Cornas, Domaine de Lorient.</i>	2017	110 €
<i>Cornas "Brise-Cailloux", Mathieu Barret.</i>	2017	118 €
<i>Cornas, Domaine de Lorient.</i>	2019	105 €
<i>Cornas "Les Eygats", Domaine Courbis.</i>	2020	119 €
<i>Cornas "Les Chailles", Domaine Alain Voge.</i>	2019	119 €

Vallée du Rhône Sud Rouges

75cl

<i>VDF "Le Chemin des Salines", Mas Mellet.</i>	2019	45 €
<i>VDF "L'Unique" Sciaccarello, Pierre Usseglio.</i>	2021	55 €
<i>VDF "Saperavi", Château de Campuget.</i>	2017	55 €
<i>Costières de Nîmes "Carla", Mas Mellet.</i>	2014	59 €
<i>Cairanne, Marcel Richaud.</i>	2020	69 €
<i>Costières de Nîmes "Paulinette", Château Guiot.</i>	2016	74 €
<i>Lirac, Domaine Pierre Usseglio.</i>	2018	74 €
<i>Costières de Nîmes "MagnaNîmes", Château Guiot.</i>	2016	89 €
<i>Chateauneuf-du-Pape, Pierre Usseglio.</i>	2016	120 €
<i>Chateauneuf du Pape "Confidentielle", Domaine la Celestière.</i>	2012	139 €
<i>Chateauneuf du Pape, Clos du Mont-Olivet.</i>	2012	149 €
<i>Chateauneuf du Pape, Clos du Mont-Olivet.</i>	2007	168 €
<i>Chateauneuf-du-Pape, Pierre Usseglio.</i>	2011	198 €
<i>Chateauneuf-du-Pape, Pierre Usseglio.</i>	2007	230 €
<i>Chateauneuf-du-Pape "Clos n°18", Pierre Usseglio.</i>	2018	162 €
<i>Chateauneuf-du-Pape "Cuvée de mon Aïeul", Pierre Usseglio.</i>	2014	188 €
<i>Chateauneuf-du-Pape "Cuvée de mon Aïeul", Pierre Usseglio.</i>	2005	280 €

Chateauneuf du Pape "Réserve des Célestins", Henri Bonneau. 2016 590 €

Jura Blancs

75 cl

Côtes du Jura, Savagnin "En Quatre Vis", Marnes Blanches. 2019 79 €

Côtes du Jura, Savagnin "Sauvageon", Domaine Pignier. 2017 85 €

Côtes du Jura "Les Sarres", Jean Rijckaert. 2020 79 €

Arbois "Grand Elevage", Jean Rijckaert. 2019 89 €

Vin de France "Victor de la Combe", A & JF Ganevat. 2017 95 €

Côtes du Jura "Grandes Teppes", Jean-François Ganevat. 2016 130 €

Côtes du Jura "Chamois du Paradis", Jean-François Ganevat. 2018 140 €

Crémant du Jura, Jean-François Ganevat. NV 75 €

Jura Rouges

75cl

Arbois, David Geneletti. 2017 46 €

Côtes du Jura Trousseau, Domaine Pignier. 2019 75 €

Côtes du Jura Trousseau "Les Gauthières", Domaine Pignier. 2018 89 €

Côtes du Jura "Trousseau", Domaine des Marnes Blanches. 2019 75 €

Arbois "Le Rouge" Poulsard, Jean Rijckaert. 2020 69 €

Arbois-Pupillin Ploussard "Côte de Feule", Benjamin Benoit. 2019 89 €

Arbois-Pupillin Pinot Noir "Courbe Raie", Benjamin Benoit. 2019 89 €

VDF "Les Dentelles", A & JF Ganevat. 2017 68 €

VDF "Madelon", A & JF Ganevat. 2018 79 €

Côtes du Jura "Chonchon", A & JF. Ganevat. 2020 110 €

Côtes du Jura "Grandes Teppes", Jean-François Ganevat. 2018 120 €

Côtes du Jura "Grandes Teppes", Jean-François Ganevat. 2020 120 €

Alsace Blancs

75cl

<i>Pinot Gris "Roche Calcaire",Domaine Zind-Humbrecht.</i>	2016	75 €
<i>Riesling "Clos Sand", Domaine Barmès-Buecher.</i>	2018	75 €
<i>Riesling "Herrenweg",Domaine Zind-Humbrecht.</i>	2017	85 €
<i>Riesling "Rittersberg",Domaine Bernhard & Reibel.</i>	2003	85 €
<i>Riesling Grand Cru "Sommerberg", Domaine Boxler.</i>	2016	120 €
<i>Alsace "Complantation",Jean-Michel Deiss.</i>	2018	65 €
<i>Alsace "Ribeauvillé",Jean-Michel Deiss.</i>	2020	75 €
<i>Riesling ,Jean-Michel Deiss.</i>	2020	78 €
<i>Alsace "Engelgarten",Jean-Michel Deiss.</i>	2017	95 €
<i>Alsace Gruenspiel "Le Jeu des Verts",Jean-Michel Deiss.</i>	2002	130 €

Alsace Rouges

75cl

<i>Alsace Macération "Hinterberg", Christian Binner.</i>	2018	69 €
<i>Alsace Pinot Noir, Jean-Michel Deiss.</i>	2019	72 €
<i>Alsace Pinot Noir "Vieilles Vignes", Famille Barmès-Buecher.</i>	2019	89 €

Savoie Rouge

75cl

<i>Savoie Mondeuse "Les Molières", Philippe Grisard.</i>		55 €
----------------------------------------------------------	--	------

Vallée de la Loire Blancs

75cl

<i>Muscadet de Sèvres & Maine "Granite",Domaine de l'Ecu.</i>	2018	48 €
<i>Saumur "Clos de l'Ecotard", Famille Chevré.</i>	2020	75 €
<i>Anjou "Effusion", Patrick Baudoin.</i>	2018	72 €

<i>Anjou "Ronceray", Domaine Belargus.</i>	2018	95 €
<i>Vouvray "Le Haut-Lieu" sec, Domaine Huet.</i>	2019	69 €
<i>Vouvray "Le Haut-Lieu" demi-sec, Domaine Huet.</i>	2016	78 €
<i>Vouvray "Le Mont" moelleux, Domaine Huet.</i>	2009	110 €
<i>Montlouis "Clos du Breuil", François Chidaine.</i>	2020	75 €
<i>Montlouis "Tuffeaux", François Chidaine.</i>	2019	75 €
<i>Touraine "Chenin" "Clos de Beauce" Bonnigal-Bodet.</i>	2016	75 €
<i>Touraine "Chenin" "Clos de Beauce" Bonnigal- Bodet.</i>	2020	69 €
<i>Sancerre "Monts Damnés", Domaine Delaporte.</i>	2020	85 €

Vallée de la Loire Rouges

75cl

<i>Côte Roannaise, Domaine des Pothiers.</i>	2020	49 €
<i>Côte Roannaise "Diogène", Domaine des Pothiers.</i>	2020	75 €
<i>Chinon "La Croix Boissée", Bernard Baudry.</i>	2015	75 €
<i>Chinon "Vieilles Vignes", Philippe Alliet.</i>	2018	69 €
<i>Chinon "Vieilles Vignes", Philippe Alliet.</i>	2012	85 €
<i>Sancerre "Le Cul de Beaujeu", Domaine Delaporte.</i>	2019	85 €

Bourgogne Blancs

75 cl

<i>Bourgogne, Rijckaert</i>	2021	69 €
<i>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits "Le Mont". Domaine de l'Arlot.</i>	2019	79 €
<i>Marsannay, Domaine Charlopin-Tissier.</i>	2020	89 €
<i>Nuits Saint Georges "Clos de l'Arlot", Domaine de l'Arlot</i>	2020	210 €
<i>Bourgogne Chardonnay, Domaine Petit-Roy.</i>	2017	79 €
<i>Bourgogne Chardonnay, Domaine Petit-Roy.</i>	2019	79 €
<i>Bourgogne "Les Boutières", Domaine Petit-Roy.</i>	2020	79 €
<i>Meursault "Les Pellans", David Moreau.</i>	2020	149 €
<i>Chassagne-Montrachet "Les Benoîtes", Vincent Latour.</i>	2020	139 €

Bourgogne Rouges

75 cl

<i>Gevrey-Chambertin "Ostrea", Jean-Louis Trapet.</i>	2017	165 €
<i>Gevrey-Chambertin "Ostrea", Jean-Louis Trapet.</i>	2009	320 €
<i>Gevrey-Chambertin 1er Cru "Clos Prieur", Jean-Louis Trapet.</i>	1999	320 €
<i>Latricières-Chambertin, Grand Cru, Jean-Louis Trapet.</i>	2015	420 €
<i>Latricières-Chambertin, Grand Cru, Jean-Louis Trapet.</i>	2016	480 €
<i>Chambertin, Grand Cru, Jean-Louis Trapet.</i>	1999	580 €
<i>Morey-Saint-Denis, Domaine Charlopin-Tissier.</i>	2020	125 €
<i>Chambolle Musigny, Domaine de la Pousse d'Or.</i>	2018	149 €
<i>Romanée Saint Vivant Grand Cru, Domaine de l'Arlot.</i>	2014	620 €
<i>Nuits Saint Georges "Mont des Oiseaux", Domaine de l'Arlot.</i>	2020	165 €
<i>Nuits Saint Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges". Domaine de l'Arlot.</i>	2013	220 €

Bourgogne Rouges Suite...

75 cl

<i>Nuits Saint Georges 1er Cru "Clos des Fôrets Saint Georges". Domaine de l'Arlet.</i>	2018	220 €
<i>Nuits Saint Georges 1er Cru "Aux Perdrix". Domaine des Perdrix.</i>	2015	220 €
<i>Pernand-Vergelesses, Domaine Charlopin-Tissier.</i>	2020	79 €
<i>Chorey-les-Beaune, Domaine Petit-Roy.</i>	2020	108 €
<i>Coton Bressandes Grand Cru, Domaine de la Pousse d'Or.</i>	2017	192 €
<i>Volnay 1er Cru "Les Caillerets" Amphore. Domaine de la Pousse d'Or.</i>	2016	176 €
<i>Pommard, Domaine Blain-Gagnard.</i>	2017	144 €
<i>Santenay 1er Cru "Clos de Tavannes". Domaine de la Pousse d'Or.</i>	2014	125 €

Bordeaux Blancs

75 cl

<i>Château Picque-Caillou, Pessac-Léognan.</i>	2014	75 €
<i>Château Sigalas-Rabaud, Sauternes.</i>	2004	99 €
<i>Château d'Yquem, Sauternes. (37,5 cl).</i>	1981	300 €
<i>Château d'Yquem, Sauternes.</i>	1996	470 €

Bordeaux Rouges

75cl

<i>Soeurette, Saint Emilion, Vignobles Bardet.</i>	2019	65 €
<i>Château Fourcas-Dupré, Listrac-Médoc.</i>	2011	69 €
<i>Château d'Agassac, Haut-Médoc.</i>	2001	89 €
<i>Château d'Agassac, Haut-Médoc.</i>	1998	89 €
<i>Château Franc Le Maine "Sans Soufre", Saint Emilion.</i>	2016	78 €
<i>Château Trotte-Vieille, Saint Emilion 1er Grand Cru Classé B.</i>	2011	180 €
<i>Château La Conseillante, Pomerol.</i>	2013	280 €
<i>Chapelle d'Ausone, Saint Emilion Grand Cru Classé.</i>	2011	275 €
<i>Château Lynch-Bages, Pauillac 5eme Grand Cru Classé.</i>	2001	345 €
<i>Roc de Cambes, Côtes de Bourg.</i>	2014	165 €

Sud-Ouest Blancs

75cl

<i>Jurançon Sec "Mille Pieds", Le Bois Sacré.</i>	2018	49 €
<i>Jurançon Sec, Domaine de Souch.</i>	2015	57 €

<i>Jurançon "1888", Le Bois Sacré.</i>	2018	69 €
<i>Jurançon "Au Capceu" , Domaine Camin Larreydia.</i>	2017	75 €
<i>Jurançon , Domaine de Souch.</i>	2018	85 €

Vins Blancs du Monde

75cl

<i>La Côte Grand Cru "Drapeau Blanc", A. Jeantet Laurent.</i> <i>Suisse</i>	2017	122 €
<i>Brda Ribolla "Opoka", Marjan Simcic.</i> <i>Slovenie</i>	2017	90 €
<i>Douro "Redoma", Niepoort.</i> <i>Portugal</i>	2019	62 €
<i>Marlborough "Sauvignon", Dog Point Vineyard.</i> <i>Nouvelle-Zelande</i>	2019	62 €
<i>Mendoza "Torrantes", Matias Riticcelli.</i> <i>Argentine</i>	2020	59 €
<i>Riesling Trocken, Fritz Haag.</i> <i>Allemagne, Mosel.</i>	2020	58 €
<i>Riesling Kabinett "Brauneberger", Fritz Haag.</i> <i>Allemagne, Mosel.</i>	2019	72 €

Vins Rouges du Monde

<i>Vin de Pays Suisse "Persane", Domaine Chérouche.</i> <i>Suisse</i>	2016	110 €
<i>Montsant "Finca l'Argata".</i> <i>Espagne</i>	2014	45 €
<i>Douro "Zom", Barao de Vilar.</i> <i>Portugal</i>	2017	58 €
<i>Douro "Vilarissa Valley", Barao de Vilar.</i> <i>Portugal</i>	2019	78 €
<i>Ballard Canyon "La Cuadrilla", Stolpman Vineyard.</i> <i>Californie USA</i>	2018	64 €
<i>Santa Barbara County "Pinot Noir", Scar of the Sea.</i> <i>Californie USA</i>	2018	74 €

Jerez / Sherry / Montilla-Moriles

Jerez Oloroso "Faraon", Bodegas Hidalgo. 63 €

Montilla-Moriles "Don PX Grand Reserva" (37,5cl). 1983 75 €
Bodega Toro Albala.

Madeira

Madeira Reserva Seco 5 Years, HM . Borges. 55 €

Madeira Tinta Negra Colheita, HM . Borges (50 cl). 2005 79 €

Collection de Vins de Porto Anciens

Ouverture traditionnelle à la pince sur demande.

Porto Blancs: 75cl

Porto Extra-Dry, Quinta do Noval, AXA Millésimes. 52 €

Porto "White 20 years", Andresen. 91 €

Porto Colheita, Barao de Vilar, Famille Van Zeller. 2007 92 €

Porto Colheita, Barao de Vilar, Famille Van Zeller. 2009 92 €

Porto Late Bottled Vintage (LBV): 75cl

Porto LBV, Barao de Vilar, Famille Van Zeller. 2013 48 €

Porto Colheitas: 75cl

Porto Colheita, Barao de Vilar, Famille Van Zeller (37,5 cl). 1982 132 €

Porto Colheita, Andresen. 1982 150 €

Porto Vintages: 75cl

<i>Porto Vintage, Andresen.</i>	<i>2003</i>	<i>150 €</i>
<i>Porto Vintage "Silval", Quinta do Noval. AXA Millésimes.</i>	<i>2001</i>	<i>95 €</i>
<u>Les Spiritueux</u>		<i>5 cl</i>
<u>Armagnac</u>		
<i>Domaine Sempé VSOP.</i>		<i>14 €</i>
<i>Château de Laubade, Bas-Armagnac 6 ans.</i>		<i>14 €</i>
<i>Domaine Gelas, Bas-Armagnac, 21 ans.</i>		<i>19 €</i>
<i>Domaine Gelas, Bas-Armagnac.</i>	<i>1996</i>	<i>22 €</i>
<i>Domaine Gelas, Bas-Armagnac "Single Cask Bages Rouge".</i>		<i>22 €</i>
<u>Cognac</u>		
<i>Hine Fine Champagne VSOP.</i>		<i>15 €</i>
<i>Bourgoin Double Lie.</i>	<i>2010</i>	<i>18 €</i>
<i>Hennessy Fine de Cognac.</i>		<i>23 €</i>
<i>Hine Grande Champagne XO.</i>		<i>28 €</i>
<u>Rhum</u>		<i>5 cl</i>
<i>Rhum Vieux Agricole Martinique, 7 ans. J.Bally, Sainte-Marie, Martinique.</i>		<i>12 €</i>
<i>Rhum Blanc A1710 "Bête à Feu", Martinique.</i>		<i>13 €</i>
<i>Rhum Toucan N°4, Guyane Française.</i>		<i>13 €</i>
<i>Rum Chamarel VS, Ile Maurice</i>		<i>16 €</i>
<i>Rhum Vieux Guadeloupe 5 ans, Damoiseau, Guadeloupe.</i>		<i>17 €</i>
<i>Rhum Vieux Agricole Martinique "VO Signature". La Mauny, Martinique.</i>		<i>17 €</i>
<i>Rhum Vieux Traditionnel de La Réunion. Rivière du Mat, Saint Benoît, Ile de La Réunion.</i>	<i>2004</i>	<i>20 €</i>
<u>Whisky</u>		
<i>Jack Daniel's Tennessee Whiskey, USA.</i>		<i>11 €</i>
<i>Bulleit Rye, Kentucky, USA.</i>		<i>14 €</i>
<i>Glenfarclas 12 years, Highland Single Malt, Scotland.</i>		<i>15 €</i>
<i>P&M, Corsican Whisky Single Malt. "Elevé en fût du Domaine Gentile".</i>		<i>17 €</i>
<i>Barelegs, Islay Single Malt, Scotland.</i>		<i>17 €</i>
<i>Talisker 10 years, Isle of Skye Single Malt, Scotland.</i>		<i>17 €</i>

<i>Tokinoka, Japon.</i>	18 €
<i>Alfred Giraud "Harmonie", French Malt Whisky.</i>	22 €
<i>Michel Couvreur "Special Vatting" (Oak Sherry Casks).</i>	25 €

Spiritueux Divers

<i>Esprit de Bière, La Fabrique à Alcool.</i>	14 €
<i>Calvados Coquerel 4 ans, Finition en fûts de Bourbon.</i>	17 €
<i>Calvados Coquerel 7 ans, Finition en fûts de Pommeau.</i>	20 €
<i>Vieille Prune, Gelas, Finition Armagnac.</i>	17 €
<i>Eau de vie de Poire, J.Cartron.</i>	18 €
<i>Eau de Vie de Mirabelle, J.Cartron.</i>	18 €
<i>Vodka Grey Goose "La Poire".</i>	22 €
<i>Chartreuse Jaune, Voiron.</i>	14 €
<i>Chartreuse Verte, Voiron.</i>	14 €
<i>Cointreau, Angers.</i>	8 €
<i>Grand Marnier "Cordon Rouge".</i>	10 €
<i>Limoncello "Limoni di Sicilia", Cellini.</i>	7 €

Apéritifs Classiques

<i>Suze, Martini, Kir, Ricard, Campari, Cap Mattei.</i>	8 €
---------------------------------------------------------	-----

Bières

<i>Pietra (IPA, Ambrée), Corse.</i>	8 €
<i>Kiara Blonde, Corse.</i>	8 €

Cocktails Classiques

<i>Americano, Gin Tonic, Gin Fizz, Dry Martini, Négroni....</i>	17 €
-----------------------------------------------------------------	------

Eaux

<i>Eau rendue potable par le système Castalie.</i>	
<i>Plate & Gazeuse, Forfait par personne:</i>	6 €
<i>Chateldon, Puy de Dôme.</i>	7 €

Softs

<i>Soda ; Coca-Cola Zéro, Ice Tea, Tonic.</i>	6 €
<i>Jus de Fruits</i>	8 €

Boissons Chaudes

<i>Café.</i>	6 €
--------------	-----

Thé (Sélection Maison Bonthés Paris).

6 €

Café noisette, Capuccino.

6 €

Chocolat chaud.

9 €