

# Les Vins au verre

## Champagne

Laurent Perrier BRUT	18€
Laurent Perrier ROSE	25€

## Les Vins Blancs

Dourthe N°1, Sauvignon, Bordeaux AOC, 2017	14€
Saint Véran, Chardonnay, Bourgogne, Nadine Ferrand, 2017	14€
Chablis 1er Cru « Montmains », DURUP, 2016	18€

## Les Vins Rouges

Pinot Noir, Louis Jadot, 2015	14€
Rosso di Montalcino, Argiano, 2016	17€
Château Sansonnet « Cuvée Le Sereno », St Emilion, 2015	21€

## Les Vins Rosés

Château Léoube, « Cuvée Le Sereno », 2018	14€
Secret de Léoube, côte de Provence, 2018	19€

## Les Vins Blancs Liqueureux

Monbazillac, Château Bélingard réserve, 2013	12€
Muscat de Beaune de Venise, P. Jaboulet Aîné, 2013	18€

## Les Verres du Jour

### VISTAMARE, Gaja

*The 2017 Vistamare is a blend of 45% Vermentino, 40% Viognier and 15% Fiano. Intense floral notes of acacia and linden flowers. The refreshing presence of Fiano gives notes of fern, musk and menthol. On the palate, it is fresh and compact with notes of bergamot, pear, nectarine and white currant. Then it shifts toward a more mineral and spicy character, with notes of flint, rosemary, saffron.*

25€

### Château Becherau, Montagne Saint-Emilion, 2014

*Deep ruby oak black fruits charged wood on the nose, black currant blue berry black cherry medium off dry low tannins medium bodied with a short medium finish.*

25€

# Les Champagnes

## Les Champagnes Bruts et Blanc de Blancs

	75cl	150cl
Laurent Perrier Brut	95€	185€
Billecart Salmon Brut	130€	255€
Deutz Blanc de Blanc	165€	
Billecart Blanc de Blanc	180€	
Ruinart Blanc de Blanc	195€	
Bollinger « la grande année », 2005	240€	
Amour de Deutz, 2006	370€	
Dom Pérignon Brut, 2008	390€	
Cristal Roederer Brut	400€	

## Les Champagnes Rosés

Laurent Perrier Rosé	155€	300€
Billecart Salmon Rosé	345€	
Ruinart Rosé	205€	
Dom Pérignon Rosé	900€	
Cristal Roederer Rosé	950€	

# Les Vins Rosés

	75cl	150cl	300cl
Château Léoube, 2018	45€	85€	
Font du Broc, 2014		90€	
Clos Beylesse, Côte de Provence 2017	55€	110€	
Sainte Marguerite « Symphonie », 2017	65€		210€
La Rouillère « Cuvée RR », 2017	70€		
Secret de Léoube, 2018	76€		
Minuty « Rosé & Or », 2017	80€	160€	320€
Château d'Esclan « Garrus », 2017			265€
Chateau Barbeyrolles 2017	69€		490€
Cascai Ferry Lacombe, 2015	75€		

# Les Vins Blancs

	75cl	150cl
<b>PROVENCE</b>		
Château Léoube « Cuvée Sereno », 2017	56€	
OTT Blanc de Blanc, Clos Mireille, 2015	70€	
<b>BORDEAUX</b>		
Dourthe N°1, Bordeaux AOC, 2017	55€	
Château Carbonnieux, Pessac-Leognan, 2014	120€	
Blanc de Lynch Bages, Pauillac, 2016	170€	
<b>BOURGOGNE</b>		
Saint Véran, Nadine Ferrand, 2017	50€	
Chablis 1er Cru « Montmains », Durup, 2016	80€	
Puligny Montrachet, L. Jadot, 2016	165€	
Beaune Clos Des Mouches, J. Drouin, 2014	290€	
Corton-Charlemagne Grand Cru, 2012	290€	500€
<b>CÔTE DU RHÔNE</b>		
Condrieu, « Les Terrasses de l'Empire », 2017	185€	
Jean-Luc Colombo, «La Belle De Mai », 2014	75€	
<b>LOIRE</b>		
Sancerre « Sauvage », P. Jolivet	89€	
Sancerre « Chambrate », Domaine Vacheron, 2012	160€	
Sancerre « Les Romains », Domaine Vacheron, 2013		245€
Pouilly Fumé, Ladoucette, 2017	75€	
<b>LIQUOREUX</b>		
Monbazillac, Château Bélingard Réserve	55€	
Muscat de Beaune de Venise, P. Jaboulet Aîné	85€	
Jurançon « les Jardins de Babylone », 2010	50cl	260€

# Les Vins Rouges

<b>BORDEAUX</b>	75cl	150cl
<b>Saint-Emilion</b>		
Château Sansonnet « Cuvée Le Sereno, 2015	85€	
Chateau Becherau, Montagne Saint-Emilion, 2014	95€	
Château La Dominique, 2011	155€	
<b>Médoc</b>		
Chapelle de Potensac, 2013	55€	
Demoiselle de Sociando Mallet, 2015	80€	170€
<b>Saint-Estèphe</b>		
Les Hauts de Pez, 2016	75€	
Pagodes de Cos, 2011	150€	
La Dame de Montrose, 2011	180€	
Château Phélan Segur*, 2012	110€	
Château Meyney, 2000	115€	
<b>Graves et Pessac Léognan</b>		
Esprit de Chevalier, 2015	90€	
Château Carbonnieux, 2014	155€	
<b>Saint-Julien</b>		
Château Lalande Borie, 2015	75€	
Les Fiefs de la Grange, 2011	95€	
Château Gloria, 2012	115€	
Château Talbot, 2014	270€	
<b>Pauillac</b>		
Fleur de Pédesclaux, 2014	76€	
Réserve de la Comtesse, 2011	125€	
Château Duhart Milon, 2009	380€	
<b>Margaux</b>		
Segla, 2011	120€	
Sirène de Giscours, 2015	90€	
Marquis de Terme, 2014	130€	
<b>Pomerol</b>		
Fugue de Némin, 2015	95€	180€
Château Petit Village, 2009	255€	
Fleur de Pétrus, 2008	610€	

# Les Vins Rouges *(suite)*

75cl 150cl

## **LOIRE**

Sancerre, « Le Rabaut » J. Mellot, 2015	50€	
Chinon « Clos de l'Echos », C. Dutheil, 2014	70€	

## **CÔTES DU RHÔNE/ LANGUEDOC**

Gigondas Pallière « Terrasse du Diable », 2014	75€	
Château-Neuf-Du-pape « Vieux Télégraphe », 2014	155€	
Côtes Rôties « Bécasses », D. Chapoutier, 2012/14	160€	315€

## **BOURGOGNES**

Pinot Noir, L. Jadot, 2016	55€	
Pommard, L. Jadot, 2014	155€	
Beaune Clos des Mouches, J. Drouhin, 2014	250€	
Clos Vougeot Grand Cru, Domaine Jacques Prieur, 2009	290€	

## **BEAUJOLAIS**

Saint Amour, Mommessin, 2014	50€	
Morgon, Marcel Lapierre, 2016	65€	

# L'Italie

## LES VINS BLANCS

Chardonnay, Ca' Del Bosco, 2012	165€
Pinot Grigio, Livio Felluga, 2018	60€
Vintage Tunina, Jermann, 2013	155€
<i>Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit</i>	
Capo Martino, Jermann, 2012	140€
<i>Tocai Friulano</i>	
Gavi di Gavi, La Scolca, Black Label 2017	90€
Vistamare, Gaja 2017	90€
<i>Vermentino, Viognier</i>	
Cervaro Della Sala, Antinori, 2015	85€
Falanghina Sannio DOC, Mastroberardino, 2017	55€

## LES VINS ROUGES

Pinero Ca'Del Bosco, 2011	160€
<i>Pinot Nero</i>	
Sito Moresco, Gaja 2012	95€
<i>Nebbiolo, Barbera, Merlot</i>	
Gattinara Travaglini, 2011	70€
Barolo, 'Cerequio' Beni Di Batasiolo, 2009	140€
Chianti Rufina, « Nipozzano » Riserva, 2014	80€
Rosso Di Montalcino, Casanova Di Neri, 2016	75€
Brunello Di Montalcino, Argiano, 2012	130€
Brunello Di Montalcino, Casanova Di Neri, 2012	250€
Planeta, 2007	55€
<i>Merlot</i>	

le sereno.  
SAINT-BARTHÉLEMY