

— VINS AU VERRE 15 cl —

BLANCS

AOC Arbois	<i>Jura</i>	<i>2018</i>	9 €
Muscadet Sèvre et Maine «Clisson»	<i>Vallée de la Loire</i>	<i>2014</i>	10 €
Trilogy	<i>Côtes du Rhône</i>	<i>2016</i>	12 €
Pouilly-Fumé «Prélude»	<i>Vallée de la Loire</i>	<i>2018</i>	12 €

ROUGES

L'ÉCHAPPÉE BELLE	<i>Languedoc Roussillon</i>	<i>2019</i>	9 €
CHÂTEAU CRU GODARD	<i>Bordeaux</i>	<i>2016</i>	10 €
MAS CRISTINE	<i>Côtes du Roussillon</i>	<i>2018</i>	10 €
MARSANNAY «Clos du Roy»	<i>Bourgogne</i>	<i>2016</i>	16 €

ROSÉS

VALLON DES GLAUGES	<i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	<i>2020</i>	9 €
MINUTY «Cuvée Prestige»	<i>Côte de Provence</i>	<i>2020</i>	12 €

— SÉLECTION CORAVIN 15 cl —

CONDRIEU «Lône»	<i>Julien Pilon</i>	<i>2016</i>	32 €
CHÂTEAU LA PARDE HAUT-BAILLY	<i>Pessac-Léognan</i>	<i>2015</i>	26 €
CHÂTEAU FIGEAC 1er Grand Cru Classé	<i>Saint-Emilion</i>	<i>2012</i>	78 €
BANYULS «Grand cru»	<i>Coume del Mas</i>	<i>2005</i>	32 €

— CHAMPAGNES 15 cl —

POL ROGER	<i>Brut</i>		14 €
-----------	-------------	--	------

———— VINS BLANCS ————

Bouteille 75 cl

BORDEAUX

PESSAC-LÉOGNAN	<i>La Croix de Carbonnieux</i>	<i>2016</i>	51 €
----------------	--------------------------------	-------------	------

BOURGOGNE

SAINT-VÉРАН	<i>Jean Manciat</i>	<i>2017</i>	52 €
RULLY	<i>Dom. Jacqueson</i>	<i>2017</i>	64 €
MARSANNAY «Cuvée Saint-Urbain»	<i>Dom. Fournier</i>	<i>2018</i>	70 €
CHABLIS 1er cru «Côte de Léchet»	<i>Dom. Pommier</i>	<i>2016</i>	89 €
MEURSAULT «Les Vireuils»	<i>Camille Giroud</i>	<i>2016</i>	155 €
PULIGNY-MONTRACHET 1er cru «Les Folatières»	<i>Sylvain Bizikot</i>	<i>2016</i>	187 €
POUILLY-FUISSÉ «Hauts des Croux»	<i>Guffens-Heynen</i>	<i>2011</i>	280 €
CHEVALIER MONTRACHET Grand Cru	<i>Dom. Puligny Montrachet</i>	<i>2010</i>	450 €
MONTRACHET Grand cru	<i>Morey-Blanc</i>	<i>2007</i>	640 €

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGES «Essentiel»	<i>Dom. des Hauts Châssis</i>	<i>2018</i>	49 €
SAINT-JOSEPH «Les Garipelées»	<i>Dom. De Boisseut</i>	<i>2017</i>	65 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	<i>Dom. Barville</i>	<i>2016</i>	96 €
CONDRIEU «La Combe de Malleva»	<i>Stéphane Augier</i>	<i>2018</i>	110 €

VALLÉE DE LA LOIRE

POUILLY-FUMÉ «Prélude»	<i>Dom. J.D. Pabiot</i>	<i>2018</i>	49 €
SANCERRE	<i>Dom. Millérioux</i>	<i>2017</i>	49 €
SAVENNIÈRES «Clos le Grand Beaupréau»	<i>Dom. Ogereau</i>	<i>2016</i>	68 €
SANCERRE «Zeste»	<i>Dom. du Pré Semelé</i>	<i>2017</i>	78 €

— VINS ROUGES —

Bouteille 75 cl

BORDEAUX

CHÂTEAU CRU GODARD	<i>Bordeaux</i>	<i>2016</i>	48 €
CHÂTEAU JOUVENTE	<i>Graves</i>	<i>2008</i>	48 €
LE PETIT CALON	<i>Saint-Estèphe</i>	<i>2017</i>	60 €
CHÂTEAU LILIAN LADOUYS	<i>Saint-Estèphe</i>	<i>2011</i>	64 €
CHÂTEAU DU GLANA	<i>Saint-Julien</i>	<i>2011</i>	72 €
FRANCK PHELAN	<i>Saint-Estèphe</i>	<i>2016</i>	75 €
BARON DE BRANE	<i>Margaux</i>	<i>2014</i>	80 €
CHÂTEAU DE SALES	<i>Pomerol</i>	<i>2012</i>	92 €
PETIT FIGEAC Grand Cru Classé	<i>Saint-Emilion</i>	<i>2013</i>	104 €
CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN	<i>Moulis</i>	<i>2015</i>	110 €
PETIT FIGEAC Grand Cru Classé en MAGNUM	<i>Saint-Emilion</i>	<i>2014</i>	280 €
CHÂTEAU LA PARDE HAUT-BAILLY	<i>Pessac-Léognan</i>	<i>2015</i>	122 €
DOMAINE DE CHEVALIER	<i>Pessac-Léognan</i>	<i>2010</i>	262 €
CHÂTEAU MONTROSE 2ème Cru Classé	<i>Saint-Estèphe</i>	<i>2013</i>	280 €
CHÂTEAU LA CONSEILLANTE	<i>Pomerol</i>	<i>2009</i>	650 €
CHÂTEAU CHEVAL BLANC 1er Grand Cru Classé	<i>Saint-Emilion</i>	<i>2003</i>	1480 €
CHÂTEAU CHEVAL BLANC 1er Grand Cru Classé	<i>Saint-Emilion</i>	<i>2001</i>	1560 €
CHÂTEAU MARGAUX 1er Cru Classé	<i>Margaux</i>	<i>2006</i>	1600 €
CHÂTEAU LATOUR 1er Cru Classé	<i>Pauillac</i>	<i>2004</i>	1750 €
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 1er Cru Classé	<i>Pauillac</i>	<i>2012</i>	1800 €
CHÂTEAU MARGAUX 1er Cru Classé	<i>Margaux</i>	<i>2010</i>	2100 €

BOURGOGNE

PINOT NOIR «Côte d'Or»	<i>Dom. Fournier</i>	<i>2017</i>	49 €
CHOREY-LÈS-BEAUNE «Les Beaumonts»	<i>Dom. Pertuzot</i>	<i>2016</i>	58 €
HAUTES CÔTES DE NUITS «Le Prieuré»	<i>Dom. Verdet</i>	<i>2017</i>	65 €
SANTENAY	<i>Camille Giroud</i>	<i>2016</i>	70 €
AUXEY-DURESSES	<i>Agnès Paquet</i>	<i>2017</i>	80 €
MARSANNAY «Longeroies»	<i>Dom. Fournier</i>	<i>2016</i>	86 €
POMMARD «En Brescul»	<i>Jean-Michel Giboulot</i>	<i>2016</i>	110 €
NUITS-SAINT-GEORGES	<i>Dom. Verdet</i>	<i>2013</i>	115 €
PERNAND VERGELESSES «Les Boutière»	<i>Les Pentes de Bourgogne</i>	<i>2017</i>	145 €
GEVREY CHAMBERTIN 1er cru «Lavaux St. J.»	<i>Camille Giroud</i>	<i>2017</i>	224 €

BEAUJOLAIS

MOULIN À VENT «Couvent des Thorins»	<i>Edouard Parinet</i>	<i>2017</i>	42 €
MORGON «Côte de Py»	<i>Jean Foillard</i>	<i>2018</i>	68 €

VALLÉE DU RHÔNE

GIGONDAS	<i>Dom. Les Goubert</i>	<i>2016</i>	49 €
AOC L'ARGENTIÈRE	<i>Dom. de Coste Chaude</i>	<i>2015</i>	49 €
CROZES-HERMITAGES «Esquisses BIO»	<i>Dom. des Hauts Châssis</i>	<i>2018</i>	55 €
SAINT-JOSEPH «Promesse»	<i>Sylvain Badel</i>	<i>2018</i>	58 €
SYRAH DE SEYSSUEL «L'Ame-Soeur»	<i>Stéphane Ogier</i>	<i>2013</i>	88 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	<i>Dom. Barville</i>	<i>2016</i>	92 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE «Signature»	<i>Dom. la Barroche</i>	<i>2015</i>	114 €
CÔTES ROTIE «Mon Village»	<i>Stéphane Ogier</i>	<i>2018</i>	120 €
HERMITAGES	<i>Faugier Gonnet</i>	<i>2014</i>	135 €
CORNAS «Billes Noires»	<i>Matthieu Barret</i>	<i>2014</i>	175 €

LANGUEDOC - ROUSSILLON

CÔTES DU ROUSSILLON «Vertigo Bio»	<i>Mas Amiel</i>	<i>2018</i>	42 €
MAURY SEC «Légende»	<i>Mas Amiel</i>	<i>2017</i>	52 €
COLLIOURE «Schistes»	<i>Coume del Mas</i>	<i>2018</i>	60 €
PIC SAINT LOUP «Sourire d'odile»	<i>Clos des Augustins</i>	<i>2015</i>	72 €
IGP HERAULT «Le Pradel»	<i>Dom. La Terrasse d'Elise</i>	<i>2017</i>	85 €
BANYULS «Grand cru»	<i>Coume del Mas</i>	<i>2005</i>	154 €

———— VINS ROSÉS ————

Bouteille 75 cl

VALLON DES GLAUGES	<i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	38 €
MINUTY «Cuvée Prestige»	<i>Côte de Provence</i>	48 €

———— CHAMPAGNES ————

Bouteille 75 cl

POL ROGER	<i>Brut</i>	90 €
ULYSSE COLLIN	<i>«Les Pierrières» Extra brut</i>	175 €

Magnum 150 cl

POL ROGER VINTAGE	<i>Brut</i>	2009	340 €
BILLECART SALMON 200 ans	<i>Extra Brut</i>	1818 - 2018	1500 €

———— VINS MOELLEUX ————

Bouteille 75 cl

GEWURZTRAMINER «vendanges tardives»	<i>Dom. Josmeyer</i>	2006	84 €
-------------------------------------	----------------------	------	------