

— VINS AU VERRE 14 cl —

**BLANCS**

AOC Arbois	<i>Jura</i>	<i>2018</i>	<b>9 €</b>
Pouilly-Fumé «Petit F...»	<i>Vallée de la Loire</i>	<i>2020</i>	<b>12 €</b>
AOC «Petit Ours»	<i>Côtes du Rhône</i>	<i>2019</i>	<b>12 €</b>
Marsannay «Saint-Urbain»	<i>Bourgogne</i>	<i>2019</i>	<b>14 €</b>

**ROUGES**

Mas Cristine	<i>Languedoc Roussillon</i>	<i>2019</i>	<b>9 €</b>
Château Cru Godard	<i>Bordeaux</i>	<i>2016</i>	<b>10 €</b>
Chinon «Cuisine de ma Mère»	<i>Vallée de la Loire</i>	<i>2020</i>	<b>12 €</b>
Saint-Joseph «Promesse»	<i>Côtes du Rhône</i>	<i>2019</i>	<b>14 €</b>
Rully «Chapponnière»	<i>Bourgogne</i>	<i>2019</i>	<b>16 €</b>

**ROSÉS**

SERRA FERDINANDEA	<i>Sicilia DOC</i>	<i>2020</i>	<b>9 €</b>
Vallon des Glauges	<i>Côte de Provence</i>	<i>2020</i>	<b>10 €</b>
MINUTY «Cuvée Prestige»	<i>Côte de Provence</i>	<i>2020</i>	<b>12 €</b>

— SÉLECTION CORAVIN 14 cl —

GEWURZTRAMINER «vendanges tardives»	<i>Dom. Josmeyer</i>	<i>2006</i>	<b>19 €</b>
CHÂTEAU LA PARDE HAUT-BAILLY	<i>Pessac-Léognan</i>	<i>2015</i>	<b>26 €</b>
CHÂTEAU FIGEAC 1er Grand Cru Classé	<i>Saint-Émilion</i>	<i>2012</i>	<b>78 €</b>
BANYULS «Grand cru»	<i>Coume del Mas</i>	<i>2005</i>	<b>32 €</b>

— CHAMPAGNES 14 cl —

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

VINS BLANCS

*Bouteille 75 cl*

**BORDEAUX**

LA CROIX DE CARBONNIEUX	<i>Pessac-Léognan</i>	<i>2016</i>	51 €
CHÂTEAU JOUVENTE	<i>Graves</i>	<i>2018</i>	68 €

**BOURGOGNE**

BOURGOGNE ALIGOTÉ «Les Petits Poiriers»	<i>Chavet Chouet</i>	<i>2018</i>	38 €
MERCUREY «Le Foureau»	<i>Dom. Brintet</i>	<i>2018</i>	49 €
SAINT-VÉРАН	<i>Jean Manciat</i>	<i>2018</i>	52 €
MACON «Milly Lamartine»	<i>Héritiers Comte Lafon</i>	<i>2018</i>	58 €
RULLY	<i>Dom. Jacqueson</i>	<i>2018</i>	64 €
AUXEY-DURESSES	<i>Agnès Paquet</i>	<i>2017</i>	75 €
GIVRY «Clos des Vignes Rondes»	<i>François Lumpp</i>	<i>2016</i>	82 €
RULLY 1er Cru	<i>Bruno Colin</i>	<i>2018</i>	85 €
CHABLIS 1er cru «Côte de Léchet»	<i>Dom. Pommier</i>	<i>2019</i>	89 €
SAINT-AUBIN «Compendium»	<i>Joseph Colin</i>	<i>2019</i>	98 €
CHASSAGNE-MONTRACHET «Les Houillères»	<i>Sylvain Langoureau</i>	<i>2018</i>	110 €
MEURSAULT «Clos de la Marquise»	<i>Dom. Ballot Millot</i>	<i>2018</i>	130 €
SAINT-AUBIN 1er Cru «Le Charmois»	<i>Bruno Colin</i>	<i>2018</i>	140 €
MEURSAULT «Les Vireuils»	<i>Camille Giroud</i>	<i>2018</i>	155 €
CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru «Champgains»	<i>Laurent Pillot</i>	<i>2016</i>	155 €
PULIGNY-MONTRACHET 1er cru «Les Folatières	<i>Chavy Chouet</i>	<i>2019</i>	182 €
PULIGNY-MONTRACHET 1er cru «Les Folatières»	<i>Sylvain Bizot</i>	<i>2016</i>	187 €
CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru «La Maltroie»	<i>Bruno Colin</i>	<i>2017</i>	195 €
MEURSAULT 1er Cru «Perrières»	<i>Dom. Ballot Millot</i>	<i>2018</i>	230 €
MEURSAULT 1er Cru «Poruzots»	<i>François Mikulski</i>	<i>2019</i>	280 €
MOREY -SAINT-DENIS 1er Cru «Clos des Monts Luisants»	<i>Dom. Ponsot</i>	<i>2017</i>	350 €
CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru	<i>Pernot Alvina</i>	<i>2019</i>	450 €
BATARD-MONTRACHET Grand cru	<i>Château de la Maltroie</i>	<i>2017</i>	690 €
MONTRACHET Grand cru	<i>Morey-Blanc</i>	<i>2007</i>	750 €
CHEVALIER-MONTRACHET Grand cru	<i>Philippe Colin</i>	<i>2018</i>	910 €

**VALLÉE DU RHÔNE**

CROZES-HERMITAGES «Essentiel»	<i>Dom. des Hauts Châssis</i>	<i>2018</i>	49 €
AOC «Petit ours»	<i>Matthieu Barret</i>	<i>2020</i>	52 €
SAINT-JOSEPH «Les Garipelées»	<i>Dom. De Boisseut</i>	<i>2017</i>	65 €
CONDRIEU «La Combe de Malleval»	<i>Stéphane Augier</i>	<i>2018</i>	110 €

## VALLÉE DE LA LOIRE

MUSCADET SÈVRE ET MAINE «CLISSON»	<i>Dom. des Cognettes</i>	<i>2015</i>	<b>42€</b>
POUILLY-FUMÉ «Petit F...»	<i>Michel Redde</i>	<i>2020</i>	<b>48 €</b>
SANCERRE «Le Piton»	<i>Dom. Piton</i>	<i>2019</i>	<b>58 €</b>
SAVENNIÈRES «Clos le Grand Beaupréau»	<i>Dom. Ogereau</i>	<i>2016</i>	<b>68 €</b>
SANCERRE «Le Cotelin»	<i>Dom. du Pré Semelé</i>	<i>2019</i>	<b>68 €</b>
LE MONT-LOUIS	<i>Jacky Blot</i>	<i>2019</i>	<b>72 €</b>

## JURA

AOC ARBOIS «Chardonnay»	<i>Dom. de la Pinte</i>	<i>2018</i>	<b>42€</b>
-------------------------	-------------------------	-------------	------------

— VINS ROUGES —

*Bouteille 75 cl*

**BORDEAUX**

CHÂTEAU CRU GODARD	<i>Bordeaux</i>	<i>2016</i>	48 €
CHÂTEAU TOUR DE MARBUZT	<i>Saint-Estèphe</i>	<i>2017</i>	56 €
CHÂTEAU JOUVENTE	<i>Graves</i>	<i>2008</i>	58 €
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>	80 €
BARON DE BRANE	<i>Margaux</i>	<i>2016</i>	80 €
CHÂTEAU DE SALES	<i>Pomerol</i>	<i>2014</i>	70 €
CHÂTEAU DE SALES	<i>Pomerol</i>	<i>2012</i>	92 €
PETIT FIGEAC Grand Cru Classé	<i>Saint-Emilion</i>	<i>2013</i>	144 €
CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN	<i>Moulis</i>	<i>2015</i>	110 €
CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN	<i>Moulis</i>	<i>1990</i>	590 €
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 €
CHÂTEAU LA LAGUNE	<i>Haut-Médoc</i>	<i>2014</i>	165 €
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 FIGEAC Grand Cru Classé	<i>Saint-Emilion</i>	<i>2012</i>	380 €
CHÂTEAU LA CONSEILLANTE	<i>Pomerol</i>	<i>2009</i>	650 €
CHÂTEAU LYNCH BAGES	<i>Pauillac</i>	<i>2015</i>	790 €
CHÂTEAU HAUT-BRION	<i>Pessac-Léognan</i>	<i>2012</i>	1100 €
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 €
CHÂTEAU PÉTRUS Grand Cru	<i>Pomerol</i>	<i>2002</i>	4400 €
CHÂTEAU PÉTRUS Grand Cru	<i>Pomerol</i>	<i>2006</i>	4500 €

## BOURGOGNE

VDF CIBELLE	<i>Dom. Mirmanda</i>	2020	39 €
PINOT NOIR «Côte d'Or»	<i>Dom. Fournier</i>	2017	49 €
SAINT-ROMAIN	<i>Christophe Buisson</i>	2017	56 €
CHOREY-LÈS-BEAUNE «Les Beaumonts»	<i>Dom. Pertuzot</i>	2016	58 €
HAUTES CÔTES DE NUITS «Le Prieuré»	<i>Dom. Verdet</i>	2017	65 €
MERCUREY 1er cru	<i>Dom. Jacqueson</i>	2019	76 €
GIVRY «Preface»	<i>Dom. Joblot</i>	2018	77 €
AUXEY-DURESSES	<i>Agnès Paquet</i>	2017	80 €
MARSANNAY «Longeroies»	<i>Dom. Fournier</i>	2017	86 €
SANTENAY 1er Cru «Les Gravières»	<i>Philippe Colin</i>	2018	98 €
POMMARD «Vielles Vignes»	<i>Georges Joillot</i>	2019	104 €
POMMARD «Vielles Vignes» MAGNUM	<i>Georges Joillot</i>	2019	210 €
POMMARD «En Brescul»	<i>Jean-Michel Giboulot</i>	2016	110 €
NUITS-SAINT-GEORGES	<i>Dom. Verdet</i>	2013	115 €
NUITS-SAINT-GEORGES	<i>Dom. Confuron-Gindre</i>	2017	120 €
CHAMBOLLE-MUSIGNY	<i>Hervé Sigaut</i>	2017	140 €
PERNAND VERGELESSES «Les Boutière»	<i>Les Sentes de Bourgogne</i>	2017	145 €
CHASSAGNE-MONTRACHET «La Goujonne» V.V	<i>Hubert Lamy</i>	2016	145 €
VOLNAY 1er Cru «Carelle sous la Chapelle»	<i>Dom. Yvan Clerget</i>	2017	164 €
NUITS-SAINT-GEORGES «Au Chouillet» V.V	<i>Dom. Lecheneaut</i>	2013	170 €
CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru «Les Groseilles»	<i>Hervé Sigaut</i>	2018	210 €
GEVREY CHAMBERTIN 1er cru «Lavaux St. J.»	<i>Camille Giroud</i>	2017	224 €
VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU «Les Chaumes»	<i>Dom. Confuron-Gindre</i>	2017	280 €
CORTON GRAND CRU «Les Grèves»	<i>Dom. des Croix</i>	2017	300 €
MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru «Cuvée des Alouettes»	<i>Dom. Ponsot</i>	2017	378 €
GEVREY CHAMBERTIN 1er cru «La Perrière»	<i>Arnaud Mortet</i>	2016	398 €
CLOS VOUGEOT Grand Cru	<i>Dom. Yvan Clerget</i>	2018	410 €
CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru «Les Hauts Doix»	<i>Robert Groffier</i>	2017	480 €
CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru	<i>Philippe Charlopin</i>	2016	480 €
MAZIS-CHAMBERTIN Grand Cru	<i>Geoffroy Harmand</i>	2017	580 €
MAZOYÈRES-CHAMBERTIN Grand Cru	<i>Arnaud Morte</i>	2016	790 €
ÉCHEZEAUX Grand Cru	<i>Denis Mortet</i>	2017	950 €
BONNES-MARES Grand Cru	<i>Robert Groffier</i>	2016	1100 €
CLOS-DE-LA-ROCHE «Cuvée Vieilles Vignes»	<i>Dom. Ponsot</i>	2017	1250 €

## VALLÉE DE LA LOIRE

SAUMUR CHAMPIGY-SUR-MARNE	<i>Château de Villeneuve</i>	2019	38 €
SANCERRE «CAMILLE»	<i>Dom. du Pré Semelé</i>	2019	60 €

## BEAUJOLAIS

MOULIN À VENT «Couvent des Thorins»	<i>Edouard Parinet</i>	2017	42 €
MORGON «Côte de Py»	<i>Jean Foillard</i>	2019	68 €

## VALLÉE DU RHÔNE

AOC «Petit ours»	<i>Matthieu Barret</i>	2020	45 €
GIGONDAS	<i>Dom. Les Goubert</i>	2017	49 €
AOC L'ARGENTIÈRE	<i>Dom. de Coste Chaude</i>	2015	49 €
CROZES-HERMITAGES «Esquisses BIO»	<i>Dom. des Hauts Châssis</i>	2018	55 €
SAINT-JOSEPH «Les Garipelées»	<i>Dom. de Boisseyt</i>	2017	58 €
SYRAH DE SEYSSUEL «L'Ame-Soeur»	<i>Stéphane Ogier</i>	2017	88 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	<i>Dom. la Barroche</i>	2015	114 €
CÔTES ROTIE «Mon Village»	<i>Stéphane Ogier</i>	2018	120 €
HERMITAGES	<i>Faugier Gonnet</i>	2014	135 €
CORNAS «Billes Noires»	<i>Othieu Barret</i>	2016	175 €

## LANGUEDOC - ROUSSILLON

L'ÉCHAPPÉE BELLE	<i>Dom. Le bout du Monde</i>	2019	36 €
CÔTES DU ROUSSILLON «Vertigo Bio»	<i>Mas Amiel</i>	2018	42 €
MAURY SEC «Légende»	<i>Mas Amiel</i>	2017	52 €
COLLIOURE «Schistes»	<i>Coume del Mas</i>	2018	60 €
PIC SAINT LOUP «Sourire d'odile»	<i>Clos des Augustins</i>	2017	72 €
IGP HERAULT «Le Pradel»	<i>Dom. La Terrasse d'Elise</i>	2017	85 €
BANYULS «Grand cru»	<i>Coume del Mas</i>	2005	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 €

*Magnum 150 cl*

MINUTY «Cuvée Prestige»	<i>Côte de Provence</i>	99 €
-------------------------	-------------------------	------

— CHAMPAGNES —

*Bouteille 75 cl*

POL ROGER	<i>Brut</i>	90 €
POL ROGER	<i>Brut 2013</i>	€
POL ROGER	<i>Cuvée Sir Winston Churchill</i>	€
BILLECART SALMON	<i>Brut Rosé</i>	160 €
BILLECART SALMON Grand Cru	<i>Blanc de Blanc</i>	195 €

*Magnum 150 cl*

BILLECART SALMON 200 ans	<i>Extra Brut</i>	<i>1818 - 2018</i>	1500 €
--------------------------	-------------------	--------------------	--------

— VINS MOELLEUX —

*Bouteille 75 cl*

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