

Vins au verre

■ Champagne

Coupe de champagne, Louis Roederer, Collection 242 12cl 17 €

Nous sommes très heureux de présenter la nouvelle édition de champagne Louis Roederer Brut. Une assemblage de 2017 au 2009, il gagne de complexité extraordinaire. Un grand champagne de base est né.

■ Saké

Manrei, Tokubetsu Junmai, Saga 6cl 10 €

Ce saké vient de ouest de Japon, Saga près de la mer. Issue de riz Yamadanishiki et Saikai, il est vif et parfumé aux fleurs blanches. C'est un saké bien sec.

■ Vins Moelleux

Champagne Ratafia de Champagne, Egly-Ouriet 6cl 7 €

Le Ratafia est une boisson champenoise traditionnelle, un assemblage de jus de Pinot Noir et d'eau de vie de champagne. Il a un goût moelleux et juteux et se marie bien avec le gras de Foie Gras.

Port Tawny Port, Aged 20 years, W.&J. Graham's 4cl 19 €

Symington Family Estate est 2^{me} grande groupe de région de Porto. Cette cuvée hors du commun est élevée en pipes (fûts de 600 litres) pendant environ 20 ans. Produit des arômes de fruit secs, de caramel et de noix.

■ Vins Blancs

Provence Luberon, Bastide du Claux, Domaine Sylvain Morey, 2020 9€(12cl) / 36€(45cl)

Né en Bourgogne, ce vigneron exploite un vignoble dans le Luberon, entre Rhône et Provence. Ce vin blanc a été élaboré par barrique demi-muids avec l'esprit bourguignon. Ce vin est frais, vif, et soyeux en bouche.

Rhône Saint-Joseph, Fruit d'Avillera, Domaine François Villard, 2020 11€(12cl) / 41€(45cl)

François Villard est un maestro de vin blanc de la Rhône. Comme il était cuisinier avant devenir un vigneron, son vin se marie toujours très bien avec gastronomie française. Ce vin est très fruité et plein de minérale.

Bourgogne Macon-Vergisson, Philippe Guyonnet, 2019 13€(12cl) / 45€(45cl)

Ce domaine a créé un nouveau producteur dans le merveilleux terroir de Pouilly-Fussé, encadré par l'exceptionnel producteur Guyot-Broux. 2019 est le premier millésime. Belle acidité, arôme d'agrumes, prunes blanches, minéraux forts.

■ Vins Rouges

Loire Coteaux du Loir, Rouge-Gorge, Bellivière, 2018 9€(12cl) / 37€(45cl)

Le Loir est un affluent de la Loire. Malgré le profil bas de cette appellation, Eric Nicolas est le seul grand producteur. Cépages Pineau d'Aunis représente la finesse du terroir du Loir.

Rhône Vacqueyras, Cuvée Fluoreto, Sang des Cailloux, 2019 11€(12cl) / 41€(45cl)

Vacqueyras est l'âme sœur de Châteauneuf-du-Pape, un vin de Rhône-Méridional. Le sol est recouvert de gravier, ce qui favorise ici la maturation des raisins de Grenache et leur donne un goût riche.

Vins au Verre avec système Coravin®

Grace à la nouvelle système de conservation des vins, nous sommes heureux de vous servir de vins exceptionnelles et rares aux verres.

(Thanks to the new wine. Preservation system, we are happy to serve you exceptional and rare wines by the glass)

Vin blanc (12cl)

Bordeaux Pessac-Léognan, *Château Carbonnieux*, 2017 20€

Ce château est reconnu depuis de nombreuses années pour la qualité des vins blancs. Le vin blanc, élevé principalement à partir de raisins Sémillon en fûts, se caractérise par un arôme secondaire (vanille, épices douces, café torréfié). un vin pour poisson de sauce.

Bourgogne Chassagne-Montrachet, *Domaine Joseph Colin*, 2019 23 €

Chassagne-Montrachet est un village assez dynamique et Joseph Colin est une nouvelle génération de vigneron dans ce village. Le vin devient de plus en plus raffiné et gagne la profondeur. Le millésime 2019 est très sqvoueux et gourmand.

Rhône Condrieu, Terrasses de l'Empire, *Vernay*, 2020 29€

Christine Vernay est l'une des meilleurs productrice du Rhône Septentorionnel. Condrieu est un vin aromatique et corsé. Bien sûr, il se marie très bien avec les viande blanches ainsi qu' avec des crustacés nobles comme Homnard.

Vin rouge (12cl)

Rhône Côte-Rôtie, Blonde du Seigneur, *Vernay*, 2018 27 €

Côte Rôtie est le vin de prince de la Vallée de Rhône. Cépage Syrah donne la puissance et note épicé et cépage Viognier donne la douceur et aroma exotique. Un côte rôtie style féminine !

Bourgogne Nuits-Saint-Georges, 1^{er} Cru Mont des Oiseaux, *l'Arlots*, 2019 28 €

Cette cuvée a été élaborée à partir des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlot, Monopole du Domaine. 2019 est une année favorable en Bourgogne, avec des raisins en sucre-acides quasi parfait.

Bourgogne Pommard, *Philippe Pacalet*, 2017 37 €

Elaboré par Vindanges entières, maître du Pinot Noir, Philippe Pacalet est bien connu dans le monde des vins nature. Ce vin est particulièrement fruité et a un fruit rouge croquant et la texture du vin est très longue. Finesse absolue Pommard !!

Bordeaux Pauillac, *Château d'Armailhac*, 2015 39 €

Ce vin est un frère cadet de Mouton-Rothschild. Il est bien typé de vin de Pauillac. Richesse & Elegance. Millésime 2015 est un grand millésime de Médoc. Idéale pour les viandes rouges au goût riche !

Vins Blancs

Bourgogne, blanc

2019	Macon-Vergisson	<i>Philippe Guyonnet</i>	55 €
2018	Chablis, Premier Cru, Vaugiraut	<i>Oudin</i>	59 €
2019	Bourgogne	<i>Tollot-Beaut</i>	68 €
2017	Bourgogne, Chardonnay	<i>Pierre Boisson</i>	75 €
2019	Pouilly-Fuissé	<i>Philippe Guyonnet</i>	78 €
2015	Chablis	<i>Dauvissat</i>	79 €
2019	Saint-Aubin, Compendium	<i>Joseph Colin</i>	79 €
2013	Bourgogne, Chardonnay	<i>Pierre Boisson</i>	85 €
2019	Chassagne-Montrachet	<i>Fontaine-Gagnard</i>	96 €
2019	Chassagne-Montrachet	<i>Joseph Colin</i>	99 €
2015	Chablis, 1 ^{er} cru Vaillons	<i>Dauvissat</i>	120 €
2015	Chablis, 1 ^{er} cru La Forest	<i>Dauvissat</i>	120 €
2018	Bourgogne, Chardonnay	<i>Roulot</i>	169 €
2019	Puligny-Montrachet, 1 ^{er} cru La Garenne	<i>Joseph Colin</i>	169 €
2019	Bourgogne	<i>Domaine Leflaive</i>	178 €
2018	Meursault	<i>Philippe Pacalet</i>	216 €
2018	Puligny-Montrachet	<i>Philippe Pacalet</i>	230 €
2018	Puligny-Montrachet, 1 ^{er} cru Champ Gain	<i>Pierre Morey</i>	269 €
2019	Puligny-Montrachet	<i>Domaine Leflaive</i>	272 €
2018	Chablis, 1 ^{er} cru Vaillons	<i>Raveneau</i>	277 €
2018	Chablis, 1 ^{er} cru Butteaux	<i>Raveneau</i>	277 €
2018	Chablis, 1 ^{er} cru, Montée de Tonnerre	<i>Raveneau</i>	295 €
2019	Bâtard-Montrachet, Grand cru	<i>Fontaine-Gagnard</i>	328 €
2018	Meursault, Les Vireuils	<i>Roulot</i>	337 €
2018	Chablis, Grand cru Blanchots	<i>Raveneau</i>	570 €

Rhône, blanc

2020	Saint-Joseph, Fruit d'Avilleran	<i>François Villard</i>	59 €
2019	Condrieu, Le Grand Vallon	<i>François Villard</i>	106 €
2020	Condrieu, Terrasses de l'Empire	<i>Vernay</i>	124 €

Loire, blanc

2020	Jasnières, Prémices, Sec tendre	<i>Bellivière</i>	49 €
2020	Sancerre, Nuance	<i>Vincent Pinard</i>	62 €
2019	Sancerre, Le Château	<i>Vincent Pinard</i>	88 €
2018	Coteaux du Loir, Vieilles Vignes Eparses, Demi-sec	<i>Bellivière</i>	93 €
2019	Jasnières, Calligramme, Sec tendre	<i>Bellivière</i>	93 €

Bordeaux, blanc

2013	Francs-Côtes-de-Bordeaux	<i>Château Puygueraud</i>	38 €
2017	Pessac-Leognan	<i>Château Carbonnieux</i>	106 €

Languedoc/Roussillon, blanc

2018	Faugères, Le Cairn	<i>Cottebrune</i>	29 €
2019	IGP Côtes Catalane, Les Calcinaires	<i>Gauby</i>	56 €

Alsace, blanc

2019	Alsace, Kritt, Pinot Blanc	<i>Marc Kreydenweiss</i>	46 €
2018	Alsace, Andlau, Riesling	<i>Marc Kreydenweiss</i>	49 €
2017	Alsace, Kritt, Gewürztraminer	<i>Marc Kreydenweiss</i>	57 €
2020	Alsace, L'abeille et le papillon	<i>Yura</i>	59 €
2018	Alsace, Clos Val d'Eleon	<i>Marc Kreydenweiss</i>	65 €
2012	Alsace, Riesling, Les Pierrets	<i>Josmeyer</i>	75 €
2019	Alsace, Kastelberg, Grand Cru, Riesling	<i>Marc Kreydenweiss</i>	135 €

Vins Rouges

Bourgogne et Beaujolais, rouge

Bouteilles

2019	Morgon, Côte du Py	<i>Jean Foillard</i>	58 €
2014	Bourgogne, cuvée Prestige	<i>Philippe Charlopin</i>	67 €
2019	Chorey-lès-Beaune	<i>Tollot-Beaut</i>	79 €
2015	Marsannay, Les Echezots	<i>Philippe Charlopin</i>	103 €
2017	Côteaux Bourguignons, Gamay	<i>Prieuré-Roch</i>	108 €
2019	Gevrey-Chambertin	<i>Trapet</i>	119 €
2017	Chambolle-Musigny	<i>Amiot Servelle</i>	125 €
2019	Gevrey-Chambertin, Ostrea	<i>Trapet</i>	135 €
2019	Nuits-St-Georges, 1 ^{er} Cru Mont des Oiseaux	<i>Domaine de l'Arlot</i>	139 €
2018	Aloxe Corton, 1 ^{er} Cru Les Vercots	<i>Tollot-Beaut</i>	142 €
2018	Aloxe Corton, 1 ^{er} Cru Les Vercots	<i>Morey-Blanc</i>	144 €
2010	Bourgogne	<i>Claude Dugat</i>	147 €
2009	Moulin-à-Vents	<i>Jules Desjournays</i>	152 €
2017	Nuits-St-Georges, 1 ^{er} Cru Hors Ligne	<i>Domaine de l'Arlot</i>	154 €
2018	Volnay, 1 ^{er} Cru Pitures	<i>Morey-Blanc</i>	155 €
2016	Morey-Saint-Denis	<i>Hubert Lignier</i>	156 €
2018	Pommard, 1 ^{er} Cru Grands Epenots	<i>Pierre Morey</i>	170 €
2019	Nuits-St-Georges, 1 ^{er} Cru Clos des Forêts St Georges	<i>Domaine de l'Arlot</i>	179 €
2014	Gevrey-Chambertin	<i>Philippe Pacalet</i>	180 €
2017	Volnay, 1 ^{er} Cru Clos des Angles	<i>Marquis d'Angerville</i>	183 €
2017	Pommard	<i>Philippe Pacalet</i>	184 €
2017	Chambolle-Musigny, 1 ^{er} Cru Les Charmes	<i>Amiot Servelle</i>	198 €
2017	Volnay, 1 ^{er} Cru Champans	<i>Marquis d'Angerville</i>	225 €
2018	Chambolle-Musigny	<i>Philippe Pacalet</i>	230 €
2017	Clos Vougeot Grand Cru La Grand Maupertui	<i>Anne Gros</i>	245 €
2017	Clos St Denis Grand Cru	<i>Amiot Servelle</i>	264 €
2015	Clos St Denis Grand Cru	<i>Amiot Servelle</i>	285 €
2013	Gevrey-Chambertin, 1 ^{er} Cru	<i>Claude Dugat</i>	310 €
2019	Latricières-Chambertin	<i>Trapet</i>	368 €
2017	Chambolle-Musigny, 1 ^{er} Cru Les Amoureues	<i>Amiot Servelle</i>	424 €
2018	Richebourg	<i>Anne Gros</i>	528 €

Rhône, rouge

2020	Saint-Joseph	<i>Vincent Paris</i>	54 €
2019	Vacqueyras, Cuvée Fluoreto	<i>Sang des Cailloux</i>	59 €
2020	Cornas, Granite 30	<i>Vincent Paris</i>	65 €
2019	Saint-Joseph, Mairlant	<i>François Villard</i>	74 €
2020	Cornas, La Geynale	<i>Vincent Paris</i>	95 €
2018	Côte-Rôtie	<i>Pierre Gaillard</i>	108 €
2019	Côte-Rôtie, Le Gallet Blanc	<i>François Villard</i>	109 €
2019	Côte-Rôtie, Blonde du Seigneur	<i>Vernay</i>	132 €
2005	Vacqueyras, Oumage, Cuvée Tao	<i>Sang des Cailloux</i>	138 €
1999	Vacqueyras, Oumage	<i>Sang des Cailloux</i>	138 €
2014	Châteauneuf-du-Pape	<i>Clos des Papes</i>	149 €
2017	Côte-Rôtie	<i>Jamet</i>	188 €

Alsace, rouge

2018	Pinot Boir, Pinot Noir	<i>Marc Kreydenweiss</i>	50 €
------	------------------------	--------------------------	------

Val de Loire, rouge

-	Vin de France, Reflet	<i>Domaine Saint Nicolas</i>	35 €
2019	Coteaux du Loir, Rouge-Gorge	<i>Bellivière</i>	59 €
2017	Vin de France, Ange, Pinot Noir	<i>Domaine de L'Ecu</i>	72 €
2019	Sancerre, Charlouise	<i>Vincent Pinard</i>	88 €
2019	Sancerre, Vendanges Entières	<i>Vincent Pinard</i>	105 €

Bordeaux, rouge

2017	Castillon, Côtes-de-Bordeaux	<i>Château d'Aiguilh</i>	71 €
2013	Pomerol	<i>Petit Village</i>	147 €
2014	Saint-Julien	<i>Château Léoville-Poyferré</i>	178 €
2015	Pauillac	<i>Château d'Armailhac</i>	189 €
1997	Saint-Estèphe	<i>Calon Ségur</i>	278 €
2009	Côtes de Bourg	<i>Roc de Cambes</i>	292 €
1989	Saint-Julien	<i>Château Léoville-Poyferré</i>	295 €

Languedoc/Roussillon, rouge

2013	Corbière, Cuvée 111	<i>Les Clos Perdus</i>	53 €
2018	Terrasse du Larzac	<i>Montcalmès</i>	72 €
2015	Terrasse de Larzac	<i>Mas Julien</i>	102 €
2008	Coteaux du Languedoc, Marlene N.3	<i>Domaine de Peyre-Rose</i>	195 €

Provence/Corse rouge

2016	Bandol	<i>Pibarnon</i>	68 €
------	--------	-----------------	------

Apéritifs

Kir (Cassis/Mûre/Pêche)	12cl	8,0 €
Kir Royal (Cassis/Mûre/Pêche)	10cl	18,0 €
Pastis, Campari, Martini	6cl	8,0 €
Bière Japonaise, Asahi	33cl	8,0 €

Whisky

Talisker, Distillers Edition	4cl	14,0 €
Ardbeg, The Ultimate	4cl	14,0 €
Hibiki, Harmony	4cl	17,0 €
Macallan, Double Cask, 12 years	4cl	21,0 €
Yamazaki, 12 ans, Single Malt	4cl	29,0 €
Hakushu, 12 ans, Single Malt	4cl	29,0 €

Eaux Minérales et Boissons sans Alcool

Jus de Fruit Bio d'Alain Milliat (Pomme Cox's, Orange, Pamplemousse, Tomate, Raisin Blanc)	33cl	6,0 €
Coca-Cola Zero	33cl	6,0 €
Chateldon	75cl	7,0 €
Thonon	75cl	6,0 €
Badoit	50cl	5,0 €
Perrier	33cl	4,0 €

Champagnes Blancs

Louis Roederer, Collection 242	95 €
Egly-Ouriet, Les Prémices	98 €
Egly-Ouriet, Premier Cru, Brut, Les Vignes de Vrigny	122 €
Bollinger, Spécial Cuvée	128 €
2008, Billecart-Salmon, Vintage	138 €
Egly-Ouriet, Brut Grand Cru	155 €
2014, Louis Roederer, Blanc de Blancs	163 €
2013, Bollinger, Cuvée B13, Blanc de Noirs	285 €
2012, Pol Roger, Sir Winston Churchill	298 €
2006, Louis Roederer, Cristal	388 €

Champagnes Rosés

Théophile, Rosé	85 €
Billecart-Salmon, Rosé	123 €

Vins Rosés

2019	Sancerre	Vincent Pinard	46€
------	----------	----------------	-----

Digéstifs

Marc

Vieux Marc de Bandol, Château de Pibarnon, 1996	4cl	10 €
---	-----	------

Cognac

Courvoisier, Napoleon	4cl	19 €
-----------------------	-----	------

Delamain, Pale & Dry, X.O.	4cl	25 €
----------------------------	-----	------

Camus, Borderies, X.O.	4cl	29 €
------------------------	-----	------

Calvados

Christian Drouin, Fine	4cl	11 €
------------------------	-----	------

Julien Frémont	4cl	14 €
----------------	-----	------

Rhum

Mathusalem, Gran Reserva, 15 ans d'age	4cl	9 €
--	-----	-----

Diplomatico	4cl	9 €
-------------	-----	-----

Zacapa, System Solera 23	4cl	18 €
--------------------------	-----	------

Angostura, Aged 15 years	4cl	19 €
--------------------------	-----	------

Whisky

Talisker, Distillers Edition	4cl	14,0 €
------------------------------	-----	--------

Ardbeg, The Ultimale	4cl	14,0 €
----------------------	-----	--------

Hibiki, Harmony	4cl	17,0 €
-----------------	-----	--------

Macallan, Double Cask, 12 years	4cl	21,0 €
---------------------------------	-----	--------

Yamazaki, 12 ans, Single Malt	4cl	29,0 €
-------------------------------	-----	--------

Hakushu, 12 ans, Single Malt	4cl	29,0 €
------------------------------	-----	--------

Porto

Graham's Towny 20 ans	4cl	19 €
-----------------------	-----	------

Liqueurs

Miclo, Eau de Vie de Poire William	4cl	8 €
------------------------------------	-----	-----

Miclo, Eau de Vie de Framboise	4cl	8 €
--------------------------------	-----	-----

Miclo, Eau de Vie de Mirabelle	4cl	8 €
--------------------------------	-----	-----

Chartreuse

Les Pères Chartreux, V.E.P.	4cl	27 €
-----------------------------	-----	------

Cafés et Thés

Cafés (Maison L'arbre à Café)

Chakra Do Dago, Pérou, Villa Rica

Le Chakra (la ferme) est la plantation de famille Marin, pionnière et chef de file de la bio-dynamie au Pérou(1500m altitudes). Un café parfaitement équilibré aux arômes de fruits à coque, et de chocolat

Espresso	4 €
Double espresso	6 €
Café cream	6 €

Infusions

Menthe	6 €
Verveine	6 €
Camomille	6 €
Tilleul	6 €

Thés

Earl Grey	6 €
Darjeeling	6 €
Ceylan	6 €
Thé Vert (Japonais)	6 €
Thé Hoji (Thé grillé Japonais)	6 €
Thé "Sur le Nil" <i>Mariage Frères</i> (Thé vert à la citronnelle)	6 €
Thé "Marco Polo" <i>Mariage Frères</i> (Thé parfumé aux fleurs)	6 €