

Vins au verre

■ Champagne

Coupe de champagne, Louis Roederer, Collection 243 12cl 18 €

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 japonais

Tenzan, Shichida, Junmai Ginjo Saga 6cl 14 €

Ce saké vient de Sud-Ouest de Japon, Saga à côté de la mer. Issue de riz Omachi, il est vif et parfumé aux fleurs blanches. C'est un saké bien sec.

■ Umeshu japonais, Liqueur Prune

Azumaichi, Honkaku Umeshu, Saga 6cl 13 €

Umeshu est une liqueur à base de chôchu(eau de vie de saké) dans laquelle des prunes sont trempées. Très aromatique et doux et tendre.

■ Vins Moelleux

Loire Coteaux du Loir, Vieilles Vignes Eparses, Bellivière, 2018 6cl 12 €

*Le Loir (pas de la Loire...) est un fleuve qui rejoint la Loire. Un terroir exceptionnel avec le sol de argilo-siliceux. Issue de cépage **Chenin Blanc**. Les arômes de pomme, coing, et touche de confit d'abricots. Un vin de douceur et pas trop licoreux.*

■ Vins Blancs

Bordeaux Francs Côtes de Bordeaux, Château Puygueraud, 2013 8€(12cl)/ 31€(45cl)

Nicolas Thienpont est un des élitiste bordelaise. Ce vin est issue de cépages 50% Sauvignon Blanc, 50% Sauvignon Gris. La belle ligne dessinée par le sauvignon blanc se conjugue à la présence de l'exotique Sauvignon Gris.

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits, Domaine de l'Arlot, 2020 13€(12cl)/ 47€(45cl)

Domaine de l'Arlot est un domaine viticole à Premeaux-Prissey qui se pratique de biodynamie en vigne. Un vin blanc délicat aux notes florales et riche en minéraux. Il se marie bien avec les plats de fruits de mer et de poisson.

■ Vins Rouges

Languedoc Minervois, Les Traverses Domaine de Courbissac 2019 8€(12cl)/ 30€(45cl)

. Brunnhilde Claux travaille en biodynamie depuis longtemps. Issue de Cépage 35% Syrah et 35% Grenache, 30% Mourvèdre. Ça sent de la garrigue et fruit à noyau. Il va se marier avec des morceaux de viande rouge grillé comme agneau ou boeuf.

Loire Sancerre, Vacheron, 2020 15€(12cl) / 55€(45cl)

*Sancerre rouge est issu du cépage **Pinot Noir**. Un vin rouge friande et délicat aux nuances de fruits rouges (cerise, framboise) et florales (violet). Domaine Vacheron est le grand maître des vins rouges Sancerrois qui rivalisent avec les vins de Bourgogne.*

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)

Rhône Condrieu, Terrace de Plat, *Domaine François Villard, 2020* 23 €

*François Villard devient l'un des meilleurs vignerons de la Vallée du Rhône septentrional. Ce Condrieu, issue de cépage **Viognier**, a une explosion de fruit à pépins et une belle minéralité au milieu. Il se marie très bien avec les crustacés et les poissons fins.*

Bourgogne Chassagne-Montrachet, *Domaine Bruno Colin, 2020* 24 €

Chassagne-Montrachet est un village assez dynamique et Bruno Colin est une nouvelle génération de vignerons dans ce village. Le vin devient de plus en plus raffiné et gagne la profondeur. Le millésime 2020 est très savoureux et gourmand.

Bourgogne Pouilly-Fuissé, Vignes Blanches *Jules Desjournes, 2018* 28 €

Ex-courtier de prestige, Fabien Duperray a lancé son propre domaine à Beaujolais, puis en Maconnais, Un vin de Macon bien frais et élégant, bien rivalisé de vin de Côte d'Or blanc ! Cette cuvée comptera bientôt parmi les premiers "Premier Cru" de région Maconnais !!

Bourgogne Puligny-Montrachet, *Domaine Leflaive, 2019* 46 €

Domaine Leflaive est un des plus grand domaine de Puligny-Montrachet, qui se qualifié le plus grand maître de vin blanc de monde. 2019 est un millésime de puissance et charmeur.

Vin rouge (12cl)

Rhône Côte Rôtie, Madinière, *Domaine Yves Cuilleron, 2020* 23 €

*Côte Rôtie est le vin de prince de la Vallée de Rhône. Cépage **Syrah(97%)** donne la puissance et note épicé et cépage **Viognier(3%)** ajoute la douceur et aroma exotique.*

Bourgogne Aloxe-Corton, 1^{er} Cru Les Vercots, *Pierre Morey, 2019* 28 €

Aloxe-Corton est une appellation du nord de Côte de Beaune. Dans le sol assez argileux donnent aux vins richesse et profondeur de fruit rouges. Le millésime 2019 est très ensoleillé et plein de maturité des raisins. Grand millésime.

Bordeaux Saint-Julien, *Château Lagrange, 2017* 35 €

*Malgré le millésime 2017 difficile à cause de gel de printemps, c'est une bonne indication du caractère concentré des rendements faibles. Un vin élégance, équilibré et possède aussi une brillante aromatique et une grande finesse des tannins. **Cabernet Sauvignon 78%, Merlot 18%, 4% Petit Verdot.***

Bourgogne Gevrey-Chambertin, *Philippe Pacalet, 2018* 42 €

Bien qu'il ne possède pas de vignes, Philippe Pacalet connaît parfaitement le savoir-faire de vinification bourguignon. Il travaille toujours des vendanges entières et très peu de soufre. Ses vins sont parfumés, des fruits rouges, incroyablement équilibrés et longs en bouche.

Vins Blancs

Bourgogne, blanc

2018	Bourgogne	<i>Domaine Thibert</i>	49 €
2018	Macon-Verzé	<i>Jules Desjournays</i>	62 €
2020	Hautes-Côtes-de-Nuits	<i>Domaine de l'Arlot</i>	67 €
2020	Bourgogne, Côte d'Or	<i>Tollot-Beaut</i>	69 €
2016	Chablis	<i>Dauvissat</i>	69 €
2019	Saint-Romain, Sous le Château	<i>Pierre Morey</i>	86 €
2018	Chablis, 1 ^{er} cru Beauregard	<i>Thomas Picot</i>	118 €
2020	Chassagne-Montrachet	<i>Bruno Colin</i>	119 €
2020	Nuits-Saint-Georges, La Gerbotte	<i>Domaine de l'Arlot</i>	126 €
2016	Chablis, 1 ^{er} cru Vaillon	<i>Dauvissat</i>	134 €
2016	Chablis, 1 ^{er} cru La Forest	<i>Dauvissat</i>	134 €
2015	Chablis, 1 ^{er} cru Vaillon	<i>Dauvissat</i>	139 €
2015	Chablis, 1 ^{er} cru La Forest	<i>Dauvissat</i>	139 €
2011	Pouilly-Fuissé, Le Clos Reyssié, Vieilles Vignes	<i>Maison Valette</i>	140 €
2018	Pouilly-Fuissé, Vignes Blanches	<i>Jules Desjournays</i>	142 €
2019	Meursault, Clos Le Meix Tavaux	<i>Pierre Morey</i>	144 €
2018	Bourgogne, Chardonnay	<i>Roulot</i>	165 €
2019	Bourgogne	<i>Domaine Leflaive</i>	165 €
2019	Chablis, 1 ^{er} cru Beuroy	<i>Philippe Pacalet</i>	198 €
2019	Puligny-Montrachet	<i>Domaine Leflaive</i>	255 €
2019	Puligny-Montrachet	<i>Philippe Pacalet</i>	268 €
2019	Bâtard-Montrachet, Grand cru	<i>Fontaine-Gagnard</i>	290 €
2018	Meursault, Les Vireuils	<i>Roulot</i>	295 €
2019	Chablis, 1 ^{er} cru Vaillon	<i>Raveneau</i>	348 €
2019	Chablis, 1 ^{er} cru Butteaux	<i>Raveneau</i>	348 €
2019	Chablis, 1 ^{er} cru Montée de Tonnerre	<i>Raveneau</i>	396 €
2018	Chablis, Grand cru Blanchots	<i>Raveneau</i>	450 €

Rhône, blanc

2019	Luberon, Barraban	<i>Bastide du Claux</i>	41 €
2020	Condrieu, Terrasse de Plat	<i>François Villard</i>	108 €
2021	Condrieu, Terrasse de l'Empire	<i>Christine Vernay</i>	138 €
2020	Condrieu, Vernillon	<i>Jamet</i>	140 €

Loire, blanc

2021	Saumur, Saint-Cyr en Bourg	<i>Arnaud Lambert</i>	39 €
2021	Sancerre	<i>Vacheron</i>	66 €
2019	Sancerre, Le Château	<i>Vincent Pinard</i>	80 €
2018	Coteaux du Loir, Vieilles Vignes Eparses, Demi-sec	<i>Bellivière</i>	83 €
2019	Jasnières, Calligramme, Sec tendre	<i>Bellivière</i>	83 €

Bordeaux, blanc

2013	Francois Côtes de Bordeaux	<i>Château Puygueraud</i>	39 €
------	----------------------------	---------------------------	------

Languedoc/Roussillon, blanc

2021	Collioure, Folio	<i>Coume del Mas</i>	69 €
------	------------------	----------------------	------

Alsace, blanc

2019	Alsace, Cuvée Albert	<i>Albert Mann</i>	65 €
2018	Alsace, Clos Val d'Eleon	<i>Marc Kreydenweiss</i>	69 €

Provence, blanc

2020	Palette	<i>Château Henri Bonnaud</i>	59 €
2020	Bandol	<i>Château de Pibarnon</i>	65 €

Vins Rouges

Bourgogne et Beaujolais, rouge

2020	Hautes-Côtes-de-Nuits, Le Mont	<i>Domaine de l'Arlot</i>	76 €
2020	Santenay, Vieilles Vignes	<i>Bruno Colin</i>	79 €
2020	Chorey-lès-Beaune	<i>Tollot-Beaut</i>	84 €
2014	Marsannay, La Montagne	<i>Olivier Guyot</i>	88 €
2020	Savigny-lès-Beaune	<i>Tollot-Beaut</i>	96 €
2017	Santenay, 1 ^{er} Cru Passetemps	<i>Domaine de Villaine</i>	98 €
2014	Fleurie, Chapelle des Bois	<i>Jules Desjournays</i>	118 €
2020	Gevrey-Chambertin	<i>Jean Fournier</i>	122 €
2017	Morey-Saint-Denis, 1 ^{er} Cru Ruchet	<i>Frédéric Magnin</i>	124 €
2017	Chambolle-Musigny	<i>Amiot Servelle</i>	125 €
2020	Nuits-Saint-Georges, 1 ^{er} Cru, Mont des Oiseaux	<i>Domaine de l'Arlot</i>	139 €
2019	Aloxe Corton, 1 ^{er} Cru Les Vercots	<i>Pierre Morey</i>	144 €
2018	Volnay, 1 ^{er} Cru Pitures	<i>Morey-Blanc</i>	155 €
2016	Morey-Saint-Denis	<i>Hubert Lignier</i>	156 €
2017	Chambolle-Musigny, 1 ^{er} Cru Les Charmes	<i>Amiot Servelle</i>	185 €
2019	Chambolle-Musigny, Vieilles Vignes	<i>Geantet-Pansiot</i>	190 €
2018	Gevrey-Chambertin	<i>Philippe Pacalet</i>	194 €
2018	Pommard	<i>Philippe Pacalet</i>	196 €
2018	Nuits-Saint-Georges	<i>Philippe Pacalet</i>	199 €
2017	Nuits-Saint-Georges, 1 ^{er} Cru, Clos de l'Arlot	<i>Domaine de l'Arlot</i>	208 €
2017	Volnay, 1 ^{er} Cru Champans	<i>Marquis d'Angerville</i>	215 €
2019	Gevrey-Chambertin	<i>Armand Rousseau</i>	220 €
2019	Nuits-Saint-Georges, 1 ^{er} Cru, Aux Argillas	<i>Philippe Pacalet</i>	282 €
2019	Pommard, 1 ^{er} Cru Les Epenots	<i>Philippe Pacalet</i>	299 €
2018	Vosne-Romanée, 1 ^{er} Cru, Les Suchot	<i>Domaine de l'Arlot</i>	306 €
2015	Clos St Denis Grand Cru	<i>Amiot Servelle</i>	308 €
2019	Latricières-Chambertin	<i>Trapet</i>	310 €

Rhône, rouge

2020	Côte-Rôtie, Madinière	<i>Yves Cuilleron</i>	106 €
1999	Vacqueyras, Oumage	<i>Sang des Cailloux</i>	125 €
2020	Côte-Rôtie, Blonde du Seigneur	<i>Christine Vernay</i>	138 €
2008	Châteauneuf-du-Pape, Croix Bois	<i>Chapoutier</i>	189 €
2014	Châteauneuf-du-Pape	<i>Clos des Pape</i>	198 €

Val de Loire, rouge

2021	Chinon	<i>Philippe Alliet</i>	47 €
2017	Anjou, La Fresnaye	<i>Patrick Baudouin</i>	59 €
2020	Sancerre	<i>Vacheron</i>	75 €

Bordeaux, rouge

2017	Listrac-Médoc	<i>Château Fourcas Dupré</i>	59 €
2013	Saint-Estèphe	<i>Franck Phelan</i>	65 €
2017	Castillon, Côtes-de-Bordeaux	<i>Château d'Aiguilh</i>	69 €
2019	Saint-Julien	<i>Fief de Lagrange</i>	77 €
2013	Pauillac	<i>Château Grand Puy Ducasse</i>	105 €
2006	Haut-Médoc	<i>Château de Camensac</i>	109 €
2015	Pomerol	<i>Château Rouget</i>	131 €
2015	Margaux	<i>Château Kirwan</i>	138 €
2017	Saint-Émilion Grand Cru	<i>Petit Figeac</i>	149 €
2011	Saint-Julien	<i>Château Lagrange</i>	175 €
2006	Saint-Julien	<i>Clos du Marquis</i>	179 €
2015	Saint-Julien	<i>Château Lagrange</i>	181 €
2015	Margaux	<i>Château Lascombes</i>	208 €
2005	Margaux	<i>Château du Tertre</i>	218 €

Provence/Corse rouge

2014	Coteaux Varois, Champs de la Truffière	<i>Domaine du Deffends</i>	53 €
2019	Bandol	<i>Domaine de la Bégude</i>	63 €
2018	Bandol	<i>Château de Pibarnon</i>	77 €

Languedoc/Roussillon rouge

2017	Pic Saint-Loup, Saint Agnès	<i>Hermitage de Pic Saint Loup</i>	73 €
2018	Terrace de Larzac	<i>Moncalmes</i>	105 €
2008	Coteaux du Languedoc, Marlène N.3	<i>Peyre-Rose</i>	228 €
2008	Coteaux du Languedoc, Clos des Cistes	<i>Peyre-Rose</i>	244 €

Italie rouge

2014	Chianti Classico, San Lorenzo, Gran Selezione	<i>Castello di Ama</i>	132 €
------	---	------------------------	-------

Apéritifs

Kir (Cassis/Pêche/Abricot)	12cl	8,0 €
Kir Royal (Cassis/Pêche/Abricot)	12cl	18,0 €
Bière Japonaise, Asahi	33cl	8,0 €

Whisky

Macallan, Double Cask, 12 years	4cl	19,0 €
Hakushu, 12 ans, Single Malt	4cl	27,0 €

Eaux Minerals et Boissons sans Alcool

Cocktail Sans Alcool	10cl	10,0 €
De la base de Jus de Cassis, jus concentré de Yuzu, et Schweppes.		

Jus de Fruit Bio de Zenat	20cl	7,0 €
---------------------------	------	-------

(Pomme-Kiwi, Orange, Mangue-Passion, Cassis-Poire)

Zenat est une marque tendance de boisson Bio Premium. Lancée en 2014, Zenat est devenue un acteur incontournable sur le marché des jus de fruits de infusions haut de gamme. En 2019, Zenat eu l'honneur d'être accepté comme membre du collège Culinaire de France en tant que «Producteur Artisan de Qualité».

Coca-Cola Zero	33cl	7,0 €
Chateldon	75cl	8,0 €
Thonon	75cl	8,0 €
Badoit	50cl	5,0 €

Champagnes Blancs

Louis Roederer, Collection 243	95 €
Egly-Ouriet, Les Premices	96 €
Egly-Ouriet, Premier Cru, Brut, Les Vignes de Vrigny	105 €
Egly-Ouriet, Brut Grand Cru	125 €
2014, Louis Roederer, Blanc de Blancs	148 €
Jacques Lassaigne, Extra Brut Blanc de Blancs, Le Cotet,	152 €
2012, Pol Roger, Sir Winston Churchill	290 €

Champagnes Rosés

2015, Louis Roederer, Rosé	158 €
----------------------------	-------

Montlouis Pétillant

Triple Zero	Jacky Brot	78 €
-------------	------------	------

Vins Rosés

2020	Bandol	<i>Château de Pibarnon</i>	52 €
------	--------	----------------------------	------

Digéstifs

Cognac

Hennessy, V.S.	4cl	15 €
Bourgoin, Double-Lie	4cl	15 €
Courvoisier, Napoleon	4cl	19 €
Camus, X.O. Borderies	4cl	37 €

Calvados

Christian Drouin, Fine	4cl	11 €
Julien Frémont	4cl	14 €

Marc

Marc de Bourgogne, Domaine de l'Arlot	4cl	15 €
---------------------------------------	-----	------

Vodka

Grey Goose	4cl	9 €
------------	-----	-----

Rhum

Bacardi, Carto Oro	4cl	7 €
Mathusalem, Gran Reserva, 15 ans d'âge	4cl	9 €
Angostura, Aged 15 years	4cl	19 €

Whisky

Cragganmore, 12 years	4cl	11 €
Chivas, Regal, 12 years	4cl	12 €
Kavalan, Distillery select	4cl	15 €
Macallan, Double Cask, 12 years	4cl	19 €
Hakushu, 12 ans, Single Malt	4cl	27 €

Liqueurs

Miclo, Eau de Vie de Poire William	4cl	10 €
Miclo, Eau de Vie de Framboise	4cl	10 €

Chartreuse

Les Pères Chartreux, 9ème Centenaire	4cl	25 €
Les Pères Chartreux, V.E.P.	4cl	31 €

Cafés et Thés

Cafés (Maison L'arbre à Café)

SOURCE, Brésil, Pérou, Honduras

C'est un café d'assemblage de 100% Biodynamie par maison l'Arbre à Café. Un café doux et chocolaté, les arômes de fruit à coques, cacao, et caramel.

Expresso	4 €
Double expresso	6 €
Café crème	5 €

Infusions

Menthe	8 €
Verveine	8 €
Camomille	8 €
Tilleul	8 €

Thés

Earl Grey	8 €
Darjeeling	8 €
Ceylan	8 €
Thé Vert (Japonais)	8 €
Thé Hoji (Thé grillé Japonais)	8 €
Thé "Sur le Nil" <i>Mariage Frères</i>	8 €
(Thé vert à la citronnelle)	
Thé "Marco Polo" <i>Mariage Frères</i>	8 €
(Thé parfumé aux fleuris)	