

Vins Blancs *White Wine*

Bourgogne, blanc

2023 Bourgogne Aligoté, <i>Sylvain Pataille *</i>	49 €
2023 Bourgogne blanc, <i>Fontaine-Gagnard</i>	65 €
2023 Bourgogne, Chardonnay, <i>Rapet</i>	66 €
2023 Côteaux Bourguignons, <i>Anne Gros</i>	66 €
2023 Hautes-Côtes de Nuits, <i>Anne Gros</i>	72 €
2022 Bourgogne, <i>Méchalots, Sylvain Pataille *</i>	73 €
2022 Hautes-Côtes de Nuits, Le Mont, <i>Arlot *</i>	75 €
2019 Chablis, <i>Vincent Dauvissat</i>	84 €
2023 Marsannay, <i>Sylvain Pataille *</i>	84 €
2023 Pernand-Vergelesses, Les Combottes, <i>Rapet</i>	86 €
2022 Saint-Romain, Sous le Château, <i>Morey-Blanc</i>	88 €
2023 Chorey-Les-Beaune, <i>Fanny Sabre *</i>	89 €
2023 Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru, "Sous Frétille", <i>Rapet</i>	108 €
2023 Chassagne-Montrachet blanc, <i>Fontaine-Gagnard</i>	129 €
2019 Chablis, 1 ^{er} cru Forest, <i>Vincent Dauvissat</i>	155 €
2019 Chablis, 1 ^{er} cru Vaillons, <i>Vincent Dauvissat</i>	155 €
2023 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru, Cailleret, <i>Fontaine-Gagnard</i>	175 €
2023 Nuits-Saint-Georges, 1 ^{er} Cru, Clos de l'Arlot blanc, <i>Arlot *</i>	198 €
2019 Chablis 1 ^{er} cru Beuroy, <i>Philippe Pacalet *</i>	198 €
2022 Puligny-Montrachet 1 ^{er} cru, Champs Gains, <i>Pierre Morey</i>	265 €
2021 Puligny-Montrachet 1 ^{er} cru, Champs Gains, <i>Pierre Morey</i>	280 €
2020 Bâtard-Montrachet, Grand cru, <i>Fontaine-Gagnard</i>	355 €
2021 Bâtard-Montrachet, Grand cru, <i>Fontaine-Gagnard</i>	355 €
2021 Le Montrachet, Grand cru, <i>Fontaine-Gagnard</i>	385 €

* : Vins bio ou vins élaborés sans soufre ajouté ou avec peu.

Rhône, blanc

2023 Contours de Mairlant, <i>François Villard</i>	59 €
2023 Ardèche, Cave Vinum, <i>Mas de Libian *</i>	59
€	
2023 Saint-Péray, Les Pins, <i>Gripa</i>	60 €
2024 IGP Collines Rhodaniennes, Viognier, <i>Georges Vernay *</i>	
65 €	
2023 Saint-Joseph blanc, <i>Gripa</i>	70 €
2022 Collines Rhodaniennes, Sous les Étoiles, Roussanne, <i>Devay</i>	78 €
2023 Condrieu, Les Terrasses de l'Empire, <i>Georges Vernay *</i>	125
€	
2023 Condrieu, Les Chaillées de l'Enfer, <i>Georges Vernay *</i>	155
€	
2023 Condrieu, <i>Jamet</i>	159 €
2022 Condrieu, Coteau de Vernon, <i>Georges Vernay *</i>	198
€	

Jura, blanc

2023 Arbois, Chardonnay, Patchwork, <i>Stéphane Tissot</i>	64 €
2022 VdF, Maceration, <i>Zeroine (Vin Orange) *</i>	75 €
2021 Arbois, Savagnin, Sous voile, <i>Stéphane Tissot</i>	95 €
2022 Côtes-du-Jura, Chardonnay en Barberon, <i>Stéphane Tissot</i>	95 €

Val de Loire, blanc

2022 Anjou, Rhyolites du Cahier, <i>Matin Calme</i>	58 €
---	------

2022 Vouvray sec, Le Bouchet, <i>Benjamin Serer</i>	59 €
2023 Vouvray sec, Les Grandes Dames, <i>Benjamin Serer</i>	60 €
2022 Sancerre, Les Bouffants, <i>Denizot</i>	72 €
2021 Ephata, <i>Terre de l'Elu *</i>	75 €
2022 Sancerre, Le Château, <i>Vincent Pinard</i>	115 €

* : Vins bio ou vins élaborés sans soufre ajouté ou avec peu.

Alsace, blanc

2022 Alsace, Complantation, <i>Marcel Deiss</i>	59 €
2023 Alsace, Riesling, Riquewihr, <i>Trapet</i>	63 €
2014 Alsace, Riesling, Pfoeller, <i>Meyer-Fonné</i>	64 €
2018 Alsace, Gewürztraminer, Fronholz, SGN, <i>Ostertag</i>	(1/2bt) 65 €

Languedoc-Roussillon, blanc

2013 Côtes Catalanes, Vieilles Vignes, <i>Clos des Fées</i>	95 €
---	------

Vins Rouges *Red wine*

Bourgogne

2022 Hautes-Côtes de Nuits rouge, Le Mont, <i>Arlot</i> *	77 €
2023 Hautes-Côtes de Nuits, Les Dames Huguettes, <i>Henri Gouges</i>	79 €
2023 Hautes-Côtes de Nuits, <i>Anne Gros</i>	79 €
2022 Savigny-lès-Beaune, Aux Fournaux, <i>Rapet</i>	80 €
2023 Marsannay, <i>Sylvain Pataille</i> *	81 €
2022 Rully En Guesnes, <i>Dureuil-Janthial</i>	83 €
2018 Irancy, <i>Vincent Dauvissat</i>	84 €
2022 Savigny-Les-Beaune, <i>Tollot-Beaut</i>	89 €
2023 Marsannay, Clos du Roy, <i>Sylvain Pataille</i> *	118 €
2023 Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru, Mont des Oiseaux, <i>Arlot</i> *	125 €
2022 Marsannay, Clos du Roy, <i>Sylvain Pataille</i> *	130 €
2023 Nuits-St-Georges 1er cru, Clos des Porrets St Georges, <i>H. Gouges</i>	145 €
2022 Gevrey Chambertin Ostrea, <i>Trapet</i>	175 €
2023 Chambolle Musigny La Combe d'Orveau <i>Anne Gros</i>	185 €

2023 Vosne Romanee "Les Barreaux" <i>Anne Gros</i>	195 €
2023 Echezeaux, Grand Cru, Les Loachausse, <i>Anne Gros</i>	235 €

Jura rouge

2023 Arbois, Trousseau, Singulier, <i>Stéphane Tissot</i>	86 €
---	------

* : Vins bio ou vins élaborés sans soufre ajouté ou avec peu.

Rhône, rouge

2023 Vacqueyras, Doucinello, <i>Sang des Cailloux</i>	52 €
2022 Cairanne, Ebrescade, <i>Marcel Richaud *</i>	58
€	
2023 Saint-Joseph, <i>Gripa</i>	67 €
2016 Saint Joseph, Reflet, <i>François Villard</i>	98 €
2011 Châteauneuf-du-Pape, <i>Clos du Mont-Olivet</i>	118 €
2023 Côte-Rôtie, Blonde du Seigneur, <i>Georges Vernay</i>	147 €
1999 Vacqueyras, Oumage, <i>Sang des Cailloux</i>	148 €
2019 Côte-Rôtie, Coteaux de Bassenon, <i>Maison Stéphane *</i>	148 €
2022 Côte-Rôtie, <i>Jamet</i>	260 €

Provence rouge

2021 Bandol, La Migoua , Tempier	98 €
2014 Bandol, La Migoua , Tempier	108 €
2012 Bandol, La Tourtine Tempier	121 €

Languedoc-Roussillon rouge

2023 Minervois, Cazelles rouge La Ciaude, <i>Anne Gros & JP Tollot</i>	49 €
2022 Minervois, Cazelles rouge La Ciaude, <i>Anne Gros & JP Tollot</i>	59 €
2021 Faugères, Jadis, <i>Léon Barral *</i>	68 €
2012 Côtes du Roussillon Villages, <i>Clos des Fées</i>	128 €
2020 Côtes du Roussillon Villages, Petite Sibérie, <i>Clos des Fées</i>	195 €
2014 Côtes du Roussillon Villages, Petite Sibérie, <i>Clos des Fées</i>	245 €

* : Vins bio ou vins élaborés sans soufre ajouté ou avec peu.

Val de Loire, rouge

2021 VdF, L'Aiglerie, <i>Terre de l'Elu *</i>	58 €
2020 Saint Nicolas de Bourgueil Le Vau Renou, <i>Amirault</i>	66 €
2021 Bourgueil, Mi-Pente <i>Taille aux Loups</i>	69 €
2021 Saumur Champigny, Le Grand Clos, <i>Ch. de Villeneuve</i>	69 €
2015 Sancerre rouge, Belle Dame, <i>Vacheron</i>	125 €

Bordeaux, rouge

2016 Haut-Médoc, <i>Haut-Médoc Giscours</i>	69 €
---	------

2019	Haut Medoc, Haut Medoc <i>Giscours</i>	70 €
2014	Saint Emilion Grand Cru, <i>Château La Confession</i>	72 €
2020	Saint Julien, Sarget de <i>Gruaud Larose</i>	82 €
2017	Haut Medoc, <i>Château Sociando Mallet</i>	90 €
2012	Haut Medoc, <i>Château Sociando Mallet</i>	99 €
2016	Saint Estephe, <i>Château Phelan Segur</i>	140 €
2014	Saint Julien, <i>Château Lagrange</i>	160 €
2011	Pomerol, <i>Château Nenin</i>	163 €
2015	Margaux, <i>Château Lascombes</i>	195 €
2005	Margaux, <i>Château du Tertre</i>	198 €
2012	Saint Julien, <i>Château Leoville Poyferre</i>	224 €
2010	Saint Julien, <i>Château Lagrange</i>	227 €
2007	Pauillac, <i>Château Clerc Milon</i>	233 €
2012	Saint Estephe, <i>Château Montrose</i>	258 €
2017	Saint Estephe, <i>Château Cos d'Estournel</i>	295 €

Sud-Ouest rouge

2017	Madiran, Château Montus	68 €
2012	Madiran, Château Montus, Prestige	118 €
2015	Madiran, Château Montus XL	147 €

* : Les vins portant cette marque sont des vins naturels vinifiés avec peu ou pas de soufre ajouté.

Champagnes Blancs

Erick Schreiber, Initial Brut	84 €
Delamotte, Brut	108 €
Chartogne-Taillet, Cuvée Sainte Anne	109 €
Le Brun de Neuville, Autolyse, Noirs & Blancs	124 €
Jacquesson, Avize Champ Caïn 2013	288 €

Jacquesson, Aÿ Vauzelle Terme 2013	317 €
Louis Roederer, Cristal 2015	345 €
Laurent Perrier, Grand Siècle, N.26	350 €

Champagnes Rosés

Erick Schreiber, Initial Brut	89 €
Louis Roederer, Rosé 2017	175 €

Vins Rosés

2023, Bandol rosé, <i>Domaine Tempier</i>	66 €
2023, Marsannay (Bourgogne) rosé, <i>Bruno Clair</i>	47 €