

Nos Vins

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée. L'établissement se réserve le droit de changer le millésime d'un vin en cas de rupture de stock.

Les Vins Blancs

Verre (15cl) / Bouteille

☞ *La Savoie*

2024 CHIGNIN « Les Cristallins » André et Michel Quenard	29,00 €
2024 CHIGNIN BERGERON « Les Terrasses » André et Michel Quenard	41,00 €
2022 ROUSSETTE « Anne-Sophie » Domaine J.F Quenard	42,00 €

☞ *Les Côtes du Rhône*

2024 CÔTES DU RHONE « Le temps est venu » Stéphane Ogier	6,00 € / 29,00 €
2020 ST JOSEPH « Fruit d'Avilleran » Domaine François Villard	59,00 €
2020 CONDRIEU « Les Terrasses du Palat » Domaine François Villard	71,00 €
2020 CHATEAUNEUF DU PAPE - Domaine de la Janasse	68,00 €

☞ *La Bourgogne*

2023 BOURGOGNE « Nobles Terroirs » Rijckaert	9,50 € / 46,00 €
2022 PETIT CHABLIS - Domaine de la Manufacture	48,00 €
2018 MEURSAULT « Vieilles Vignes » V.Girardin	90,00 €
2022 RULLY « Les Plantenays » Domaine Mia 	60,00 €
2021 POUILLY-FUISSE « Vieilles Vignes » V.Girardin	57,00 €

☞ *Le Val de Loire*

2023 MUSCADET « Les Houx » Domaine Jo Landron	37,00 €
2021 SANCERRE « Les Romains » Domaine Fouassier 	55,00 €

Les Vins Rosés

Verre (15cl) / Bouteille

2023 MEDITERRANEE « Studio by Miraval » Domaine Pitt	6,00 € / 27,00 €
2023 COTES DE PROVENCE « By Ott » Selection Ott	9,00 € / 38,00 €
2023 COTES DE PROVENCE « Symphonie », Domaine Sainte Marguerite 	43,00 €

Les Vins Rouges

Verre (15cl) / Bouteille

☞ *Les Côtes du Rhône*

2022 CÔTES DU RHONE « Le temps est venu » Stéphane Ogier	29,00 €
2023 CROZES-HERMITAGE « L » Laurent Combier 	9,50 € / 37,00 €
2022 ST JOSEPH « Offerus » J.L Chave Selection	45,00 €
2019 CHATEAUNEUF DU PAPE - Domaine de la Janasse	69,00 €

☞ *La Bourgogne*

2024 BOURGOGNE « Pinot Noir » Jean Paul Brun	43,00 €
2022 SAVIGNY-LES-BEAUNE « Les Pimentiers » Arnoux Père et Fils	63,00 €
2016 VOSNE ROMANEE - David Duband	95,00 €
2021 GEVREY-CHAMBERTIN - Domaine H.Rebourseau	87,00 €

☞ *Le Bordeaux*

2022 BORDEAUX - Château Tour le Pin	6,50 € / 31,00 €
2019 PESSAC-LEOGNAN « Cuvée Paul » Château Haut-Bergey 	53,00 €
2019 COTES DE CASTILLON - Domaine de l'Aurage (Mitjaville)	78,00 €

☞ *Le Val de Loire*

2024 ST-NICOLAS DE BOURGUEIL « La source » Y.Amirault 	33,00 €
---	---------

Les Grosses Bouteilles

Magnum, Jeroboam, Mathusalem

Magnum (1,5 l) COTES DE PROVENCE « Miraval » D. Jolie Pitt (rosé)	65,00 €
Jeroboam (3 l) COTES DE PROVENCE « Miraval » D. Jolie Pitt (rosé)	135,00 €
Mathusalem (6 l) COTES DE PROVENCE « Miraval » D. Jolie Pitt (rosé)	280,00 €
Magnum (1,5 l) CHAMPAGNE BERGERE « Origine »	130,00 €
Jeroboam (3 l) CHAMPAGNE BERGERE « Origine »	260,00 €
Magnum (1,5l) CROZES-HERMITAGE « L » Laurent Combier (rouge) 	75,00€
Jeroboam (3l) CROZES-HERMITAGE « L » Laurent Combier (rouge) 	150,00€

La Cave Secrète de Bécassine

Ces grands crus de France méritent beaucoup d'attention. Il est préférable de les commander à l'avance pour permettre une aération suffisante et ainsi profiter de cet instant exceptionnel !

Vins Rouges

Les Côtes du Rhône

2021 CÔTE RÔTIE « Maison Rouge » Georges Vernay 	188 €
2022 CÔTE RÔTIE « La Vallière » Jean-Michel Gerin	95 €
2011 ERMITAGE « Le Méal » M.Chapoutier 	363 €

La Bourgogne

2017 CLOS DE VOUGEOT « Grand Cru » David Duband	270 €
2018 CLOS DE VOUGEOT « Grand Cru » Château de la Tour	263 €

Les Bordeaux

2006 SAINT EMILION 1 ^{er} GRAND CRU CLASSE 'A' Château Ausone	1450 €
2010 MARGAUX « Pavillon Rouge » Château Margaux	450 €
2017 PESSAC-LEOGNAN « La chapelle » La mission Haut Brion	178 €
2017 SAINT EMILION GRAND CRU « Carillon » Château d'Angelus	217 €
2017 PAUILLAC Château Latour	135 €
2019 COTES DE CASTILLON Domaine de l'Aurage (Mitjaville)	78 €

Vins Blancs

2012 ERMITAGE « Le Méal » M.Chapoutier 	285 €
2016 SAUTERNES Château d'Yquem 2016 (1/2 Bouteille)	320 €
2020 CHATEAUNEUF-DU-PAPE « Roussanne Vieilles vignes » Beaucastel 	250 €
2023 CONDRIEU « Bott » Graeme et Julie	115 €
2023 HERMITAGE « Prisme » Julien Pilon	110 €

Champagnes

2014 CHAMPAGNE CRISTAL ROEDERER	360 €
2011 DEUTZ « Amour de Deutz »	235 €
BILLECART SALMON rosé « brut »	135 €