

# Sézanne

Cette carte propose une multitude de vins d'horizons variés.  
Vous y trouverez ainsi quelques vins rares et prestigieux mais  
aussi beaucoup de vins modestes, de vins vivants.

La plupart de ces vins sont le reflet d'une philosophie de  
travail paysanne et respectueuse de l'environnement, aussi bien  
à la vigne qu'aux chais.

Nous sommes ainsi convaincus qu'au travers de sa  
dégustation, chaque vin raconte l'histoire de son origine  
géographique et reflète la philosophie du (de la) vigneron (ne).

Bonnes découvertes !



## ALSACE

	Sur table	Boutique
Crémant Brut Zéro 2015 Domaine Barmès Buecher	<b>17.00</b>	11.00
Crémant Rosé Brut Domaine Valentin Zusslin	<b>20.00</b>	14.80
Crémant d'Alsace Domaine Patrick Meyer	<b>16.00</b>	11.90

## EDELZWICKER

Blanc au Litre 2016 Domaine Jean-Pierre Rietsch	<b>15.00</b>	11.50
Edeldeluxewickert 2015 Domaine Bruno Schueller	<b>25.00</b>	18.50

## MUSCAT

Muscat 2014 Domaine Vincent Fleith	<b>16.00</b>	13.15
Muscat 2015 Domaine Barmès Buecher	<b>15.00</b>	12.00

## SYLVANER

	Sur table	Boutique
Sylvaner 2016 Domaine Bruno Schueller	<b>17.00</b>	12.10

## PINOT BLANC

Pinot Blanc 2014 Domaine Jean François Ginglinger	<b>13.00</b>	9.50
Pinot Blanc III KL 2014 Domaine Bruno Schueller	<b>16.00</b>	10.80
Auxerrois « Entre Chien et Loup » 2015 Domaine Jean-Pierre Rietsch	<b>14.00</b>	/
Pinot Blanc Pierres Chaudes 2016 Domaine Patrick Meyer	<b>17.00</b>	11.50

## RIESLING

	Sur table	Boutique
Riesling 2015 Domaine Geschickt	<b>16.00</b>	12.00
Riesling Le Salon des Bains 2016 Domaine Binner	<b>20.00</b>	14.80
Riesling Fuchsloch 2011 Domaine Bruno Schueller	<b>20.80</b>	15.70
Riesling Fuchsloch 2014 Domaine Bruno Schueller	<b>25.00</b>	18.20
Riesling Grittermatte 2016 Domaine Patrick Meyer	<b>20.00</b>	14.10
Riesling Bilstoecklé 1996 Domaine Bruno Schueller	<b>37.00</b>	29.20
Riesling Rosenberg 2015 Domaine Barmès Buecher	<b>20.80</b>	15.80
Riesling « Clos Sand » 2014 Domaine Barmès Buecher	<b>25.80</b>	19.00
Riesling Herrenweg de Turckheim 2015 Domaine Zind-Humbrecht	<b>31.00</b>	24.00
Riesling Clos Windsbuhl 2011 Domaine Zind-Humbrecht	<b>66.00</b>	58.00

# RIESLING GRAND CRU

## Granits (vins fins, élégants et floraux)

	Sur table	Boutique
Riesling Grand Cru Kaefferkopf 2014 Domaine Geschickt	<b>25.00</b>	18.40
Riesling Grand Cru Brand 2014 Domaine Zind-Humbrecht	<b>83.00</b>	75.00
Riesling Grand Cru Sommerberg 2015 JV Domaine Jean Boxler	<b>49.00</b>	40.70
Riesling Grand Cru Sommerberg 2015 Domaine Jean Boxler	<b>59.00</b>	50.80
Riesling Grand Cru Schlossberg 2016 Domaine Weinbach, Catherine Faller	<b>45.00</b>	37.00

## Calcaires (vins austères et minéraux)

Riesling Grand Cru Steinert 2012 Domaine Jean-Pierre Frick	<b>29.00</b>	21.20
Riesling « Clos Sainte Hune » 2001 (issu du GC Rosacker) Maison Trimbach	<b>175</b>	/

## Gréseux

Riesling Grand Cru Wiebelsberg 2014 Domaine Jean-Pierre Rietsch	<b>29.00</b>	21.00
--	--------------	-------

## RIESLING GRAND CRU (suite)

### Volcaniques (vins typés et „violents“)

	Sur table	Boutique
Riesling GC Muenchberg 2013 Domaine Patrick Meyer	<b>33.00</b>	24.10

### Argilo, Marno Calcaires (vins puissants et profonds)

Riesling Grand Cru Vorbourg 2013 Domaine Jean-Pierre Frick	<b>29.50</b>	21.50
Riesling Zéro Défaut 2004 Domaine Bruno Schueller	<b>34.50</b>	29.90
Riesling Grand Cru Eichberg 2010 Domaine Bruno Schueller	<b>37.00</b>	29.00
Riesling GC Eichberg 1993 Domaine Bruno Schueller	<b>37.00</b>	/
Riesling Grand Cru Zotzenberg 2014 Domaine Jean-Pierre Rietsch	<b>28.50</b>	21.00

## RIESLING GRAND CRU (suite)

### Argilo, Marno Calcaires (vins puissants et profonds)

	Sur table	Boutique
Riesling GC Pfersigberg 2009 Domaine Bruno Schueller	<b>35.00</b>	26.90
Riesling GC Pfersigberg „H“ 2008 Domaine Bruno Schueller	<b>39.00</b>	30.50
Riesling « Le Verre est dans le Fruit » 2000 (Issu du grand cru Pfersigberg mais refusé à l'agrément) Domaine Bruno Schueller	<b>32.50</b>	/

## PINOT GRIS

	Sur table	Boutique
Pinot Gris 2015 Domaine Jean François Ginglinger	<b>18.00</b>	13.00
Pinot Gris Hinterberg 2014 Domaine Binner	<b>24.50</b>	18.50
Pinot Gris Réserve 1996 Domaine Bruno Schueller	<b>35.00</b>	26.90
Tokay Pinot Gris Vendanges Tardives 2000 Domaine Bruno Schueller	<b>55.00</b>	45.90

## AUTRES ALSACE

	Sur table	Boutique
« Y'a plus qu'à » Sylvaner - Auxerrois 2016 Domaine Kumpf et Meyer	<b>12.00</b>	8.90
Nature Sylvaner - Pinot Blanc 2016 Domaine Patrick Meyer	<b>15.00</b>	10.50
Mer et Coquillages Sylvaner - Riesling 2016 Domaine Patrick Meyer	<b>15.50</b>	10.80
Zind 2014 (Chardonnay/Auxerrois) Domaine Zind-Humbrecht	<b>33.10</b>	24.50
Engelgarten 2013 (8G SR/L) Domaine Marcel Deiss	<b>36.00</b>	28.00
Vin de Table 2014 Clos Windsbuhl (Chardonnay) Domaine Zind-Humbrecht	<b>45.00</b>	37.00
Vin de Table SI ROSE (15-16) Domaine Christian Binner	<b>24.00</b>	17.75



## PINOT NOIR

	Sur table	Boutique
Pinot Noir 2016 Domaine Bruno Schueller	<b>24.00</b>	16.75
Pinot Noir « LN 12 » 2003 Domaine Bruno Schueller	<b>35.00</b>	/
Pinot Noir « LN 12 » 2015 Domaine Bruno Schueller	<b>33.00</b>	24.90
Pinot Noir « Bildstoecklé » 2011 Domaine Bruno Schueller	/	/
Pinot Noir « Chant des Oiseaux » 2013 Domaine Bruno Schueller	<b>46.00</b>	38.00
Pinot Noir « Chant des Oiseaux » 2003 Domaine Bruno Schueller	<b>57.00</b>	/

## PINOT NOIR

	Sur table	Boutique
Rouge au Litre 2016 Domaine Jean-Pierre Rietsch	<b>15.00</b>	11.50
Pinot Noir 2016 Domaine Kumpf et Meyer	<b>15.50</b>	12.00
Pinot Noir 2016 Domaine Jean-Pierre Rietsch	<b>22.00</b>	16.00
Pinot Noir Réserve 2015 Domaine Barmès Buecher	<b>22.00</b>	16.50
Pinot Noir 2015 Domaine Geschickt	<b>20.00</b>	14.70
Pinot Noir 2014 Domaine Jean-Pierre Frick	<b>23.00</b>	17.10

## GEWURZTRAMINER

	Sur table	Boutique
Gewurztraminer „Bildstoecklé“ 2014 Domaine Bruno Schueller	<b>29.00</b>	20.10
Gewurztraminer „Bildstoecklé“ Pigé 2015 Domaine Bruno Schueller	<b>31.00</b>	23.75
Gewurztraminer "Letzenberg" 2012 Domaine Vincent Fleith	<b>20.00</b>	14.50
Gewurztraminer "Les Pucelles" 2016 Domaine Patrick Meyer	<b>22.70</b>	16.75

## VENDANGES TARDIVES

Gewurztraminer VT „Bollenberg“ 2009 Domaine Valentin Zusslin	<b>37.00</b>	29.00
---	--------------	-------

## SELECTION DE GRAINS NOBLES

Pinot Gris SGN « Trie Spéciale » 1989 Domaine Bruno Schueller	<b>90.00</b>	65.70
Pinot Gris SGN 2018 Domaine Jean-Pierre Frick	<b>33.00</b>	23.50

# CHAMPAGNE

	Sur table	Boutique
Champagne Extra-Brut «Bistrotage» (2008) Domaine Charles Dufour	<b>37.00</b>	29.60
Champagne Brut Maison Fallet Prévostat	<b>42.00</b>	34.00
Champagne Brut « Carte d'Or » 37.5cl Maison Drappier	<b>22.00</b>	17.60
Champagne Brut « Carte d'Or » Maison Drappier	<b>38.00</b>	29.30
Champagne Brut « Nature » Maison Drappier	<b>42.00</b>	34.00
Champagne Extra-Brut « Les Pierrières » (Blc de Blcs,2012 ) Domaine Ulysse Collin	<b>75.00</b>	67.00
Champagne Extra-Brut « Les Maillons » (Blc de Noirs, 2012 ) Domaine Ulysse Collin	<b>70.00</b>	62.50
Champagne Brut « Initial » Maison Jacques Selosse	<b>112.00</b>	104

# BEAUJOLAIS

	Sur table	Boutique
Morgon 2016 Domaine Jean Foillard	<b>19.00</b>	13.90
Morgon Côte de Py 2015 Domaine Jean Foillard	<b>30.00</b>	22.80



Prix en euros nets, taxes et service compris, la bouteille de 75cl

# BOURGOGNE BLANC

## MACONNAIS

	Sur table	Boutique
Viré-Clessé Quintaine 2014 Domaine Gauthier Thévenet	<b>24.00</b>	18.40
Viré-Clessé 2011 Cuvée E.J Thévenet Domaine de la Bongran	<b>35.00</b>	27.30

## CHABLISIEN

	Sur table	Boutique
Chablis Vent D'Ange 2015 Domaine Pattes Loup, Thomas Pico	<b>36.00</b>	27.70
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Montée de Tonnerre 2014 Domaine François Raveneau	<b>87</b>	/

## COTE CHALONNAISE

Bouzeron 2015 Domaine Aubert de Villaine	<b>25.40</b>	18.80
---	--------------	-------

## COTE DE BEAUNE BLANCS

	Sur table	Boutique
Bourgogne Aligoté 2012 Domaine Anne Boisson	<b>29.00</b>	21.00
Bourgogne 2014 Domaine Pierre Boisson	<b>36.00</b>	27.30
Vdf « Love and Pif » (2014) Domaine Recrue des Sens, Yann Durieux	<b>34.00</b>	25.90
Meursault Les Grands Charrons 2014 Domaine Boisson Vadot	<b>76.00</b>	68.00
Puligny-Montrachet « Enseignères » 2013 Domaine Coche Dury	<b>200.00</b>	/
Bourgogne 2014 Domaine Anne Claude Leflaive	<b>46.00</b>	38.00
Puligny-Montrachet 2014 Domaine Anne Claude Leflaive	<b>80.00</b>	73.00
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Clavoillon 2014 Domaine Anne Claude Leflaive	<b>118.00</b>	110.00



# COTE DE BEAUNE BLANCS

Sur table    Boutique

# BOURGOGNE ROUGE

Sur table    Boutique

## COTE CHALONNAISE

## COTE DE BEAUNE

VDF Les Premiers Ponts 2014 Domaine Recrue des Sens, Yann Durieux	<b>78.00</b>	69.50
--	--------------	-------

Ladoix rouge 2014 Domaine Prieuré Roch	<b>74.00</b>	66.00
---	--------------	-------

## CHABLISIEN

Bourgogne Coulanges La Vineuse 2014 Vini Viti Vinci	<b>21.00</b>	15.60
--	--------------	-------

## COTE DE NUITS

	Sur table	Boutique
Bourgogne 2013 Domaine Claude Dugat	<b>35</b>	27.80
Gevrey-Chambertin 2013 Domaine Claude Dugat	<b>60</b>	51.80
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru Domaine Prieuré Roch	<b>154.00</b>	144.00
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru Vieilles Vignes Domaine Prieuré Roch	<b>187.00</b>	167.00
Gevrey-Chambertin Mes 5 Terroirs 2013 Domaine Denis Mortet	<b>86</b>	78
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Lavaux St Jacques » 2013 Domaine Denis Mortet	<b>170</b>	162
Morey-Saint-Denis 1 <sup>er</sup> Cru Cuvée Alouettes 2012 Domaine Ponsot	<b>120</b>	112
Morey-Saint-Denis <b>Blanc</b> Clos Monts Luisants 1998 Domaine Ponsot	<b>104</b>	94
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Champeaux » 2013 Domaine Bernard Dugat-Py	<b>207</b>	199
Charmes-Chambertin 2013 Domaine Bernard Dugat-Py	<b>358</b>	350
Chambertin 2013 / 2014 Domaine Jean-Louis Trapet	<b>228</b>	220.00

# JURA

## BLANCS Chardonnay

	Sur table	Boutique
Côtes du Jura Chardonnay « La Chaux » 2015 Domaine Les Dolomies	<b>24.00</b>	17.60
Côtes du Jura Chardonnay « La Chaux » 2015 Domaine François Rousset	<b>33.90</b>	25.90
Arbois Chardonnay « Terre de Gryphées » 2012 Domaine de La Tournelle	<b>26.00</b>	18.50
Arbois Chardonnay « Léon » 2016 Domaine des Bottes Rouges	<b>26.50</b>	19.50
Côtes-Jura Chardonnay « Sonorité du Vent » 2014 Domaine des Miroirs, Kenjiro Kagami	<b>45.00</b>	/
Côtes-du-Jura « Florine » 2014 Domaine Jean-François Ganevat	<b>33.00</b>	/
Côtes-du-Jura « Chalasses » 2014 Domaine Jean-François Ganevat	<b>42.00</b>	/

## JURA SAVAGNIN

Côtes du Jura Savagnin « Arco » 2015 Domaine Les Dolomies	<b>32.00</b>	23.60
Arbois Savagnin « Fleur de Savagnin » 2013 Domaine de La Tournelle	<b>31.00</b>	22.95
Côtes-du-Jura « Chalasses Marnes Bleues » 2014 Domaine Jean-François Ganevat	<b>46.00</b>	/
Côtes-du-Jura « Professeur sous Roche » 2015 Domaine François Rousset	<b>37.60</b>	29.60

## ROUGES

	Sur table	Boutique
Vdp Franche Comté rouge 2014 Domaine des Cavarodes	<b>22.00</b>	15.40
Arbois Trousseau 2014 Domaine des Cavarodes	<b>25.00</b>	18.20
Arbois Poulsard 2015 Domaine des Bodines	<b>25.00</b>	19.00
VDF Trousseau « Sky My Hussband » 15 Domaine des Bottes Rouges	<b>30.00</b>	23.20
Côtes-du-Jura Trousseau «Plein Sud » 2015 Domaine Jean-François Ganevat	<b>40.00</b>	31.50
Côtes-du-Jura Pinot Noir «Julien » 2015 Domaine Jean-François Ganevat	<b>41.00</b>	33.30
Arbois Poulsard « L'UVA » 15 Domaine de La Tournelle	<b>22.00</b>	16.50
Arbois Poulsard « L'UVA » Magnum 2015 Domaine de La Tournelle	<b>47.00</b>	39.00
Arbois Trousseau « Le Clousot » 2015 Domaine Michel Gahier	<b>20.00</b>	14.80
Arbois Trousseau « Des Corvées » 2013 Domaine de La Tournelle	<b>29.50</b>	21.80

## JURA OXYDATIFS

Arbois Chardonnay « La Fauquette » 2012 Domaine Michel Gahier	<b>30.00</b>	21.50
L'Etoile Chardonnay 2013 Domaine de Montbourgeau	<b>21.00</b>	15.50
L'Etoile Savagnin 2012 Domaine de Montbourgeau	<b>30.00</b>	23.80
L'Etoile Vin Jaune 2009 Domaine de Montbourgeau	<b>52.00</b>	44.10

## SAVOIE

Vin de Savoie blanc Gringet « Les Alpes » 2015 Domaine Belluard	<b>33.00</b>	26.20
Vin de Savoie Altesse « Grandes Jorasses » 2015 Domaine Belluard	<b>33.00</b>	26.20
Vin de Savoie blanc Gringet « Le Feu » 2015 Domaine Belluard	<b>43.00</b>	35.00
Vin de Savoie Cotillon des Dames Jacquère macération 2014 Domaine Jean Yves Péron	<b>33.00</b>	25.90
Vin de Savoie Champs Levat Mondeuse 2014 Domaine Jean Yves Péron	<b>33.00</b>	25.90

# RHONE NORD

## RHONE NORD ROUGES

	Sur table	Boutique
VDT Syrah « Le Canon » 2016 Domaine de La Grande Colline	<b>16.00</b>	10.80
VDT Gamay «La Souteronne» 2015 Domaine Romaneaux-Destezet	<b>24.70</b>	18.25
VDT Gamay «La Souteronne» 2014 magnum Domaine Romaneaux-Destezet	<b>48.00</b>	39.80
VDT Gamay «La Souteronne» 2015 magnum Domaine Romaneaux-Destezet	<b>48.00</b>	43.50
Crozes-Hermitage 2015 Domaine Dard et Ribo	<b>32.00</b>	24.50
Saint Joseph 2015 Domaine Dard et Ribo	<b>38.00</b>	30.00
Crozes-Hermitage « Les Bâties » 2015 Domaine Dard et Ribo	<b>38.00</b>	30.00
Saint-Joseph « Cessieux » 2015 Domaine Romaneaux-Destezet	<b>38.50</b>	31.00

## RHONE NORD ROUGES

	Sur table	Boutique
Hermitage 2015 Domaine Dard et Ribo	<b>66.00</b>	57.25
Cornas 2015 Domaine de La Grande Colline	<b>73.00</b>	65.00
Cornas « Chaillot » 2014 Domaine Thierry Allemand	<b>90.00</b>	/
Cornas « Reynard » 2014 Domaine Thierry Allemand	<b>100.00</b>	/



# RHONE SUD

## BLANCS

Vin de France « Mias » (2013, Viognier) **19.50** 14.25  
Domaine Le Mazel

## ROSE

Magnum Tavel 2014 (grenache) **50.00** 44.00  
Domaine de L'Anglore

Tavel 2016 (grenache) **29.00** 21.00  
Domaine de L'Anglore

## ROUGES

Vin de France « Fable » (2014, Syrah/grenache/merlot) **14.50** 10.90  
Domaine Le Raisin et l'Ange, Gilles Azzoni

Vin de France « Raoul » (2014, Carignan) **17.00** 12.50  
Domaine Le Mazel

Vin de France « Briand » (2013, Grenache) **17.00** 12.50  
Domaine Le Mazel

Vin de France « Larmande » (2013, Syrah) **17.00** 12.50  
Domaine Le Mazel

Vin de France « Neck » (2015, Grenache sur basalte) **16.50** 11.75  
Domaine Sylvain Bock

Vin de France « En avant Doute » (2015, Grenache) **13.50** 9.90  
Domaine Jérôme Jouret

Vin de France « Coulée Douce » (2015, Syrah) **14.50** 11.10  
Domaine Jérôme Jouret

Prix en euros nets, taxes et service compris, la bouteille de 75cl

## ROUGES RHONE SUD

	Sur table	Boutique
Vin de France « MPN» (2014) Domaine Viret	<b>13.00</b>	9.25
Ventoux rouge 2014 Domaine de Fondrèche	<b>15.00</b>	10.50
Côtes du Rhône Bout d'Zan 2016 Mas de Libian	<b>15.00</b>	10.30
Côtes du Rhône Khayyâm 2015 Mas de Libian	<b>19.50</b>	13.50
Costières de Nîmes « Marginal » 2014 Domaine Terre des Chardons	<b>15.00</b>	12.10
Côtes du Rhône « Poignées de Raisins» 2015 Domaine Gramenon	<b>19.00</b>	13.20
Côtes du Rhône « Sierra du Sud » 15 Domaine Gramenon	<b>21.20</b>	16.75
Vinsobres « La Papesse » 2015 Domaine Gramenon	<b>35.50</b>	27.75
VDF Terre d'Ombres 2016 (grenache) Domaine de L'Anglore	<b>23.60</b>	15.60
VDF Vejade 2016 (grenache, mourvèdre) Domaine de L'Anglore	<b>27.60</b>	19.60

## ROUGES RHONE SUD

	Sur table	Boutique
Visan « Orpiment » 2014 Domaine Maxime Laurent	<b>38.00</b>	29.50
Côtes du Rhône « A Pascal S » 2015 Domaine Gramenon	<b>50.00</b>	42.00
Côtes du Rhône Fonsalette « Syrah » 2000 Château Rayas	<b>120</b>	/
Châteauneuf-du-Pape « Pignan » 2007 Château Rayas	<b>135</b>	/
Châteauneuf-du-Pape 2000 Château Rayas	<b>230</b>	/
Châteauneuf-du-Pape 2001 Château Rayas	<b>230</b>	/
Châteauneuf-du-Pape 2007 Château Rayas	<b>325</b>	/

# PROVENCE/CORSE

## BLANCS

	Sur table	Boutique
Corse Calvi Fiume Seccu 2016 Domaine d'Alzipratu	<b>20.00</b>	15.00
Patrimonio blanc Carco 2015 Domaine Antoine Arena	<b>36.00</b>	28.50

## ROUGE

Patrimonio rouge Grotte di Sole 2013 Domaine Antoine Arena	<b>34.00</b>	27.00
Corse Calvi Fiume Seccu 2016 Domaine d'Alzipratu	<b>20.00</b>	14.20
Ctx Varois en Provence l'Abracadabrantisque 2014 Domaine des Terres Promises	<b>21.00</b>	15.10

# LANGUEDOC



## BLANCS

	Sur table	Boutique
VDF La Peur Du Rouge 2015 (Chardonnay, clairette) Domaine Le Temps des Cerises	<b>18.50</b>	12.95
Vin de Pays de l'Hérault 2011 Domaine Léon Barral	<b>33.00</b>	26.00
Vin de Pays de l'Hérault 2012 Domaine Léon Barral	<b>33.00</b>	26.00
Vin de Pays de l'Hérault 2014 Domaine Léon Barral	<b>33.00</b>	26.00
IGP Pays d'Hérault 2015 Mas Julien	<b>40.00</b>	32.00

## ROUGES

VDF Le Fou du Roi 2015 (grenache, mourvèdre, syrah) Domaine Le Temps des Cerises	<b>18.80</b>	13.75
VDF Un Pas de Coté 2015 (grenache) Domaine Le Temps des Cerises	<b>24.50</b>	16.50
VDF Ni Dieu Ni Maitre (grenache/carignan) Domaine Les Sabots d'Hélène	<b>15.00</b>	11.00
VDF Pas de BlahBlah 2015 (carignan/syrah) Domaine Les Sabots d'Hélène	<b>19.50</b>	14.25

## LANGUEDOC ROUGES

	Sur table	Boutique
VDF Magnum Avanti Popolo Domaine Le Temps des Cerises	<b>30.00</b>	24.00
Vin de France « Yo no Puedo Mas » 2015 Domaine du Mas d'Agalis	<b>15.00</b>	10.30
Coteaux du Languedoc Le Truand 2012 Mas Julien	<b>23.50</b>	15.50
Faugères « Tradition » 2014 Domaine Léon Barral	<b>23.00</b>	17.00
Faugères « Jadis » 2014 Domaine Léon Barral	<b>34.00</b>	26.00
Faugères « Valinière » 2014 Domaine Léon Barral	<b>50.00</b>	42.00
AOP Terrasses du Larzac Joncquières 2014 Mas Julien	<b>40.00</b>	32.00
AOP Terrasses du Larzac 2014 Domaine Montcalmès	<b>38.00</b>	29.80
Magnum Vin de Pays de l'Hérault 2013 Mas Julien	<b>78.00</b>	70.50

# ROUSSILLON

## BLANCS

	Sur table	Boutique
Vin de France « OSE » 2013 Domaine du Matin Calme	<b>22.00</b>	16.30
Vin de France Marceau Le Blanc 2015 macabeu Domaine Jean-Louis Tribouley	<b>18.00</b>	13.80
Vin de France « L'Original » 2015 Clot de L'Origine	<b>22.50</b>	16.65
IGP Côtes Catalanes « Coste » 2015 Domaine Danjou-Banessy	<b>24.00</b>	17.75
Vin de France « Fleur de Cailloux » 2016 Domaine Jean-Philippe Padié	<b>23.00</b>	16.00
Magnum Vin de France « Fleur de Cailloux » 2016 Domaine Jean-Philippe Padié	<b>41.00</b>	32.00
Vin de France « Milouise » 2015 Domaine Jean-Philippe Padié	<b>37.00</b>	/
Côtes du Roussillon blanc « Cine Panetone » 2015 Clot de L'Oum, Eric Monné	<b>29.00</b>	21.00
Collioure « Vall Pompo » 2015 Domaine Bruno Duchêne	<b>35.00</b>	26.90
VdF « Matassa blanc » 2016 (grenache gris, maccabeu) Domaine Matassa, Tom Lubbe	<b>34.00</b>	25.00

## ROUSSILLON ROUGES

	Sur table	Boutique
Vin de Table « Tam Tam » 2013 (Syrah) Domaine Du Bout du Monde	<b>16.00</b>	11.95
Côtes du Roussillon « La Luce » 2013 (Grenache) Domaine Du Bout du Monde	<b>24.00</b>	18.50
Vin de Table « Sans Temps » 2013 (Carignans centenaires) Domaine du Matin Calme	<b>24.00</b>	17.20
Vin de Table « Chuck Barrick » 2014 (syrah/gren.) Domaine Léonine	<b>16.00</b>	12.30
Vin de Table « Chic et Pas Cher » 2015 Domaine Léonine	<b>16.00</b>	12.10
Vin de Table « Carbone 14 » 2015 Domaine Léonine	<b>21.00</b>	15.80
Côtes-du-Roussillon « Charivari » 2015 Domaine du Possible, Loïc Roure	<b>16.00</b>	11.80
Côtes-du-Roussillon « C'est Pas la Mer à Boire » 2013 Domaine du Possible, Loïc Roure	<b>21.90</b>	16.50
Vin de France « Petit Taureau » 2015/2016 Domaine Jean Philippe Padié	<b>20.00</b>	15.00
Vin de France « Gibraltar » 2015 grenache Domaine Jean-Philippe Padié	<b>26.00</b>	19.50
Vin de France « Le Pacha » 2015 carignan Domaine Jean-Philippe Padié	<b>26.00</b>	19.50
Côtes du Roussillon « Compagnie des Papillons » 2015 Clot de L'Oum, Eric Monné	<b>21.00</b>	15.40



## ROUSSILLON ROUGES

Côtes-du-Roussillon «Roboul» 2015 Domaine Danjou Banessy	<b>20.00</b>	14.00
Vin de France « Le Petit Barriot » 2015 syrah Clot de l'Origine	<b>17.50</b>	12.95
Maury 2014 Clot de l'Origine	<b>26.00</b>	19.50
Vin de France « Les Loustics » 2015 grenache Domaine La Petite Baigneuse	<b>20.00</b>	14.80
Côtes-du-Roussillon « L'Alba » 2013 carignan, syrah, grenache Domaine Jean-Louis Tribouley	<b>18.00</b>	13.50
VdF « Elepolypossum » 2015 carignan Domaine Jean-Louis Tribouley	<b>18.00</b>	13.50
VdP Côte Vermeille « La Luna » 2016 Domaine Bruno Duchêne	<b>27.50</b>	20.10
Collioure « La Pascole » 2016 Domaine Bruno Duchêne	<b>40.00</b>	33.50
VdF « Coume de L'Olla» 2016 (Grenache,Syrah,Maccabeu) Domaine Matassa, Tom Lubbe	<b>21.00</b>	14.80
VdF « Matassa rouge » 2014 (carignan centenaires) Domaine Matassa, Tom Lubbe	<b>34.00</b>	25.00
VdF « Jeunes Vignes » 2016 Clos du Rouge Gorge, Cyril Fahl	<b>30.00</b>	23.20
VdF « L'Ubac » 2015 Clos du Rouge Gorge, Cyril Fahl	<b>54.00</b>	45.50

# SUD OUEST



## BLANC

	Sur table	Boutique
VDF Les Sens du fruit 2014 (sauvignon, sémillon) Château Jonc Blanc	<b>11.00</b>	8.40
Jurançon sec « Cuvade Précieuse » 2013 Domaine Sébastien Bordenave, Montesquiou	<b>14.40</b>	10.30
Jurançon moelleux « Terrasses » 2014 Domaine Sébastien Bordenave, Montesquiou	<b>14.40</b>	10.30
Irouléguay Hegoxuri 2014/2015 Domaine Arretxea	<b>30.00</b>	23.20

## ROUGES

VDF Tolrem 2014 (merlot) Château Lestignac	<b>20.00</b>	12.50
Irouléguay Lurumea 2015 Domaine Bordato	<b>20.00</b>	12.40
Irouléguay tradition 2015 Domaine Arretxea	<b>22.00</b>	14.80
Irouléguay Haitza 2013 Domaine Arretxea	<b>30.00</b>	23.20

# BORDEAUX



## Rive Gauche

Margaux Château Boston 2010

**34.00** 26.40

# LOIRE

## BLANC

	Sur table	Boutique
Anjou 2013 Domaine Mosse	<b>22.50</b>	16.80
VDF Les Bonnes Blanches 2013 Domaine Mosse	<b>36.00</b>	28.80
VDF Les Terres Blanches 2014 Domaine Stéphane Bernaudeau	<b>36.00</b>	/
VDF Les Terres Blanches 2015 Domaine Stéphane Bernaudeau	<b>36.00</b>	/
VDF Les Nourrissons 2015 Domaine Stéphane Bernaudeau	<b>44.00</b>	/

## LOIRE BLANC

	Sur table	Boutique
Vin de France « Vin de Bagnole» (Sauvignon 2015) Domaine Pascal Simonutti	<b>22.00</b>	16.70
Vin de France « ça...me » (Sauvignon 2014) Domaine Paul Gillet, Maisons Brulées	<b>15.00</b>	11.40
Magnum Cheverny « Frileuse »2012 (sauvignon/chardonnay) Domaine du Clos Tue Boeuf	<b>38.50</b>	30.50
Sancerre «Tournebride »2015 Domaine Vincent Gaudry	<b>21.50</b>	15.75

## LOIRE ROUGES

Vin de France « Les Ormeaux » 2009 Domaine La Lunotte	<b>14.20</b>	10.45
Vin de France « R2L'O » (2014) Domaine Paul Gillet, Maisons Brulées	<b>20.00</b>	14.90
Cheverny « Gravotte » 2015 (Pinot Noir sur argile) Domaine Clos Tue Boeuf	<b>28.00</b>	20.00
Vin de France Pineau d'Aunis 2015 Domaine Pascal Simonutti	<b>22.00</b>	16.70
Vin de France Pinot Noir 2015 Domaine Pascal Simonutti	<b>22.00</b>	16.70
Vin de Table Pinot Noir/Gamay 2011 Domaine Pascal Simonutti	<b>20.80</b>	15.40
Vin de France « Groll N'Roll » 2016 Grolleau Les Vignes de Babass, Sébastien Dervieux	<b>20.50</b>	14.70

## LOIRE ROUGES

	Sur table	Boutique
VDF Rouliers 2015 Domaine Benoit Courault	<b>22.00</b>	16.25
Saint-Nicolas de Bourgueil « L'Hurluberlu » 2014 Domaine Sébastien David	<b>16.00</b>	12.50
Saumur Champigny 2014 Domaine La Porte Saint Jean, Sylvain Dittière	<b>30.00</b>	22.50
Vin de France « Noue Blanchard » 2015 Cabernet Franc Domaine Deboutbertin	<b>36.00</b>	28.20
Vin de France « Ribellerie » 2015 Grolleau Domaine Deboutbertin	<b>34.00</b>	26.30



# ITALIE

## PIEMONTE

	Sur table	Boutique
Barbera d'Alba 2014 Bartolo Mascarello	<b>38.00</b>	30.00
Barolo 2012 Bartolo Mascarello	<b>89.00</b>	81.00
Barolo Brunate 2013 Giuseppe Rinaldi	<b>80.00</b>	/
Barolo Tre Tine 2013 Giuseppe Rinaldi	<b>80.00</b>	/

## EMILIE ROMAGNE

	Sur table	Boutique
Fortana del Taro (rouge pétillant) Azienda Antica Corte	<b>13.30</b>	9.80
Barbera Dell' Emilia 2010 Azienda Camillo Donati	<b>16.00</b>	11.90

## LIGURIE

IGT Liguria di Levante Rosso 2014 (Sangiovese, Canaiolo) **22.00** 14.90  
Azienda Agricola Santa Caterina

## SICILE

Igt Sicile Nero di Lupo 2014 (Nero d'Avolla) / /  
Azienda Agricola COS

Igt Sicile Pithos Amphore 2012 (Nero d'Avolla, Frappato) / /  
Azienda Agricola COS

Igt Sicile Pithos Bianco Amphore 2012 (Grecanico) / /  
Azienda Agricola COS

## SARDAIGNE

Vino da Tavola Rosso «Pikade » 2013 (carignan) / /  
Panevino, Gianfranco Manca

Vino da Tavola Rosso «Su chi no'nau » (cannonau) 2013 / /  
Panevino, Gianfranco Manca



## TOSCANE

### BLANC

IGT Maremma Toscana Veramente 2014 (Vermentino, Trebbiano)  
Azienda Massa Vecchia **27.00** /

### ROUGE

IGT Toscana « 5 » 2014 **23.00** 16.80  
Podere Le Boncie, Giovanna Morganti

Chianti Classico « Le Trame » 2013 **35.80** 27.80  
Podere Le Boncie, Giovanna Morganti

Igt Toscane « Querciole » 2012 **50.00** 41.00  
Azienda Massa Vecchia

## ESPAGNE

### PENEDES

VN Blanc 2016 **24.00** 14.70  
Grenache, Macabeu, Moscatel, Xarel-lo, Pansé, Vinyater, Parellada  
Partida Creus

VN Rouge 2016 **24.00** 14.70  
Samso, Garrut, Ull de Perdiu, Queixal de llop, Sumoll, Garnatxa negra  
Partida Creus

# BIERES

<b>Alpirsbacher Pils</b> Abbaye Alpirsbacher, Allemagne 4.9% vol, 33cl	<b>3.20</b>	2.50
<b>Orval "Bière Trappiste" Ambrée</b> Abbaye Notre Dame d'Orval, Belgique 6.2% vol, 33cl	<b>4.30</b>	3.00
<b>Ziggy Pale Ale</b> Braukollektiv, Freiburg Allemagne, 5.9% vol, 33cl	<b>4.30</b>	3.00
<b>Queen of Langstross IPA</b> Bendorf, Strasbourg, 33cl	<b>4.30</b>	3.00
<b>Mission Pale Ale</b> Deck et Donohue, Paris, 4.8% 33cl	<b>4.30</b>	3.00

# WHISKY

	4cl	Boutique 70cl
<b>Pig's Nose</b> Blended Scotch Whisky 40% vol Bouche moelleuse et maltée. Nez fruité, miellé et boisé	<b>4.00</b>	31.00
<b>Flatnöse</b> Blended Scotch Whisky 43% vol, 50cl Moelleux. Notes de céréales, légèrement fumé.	<b>4.00</b>	33.00
<b>Tobermory "10 Years" Un-chillfiltered</b> Single Malt Scotch Whisky 46.3% vol Notes de céréale maltée, poivre noir et miel de fleurs.	<b>5.50</b>	53.00
<b>Glen Moray "16 Years"</b> Single Speyside Malt Scotch Whisky 40% vol Equilibre entre moelleux, sec, épicé. Notes de noisettes, toffee, bruyère, miel.	<b>6.00</b>	67.00
<b>Ledaig "10 Years" Un-chillfiltered</b> Single Malt Scotch Whisky 46.3% vol Sec, Tourbe végétale. Notes citronnées, épicées, mentholées.	<b>5.50</b>	56.00
<b>Bruichladdich "Laddie Classic" Un-chillfiltered</b> Islay Single Malt 46% vol fut de bourbon Fruité (poire en sirop, papaye). Extraordinaires notes citronnées. Bois brûlé.	<b>5.00</b>	56.00
<b>Bruichladdich "Port Charlotte" Un-chillfiltered</b> Islay Single Malt 46% vol Moelleux. Tourbé, réglisse. Fruité (fraise, cerise).	<b>6.00</b>	62.00
<b>Deanston "12 Years" Un-chillfiltered</b> Highlands Single Malt Scotch Whisky 46.3% vol Sec, malté, herbacé. Bouche puissante, maltée, mentholée.	<b>6.00</b>	62.00
<b>Tokinoka (Le parfum du temps)</b> Blended Japan Whisky 40% vol Moelleux. Fruits jaunes, céréales maltées, amande et raisin. Finale longue et épicée.	<b>4.00</b>	36.00
<b>Kirin Fuji-Sanroku</b> Blended Japan Whisky 50% vol	<b>4.50</b>	43.00

Prix en euros nets, taxes et service compris, la bouteille de 75cl

# RHUM

	4 cl	Boutique 70cl
<b>Angostura 1919</b> Trinidad et Tobago 40% vol Notes vanillées, caramélisées, miellées. Cacao, noisette, pain grillé.	<b>4.50</b>	45.00
<b>Habitation Saint Etienne « VSOP »</b> Martinique 45% vol Notes de sucre blond, caramélisé, épicé.	<b>5.00</b>	51.00
<b>Habitation Saint Etienne « Grande Réserve XO »</b> Martinique 43% vol Crémeux. Notes de bois de santal, de cuir, de vanille et de poivre blanc.	<b>6.20</b>	72.00
<b>Don Papa « 7 ans»</b> Philippines 40% vol Notes de sucre chaud, oranges amères, vanille. Epicé, Boisé, caramélisé, fruité.	<b>5.00</b>	42.00
<b>Matusalem « Gran Reserva 15 years»</b> Cuba 40% vol Parfums de pelures d'oranges confites, de feuilles de cigare, de caramel et de vanille	<b>5.00</b>	42.00
<b>Diplomatico « Reserva Exclusiva »</b> Venezuela 40% vol Moelleux. Notes de bois de santal, de havane, de poivre et de gingembre.	<b>5.00</b>	45.00
<b>Barbancourt « 8 ans»</b> Haiti 43% vol. Parfums de vanille, de poivre, de pruneau et de marmelade d'oranges.	<b>4.00</b>	33.00
<b>Botran Solera « 15 ans»</b> Guatemala 40% vol Parfum boisé, fruité et vanillé.	<b>4.00</b>	36.00
<b>Naga</b> Indonésie 38% vol Assemblage de rhums vieilliss en fûts de Jati.	<b>4.50</b>	39.00
<b>Spytail</b> Caraïbes mise en bouteille en France 40% vol Rhum épicé vieilli avec du gingembre frais.	<b>5.00</b>	42.00

Prix en euros nets, taxes et service compris, la bouteille de 75cl

## AUTRES

Cognac Hine Rare « VSOP» 52.00  
40% vol

Bas Armagnac Gelas Single Cask «6ans» 49.00  
48.4% vol

## INFUSIONS

« Les Belles endormies » 1.80  
Tilleul, verveine, menthe.

« Les Chants du Crépuscule » 1.80  
Camomille, fleur de tilleul argent, graines d'anis, hibiscus, feuilles de mélisse, fleurs de mauves, pétales de roses, arômes d'orange.

« Le Temps des Amours » 1.80  
Fleur de Tilleul, menthe verte, écorces de cynorhodon, feuilles de mûriers, hibiscus , zestes de citron, fleurs d'oranger, fenouil, pétale de roses, fleur de souci.

« L'Arbre de Vie » 1.80  
Lapacho (Amérique du sud), verveine, feuille de mûrier, fleur d'oranger, citron vert, pétale de rose, arôme d'orange.