

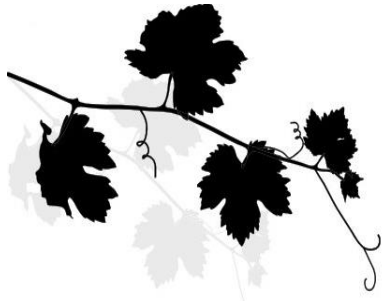
# Sézanne

*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
Nature 2015 Domaine Patrick Meyer	<b>14.00</b>	10.50
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

## PINOT BLANC

VDF Dessous de Table 2016 Domaine Catherine Riss	<b>12.00</b>	9.50
Pinot Blanc 2014 Domaine Bruno Schueller	<b>11.90</b>	9.10
Pinot Blanc 2014 Domaine Jean François Ginglinger	<b>12.00</b>	9.50
Pinot Blanc III KL 2014 Domaine Bruno Schueller	<b>14.00</b>	10.80
Auxerrois « Entre Chien et Loup » 2015 Domaine Jean-Pierre Rietsch	<b>14.00</b>	/

# RIESLING

	Sur table	Boutique
Riesling 2014 Domaine Geschickt	<b>16.00</b>	12.00
Riesling Le Salon des Bains 2015 Domaine Binner	<b>20.00</b>	14.80
Riesling CP 2015 Domaine Bruno Schueller	<b>18.50</b>	13.60
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 Bilstoecklé 1996 Domaine Bruno Schueller	<b>37.00</b>	29.20
Riesling Rosenberg 2014 Domaine Barmès Buecher	<b>20.80</b>	15.80
Riesling « Clos Sand » 2014 Domaine Barmès Buecher	<b>25.80</b>	19.00
Riesling Terroir 2015 Domaine Zind-Humbrecht	<b>23.50</b>	17.40
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 2014 Domaine Jean Boxler	<b>57.00</b>	49.00

### Calcaires (vins austères et minéraux)

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 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 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>	/
Riesling GC Pfersigberg 1993 Domaine Bruno Schueller	<b>37.00</b>	/
Riesling GC Pfersigberg 1990 Domaine Bruno Schueller	<b>50.00</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
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 Domaine Christian Binner	<b>24.00</b>	17.75



## PINOT NOIR

	Sur table	Boutique
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 Jean-Pierre Rietsch	<b>22.00</b>	16.00
Alsace rouge 2015 Domaine Marcel Deiss	<b>22.00</b>	16.40
Pinot Noir Réserve 2015 Domaine Barmès Buecher	<b>22.00</b>	16.50
Pinot Noir 2015 Domaine Geschickt	<b>20.00</b>	14.25
Pinot Noir 2014 Domaine Laurent Barth	<b>22.00</b>	15.80

## 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" 2015 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
--	--------------	-------

# 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
Champagne Brut « Substance » Maison Jacques Selosse	<b>218.00</b>	210.00

# BEAUJOLAIS

	Sur table	Boutique
Morgon 2015 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 1 <sup>er</sup> Cru Montée de Tonnerre 2013 Domaine François Raveneau	/	/
Chablis Grand Cru Blanchot 2013 Domaine François Raveneau	/	/

## 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
Pernand Vergelesses 1 <sup>er</sup> Cru „Ile des Vergelesses 2011“ Domaine Chandon de Briailles	<b>54.00</b>	45.60
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
Marsannay Les Longeroies 2013 Domaine Denis Mortet	<b>55</b>	49.50
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>	38.00
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
Arbois Poulsard « Tôt ou Tard » 2015 Domaine des Bottes Rouges	<b>25.00</b>	18.50
VDF Trousseau « Sky My Hussband » 15 Domaine des Bottes Rouges	<b>30.00</b>	23.20
Arbois Pinot Noir « C'est Max » 2014 Domaine des Bottes Rouges	<b>30.00</b>	23.60
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 » 2014/15 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
Château Chalon « Clos Bacchus » 2008 Domaine François Rousset	<b>72.80</b>	64.80

## 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 » 2014/2015 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
Saint-Joseph « Sainte Epine » 2014 Domaine Romaneaux-Destezet	<b>43.50</b>	34.70
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 Vin de Pétaques 2016 Mas de Libian	<b>12.50</b>	8.00
Côtes du Rhône Bout d'Zan 2016 Mas de Libian	/	/
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
Vin de France « Cacous» (2015, grenache, syrah) Domaine Mouressipe	<b>15.00</b>	11.20
Vin de France « Galapia» (2015, mourvèdre) Domaine Mouressipe	<b>16.00</b>	12.10
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

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

## ROUGES RHONE SUD

	Sur table	Boutique
Visan « Orpiment » 2014 Domaine Maxime Laurent	<b>38.00</b>	29.50
Vaqueyras « La Grande Terre » 2015 Domaine Roucas Toumba, Eric Bouletin	<b>24.00</b>	17.50
Côtes du Rhône « A Pascal S » 2015 Domaine Gramenon	<b>50.00</b>	42.00
Châteauneuf-du-Pape 2014 Domaine Bois de Boursan	<b>35</b>	25.50
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

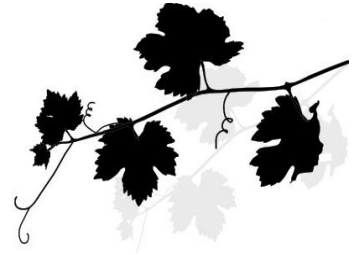
## BLANCS

	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'Abracadabrantésque 2014 Domaine des Terres Promises	<b>21.00</b>	15.10
Bandol l'Amourvèdre 2013 Domaine des Terres Promises	<b>30.00</b>	21.70

# 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 « 7, rue de la pompe » 2015 (grenache, syrah) Domaine du Mas Coutelou	<b>13.00</b>	8.40
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 Maître (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
VDF « L'Oiselet » 2013 Domaine Yannick Pelletier	<b>15.40</b>	11.40
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
VdF « Les Copains » 2013 (75% Cinsault, syrah) Domaine du Mas Coutelou	<b>28.00</b>	19.90
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 Jonquières 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>	18.00
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 « Milouise » 2015 Domaine Jean-Philippe Padié	<b>37.00</b>	29.00
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 » 2014 (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 « Mano a Mano » 2014 Domaine du Matin Calme	<b>16.00</b>	12.60
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 Domaine Jean Philippe Padié	<b>19.00</b>	14.00
Vin de France « Gibraltar » 2015 grenache 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 « Matassa rouge » 2014 (carignan centenaires) Domaine Matassa, Tom Lubbe	<b>34.00</b>	25.00

# SUD OUEST



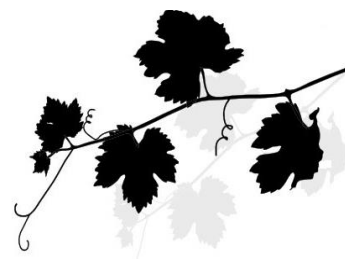
## BLANC

	Sur table	Boutique
Cidre Basadere demi sec 2015 Domaine Bordato	<b>9.00</b>	6.90
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>	/
VDF Gilbourg 2015 Domaine Benoit Courault	<b>25.00</b>	/

## LOIRE BLANC

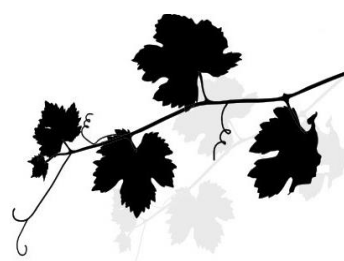
	Sur table	Boutique
Vin de France « Vin de Bagnole» (Sauvignon 2015) Domaine Pascal Simonutti	<b>22.00</b>	16.70
Vin de France « ça...me » (Sauvignon 2014) Domaine Paul Gillet, Maisons Brulées	<b>15.00</b>	11.40
Magnum Cheverny « Frileuse »2012 (sauvignon/chardonnay) Domaine du Clos Tue Boeuf	<b>38.50</b>	30.50
Vin de France « Chez Charles »2014 Domaine Noëlla Morantin	<b>21.50</b>	16.20
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 « L'Aunis Etoilé » 2015 Pineau d'Aunis Domaine Deboutbertin	<b>23.00</b>	17.00
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

## PIEMONT

	Sur table	Boutique
Barbera d'Alba 2014 Bartolo Mascarello	<b>38.00</b>	30.00
Barolo 2011 Bartolo Mascarello	<b>89.00</b>	81.00
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

« Berace » (2014) **24.50** 17.20  
Azienda Massa Vecchia

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

## Alpirsbacher Pils

Abbaye Alpirsbacher, Allemagne 4.9% vol 33cl

**3.20**

2.50

## Orval "Bière Trappiste" Ambrée

Abbaye Notre Dame d'Orval, Belgique 6.2% vol 33cl

**3.80**

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.