

# Livre De cave 2021



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »

*Tous nos prix sont exprimés en Euros, sont nets, taxes et service compris - Bouteille : 75cl ½ bouteille : 37.5cl Magnum : 1.5l*

Parce qu'il est de plus en plus difficile de se faire plaisir avec une bonne bouteille de vin au restaurant, nous vous proposons une nouvelle sélection de vins au verre chaque semaine.

Sélection de nouveautés, autour d'un terroir ou de vins coup de cœur, elle vous sera toujours proposée en fonction de votre menu et bien sûr de vos goûts.

Si malgré tout vous vous laissez tenter par une bouteille, n'hésitez pas, nous vous proposons de repartir avec celle-ci si vous ne voulez pas la terminer.

## *Nos vins du moment*

Parce que la terre, la vigne et le vin sont vivants, il me paraît important de faire vivre notre cave, de vous faire découvrir tout au long de l'année nos découvertes et nos coups de cœur.

Avec les beaux jours, nous vous proposons notre sélection de vins rosés et blancs parfaits pour vos apéritifs et vos repas

## Soft Drinks

Coca Cola et 0, Orangina, Limonade, Schweppes, Schweppes agrume, Fuze Tea pêche, Perrier	3.50€
Sirops Monin à l'eau	2.70€
Diabolo / Lait sirops Monin	3.20€
<b>(Menthe, mandarine, pêche, grenadine, coco, citron, cassis, fraise, pomme verte)</b>	
Bitter sans alcool	3.70€
Fruits Pressés (orange, citron)	6.00€
Jus de Fruit Alain Milliat 33cl	5.50€
<b>(Orange, Abricot, Fraise, Tomate, Raisin rouge, Pamplemousse, Myrtille, Pêche de Vigne, Poire, Pomme, Ananas)</b>	

## Nos Bières Régionales, Brasserie de Serre Ponçon

Blonde, Ambrée ou Brune (33cl)	5.00€
--------------------------------	-------

## Apéritifs

Ricard, Pastis 51, Casanis, Pastis Bio Lachanenche	2cl	3.80€
Vins cuits Porto, Porto blanc, Martini blanc, rouge, dry	7cl	4.80€
Muscat	7cl	4.80€
Suze et Campari	7cl	5.00€
Kir Vin Blanc	12cl	4.00€
Kir Pétillant Weinberger	12cl	5.00€
Coupe de Champagne	12cl	9.00€
Kir Royal	12cl	10.00

# Le Sud de la France

<i>Les ROUGES du Sud de la France</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Magnum</i>
Perle de Roseline, AOP Côtes de Provence <b>Château Sainte Roseline</b>	22.00€	15.00€ 50cl	
Cuvée Lampe de Méduse, AOP Côtes de Provence <b>Château Sainte Roseline</b>	29.50€		
« Symphonie », Cru classé, AOC Côtes de Provence <b>Château Sainte Marguerite</b>	33.00€		
Câteau Pas du Cerf, AOP Côtes de Provence <b>Châteaux Pas du Cerf</b>	29.00€	20.00€ 50cl	
Cuvée Diane, AOP Côtes de Provence <b>Châteaux Pas du Cerf</b>	23.00€	16.00€ 50cl	
Château Calissanne, AOP coteaux d'Aix en Provence <b>Château Calissanne</b>		16.00€ 50cl	
Château Vignelaure, AOP Côteaux d'Aix en Provence <b>Château Vignelaure</b>	42.00€		
Château Salettes, AOC Bandol <b>Château Salette</b>	41.00€	33.00€ 50cl	
Clos Carnarelli , AOP Corse Figari <b>Domaine Clos Canarelli</b>	48.00€		
 <i>Les BLANCS du Sud de la France</i>			
Câteau Pas du Cerf, AOP Côtes de Provence <b>Châteaux Pas du Cerf</b>	29.00€		<i>Magnum</i>
Cuvée Lampe de Méduse, AOP Côtes de Provence <b>Château Sainte Roseline</b>	29.50€		
« La Source », AOC Coteaux d'Aix en Provence <b>Château Vignelaure</b>	25.00€		
Domaine du Paternel, AOC Cassis <b>Famille Santini</b>	36.00€	29.00€ 50cl	
Clos Carnarelli , AOP Corse Figari <b>Domaine Clos Canarelli</b>	48.00€		
 <i>Les ROSES du Sud de la France</i>			
Perle de Roseline, AOC Provence <b>Domaine Sainte Roseline</b>	22.00€	15.00€ 50cl	
Cuvée Lampe de Méduse, AOP Côtes de Provence <b>Château Sainte Roseline</b>	29.50€		
Château Sainte Marguerite, Cru classé, AOP Côtes de Provence <b>Château Sainte Marguerite</b>	33.00€	28.00€ 50cl	63.00€
Château Calissanne, AOP coteaux d'Aix en Provence <b>Château Calissanne</b>	23.00€	16.00€ 50cl	
Domaine du Paternel, AOC Cassis <b>Famille Santini</b>	36.00€	29.00€ 50cl	
Petit Clos Canarelli, AOP Corse Figari <b>Domaine Clos Canarelli</b>	32,00€		

*Tous nos prix sont exprimés en Euros, sont nets, taxes et service compris - Bouteille : 75cl ½ bouteille : 37.5cl Magnum : 1.5l*

# Le Languedoc

<i>Les ROUGES du Languedoc</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Magnum</i>
Gent pour Cent Grenache <b>François Fourel</b>	22.00€		
« La Rétro », Vin de France <b>Domaine Lafage</b>	25.00€		
« Château Grézan », AOP Faugère <b>Fabien Pujol Vigneron</b>	29.00€		
Bila-Haut, AOC Côtes du Roussillon <b>Maison Chapoutier</b>	29.00€		
« Léa », AOC Côtes du Roussillon <b>Domaine Lafage</b>	33.00€		
« Les Sorcières », AOP Côtes du Roussillon <b>Le Clos des Fées</b>	35.00€		
Cuvée Prestige, AOC Languedoc <b>Château Puech-Haut</b>	33.00€	24.00€	
Tête de Belier, AOC Côteaux du Languedoc <b>Château Puech-Haut</b>	47.00€		
« Cayrol », IGP Côtes Catalanes <b>Domaine Lafage</b>	28.00€		
 <i>Les BLANCS du Languedoc</i>			
Viognier, VDP Occitanie <b>Maison Delas</b>	19.00€		
« Faune », IGP Pays de l'Herault <b>Moulin de Gassac</b>	21.00€		
Cadireta», IGP Côtes Catalanes <b>Domaine Lafage</b>	22.00€		
« Centenaire », AOC Côtes du Roussillon <b>Domaine Lafage</b>	25.00€		
Le Ciste (BIO), AOP Côtes du Roussillon <b>Domaine Laguerre</b>	35.00€		
« Cuvée Sainte Cécile », AOP Costière de Nîmes <b>Château l'Ermitage</b>	33.00€		
 <i>Les ROSES du Languedoc</i>			
« Argali », AOC Languedoc <b>Château Puech-Haut</b>	33.00€		
« Gallica », AOC Côtes du Roussillon <b>Domaine Lafage</b>	25.00€		

# Les Côtes du Rhône

<i>Les ROUGES</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Magnum</i>
« L'appel des Sereine », Vin de France <b>François Villard</b>	23.00€		
« Saint Esprit », AOC Côtes du Rhône <b>Maison Delas</b>	22.00€	12.00€	
« Lou Caminé » », AOC Lirac <b>Ogier</b>	32.00€		
« Les Meysonniers », AOP Crozes Hermitage <b>Maison Chapoutier</b>	35.00€		
« Les Launes », AOP Croze Hermitage <b>Maison Delas</b>	35.00€	21.00€	
« Garrigues », AOC Vacqueyras <b>Domaine de Montirius</b>	44.00€		
« Terre des Aînés », AOC Gigondas <b>Domaine de Montirius</b>	69.00€	44.00€	
« Les Challeys », AOC St Joseph <b>Maison Delas</b>	34.00€		
« Terre & Sol », AOC St Joseph <b>François Villard</b>	43.00€		
« Les Granilites », AOC St Joseph <b>Maison Chapoutier</b>	52.00€		
« François de Tournon », AOC St Joseph <b>Maison Delas</b>	59.00€		
« 1560 », AOP Ventoux <b>Clos de Garaud</b>	33,00€		
« Léluzza », IGP Vaucluse, clos de garaud	33.00€		
« Classic », AOP Luberon <b>Domaine Marrenon</b>	19.00€		
Grand Marrenon, AOC Luberon <b>Domaine Marrenon</b>	23.00€		
Château la Verrerie, AOC Luberon <b>Château la Verrerie</b>		27.00€ 50cl	
Grand Deffand, AOC Luberon <b>Château la Verrerie</b>	45.00€		
 <i>Les BLANCS des Côtes du Rhône</i>	 <i>Bte</i>	 <i>1/2 Bte</i>	 <i>Magnum</i>
« Grange Mirabel », Viognier, Côteaux de l'Ardèche <b>Maison Chapoutier</b>	24.00€		
« Version », AOC Saint Peray <b>François Villard</b>	45.00€		
« Version Longue », AOC Saint Peray <b>François Villard</b>	58.00€		

	<i>Bte</i>	<i>1/2 Bte</i>	<i>Magnum</i>
« Les Meysonniers », AOC Crozes Hermitage <b>Maison Chapoutier</b>	35.00€		
« Cour de récré », AOC Crozes Hermitage <b>François Villard</b>	35.00€		
« Minéral », AOC Vacqueyras <b>Maison Montirius</b>	39.00€		
«Les Granilites», AOC Saint Joseph <b>Maison Chapoutier</b>	39.00€		
« Fruit d'Avillera, AOC Saint Joseph <b>François Villard</b>	45.00€		
«Les Bernardines», AOC Châteauneuf du Pape <b>Maison Chapoutier</b>	51.00€		
« Invitare », AOP Condrieu <b>Maison Chapoutier</b>	62.00€		
<b>Les Condrieu François Villard</b>			
« Les Terrasses du Palat »	77.00€		
« De Poncins »	94.00€		
« Le Grand Vallon »	86.00€		
« KO », AOP Ventoux <b>Clos de Garaud</b>	22.00€		
Château la Verrerie, AOC Luberon <b>Château la Verrerie</b>	31.00€		
« Les Hautes Collines », AOC Luberon <b>Château la Verrerie</b>	29.00€		
« Les Dames Blanches du sud », AOC Grignan les Adémard <b>Domaine de Grangeneuve</b>	29.00€		

# Le Beaujolais

<i>Les ROUGES du Beaujolais</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
Brouilly, AOC <b>Louis Latour</b>	34.00€	17.00€
«Les cerisiers », AOC Julienas		17.00€
Morgon, AOC <b>Louis Latour</b>	32.00€	16.00€
Moulin à vents, AOC <b>Louis Latour</b>	36.00€	18.00€
« Les Michelons », AOC Moulin à Vent <b>Louis Latour</b>		17.00€



# La Bourgogne

## *Les ROUGES de Bourgogne*

	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Mill.</i>
<b><u>Maison «FAIVELEY»</u></b>			
« Vielle Vignes », AOC Gevrey Chambertin	94.00€		16
«Les Dames Huguettes »Bourgogne, AOC Hautes Côtes de Nuits	45.00€		19
« La Framboisière », AOC Mercurey	48.00€		18
Pommard, AOC	98.00€		15
« Les Lavinières », AOC Nuit-Saint-Georges	98.00€		14

## **...Les 1<sup>er</sup> Crus**

« Clos des Myglands », AOC Mercurey 1 <sup>er</sup> cru	61.00€		18/17
« Clos de l'Ecu », AOC Beaune 1 <sup>er</sup> cru	94.00€		14
« Clos de Verger », AOC Pommard 1 <sup>er</sup> cru	115.00€		17
« Aux Vignerondes », AOC Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru	119.00€		15
« Aux Chaignots », AOC Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru			13
« Les Porêts-Saint Georges », AOC Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru			13

## **Maison «Seguin Manuel»**

« Vieilles Vignes », AOC Gevrey Chambertin	110.00€		13
« Vieilles Vignes », AOC Mercurey	126.00€		14

## **Maison «Louis Latour»**

Bourgogne, AOC Côte d'Or	34.00€		17
Givry, AOC	48.00€		18
Chassagne Montrachet, AOC	75.00€	38.00€	17
« Domaine Latour », AOC Aloxe Corton 1 <sup>er</sup> cru	119.00€		17
« Domaine Latour », AOC Beaune 1 <sup>er</sup> cru			13

## *Les BLANCS de Bourgogne*

Macon village, AOC <i>Domaine de la Verpaille</i>	25.00€		17
--	--------	--	----

Saint Véran Vieilles Vignes, AOC <i>Pascal Berthier</i>	25.00€		18
--	--------	--	----

## **Maison «Seguin Manuel»**

Macon Village, AOC	65.00€		15
Viré Clessé, AOC	77.50€		15
« Vieilles Vignes », AOC Mercurey	110.00€		15
« Les Reuchaux », AOC Puligny Montrachet	170.00€		15
« Goudelettes », AOC Savigny les Beaune	170.00€		15
« Clos des Mouches », AOC Beaune 1 <sup>er</sup> cru	190.00€		15

## **Maison «Louis Latour»**

Bourgogne, AOC Côte d'Or	34.00€		17
« Les Buys », AOC Montagny	34.00€		16
« En Paradis », AOC Pouilly Vinzelles	58.00€		16

## **Maison «FAIVELEY»**

Bourgogne Aligoté, AOC	25.00€		13
Montagny, AOC	32.00€		14
« Les Villeranges », AOC Rully	35.00€		18

*Tous nos prix sont exprimés en Euros, sont nets, taxes et service compris - Bouteille : 75cl ½ bouteille : 37.5cl Magnum : 1.5l*

	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Mill.</i>
«Le clos rochette», AOC Mercurey	39.00€	22.00€	14-18
Ladoix, AOC	40.00€		15
Meursault, AOC	63.00€		18
« Champ Lalot », AOC Givry	46.00€		17
« Les Folatières », AOC Puligny Motrchet 1 <sup>er</sup> cru			16
<b><u>Maison «Billaud Simon»</u></b>			
Petit Chablis, AOC	34.00€		18
Chablis, AOC	35.00€	19.00€	16-18
« Clos Vaillons», AOC Chablis 1er cru	48.00€		16
<b><u>Maison «Bret Brothers»</u></b>			
« Le Clos de Grand Père », AOC Macon Vinzelles	38.00€		13
La Soufrandière, Climat « Les Quarts », AOC Pouilly Vinzelles	49.50€		12
<b><u>Maison « La Chablienne»</u></b>			
« Pas si petit », AOC Petit Chablis	27.00€		18
« La Sereine », AOC Chablis	32.00€		16
« Blanchot », AOC Chablis Grand Cru	39.00€		15
« Fourchaume », AOC Chablis 1 <sup>er</sup> Cru	45.00€	25.00€	16
<b><u>Domaine Laroche</u></b>			
«Vielle Voye», AOC Chablis	62.00		16
« Le Vaucoupins », AOC Chablis 1 <sup>er</sup> Cru	50.00€		16

# La Loire

<i>Les ROUGES de Loire</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
Cuvée Déchainée, AOC Bourgueil <b>Domaine des Chesnaies</b>	23.00€	13.00€
« Tuffe », AOC Saumur Champigny <b>Château Hureau</b>	28.00€	19.00€
« La Cuisine de ma mère », AOC Chinon <b>Nicolas Grobois</b>	30.00€	17.00€
« Les Quarterons », AOC St Nicolas de Bourgueil <b>Domaine Amirault</b>	28.00€	16.00€
« Sacrilège », AOC Sancerre <b>Domaine de la Perrière</b>	55.00€	
 <i>Les BLANCS de Loire</i>		
« La petite Perrière », Vin de France <b>Domaine de la Perrière</b>	18,00€	
« Mégalite », AOC Sancerre <b>Domaine de la Perrière</b>	39.00€	
« Silex », AOC Sancerre <b>Domaine de la Perrière</b>		18.00€

# Les Hautes Alpes

<i>Les ROUGES des Hautes Alpes</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
« M&M », IGP Hautes Alpes <b>Domaine Allemand</b>	25.00€	19.00€
<i>Les BLANCS des Hautes Alpes</i>		
« Orcanette », IGP Hautes Alpes <b>Domaine Allemand</b>	25.00€	
« Rayon de soleil », IGP Hautes Alpes, <b>vin moelleux</b> <b>Domaine Allemand</b>	25.00€	

# Les Alpes de Haute Provence

<i>Les ROUGES des Hautes Alpes</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
« Collection », AOP Pierrevert <b>Domaine La Blaque</b>	42.00€	
<i>Les BLANCS des Hautes Alpes</i>		
« Tradition », AOP Pierrevert <b>Domaine La Blaque</b>	21.00€	

# La Savoie

<i>Les ROUGES de Savoie</i>		
Quercia, AOP Vin de Savoie <b>Bertrand Quenard</b>	35.00€	
<i>Les BLANCS de Savoie</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
« Monterminod », AOP Roussette de Savoie, <b>Bertrand Quenard</b>	29.00€	
« Altesse, Petite Lucile », AOP Roussette de Savoie, <b>Bertrand Quenard</b>	15,50€	
« Le treize », Vin de France Roussanne <b>Bertrand Quenard</b>		39.00€ 50cl
« Au Nom du Père », Vin de France Roussanne <b>Robert Girard-Reydet &amp; Fils</b>	35.00€	
« Les Filles », AOP Chugnin Bergeron <b>Gilles Berlioz</b>	45.00€	

Tous nos prix sont exprimés en Euros, sont nets, taxes et service compris - Bouteille : 75cl ½ bouteille : 37.5cl Magnum : 1.5l

# Le Bordelais

<i>Les ROUGES du Bordelais</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Mill.</i>
Château Bonnet, AOC Bordeaux <b>Domaines André Lurton</b>		19.00	14
Château Barbe Blanche, AOC Lussac St Emillion <b>Domaines André Lurton</b>	37.00€	21.00€	14
Château de Pez, AOC Saint Estèphe <b>Vignobles Louis Roederer</b>	70.00€		16
Château Couhins Lurton, AOC Pessac Léognian <b>Domaines André Lurton</b>	70.00€		07/11
Château La Louvière, AOC Pessac Léognian <b>Domaines André Lurton</b>	75.00€		12

## *Les BLANCS du Bordelais*

Château Bonnet, AOC Entre deux mers <b>Domaines André Lurton</b>	26.00€		14
Château Coucheroy, AOC Pessac Léognian <b>Domaines André Lurton</b>	26.00€	21.50€	16
Château Haut Selve, AOC Graves <b>Famille Lesgourgues</b>	35.00€		14

# Le Sud Ouest

<i>Les ROUGES du Sud Ouest</i>	<i>Bte</i>	<i>Magnum</i>
Greenwich 43°N, AOC Madiran <b>Château Peyros</b>	48.00€	14
<i>Les BLANCS du Sud Ouest</i>	<i>Bte</i>	<i>Magnum</i>
« Jardin Secret », Igp de Gascogne <b>Villa Dria</b>	21.00€	
« Lune de Miel », Igp de Gascogne <b>Villa Dria</b>	23.00€	

*Tous nos prix sont exprimés en Euros, sont nets, taxes et service compris - Bouteille : 75cl ½ bouteille : 37.5cl Magnum : 1.5l*

# L'Alsace

<i>Les ROUGES d'Alsace</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
Pinot Noir, AOC Alsace <b>Maison WOLFBERGER</b>	29.00€	20.00€
<i>Les BLANCS d'Alsace</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
Gewurztraminer, AOC Alsace <b>Maison WOLFBERGER</b>	34.00€	23.00€
Pinot gris, AOC Alsace <b>Maison WOLFBERGER</b>	29.00€	20.00€
«Grand Cru Pfersigberg», Riesling, AOC Alsace <b>Maison WOLFBERGER</b>	34.00€	

# Les Vins étrangers

## *AUSTRALIE*

« Y series », Shiraz **Rouge** 39.00€  
**Yalumba**

## *L'AFRIQUE DU SUD*

« FMC », Chenin Stellenbosch **Blanc** 66.00€  
**Ken Forresters**

« l'Ami Simon », Pinotage **Rouge** 39.00€  
**Maison Laroche**

## *ESPAGNE*

« Hermanos Lurton », DOC Toro **Rouge** 26.00€  
**Maison Lurton**

« Crianza », DOC Rioja **Rouge** 26.00€  
**Bodega Muriel**

« Hermanos Lurton », DOC Rueda Verdejo **Blanc** 25.00€  
**Maison Lurton**

## *ITALIE*

« Tenuta di Carleone », DOC Chianti Classico **Rouge** 46.00 €  
**Famiglia Egger & Sean**

Corte Giara Bardolino, DOC Bardolino **Rouge** 25.00€  
**Allegrini**

Langhe, DOC Docetto d'Alba **Rouge** 26.00€  
**Palissero**

« Montechristo », DOC Valpolicella **Rouge** 28.00€  
**Marco Mosconi**

« Conte della Vipera », IGT Umbria **Blanc** 45.00 €  
**Antinori**

« Lumà », IGC Terece Siciliane **Blanc** 23.00€  
**Cantina cellaro**

« Corte Paradisio », DOC Soave **Blanc** 25.00€  
**Marco Mosconi**

# La Champagne

	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<b>Mill.</b>
<i>La Maison DEUTZ, Aÿ</i>			
Brut Classic	64.00€	35.00€	
« Meurtet », Blanc de Noir, Hommage à William Deutz	115.00€		2012
Un Amour de Deutz	135.00€		2010
<i>La Maison ROEDERER, Reims</i>			
Brut	67.00€		
Blanc de Blanc Millésimé	130.00€		
Vintage Millésimé	160.00€		2013
Cristal	183.00€		2008
<i>La Maison Collet, Reims</i>			
Brut Art Déco	52.00€		
<i>La Maison Forget Brimont, Ludes</i>			
Blanc de Blanc 1 <sup>er</sup> Cru	67.00€		
<i>La Maison Comte de Cheurlin, Celles-sur-Ource</i>			
Cuvée spéciale	51.00€		
Blanc de Blanc	61.00€		