

# Livre De cave 2022



« 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 lemon, Ice 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, 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	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€	28.00€ 50cl	
Château Pas du Cerf, AOP Côtes de Provence <b>Château Pas du Cerf</b>		20.00€ 50cl	
« La Source », AOP Côteaux d'Aix en Provence <b>Château Vignelaure</b>	25.00€		
Château Calissanne, AOP Côteaux 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€		
« Le Rouge » La Coste, AOP Côteaux d'Aix en Provence <b>Château La Coste</b>	26.00€		
« Les Pentes Douces», AOP Côteaux d'Aix en Provence <b>Château La Coste</b>	39.00€	18.00€	
Château Salettes, AOC Bandol <b>Château Salettes</b>		33.00€ 50cl	
Clos Canarelli , AOP Corse Figari <b>Domaine Clos Canarelli</b>	48.00€		
 <i>Les BLANCS du Sud de la France</i>			
« La Source », AOP Côteaux d'Aix en Provence <b>Château Vignelaure</b>	25.00€		
« Les Pentes Douces», AOP Côteaux d'Aix en Provence <b>Château La Coste</b>	39.00€	18.00€ 50cl	
Domaine du Paternel, AOC Cassis <b>Famille Santini</b>	36.00€	29.00€ 50cl	
Clos Canarelli , AOP Corse Figari <b>Domaine Clos Canarelli</b>	48.00€		
 <i>Les ROSES du Sud de la France</i>			
« La Source », AOP Côteaux d'Aix en Provence <b>Château Vignelaure</b>	25.00€		
Saint Max, AOP Côtes de Provence <b>Famille Abeil Fabre</b>	29.00€		61.00€
Château Sainte Marguerite, Cru classé, AOP Côtes de Provence <b>Château Sainte Marguerite</b>	33.00€		68.00€
Domaine du Paternel, AOC Cassis <b>Famille Santini</b>	36.00€		
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>
Cent pour Cent Grenache, IGP Pays d'Oc <b>François Fourel</b>	22.00€		
« La Rétro », Vin de France <b>Domaine Lafage</b>	25.00€		
« La Clape », AOP La Clape <b>Fabien Pujol Vigneron</b>	26.00€		
Bila-Haut, AOC Côtes du Roussillon <b>Maison Chapoutier</b>	29.00€		
« Léa », AOC Côtes du Roussillon <b>Domaine Lafage</b>	33.00€		
« Bergerie de l'Hortus », AOC Pic Saint Loup <b>Domaine de l'Hortus</b>	35.00€		
Cuvée Prestige, AOC Côteaux du Languedoc <b>Château Puech-Haut</b>	33.00€	24.00€	
Tête de Belier, AOC Côteaux du Languedoc <b>Château Puech-Haut</b>	47.00€		105.00€
« 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€		
« Cent pour Cent Chardonnay », IGP Pays d'Oc <b>François Fourel</b>	22.00€		
« Cadireta », IGP Côtes Catalanes <b>Domaine Lafage</b>	22.00€		
« Centenaire », AOC Côtes du Roussillon <b>Domaine Lafage</b>	25.00€		
« Grand Ardèche, Chardonnay », IGP Ardèche <b>Domaine Lafage</b>	32.00€		
<i>Les ROSES du Languedoc</i>			
« Argali », AOC Côteaux du 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 Sereines », Vin de France <b>François Villard</b>	23.00€		
« Saint Esprit », AOC Côtes du Rhône <b>Maison Delas</b>	22.00€	12.00€	
Côtes du Rhône, AOC <b>Château Mont Redon, famille Abeil Fabre</b>	25.00€		
« Les Meysonniers », AOP Crozes Hermitage <b>Maison Chapoutier</b>	35.00€		
« Les Launes », AOP Crozes Hermitage <b>Maison Delas</b>	35.00€	21.00€	
« Garrigues », AOC Vacqueyras <b>Domaine de Montirius</b>	44.00€		
« Réserve », AOC Gigondas <b>Château Mont Redon, famille Abeil Fabre</b>	52.00€		
« 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€		
« Poivre & 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€		
« Sainte Epine », AOC St Joseph <b>Maison Delas</b>	73.00€		
Lirac, AOC <b>Château Mont Redon, famille Abeil Fabre</b>	35.00€		
Château Mont Redon, AOC Châteauneuf du Pape <b>Château Mont Redon, famille Abeil Fabre</b>	78.00€		154.00€
« La Landonne », AOC Côte Rôtie <b>Château Mont Redon, famille Abeil Fabre</b>	220.00€		
« 1560 », AOP Ventoux <b>Clos de Garaud</b>	33,00€		
« Léluzza », IGP Vaucluse, clos de Garaud <b>Clos de Garaud</b>	33.00€		
Château la Verrerie, AOC Luberon <b>Château la Verrerie</b>	36.00€	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€		
Côtes du Rhône, AOC <b>Château Mont Redon, famille Abeil Fabre</b>	25.00€		
« Version », AOC Saint Peray <b>François Villard</b>	45.00€		
« Version Longue », AOC Saint Peray <b>François Villard</b>	58.00€		
« 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'Avilleran, 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€		
« Les Hautes Collines », IGP Viognier <b>Château la Verrerie</b>	36.00€		
« Les Dames Blanches du sud, AOC Grignan les Adémards <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€
Morgon, AOC <b>Louis Latour</b>	32.00€	16.00€
« Les cerisiers », AOC Julienas <b>Louis Latour</b>	35.00€	
Moulin à vents, AOC <b>Louis Latour</b>	36.00€	18.00€



# La Bourgogne

<i>Les ROUGES de Bourgogne</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Mill.</i>
<b><u>Maison «FAIVELEY»</u></b>			
«Les Dames Huguette » Bourgogne, AOC Hautes Côtes de Nuits Pommard, AOC	45.00€		19
« Les Lavières », AOC Nuit-Saint-Georges	98.00€		15
	98.00€		14
<b>...Les 1<sup>er</sup> Crus</b>			
« Clos des Myglands », AOC Mercurey 1 <sup>er</sup> cru	61.00€		18/17
« Aux Chaignots », AOC Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru	78.00€		13
« 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
« Les Porêts-Saint Georges », AOC Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru	119.00€		13
<b><u>Maison «Seguin Manuel»</u></b>			
« Vieilles Vignes », AOC Mercurey	126.00€		14
<b><u>Maison «Louis Latour»</u></b>			
Bourgogne, AOC Côte d'Or	34.00€		17
Givry, AOC	48.00€		18
Chassagne Montrachet, AOC	75.00€	38.00€	17
Aloxe Corton 1 <sup>er</sup> cru, AOC	119.00€		17
<i>Les BLANCS de Bourgogne</i>			
Macon village, AOC	25.00€		17
<b>Domaine de la Verpaille</b>			
Saint Véran Vieilles Vignes, AOC	25.00€		18
<b>Pascal Berthier</b>			
<b><u>Maison «Seguin Manuel»</u></b>			
Macon Village, AOC	65.00€		15
Viré Clessé, AOC	77.50€		15
« Vieilles Vignes », AOC Mercurey	110.00€		15
« Goudelettes », AOC Savigny les Beaunes	170.00€		15
« Clos des Mouches », AOC Beaune 1 <sup>er</sup> cru	190.00€		15
<b><u>Maison «Louis Latour»</u></b>			
« Les Buys », AOC Montagny	34.00€		16
<b><u>Maison «FAIVELEY»</u></b>			
Montagny, AOC	32.00€		14
« Les Villeranges », AOC Rully	35.00€		18
« Clos Rochette », AOC Mercurey	39.00€		14
Ladoix, AOC	40.00€		15
Meursault, AOC	63.00€		18
« Champ Lalot », AOC Givry	46.00€		17
« Les Folatières », AOC Puligny Montrachet 1 <sup>er</sup> cru	79.00€		16

**Maison «Billaud Simon»**

Chablis, AOC	35.00€	16
« Clos Vaillons », AOC Chablis 1er cru	48.00€	16

**Maison «Bret Brothers»**

« Le Clos de Grand Père », AOC Macon Vinzelles	38.00€	13
La Soufrandière, Climat « Les Quarts », AOC Pouilly Vinzelles	49.50€	12

**Maison « La Chablienne »**

« Pas si petit », AOC Petit Chablis	27.00€	18
« La Sereine », AOC Chablis	32.00€	16
« Blanchot », AOC Chablis Grand Cru	39.00€	15

**Domaine Laroche**

« Vieille Voye », AOC Chablis	62.00€	16
« Le Vaucoupin », AOC Chablis 1 <sup>er</sup> Cru	50.00€	16
« En Caradeaux », AOC Pernan Vergelesses 1 <sup>er</sup> Cru <b>Maison Champy</b>	36.00€	15

# La Loire

<i>Les ROUGES de Loire</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
« Cuvée Déchainée », AOC Bourgueil <b>Domaine des Chesnaies</b>	26.00€	15.00€
« Tuffe », AOC Saumur Champigny <b>Château du Hureau</b>	30.00€	19.00€
« Le Temps des cerises », AOC Chinon <b>Nicolas Grobois</b>	31.00€	20.00€
« Les Quarterons », AOC St Nicolas de Bourgueil <b>Domaine Amirault</b>	33.00€	22.00€
« 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€	
« Les Roches », AOC Pouilly-Fumé <b>Domaine Saget</b>	36.00€	

# 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€
« Ma Cuvée », IGP Hautes Alpes <b>Domaine Allemand</b>	45.00€	
<i>Les BLANCS des Hautes Alpes</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
« Orcanette », IGP Hautes Alpes <b>Domaine Allemand</b>	25.00€	

# La Savoie

<i>Les ROUGES de Savoie</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</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 Chignin Bergeron <b>Gilles Berlioz</b>	45.00€	

# Le Bordelais

<i>Les ROUGES du Bordelais</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Mill.</i>
Château Bonnet, AOC Bordeaux <b>Domaine André Lurton</b>	25.00€	13.00€	14
Château Coucheroy, AOC Pessac Léognan <b>Domaine André Lurton</b>	32.00€	25.00€	14
Château Barbe Blanche, AOC Lussac St Emillion <b>Domaine André Lurton</b>	37.00€	21.00€	14
Château Couhins Lurton, AOC Pessac Léognan <b>Domaine André Lurton</b>	70.00€		07/11
Château La Louvière, AOC Pessac Léognan <b>Domaine André Lurton</b>	75.00€		12
Château Carteau, AOC Saint Emilion Grand Cru <b>Jacques Bertrand propriétaire</b>	75.00€		14
Château Dauzac, AOC Margaux <b>Domaine André Lurton</b>	114.00€		19
 <i>Les BLANCS du Bordelais</i>			
Château Bonnet, AOC Entre deux mers <b>Domaine André Lurton</b>	26.00€		14
Château Coucheroy, AOC Pessac Léognan <b>Domaine 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>		
« Jardin Secret », Igp de Gascogne <b>Villa Dria</b>	21.00€	<i>Magnum</i>
« 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€	
« Grand Cru Eiughberg », Riesling, AOC Alsace		23.00€

# 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 Terre 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€		
« Meurtet », Blanc de Noir, Hommage à William Deutz	115.00€		2012
Un Amour de Deutz	135.00€		2010
Un Amour de Deutz Rosé	135.00€		2013
 <i>La Maison Roederer, Reims</i>			
Collection	67.00€		
Blanc de blanc millésimé 2013	130.00€	chateau	
Vintage Millésimé	160.00€		2013
Cristal	183.00€		2008
 <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€		
 <i>La Maison Joël Martin &amp; fils, Polisy</i>			
« Cuvée Prestige » Blanc de blanc	54.00€		