

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial	110 €
Bollinger Special Cuvée	140 €
Heidsieck Monopole 	160 €
Ruinart "Blanc de Blancs"	180 €
Taittinger "Comtes de Champagne" Blanc de Blancs 2007	250 €
Agrapart "Minéral" Blanc de Blancs, Extra Brut 2013	290 €
Deutz "Amour de Deutz" Blanc de Blancs 2009	300 €
Dom Pérignon Vintage 2008	400 €
"Cristal" Louis Roederer 2008	400 €
Armand De Brignac "Ace of Spade"	500 €
Krug Grande Cuvée	550 €

CHAMPAGNE ROSÉ

Jeeper Brut	100 €
Billecart-Salmon	150 €
Ruinart Brut	180 €
Laurent Perrier	220 €
Taittinger "Comtes de Champagne" 2006	340 €
Dom Ruinart 2004	480 €
Krug	650 €
"Cristal" Louis Roederer 2008	900 €
Dom Pérignon Vintage 2006	900 €

GRANDS FORMATS

CHAMPAGNE

MAGNUM - 150 cl -

Ruinart “Blanc de Blancs”	360 €
Dom Pérignon Vintage 2009	1100 €
“Cristal” Louis Roederer 2007	1100 €
Krug Grande Cuvée	1100 €
Armand De Brignac “Ace of Spade”	1400 €

JEROBOAM - 300 cl -

Ruinart “Blanc de Blancs”	1300 €
Dom Pérignon Vintage 2003	6000 €
“Cristal” Louis Roederer 2006	9800 €

MATHUSALEM - 600 cl -

“Cristal” Louis Roederer 2002	24000 €
-------------------------------	---------

CHAMPAGNE ROSÉ

MAGNUM - 150 cl -

Laurent Perrier	450 €
“Cristal” Louis Roederer 2008	2900 €
Dom Pérignon Vintage 2005	2300 €

JEROBOAM - 300 cl -

Dom Pérignon Vintage 2002	14900 €
---------------------------	---------

VINS BLANCS

PROVENCE

Coteaux d'Aix-en-Provence 2017 – Château de Beaupré	60 €
Côtes de Provence Blanc de Blanc 2018 – Château Rasque 	70 €
Côtes de Provence 2017 – Clos Saint-Joseph 	75 €
Palette “Quintessence” 2016 – Château Henri Bonnaud	80 €
Bellet 2017 – Clos Saint-Vincent 	90 €
Palette 2016 – Château Simone	130 €

MAGNUM - 150 cl -

Côtes de Provence Blanc de Blanc 2018 – Château Rasque 	140 €
--	-------

CORSE

Corse Sartène 2018 - Dom. Fiumicicoli	60 €
Patrimonio “Grande Expression” 2016 - Dom. Gentile	100 €
Corse Figari “Amphora” 2018 – Clos Canarelli	180 €

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Iglesia Vella 2017 – Dom. Le Roc des Anges	90 €
Pays d'Oc / Hauterive 2016 – Dom. De Cigalus / Gérard Bertrand 	110 €
MAGNUM - 150 cl -	
Pays d'Oc / Hauterive 2013 – Dom. De Cigalus / Gérard Bertrand 	220 €

LOIRE

Pouilly Fumé “La Moynerie” 2017 – Michel Redde	60 €
Saumur “Les Salles Martin” 2018 – Antoine Sanzay	90 €
Sancerre “Sauvage” 2017 – Pascal Jolivet	120 €
Savennière “Le Bel Ouvrage” 2014 – Damien Laureau	170 €
MAGNUM - 150 cl -	
Sancerre “Sauvage” 2018 – Pascal Jolivet	230 €

ALSACE

Gewurstraminer 2016 – Maison Trimbach	80 €
Riesling “Kastelberg” 2014 Grand Cru – Dom. R.Gresser 	130 €

VINS BLANCS

BOURGOGNE

Pouilly Fuissé "Tête de Cuvée" 2017 – Château Fuissé	80 €
Pernand-Vergelesses "Les Combottes" 2016 – Dom. Louis Jadot	130 €
Puligny-Montrachet 2016 – Dom. J.M Boillot	180 €
Chablis Grand Cru "Les Vaudésirs" 2016 – Dom. Long-Depaquit	200 €
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru "Les Vergers" 2015 – Dom. Amiot Guy & Fils	230 €
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Clos de la Pucelle" 2016 – Dom. Chartron	310 €
Meursault "Les Narvaux" 2015 – Dom. Vincent Girardin 	390 €
Bâtard-Montrachet - Grand Cru - 2014 – Dom. Bachelet-Monnot	1150 €
Chevalier-Montrachet Grand Cru 2012 – Dom. Leflaive	1250 €
Le Montrachet Grand Cru 2014 – Dom. Amiot Guy & Fils	1850 €

MAGNUM - 150 cl -

Meursault "Les Clous" 2017 - Dom. Bouchard Père et Fils	320 €
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru "La Romanée" 2014 – Morey-Coffinet	560 €
Bâtard-Montrachet Grand Cru 2011 – Morey-Coffinet	1980 €
Montrachet Grand Cru "Marquis de Laguiche" 2013 – Joseph Drouhin	3850 €

DOUBLE MAGNUM - 300 cl -

Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru "Morgeot" 2011 – Louis Jadot	1380 €
Bâtard-Montrachet Grand Cru 2011 – Louis Jadot	4890 €

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage 2018 – Dom. du Colombier	70 €
Châteauneuf du Pape 2018 – Dom. Saint-Préfert 	130 €
Condrieu "Les Terrasses de l'Empire" 2014 – Dom. Georges Vernay	180 €

BORDEAUX

Pessac-Léognan Cru Classé 2013 – Château Malartic-Lagravière	220 €
--	-------

VINS DU MONDE

Chardonnay "The Olive Grove" 2016 – D'Arenberg – Australie	60 €
Sauvignon Blanc 2018 – Sliding Hill Marlborough – Nouvelle-Zélande	80 €
Greco di Tufo "Pietracupa" 2017 - Italie	90 €
Yatir Viognier "Judean Hills" 2016 - Israël 	150 €
Chardonnay Shafer "Red Shoulder Range" 2016 – USA	250 €

VINS ROSÉS

PROVENCE

Château d'Esclans "Whispering Angel"	60 €
Château Minuty "Rose & Or"	70 €
Fondugues-Pradugues – Eau de Rosée 	80 €
Domaine Ott – Château de Selle	90 €
Château Minuty "281"	150 €
Château d'Esclans "Garrus" 2017	250 €

MAGNUM - 150 cl -

Château d'Esclans "Whispering Angel"	120 €
Château Minuty "Rose & Or"	140 €
Domaine Ott – Château de Selle	160 €
Château Minuty "281"	300 €

DOUBLE MAGNUM - 300 cl -

Château d'Esclans "Whispering Angel"	300 €
Château Minuty "281"	550 €

VINS ROUGES

BORDEAUX

PESSAC-LÉOGNAN

Château Pape Clément 1988 – Cru Classé	490 €
Château La Mission Haut Brion 2004 – Cru Classé	580 €
Château Haut Brion 2001 – 1 ^{er} Cru Classé	1150 €

MARGAUX

Château Giscours 2005 - 3 ^{ème} Grand Cru Classé	350 €
Château Margaux 2003 - 1 ^{er} Grand Cru Classé	1300 €

PAUILLAC

Château Duhart Milon 2004 – Grand Cru Classé	160 €
Château Latour “Les Forts de Latour” 2007 – 2 nd vin du Château	390 €
Château Mouton Rothschild 2001 – 1 ^{er} Cru Classé	1300 €

SAINT-JULIEN

La Réserve de Léoville Barton 2005 – Cru Bourgeois	140 €
Château Léoville Barton 2006 – 2 ^{ème} Cru Classé	290 €
Château Ducru-Beaucaillou 2000 – Grand Cru Classé	650 €

SAINT-ESTEPHE

Château Ormes de Pez 2005 – Cru Bourgeois	100 €
Château Montrose 2003 – 2 ^{ème} Cru Classé	350 €

SAINT-EMILION

Château La Gaffelière 2001 – 1 ^{er} Grand Cru Classé B	320 €
Château Figeac 2008 – 1 ^{er} Grand Cru Classé B	450 €
Château Pavie Decesse 1998 – 1 ^{er} Grand Cru Classé	590 €
Château Cheval Blanc 2001 – 1 ^{er} Grand Cru Classé A	1100 €

POMEROL

Château Beaugard 2005	190 €
Château Latour à Pomerol 2007	260 €
Petrus 2003	5900 €

MAGNUM - 150 cl –

Château Canon La Gaffelière 2004 – Saint Emilion – 1 ^{er} Grand Cru Classé	620 €
Château Léoville Las Cases 2004 – Saint-Julien – 2 ^{ème} Cru Classé	900 €
Château Haut Brion 2001 – Pessac-Léognan – 1 ^{er} Cru Classé	2400 €
Château Cheval Blanc 2001 – Saint-Emilion – 1 ^{er} Grand Cru Classé A	2800 €
Château Cheval Blanc 2004 – Saint-Emilion – 1 ^{er} Grand Cru Classé A	2800 €
Château Margaux 2008 – 1 ^{er} Cru Classé	4400 €

VINS ROUGES

BOURGOGNE

Pernand-Vergelesses "Clos de la Croix de Pierre" 2015 – Dom. Louis Jadot	130 €
Morey-Saint-Denis 2015 – Dom. Pierre Amiot & Fils	150 €
Beaune 1 ^{er} Cru "Clos des Marconnets" 2016 – Dom. Chanson	160 €
Gevrey Chambertin 2012 – Dom. David Duband 	210 €
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru "Clos de la Maréchale" 2014 – J-F Mugnier	240 €
Pommard 2012 – Dom. Louis Latour	290 €
Corton Bressandes Grand Cru 2012 – Dom. De la Pousse d'Or	450 €
Echezeaux Grand Cru 2012 – Dom. François Lamarche	690 €
Chambertin Grand Cru 2013 – David Duband	850 €
Charmes-Chambertin Grand Cru 2014 – Dom. Dugat-Py	1290 €
Musigny Grand Cru 2013 – Dom. Jacques Prieur	1790 €
La Grande Rue Grand Cru 2011 – Dom. François Lamarche	2200 €
Grand Echezeaux Grand Cru 2014 – Dom. de la Romanée Conti	4500 €
MAGNUM - 150 cl –	
Nuits-Saint-Georges "Les Lavières" 2016 – Dom. Faiveley	400 €
Clos Vougeot Grand Cru 2011 – Dom. Louis Jadot	930 €

PROVENCE

Côtes de Provence "Et Cae-Terra" 2014 – Château Barbanau	65 €
Bandol 2013 – Château Pradeaux	80 €
Bellet 2017 – Clos Saint-Vincent 	100 €

CORSE

Clos Canereccia 2015	80 €
Patrimonio "A Mandria" 2013 – Clos Signadore	110 €
Ajaccio "Granit" 2015 – Dom. de Vaccelli	160 €

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage 2018 – Laurent Combier	100 €
Côte-Rôtie 2015 – Dom. Pierre Gaillard	150 €
Châteauneuf du Pape “Auguste Favier” 2016 – Dom. Saint-Préfert 	180 €
MAGNUM – 150 cl –	
Côte-Rôtie 2015 – Dom. Clusel Roch 	300 €
Châteauneuf du Pape “Auguste Favier” 2017 – Dom. Saint-Préfert 	360 €

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Faugères “Cistus” 2017 – Château de la Liquière 	65 €
Montpeyroux “Les Cocalières” 2014 – Dom. d'Aupilhac	80 €
Saint-Chinian “Les Crès” 2015 – Dom. Borie La Vitarèle 	95 €

LOIRE

Sancerre Vieilles Vignes “La Bourgeoise” 2015 – Dom. Henri Bourgeois	80 €
Chinon “Les Grézeaux” 2015 – Dom. Bernard Baudry 	90 €

VINS DU MONDE

Malbec Clos de Los Siete 2016 – Argentine	60 €
Chianti Classico Fontodi 2016 – Italie 	90 €
Yatir Blend – Mont Amasa 2014 – Israël 	120 €
Priorat “Les Terrasses” Velles Vinyes 2016 – Alvaro Palacios – Espagne	160 €
Pinot Noir 2015 – Marlborough – Dog Point Vineyard – Nouvelle-Zélande	180 €
Cabernet Sauvignon Dominus Estate “Napanook” 2012 – USA	250 €
Almaviva 2011 - Chili	430 €
Sassicaia Tenuta San Guido 2013 – Italie	540 €
Opus One R. Mondavi Baron de Rothschild 2014 – USA	890 €

SAKÉS

30 / 72 cl

SAYORI / Nakadori Junmaï

60 / 120 €

Belle tension et minéralité qui se manifeste d'emblée avec un nez vif, presque anisé. En bouche, ce sont des notes iodées qui prédominent, avec une ossature souple et onctueuse. La finale est longue et enveloppante sur de subtils parfums de fruits secs, avec une belle amertume et de jolies pointes d'acidité.

KOÏ KOÏ / Junmaï Ginjo

70 / 140 €

Nez très floral, typique des sakés ginjo, présentant de rafraîchissants arômes de fruits à chair blanche. En bouche, il est limpide et suave, sur des notes de fleurs d'oranger, et une belle persistance aromatique sur le melon. Finale désaltérante avec beaucoup de fraîcheur.

KAWASEMI / Junmaï Genshu

80 / 160 €

Unique en son genre car très expressif, plutôt doux, et vraiment fruité. Il dévoile des notes de poire bien mûre, de litchi, des senteurs épicées et légèrement poivrées. Il se développe en bouche sur le jus de fruits, avant de s'ouvrir sur des notes plus céréalières de mie de pain, et finir par des sensations légèrement acidulées laissant le palais frais et disponible.

Idéal pour s'initier à la découverte du saké...

KIKKA / Junmaï Nama Genshu

110 / 220 €

Son nez frais évoque le champagne, le bois de chêne, les champignons. La bouche est complexe, onctueuse. Elle évolue lentement sur des sensations minérales et sur davantage d'amertume, soutenant des notes de cacao et d'orange amère. En finale, la persistance des fruits amène beaucoup de fraîcheur.

DÉCOUVERTES

Takara Plum Wine – Vin de prune

12 / 75 cl

8 / 40 €

Nigori Yuzushu – Liqueur de yuzu

5 / 50 cl

12 / 100 €

Nigori Anzushu – Liqueur d'abricot

5 / 50 cl

12 / 100 €

Maury "Vendange" 2016 – Domaine Pouderoux

8 / 75 cl

10 / 70 €

Château de la Rame – Sainte croix du Mont 2012

12 / 75 cl

14 / 70 €

Porto Quinta de Vargellas Vintage 1978

7 / 75 cl

20 / 170 €

Porto Tawny 20 ans d'âge Taylor's

7 / 75 cl

35 / 300 €

Sauternes 1^{er} Grand Cru Classé 2015 – Château Guiraud

230 €

SÉLECTION AU VERRE

CHAMPAGNE - 12 cl -

Champagne du Mois	16 €
Ruinart Blanc de Blancs	24 €
Jeeper Brut Rosé	18 €
Ruinart Rosé	24 €

VIN BLANC - 14 cl -

Bourgogne Chardonnay 2017 – Dom. Seguin-Manuel	9 €
Sancerre “Grande Réserve” 2018 – Henri Bourgeois	12 €
Chablis 1 ^{er} Cru “Montée de Tonnerre” 2015 – Dom. Louis Michel & Fils	24 €

VIN ROUGE - 14 cl -

Bourgogne Pinot Noir 2017 – Maison Louis Jadot	9 €
Crozes-Hermitage “Cuvée L” 2018 – Laurent Combier	12 €
Moulis-en-Médoc – Bordeaux – Château Chasse-Spleen 2005	24 €

VIN ROSÉ - 14 cl -

Provence - Domaine Saint-André de Figuière “Cuvée Première”	9 €
Château d’Esclans “Whispering Angel”	12 €
Provence - Domaine Ott – Château de Selle	20 €

