

# 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 2009 (Pinot Blanc, Pinot Gris) Domaine Barmès Buecher	<b>13.50</b>	10.00
Crémant Brut Zéro 2008 Domaine Léon Boesch	<b>13.80</b>	10.70
Crémant Brut Domaine Patrick Meyer	<b>14.50</b>	10.70
Crémant Brut Zéro 2005 Domaine Patrick Meyer	<b>24.00</b>	17.80
Crémant Brut Zéro 2006 Domaine Patrick Meyer	<b>24.00</b>	17.80

## MUSCAT

Muscat « Petite Fleur » 2010 Domaine Patrick Meyer	<b>12.50</b>	9.30
Muscat 2005 (Muscat d'Alsace, Muscat Ottonel) Domaine Bruno Schueller	<b>15.00</b>	11.20
Muscat « Bollenberg » 2007 Domaine Valentin Zusslin	<b>16.50</b>	12.20

## SYLVANER

	Sur table	Boutique
Sylvaner de Mittelbergheim 2008 Domaine Lucas Rieffel	<b>7.85</b>	5.90
Sylvaner 2010 Domaine Bruno Schueller	<b>11.70</b>	9.10
Sylvaner 2001 Domaine Bruno Schueller	<b>15.00</b>	11.20

## PINOT BLANC ET AUXERROIS

Pinot Auxerrois 2004 Domaine Barmès Buecher	<b>8.00</b>	5.90
Pinot Blanc «Les Pierres Chaudes» 2010 Domaine Patrick Meyer	<b>10.80</b>	8.60
Pinot Blanc 2009/2010 Domaine Bruno Schueller	<b>10.90</b>	8.70
Pinot Blanc 2003 Domaine Bruno Schueller	<b>15.00</b>	11.10
Pinot Blanc 1997 Domaine Bruno Schueller	<b>16.00</b>	11.90
Pinot Blanc III KL 2008 Domaine Bruno Schueller	<b>13.20</b>	9.80
Pinot Blanc «Cuvée Précieuse» 2007 Domaine Pierre Frick	<b>14.50</b>	10.60
Pinot Blanc «Barriques» 2010 Domaine André Ostertag	<b>15.50</b>	12.60

# RIESLING

	Sur table	Boutique
Riesling 2010 (8 g/l SR) Domaine Laurent Barth	<b>14.50</b>	10.70
Riesling „Altengarten“ 2008 Domaine Heidi et Hubert Hausherr	<b>16.10</b>	10.80
Riesling „Grittermatte“ 2009/2010 Domaine Patrick Meyer	<b>17.30</b>	12.80
Riesling «Rosenberg» 2008 Domaine Barmès Buecher	<b>18.50</b>	15.00
Riesling «Vignoble d'E» 2009 Domaine André Ostertag	<b>19.00</b>	14.10
Riesling «K» 2008 Domaine Christian Binner	<b>20.00</b>	14.80
Riesling "Bollenberg" 2007 Domaine Valentin Zusslin	<b>20.00</b>	14.80

## RIESLING

	Sur table	Boutique
Riesling « Cuvée Particulière » 2000 Domaine Bruno Schueller	<b>16.00</b>	11.90
Riesling « Les Pierrets » 2002 Domaine Josmeyer	<b>30.50</b>	23.95
Riesling « Clos Mathis » 2008 Domaine André Ostertag	<b>31.90</b>	23.60
Riesling « Frédéric Emile » 2002 Maison Trimbach	<b>56.00</b>	/
Riesling « Frédéric Emile » 2005 Maison Trimbach	<b>48.60</b>	40.50
Riesling « Clos Hauserer » 2000 (9g/l SR) Domaine Zind Humbrecht	<b>41.70</b>	32.80

# RIESLING GRAND CRU

## Granits (vins fins, élégants et floraux)

	Sur table	Boutique
Riesling GC Wiebelsberg 2008 Domaine Lucas Rieffel	<b>20.00</b>	14.90
Riesling GC Kaefferkopf 2010 Domaine Jean Schaetzel	<b>24.50</b>	18.60
Riesling GC Schlossberg 2010 Domaine Weinbach	<b>37.00</b>	29.00
Riesling GC Sommerberg 2009 Domaine Jean Boxler	<b>40.30</b>	33.30

## Calcaires (vins austères et minéraux)

Riesling GC Steinert 2007 Domaine Pierre Frick	<b>22.80</b>	16.80
Riesling « Clos Sainte Hune » 2001 (issu du GC Rosacker) Maison Trimbach	<b>175</b>	/
Riesling « Clos Sainte Hune » 2005 (issu du GC Rosacker) Maison Trimbach	<b>156</b>	148

## RIESLING GRAND CRU (suite)

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

	Sur table	Boutique
Riesling GC Muenchberg 2008 Domaine Patrick Meyer	<b>31.50</b>	23.10
Riesling GC Muenchberg 2008 Domaine André Ostertag	<b>40.80</b>	32.75
Riesling GC Rangen de Thann 2008 Domaine Zind-Humbrecht	<b>73.70</b>	65.70
Riesling GC Rangen de Thann 2001 (12g/l SR) Domaine Zind-Humbrecht	<b>63.00</b>	52.20

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

Riesling GC Zinkoepflé 2010 Domaine Agathe Bursin	<b>28.10</b>	20.80
Riesling GC Geisberg 2007 Domaine André Kientzler	<b>37.00</b>	26.90
Riesling GC Geisberg 2002 Domaine André Kientzler	<b>43.20</b>	34.50
Riesling „Zéroo Défaut“ 2004 (Issu du Grand Cru Eichberg mais refusé à l'agrément) Domaine Bruno Schueller	<b>32.90</b>	24.40
Riesling GC Eichberg 2001 (10g/l SR) Domaine Bruno Schueller	<b>45.00</b>	33.50
Riesling GC Eichberg 1993 Domaine Bruno Schueller	<b>66.00</b>	/
Riesling GC Eichberg 1992 Domaine Bruno Schueller	<b>60.00</b>	/

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

## RIESLING GRAND CRU (suite)

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

	Sur table	Boutique
Riesling GC Pfersigberg „H“ 2004 Domaine Bruno Schueller	<b>32.00</b>	23.70
Riesling GC Pfersigberg „ H“ 2001 Domaine Bruno Schueller	<b>34.00</b>	23.90
Riesling « Le Verre est dans le Fruit » 2000 (Issu du grand cru Pfersigberg mais refusé à l'agrément) Domaine Bruno Schueller	<b>31.10</b>	23.10
Riesling « Le Verre est dans le Fruit » 1999 (Issu du grand cru Pfersigberg mais refusé à l'agrément) Domaine Bruno Schueller	<b>32.50</b>	/
Riesling GC Pfersigberg 1998 Domaine Bruno Schueller	<b>31.30</b>	23.30
Riesling GC Pfersigberg 1997 Domaine Bruno Schueller	<b>31.50</b>	/
Riesling GC Pfersigberg 1994 Domaine Bruno Schueller	<b>34.00</b>	25.10
Riesling GC Pfersigberg 1988 Domaine Bruno Schueller	<b>52.50</b>	/

## PINOT GRIS

	Sur table	Boutique
Pinot Gris 2009 Domaine André Kientzler	<b>14.50</b>	10.55
Pinot Gris 1997 Domaine Bruno Schueller	<b>16.00</b>	11.90
Pinot Gris "Rosenberg" 2008 (25 g/l SR) Domaine Barmès Buecher	<b>18.70</b>	15.00
Pinot Gris 2010 (18 g/l SR) Domaine Laurent Barth	<b>18.80</b>	13.90
Pinot Gris « Réserve » 2001 Domaine Bruno Schueller	<b>27.80</b>	19.80
Pinot Gris « Réserve » 1996 Domaine Bruno Schueller	<b>31.50</b>	23.10
Pinot Gris GC Kirchberg de Barr « La Colline aux Escargots » 2008 Domaine Lucas Rieffel	<b>29.50</b>	21.70
Pinot Gris "Rotenberg" 2008 Domaine Zind-Humbrecht	<b>37.75</b>	29.75
Pinot Gris « Naturellement Refusé » 2005 (oxydatif) Domaine Bruno Schueller	<b>45.00</b>	33.40

## AUTRES ALSACE

	Sur table	Boutique
Altengarten 2009 (Riesling, Gewurztraminer) Domaine Heidi et Hubert Hausherr	<b>16.10</b>	11.90
Vin de Table « Z » 2009 (Chardonnay, Auxerrois) Domaine Zind-Humbrecht	<b>28.00</b>	21.00
Engelgarten 08 (Riesling, Pinot Gris, Beurot, Muscat, Pinot Noir) (17g de SR) Domaine Marcel Deiss	<b>34.00</b>	25.90
Langenberg 08 (Riesling, Pinot Gris, Beurot, Muscat, Pinot Noir) (23g de SR) Domaine Marcel Deiss	<b>34.00</b>	25.50

## PINOT NOIR

	Sur table	Boutique
Pinot Noir 2010 Domaine Bruno Schueller	<b>18.90</b>	13.95
Pinot Noir 1990 Domaine Bruno Schueller	<b>35.00</b>	/
Pinot Noir « LN 12 » 2007 Domaine Bruno Schueller	<b>30.00</b>	/
Pinot Noir « LN 12 » 2005 Domaine Bruno Schueller	<b>30.00</b>	/
Pinot Noir « LN 12 » 2003 Domaine Bruno Schueller	<b>31.50</b>	/
Pinot Noir « LN 12 » 2001 Domaine Bruno Schueller	<b>35.00</b>	/
Pinot Noir « LN 12 » 2000 Domaine Bruno Schueller	<b>31.50</b>	/
Pinot Noir « Bildstoecklé » 2008 Domaine Bruno Schueller	<b>33.00</b>	23.70
Pinot Noir « Bildstoecklé » 2007 Domaine Bruno Schueller	<b>35.00</b>	/
Pinot Noir « Bildstoecklé » 2005 Domaine Bruno Schueller	<b>37.50</b>	/
Pinot Noir « Bildstoecklé » 2003 Domaine Bruno Schueller	<b>40.00</b>	/

## PINOT NOIR

	Sur table	Boutique
Pinot Noir « Chant des Oiseaux » 2008 Domaine Bruno Schueller	<b>45.00</b>	32.90
Pinot Noir « Chant des Oiseaux » 2007 Domaine Bruno Schueller	<b>45.00</b>	/
Pinot Noir « Chant des Oiseaux » 2006 Domaine Bruno Schueller	<b>49.00</b>	/
Pinot Noir « Chant des Oiseaux » 2005 Domaine Bruno Schueller	<b>50.00</b>	/
Pinot Noir « Chant des Oiseaux » 2001 Domaine Bruno Schueller	<b>70.00</b>	/
Pinot Noir « Chant des Oiseaux » 1999 Domaine Bruno Schueller	<b>80.00</b>	/
Pinot Noir « Chant des Oiseaux » 1996 Domaine Bruno Schueller	<b>70.00</b>	/
Pinot Noir « Nature » 2010 Domaine Lucas Rieffel	<b>14.80</b>	10.95
Pinot Noir 2010 Domaine Laurent Barth	<b>17.50</b>	12.95
Pinot Noir "M" 2010 Domaine Laurent Barth	<b>23.80</b>	17.50
Pinot Noir « Clos de La Faille » 2009 Domaine Albert Mann	<b>37.00</b>	29.00

## GEWURZTRAMINER

	Sur table	Boutique
Gewurztraminer 2008 Domaine Schueller	<b>15.00</b>	11.20
Gewurztraminer „Prestige Bollenberg“ 2007 (27.2g/l SR) Domaine Valentin Zusslin	<b>20.20</b>	14.95
Gewurztraminer GC Zinkoepflé 2010 Domaine Agathe Bursin	<b>28.10</b>	20.80
Gewurztraminer „Herrenweg“ Turckheim 2005 Domaine Zind-Humbrecht	<b>36.80</b>	28.80

## VENDANGES TARDIVES

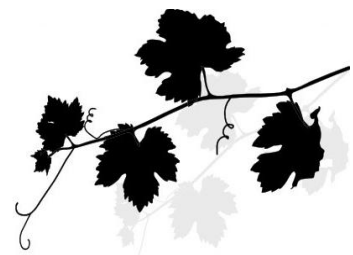
Gewurztraminer VT « Bollenberg » 2007 (46g/l sucres résiduels) Domaine Valentin Zusslin	<b>34.80</b>	25.80
Pinot Gris VT 1989 Schueller Domaine Bruno Schueller	<b>44.50</b>	32.90
Gewurztraminer VT 1994 Schueller Domaine Bruno Schueller	<b>44.50</b>	32.90

## SELECTION DE GRAINS NOBLES

Pinot Gris SGN « Trie Spéciale » 1989 Domaine Bruno Schueller	<b>90.00</b>	65.70
--	--------------	-------

# CHAMPAGNE

	Sur table	Boutique
Champagne Brut « Carte d'Or » Maison Drappier	<b>33.80</b>	25.00
Champagne Brut « Carte d'Or » 37.5cl Maison Drappier	<b>18.00</b>	13.40
Champagne Brut « Nature » Maison Drappier	<b>35.40</b>	26.20
Champagne Brut « Vignes de Montgueux » Domaine Jacques Lassaigue	<b>36.10</b>	28.10
Champagne « Brut Essentiel » Domaine Benoit Lahaye	<b>37.00</b>	28.00
Champagne Brut « Spéciale cuvée » Maison Bollinger	<b>38.90</b>	32.50
Champagne « Brut Nature » Domaine Benoit Lahaye	<b>38.00</b>	29.00
Champagne Brut (disponible printemps 2012) Domaine Ulysse Colin		
Champagne Grande Année 1996 Jéroboam Maison Bollinger	<b>500.00</b>	/



# BEAUJOLAIS

	Sur table	Boutique
Fleurie 2010 Domaine Christophe Pacalet	<b>17.50</b>	13.50
Morgon 2010 Domaine Jean Foillard	<b>19.00</b>	13.20
Morgon « Vieilles Vignes » 2010 Domaine Jean Paul Thévenet	<b>21.00</b>	15.90
Morgon 2010 Domaine Marcel Lapierre	<b>24.50</b>	19.60
Fleurie « Printemps » 2010 Domaine Yvon Métras	<b>29.20</b>	21.60



# BOURGOGNE BLANC

## MACONNAIS

	Sur table	Boutique
Mâcon Villages 2010 Domaine Philippe Valette	<b>19.70</b>	14.80
Mâcon « Vieilles Vignes » 2008 Domaine Olivier Merlin	<b>21.20</b>	15.50
Mâcon-Chaintré « Vieilles Vignes » 2008 Domaine Philippe Valette	<b>23.50</b>	18.50
Viré-Clessé 2005 Domaine Philippe Valette	<b>31.40</b>	21.50
Viré-Clessé 2004 Domaine de la Bongran	<b>35.00</b>	24.95

## CHABLISIEN

	Sur table	Boutique
Bourgogne Aligoté 2009 Domaine Alice et Olivier De Moor	<b>16.80</b>	12.40
Bourgogne Chitry 2009 Domaine Alice et Olivier De Moor	<b>19.90</b>	14.70
Chablis « Bel Air et Clardys » 2009 Domaine Alice et Olivier De Moor	<b>28.80</b>	20.80
Chablis Village 2008 Domaine Vincent Dauvissat	<b>29.80</b>	21.80
Chablis Village 2010 Domaine Vincent Dauvissat	<b>30.30</b>	22.30
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Forest » 2010 Domaine Vincent Dauvissat	<b>39.00</b>	31.00
Chablis « Montée de Tonnerre » 2008 Domaine François Raveneau	<b>71.50</b>	/
Chablis Grand Cru « Blanchot » 2008 Domaine François Raveneau	<b>99.00</b>	/
Chablis Grand Cru « Valmur » 2008 Domaine François Raveneau	<b>108.00</b>	/

## COTE CHALONNAISE

Bouzeron Aligoté 2007 Domaine Aubert de Villaine	<b>20.00</b>	15.70
---	--------------	-------

## COTE DE BEAUNE BLANCS

	Sur table	Boutique
Bourgogne Aligoté 2008 Domaine Anne Boisson	<b>18.00</b>	13.30
Bourgogne Aligoté « Raisins Dorés » 2009 Domaine Lafarge	<b>18.50</b>	13.95
Bourgogne 2008 Domaine Albert Grivault	<b>21.50</b>	15.90
Meursault 2008 Domaine Albert Grivault	<b>45.40</b>	33.60
Meursault « Les Grands Charrons » 2009 Domaine Michel Bouzereau	<b>41.75</b>	33.75
Meursault « Les Luchets » 2008 Domaine Roulot	<b>65.80</b>	57.80
Meursault « Les Tillets » 2008 Domaine Roulot	<b>65.80</b>	57.80
Meursault « Les Tillets » 2006 Domaine Roulot	<b>65.80</b>	57.80

## COTE DE BEAUNE BLANCS

	Sur table	Boutique
Puligny-Montrachet 2009 Domaine Leflaive	<b>59.80</b>	52.00
Meursault 2009 Domaine Coche Dury	<b>95.00</b>	/
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Clos de La Mouchère » 2008 Domaine Henri Boillot	<b>67.00</b>	59.00
Puligny-Montrachet « Clavoillon » 2009 Domaine Leflaive	<b>76.50</b>	69.00
Corton-Charlemagne 1999 Domaine Bonneau du Martray	<b>117</b>	109
Corton-Charlemagne 1991 Domaine Bonneau du Martray	<b>125</b>	117
Bâtard-Montrachet 2000 Domaine Leflaive	<b>240</b>	230

# BOURGOGNE ROUGE

## COTE CHALONNAISE

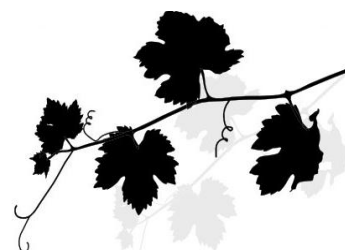
	Sur table	Boutique
Givry 1 <sup>er</sup> Cru « Cellier Aux Moines » 2005 Domaine Jean Marc Joblot	<b>28.00</b>	/

## COTE DE BEAUNE

Bourgogne Pinot Noir « Vieilles Vignes » 2009 Domaine Joseph Voillot	<b>18.70</b>	13.85
Bourgogne Pinot Noir 2008 Domaine Pierre Labet	<b>21.60</b>	15.95
Bourgogne rouge 2009 Domaine Coche Dury	<b>40.00</b>	/
Volnay 2009 Domaine Chantal Lescure	<b>36.40</b>	28.40
Pommard « Chamblins » 1999 Domaine Chantal Lescure	<b>37.95</b>	29.90
Volnay 2007 Domaine Michel Lafarge	<b>44.50</b>	33.80
Savigny Lès Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Les Lavières » 2007 Domaine Chandon de Briailles	<b>42.40</b>	34.40
Aloxe Corton 1 <sup>er</sup> Cru « Les Valozières » 2007 Domaine Chandon de Briailles	<b>53.00</b>	45.20
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Champans » 2009 Domaine Joseph Voillot	<b>47.70</b>	39.70

## COTE DE NUITS

	Sur table	Boutique
Bourgogne rouge 2009 Domaine La Gibryotte (Claude Dugat)	<b>19.80</b>	14.80
Nuits-Saint-Georges « Damodes » 2008 Domaine Chantal Lescure	<b>43.20</b>	35.20
Gevrey-Chambertin 2009 Domaine Claude Dugat	<b>57.00</b>	49.00
Morey-Saint-Denis 2007 Domaine Dujac	<b>46.90</b>	38.90
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Capita 2005 Domaine Jean Louis Trapet	<b>75.00</b>	/
Chambolle-Musigny « Village » 2009 Domaine Georges Roumier	<b>75.00</b>	67.00
Chambolle-Musigny « Village » 2004 Domaine Georges Roumier	<b>75.00</b>	/
Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru « Les Cras » 2009 Domaine Georges Roumier	<b>130.00</b>	122.00
Clos de Tart Grand Cru 2005 Domaine du Clos de Tart	<b>200</b>	/
Clos de Tart Grand Cru 2003 Domaine du Clos de Tart	<b>170</b>	/



# JURA

## BLANCS

	Sur table	Boutique
L'Etoile Chardonnay (oxydatif) 2008 Domaine de Montbourgeau	<b>13.50</b>	11.20
Arbois Chardonnay « Les Folasses » 2010 Domaine Michel Gahier	<b>14.80</b>	10.20
Arbois Chardonnay « La Fauquette » (oxydatif) 2007 Domaine Michel Gahier	<b>18.80</b>	14.10
Côtes-du-Jura Chardonnay « Florine » 2009 Domaine Jean-François Ganevat	<b>23.80</b>	17.50
Arbois Chardonnay « Les Bruyères » 2007 Domaine Stéphane Tissot	<b>26.50</b>	19.60
Arbois-Pupillin Chardonnay 2007 Domaine Emmanuel Houillon/ Pierre Overnoy	<b>25.00</b>	/
Côtes-du-Jura Chardonnay « Grands Teppes » 2007 Domaine Jean-François Ganevat	<b>32.00</b>	/
Côtes-du-Jura Chardonnay « Grands Teppes » 2004 Domaine Jean-François Ganevat	<b>32.00</b>	/
Côtes-Jura Savagnin « Chalasses Marne Bleue » 2009 Domaine Jean-François Ganevat	<b>36.20</b>	26.80
Arbois-Pupillin Savagnin ouillé 2005 Domaine Emmanuel Houillon/ Pierre Overnoy	<b>31.40</b>	24.20

# JURA

## VIN JAUNE

	Sur table	Boutique
Arbois Vin Jaune 2002 (62cl) Domaine Michel Gahier	<b>44.00</b>	36.00

## ROUGES

Arbois Trousseau « Les Grands Vergers » 2010 Domaine Michel Gahier	<b>18.80</b>	14.10
Côtes-du-Jura Poulsard « Vieilles Vignes l'Enfant Terrible » 2010 Domaine Jean-François Ganevat	<b>25.80</b>	19.00
Côtes-du-Jura Pinot Noir « Sans Soufre Julien » 2010 Domaine Jean-François Ganevat	<b>28.30</b>	20.90

# SAVOIE

Vin de Savoie blanc Gringet « Les Alpes » 2010 Domaine Belluard	<b>20.00</b>	14.80
Vin de Savoie rouge Chautagne « » 2009 Domaine Jacques Maillet	<b>16.50</b>	12.60

# RHONE NORD

## BULLES

Clairette de Die  
Domaine de la Grande Colline

Sur table      Boutique

**15.30**      11.30

## BLANCS

Saint-Péray 2008  
Domaine de la Grande Colline

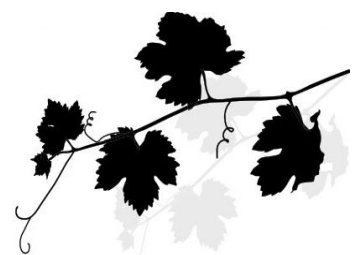
**23.90**      17.70

Saint-Joseph « Les Oliviers » 2007  
Domaine Pierre et Jean Gonon

**35.00**      25.90

Hermitage « Les Rocoules » 2004  
Domaine Marc Sorrel

**87.00**      79.00



## RHONE NORD ROUGES

	Sur table	Boutique
Côtes-du-Rhône « Petit Ours Brun » 2010 Domaine Matthieu Barret	<b>18.50</b>	13.70
VDP des Collines Rhodaniennes « Syrah » 2011 Domaine Romaneaux-Destezet	<b>22.30</b>	16.50
Crozes-Hermitage 2010 Domaine des Lises (Alain Graillot)	<b>27.00</b>	19.00
Saint-Joseph 2011 Domaine Romaneaux-Destezet	<b>32.00</b>	23.70
Crozes-Hermitage 2008 Domaine Alain Graillot	<b>27.00</b>	/
Crozes-Hermitage 2009 Domaine Alain Graillot	<b>27.00</b>	/
Crozes-Hermitage 2010 Domaine Alain Graillot	<b>27.40</b>	19.40
Saint-Joseph 2009 Domaine Alain Graillot	<b>27.40</b>	20.30
Saint-Joseph 2008 Domaine Alain Graillot	<b>27.40</b>	20.30
Crozes-Hermitage 2009 Magnum Domaine Alain Graillot	<b>44.00</b>	36.00
Saint-Joseph « Sainte Epine » 2010 Domaine Romaneaux-Destezet	<b>38.90</b>	30.90
Crozes-Hermitage « La Guiraude » 2009 Domaine Alain Graillot	<b>39.50</b>	31.50

## RHONE NORD ROUGES

	Sur table	Boutique
St Joseph rouge 2006 Domaine Jean Louis-Chave	<b>40.00</b>	/
Côte Rôtie 2009 Domaine Jean-Michel Stephan	<b>49.60</b>	43.50
Cornas « Vieilles Fontaines » 2004 Domaine Alain Voge	<b>57.00</b>	49.00
Cornas « Terrasses du Serre » 2009 Domaine du Coulet, Matthieu Barret	<b>57.00</b>	49.00
Cornas « Chaillots » 2007 Domaine Thierry Allemand	<b>57.50</b>	49.50
Cornas « Reynards » 2007 Domaine Thierry Allemand	<b>68.00</b>	58.00
Hermitage « Le Gréal » 2004 Domaine Marc Sorrel	<b>87.00</b>	79.00
Hermitage 2008 Domaine Jean-Louis Chave	<b>138</b>	130
Hermitage 2004 Domaine Jean-Louis Chave	<b>120</b>	/

# RHONE SUD

## ROUGES Ardèche

	Sur table	Boutique
Vin de France « Pas à Pas » (2010, carignan, alicante) Domaine Les Clapas	<b>11.40</b>	8.50
Vin de France « Ibie » (2010, merlot, syrah) Domaine Les Clapas	<b>11.90</b>	8.90
Vin de France « Larmande » (2009, syrah) Domaine du Mazel, Gérald Oustric	<b>14.50</b>	10.80
Vin de France « Briand » (2009, grenache) Domaine du Mazel, Gérald Oustric	<b>14.50</b>	10.80
Vin de France « Babirole » (2010, grenache, carignan, syrah) Domaine Andrea Calek	<b>14.00</b>	10.20
Vin de France « G » (2005, grenache) Domaine La Grande Colline	<b>16.70</b>	12.30
Vin de France « SC » (2007, syrah, cabernet) Domaine La Grande Colline	<b>26.50</b>	19.60

## ROUGES RHONE SUD

	Sur table	Boutique
Costières-de-Nîmes « Marginal » 2010 Domaine Terre des Chardons	<b>14.20</b>	10.50
Costières-de-Nîmes « Discret » 2010 Domaine Terre des Chardons	<b>15.50</b>	11.50
Côtes-du-Rhône 2009 Domaine Charvin	<b>14.00</b>	10.70
Côtes-du-Rhône « L'Exclu » 2009 Clos des Grillons	<b>15.40</b>	11.35
Côtes-du-Rhône « Poignée de Raisin » 2010 Domaine Gramenon	<b>15.60</b>	11.50
Côtes-du-Rhône Villages Saint Maurice « Renaissance » 2008 Domaine Viret	<b>18.80</b>	13.90
Côtes-du-Rhône « La Griffes » 2009 Domaine de Villeneuve	<b>20.00</b>	15.40
Côtes-du-Rhône « Sierra du Sud » 2010 Domaine Gramenon	<b>20.80</b>	15.30
Côtes-du-Rhône « La Pialade » Domaine Emmanuel Reynaud	<b>30.30</b>	22.30
Vinsobres « La Papesse » 2008 Domaine Gramenon	<b>31.70</b>	23.40
Côtes-du-Rhône « Fonsalette » 2006 Domaine Emmanuel Reynaud	<b>55.00</b>	47.00
Côtes-du-Rhône « Fonsalette » 2003 Domaine Emmanuel Reynaud	<b>67.00</b>	59.00
Côtes-du-Rhône « Fonsalette » 2001 Domaine Emmanuel Reynaud	<b>74.00</b>	66.00

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

## ROUGES RHONE SUD

	Sur table	Boutique
Châteauneuf-du-Pape 2009 Domaine Charvin	<b>42.20</b>	34.20
Châteauneuf-du-Pape 2009 Magnum Domaine Charvin	<b>94.00</b>	70.00
Châteauneuf-du-Pape « Vieilles Vignes » 2009 Domaine de Villeneuve	<b>40.00</b>	32.80
Châteauneuf-du-Pape « Réserve » 2000 Domaine du Pégau	<b>55.00</b>	/
Châteauneuf-du-Pape 2000 Domaine du Vieux Télégraphe	<b>55.00</b>	/
Châteauneuf-du-Pape « Chaupin » 2001 Domaine de La Janasse	<b>55.00</b>	/
Châteauneuf-du-Pape « Pignan » 2006 Château Rayas	<b>73.30</b>	65.30
Châteauneuf-du-Pape 2004 Château Rayas	<b>153.00</b>	/
Châteauneuf-du-Pape 2003 Château Rayas	<b>142.00</b>	134.00
Châteauneuf-du-Pape 2001 Château Rayas	<b>158.00</b>	150.00
Châteauneuf-du-Pape « Marie Beurrier » 2000 Domaine Henri Bonneau	<b>103.00</b>	95.00

# PROVENCE/CORSE

## BLANCS

	Sur table	Boutique
Vin de France « Le Grand Blanc » (2008) Domaine Henri Milan	<b>28.80</b>	19.40
Vin de France (2009, Bianco Gentile) Domaine Antoine Arena	<b>30.00</b>	22.30
Patrimonio « Grand Expression » 2007 Domaine Gentile	<b>21.50</b>	17.30

## ROUGES

Baux de Provence 2006 Domaine Henri Milan	<b>23.80</b>	16.65
Vin de France « Sans Soufre Ajouté » 2010 Domaine Henri Milan	<b>23.80</b>	15.70
Patrimonio « Carco » 2009 Domaine Antoine Arena	<b>31.00</b>	22.60



# LANGUEDOC

## BLANCS

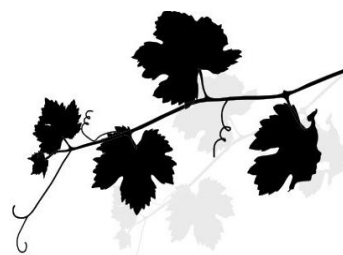
	Sur table	Boutique
Vin de Table « La Sorga » (2010, Mauzac/Chardonnay) Domaine La Sorga	<b>15.00</b>	11.10
French Wine is not Dead (2010, Terret/Viognier) Domaine La Sorga	<b>17.50</b>	12.95
Coteaux du Languedoc « Roucaillat » 2008 Domaine Hautes Terres de Camberousse	<b>12.90</b>	9.50

## ROUGES

Saint-Chinian « Travers de Marceau » 2010 Domaine Jean-Marie Rimbart	<b>9.40</b>	6.95
Vin de Table "Yo no puedo Mas" (2010) Domaine du Mas D'Agalis	<b>11.80</b>	8.70
Saint-Chinian « L'Oiselet » 2010 Domaine Yannick Pelletier	<b>13.60</b>	10.00
Vin de Table « La Sorga » (2010, Cinsault) Domaine La Sorga	<b>15.00</b>	11.10
Corbières « L'Alternapif » 2010 Domaine des Sabots d'Hélène	<b>15.80</b>	11.70
Vin de Table « Sorga Africa » (2010, Cinsault/Alicante) Domaine La Sorga	<b>17.50</b>	/
Saint-Chinian « Berlou » 2006 Domaine Jean-Marie Rimbart	<b>17.50</b>	13.10

# LANGUEDOC ROUGES

	Sur table	Boutique
Saint-Chinian « L'Engoulement » 2009 Domaine Yannick Pelletier	<b>17.50</b>	12.90
Vin de Pays des Coteaux du Salagou « Navis » 2010 Domaine du Mas d'Agalis	<b>18.00</b>	13.30
Corbières « La Mauvaise Réputation » 2009 (Carignan) Domaine des Sabots d'Hélène	<b>18.50</b>	13.90
Corbières « Rozeta » 2010 Domaine Maxime Magnon	<b>18.80</b>	13.90
Vin de France « El Carignator » III (2008) Domaine Jean-Marie Rimbart	<b>20.00</b>	14.90
Faugères « Maison Jaune » 1998 Domaine J-M Alquier	<b>20.00</b>	/
Corbières « Campagnès » 2010 (Carignan) Domaine Maxime Magnon	<b>27.00</b>	20.95
Faugères « Réserve Les Bastides » 1999 Domaine J-M Alquier	<b>32.00</b>	/
Vin de Pays de l'Hérault 1998/ 1999/ 2000/2003 Domaine Daumas Gassac	<b>38.00</b>	30.00
Vin de Pays de l'Hérault 2008 Domaine de la Grange des Pères	<b>73.00</b>	65.00



# ROUSSILLON

## BLANCS

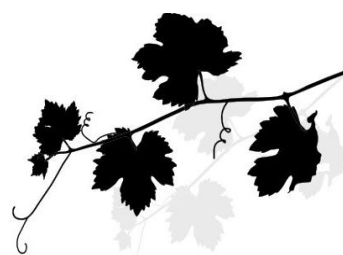
	Sur table	Boutique
Vin de Table « Fleur de Cailloux » 2008 Domaine Jean-Philippe Padié	<b>20.80</b>	/
Vin de Table « Fleur de Cailloux » 2010 Domaine Jean-Philippe Padié	<b>18.80</b>	14.00
Vin de Table « Cours Toujours » 2010 Domaine du Possible, Loïc Roure	<b>18.50</b>	13.70
Collioure « L'Argile » 2007 Domaine de La Rectorie	<b>29.80</b>	22.00

## ROUGES

Vin de Table « L'Echappée Belle » 2010 Domaine du Bout du Monde, Edouard Laffite	<b>12.10</b>	8.95
Côtes-du-Roussillon « Tam Tam » 2010 Domaine du Bout du Monde, Edouard Laffite	<b>13.40</b>	9.95
Côtes-du-Roussillon « Charivari » 2009 Domaine du Possible, Loïc Roure	<b>14.50</b>	10.55
Côtes-du-Roussillon « C'est Pas la Mer à Boire » 2010 Domaine du Possible, Loïc Roure	<b>18.50</b>	13.70

# ROUSSILLON ROUGES

	Sur table	Boutique
Côtes-du-Roussillon « Petit Taureau » 2009/2010 Domaine Jean-Philippe Padié	<b>16.50</b>	12.50
Côtes-du-Roussillon « Calcinaires » 2009 Domaine Gérard Gauby	<b>23.50</b>	17.30
Côtes-du-Roussillon « Ciel Liquide » 2007 Domaine Jean Philippe Padié	<b>27.50</b>	21.00
Côtes-du-Roussillon « Vieilles Vignes » 2009 Domaine du Clos Rouge Gorge, Cyril Fhal	<b>36.40</b>	26.90
Côtes-du-Roussillon « L'Ubac » 2010 Domaine du Clos Rouge Gorge, Cyril Fhal	<b>53.50</b>	45.00



# SUD OUEST

## BLANC

Irouléguy « Hegoxuri » 2009  
Domaine Arretxea

Sur table      Boutique

**26.90**      19.90

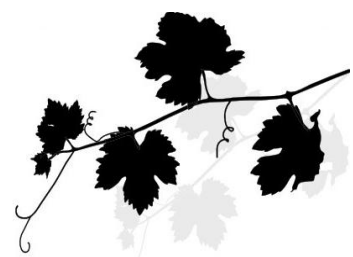
## ROUGES

Côtes du Marmandais « Le Vin est une Fête »  
Domaine Elian Da Ros

**12.30**      8.80

Irouléguy 2009  
Domaine Arretxea

**16.90**      12.50



# BORDEAUX

## Rive Gauche

	Sur table	Boutique
Château Sociando-Mallet 2002 Haut Médoc	<b>45.00</b>	/
Château Sociando-Mallet 2006 Haut Médoc	<b>52.00</b>	/
Château Haut Marbuzet 1995 Saint-Estèphe	<b>65.00</b>	/
Château Haut Marbuzet 2001 Saint-Estèphe	<b>67.00</b>	/
Château Léoville-Barton 2006 Saint Julien	<b>80.00</b>	72.00
Pauillac 1 <sup>ER</sup> Cru Classé Château Latour 1989	<b>590.00</b>	/
Pauillac 1 <sup>ER</sup> Cru Classé Château Latour 1990	<b>1150.00</b>	/
Pauillac 1 <sup>ER</sup> Cru Classé Château Latour 1994	<b>530.00</b>	/
Pauillac 1 <sup>ER</sup> Cru Classé Château Latour 1995	<b>820.00</b>	/
Pauillac 1 <sup>ER</sup> Cru Classé Château Latour 1998	<b>590.00</b>	/
Pauillac 1 <sup>ER</sup> Cru Classé Château Latour 1999	<b>590.00</b>	/

## Rive Droite

Saint-Georges St-Emilion 2006 Château Tour du Pas St Georges (Pascal Delbeck)	<b>19.40</b>	14.40
Lalande de Pomerol 2007 Château Ame de Musset (Pascal Delbeck)	<b>26.50</b>	19.30

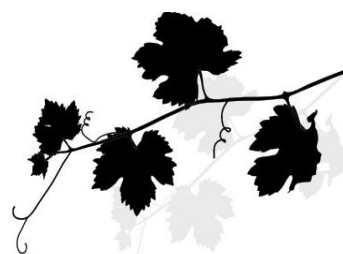
# LOIRE

## BLANC

	Sur table	Boutique
Vin de Table « Sauvageonne » (2007, Sauvignon) Domaine les Griottes	<b>17.80</b>	13.15
Anjou « Navine » (2007, Chenin) Domaine Les Griottes	<b>24.30</b>	17.95
Saumur « Arcanes » 2007 Domaine Fosse Sèche	<b>20.00</b>	14.80
Vin de France « Racines » (2009, 13 cépages) Domaine des Cailloux du Paradis, Claude Courtois	<b>31.50</b>	23.30
Vin de France « Or'Norm » (2008, sauvignon) Domaine des Cailloux du Paradis, Etienne Courtois	<b>26.50</b>	19.60
Montlouis « Minéral + » 2010 (8g/l sucres résiduels) Domaine Frantz Saumon	<b>18.80</b>	14.25
Savennières « l'Enclos » 2009 Domaine Eric Morgat	<b>31.30</b>	23.20

## LOIRE BLANC

	Sur table	Boutique
Touraine Sauvignon « Chez Charles » 2010 Domaine Noëlla Morantin	<b>17.50</b>	13.50
Sancerre « Tournebride » 2010 Domaine Vincent Gaudry	<b>19.50</b>	14.30
Pouilly Fumé « Blanc Fumé » 2009 Domaine Didier Dagueneau	<b>55.90</b>	48.00
Pouilly Fumé « Blanc Fumé » 2007 Domaine Didier Dagueneau	<b>52.00</b>	44.00
Pouilly Fumé « Pur Sang » 2009 Domaine Didier Dagueneau	<b>73.00</b>	64.80
Pouilly Fumé « Pur Sang » 2008 Domaine Didier Dagueneau	<b>68.00</b>	60.00
Sancerre « Monts Damnés » 2009 Domaine Didier Dagueneau	<b>94.00</b>	86.00
Pouilly Fumé « Silex » 2008 Domaine Didier Dagueneau	<b>90.60</b>	82.60
Pouilly Fumé « Silex » 2009 Domaine Didier Dagueneau	<b>96.00</b>	87.90



## LOIRE ROUGES

	Sur table	Boutique
Vin de France « On s'en bat les couilles » (2009, Gamay) Domaine Pascal Simonutti	<b>11.50</b>	7.95
Vin de France « Les Ormeaux » 2009 Domaine La Lunotte	<b>14.20</b>	10.45
Vin de Table « Gascon » 2008 Domaine Pascal Simonutti	<b>14.80</b>	10.90
Saumur 2007 Domaine de Fosse Sèche	<b>17.50</b>	12.95
Vin de table «P'tite Gâterie » (2007, Gamay) Domaine Les Griottes	<b>14.20</b>	10.45
Vin de Table « La Griotte » (2005, Cabernet Franc) Domaine Les Griottes	<b>20.60</b>	15.20
Vin de France « Pineau d'Aunis » 2010 Domaine Pascal Simonutti	<b>22.50</b>	16.65
Touraine « Côt à côté » 2010 Domaine Noëlla Morantin	<b>21.25</b>	15.90
Vin de France « Racines » (2008, 12 cépages) Domaine des Cailloux du Paradis, Claude Courtois	<b>22.80</b>	16.80

# ITALIE

## PIEMONTE

	Sur table	Boutique
Dolcetto d'Alba 2010 Azienda Teobaldo Cappellano	<b>22.50</b>	16.50
Barolo « Gabutti Ruspertis » 2006 Azienda Teobaldo Cappellano	<b>60.00</b>	44.80
Barbera d'Alba 2010 Azienda Giuseppe Rinaldi	<b>22.50</b>	16.50
Barolo 2008 (disponible mai 2012) Azienda Giuseppe Rinaldi	<b>56.00</b>	48.00
Barbera d'Alba 2009 Azienda Bartolo Mascarello	<b>30.00</b>	23.30
Barolo 2007 Azienda Bartolo Mascarello	<b>80.00</b>	61.00

## LAZIO

Vino di Tavola Bianco « Litrozo » Azienda Le Coste	<b>13.00</b>	9.80
Vino di Tavola Bianco 2008 Azienda Le Coste	<b>29.40</b>	21.70
Vino di Tavola Bianco « del Paino » 2008 Azienda Le Coste	<b>35.00</b>	27.00
Vino di Tavola Rosso 2008 Azienda Le Coste	<b>24.00</b>	17.80
Vino di Tavola « Rosso Piu » 2008 Azienda Le Coste	<b>35.00</b>	27.00

## EMILIE ROMAGNE

	Sur table	Boutique
Fortana del Taro (rouge pétillant) Azienda Antica Corte	<b>13.30</b>	9.80

## TOSCANE

### BLANC

IGT Maremma Toscana 2009 (vermentino, malvasia di candia, trebbiano)  
Azienda Massa Vecchia **37.50** 29.50

### ROUGE

IGT Toscane « 5 » 2007 **18.00** /  
Podere Le Boncie, Giovanna Morganti

IGT Toscane « 5 » 2009 **18.00** /  
Podere Le Boncie, Giovanna Morganti

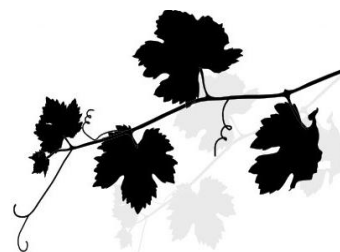
IGT Maremma Toscana « Berace » 2009 (sangiovese/merlot)  
Azienda Massa Vecchia **22.50** /

Chianti Classico « Le Trame » 2008 **31.60** /  
Podere Le Boncie, Giovanna Morganti

IGT Maremma Toscana « La Querciola » 2007 (sangiovese/alicante)  
Azienda Massa Vecchia **52.50** /

## ESPAGNE

Vega Sicilia « Alion » 2006 **54.50** 46.50



# WHISKY

	4cl	Boutique 70cl
<b>The Bailie Nicol Jarvie « Very Old Reserve »</b> Blend Scotch Whisky 40% vol Moelleux. Notes de vanille, poire, violette, noix et foin frais.	<b>2.60</b>	26.00
<b>Black Bottle</b> Blended Scotch Whisky 40% vol Parfums de Tourbe naturelle (terre, bruyère), épicé, fumé, équilibré.	<b>2.50</b>	26.85
<b>Bunnahabhain "12 Years" Un-chillfiltered</b> Islay Single Malt Scotch Whisky 46.3% vol Notes de céréales, fruits jaunes bien mûrs (poire), longue finale.	<b>4.80</b>	49.00
<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>4.00</b>	43.00
<b>Spingbank "10 Years"</b> Cambeltown Single Malt Scotch Wisky 46% vol Notes de poire, noix de coco, vanillé avec une finale légèrement tourbée.	<b>5.40</b>	52.45
<b>Connemara "Distillers Edition"</b> Single Malt Irish Whisky 43% vol Complexe et savoureux. Notes de fruits secs, pruneau cuit, noix, amandes.	<b>4.00</b>	42.00
<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>	63.00
<b>Ledaig "10 Years" Un-chillfiltered</b> Single Malt Scotch Whisky 46.3% vol Sec, Tourbe végétale. Notes citronnées, épicées, mentholées.	<b>4.50</b>	45.00
<b>Bruichladdich "2<sup>nd</sup> 12 Years Edition" Un-chilfiltered</b> Islay Single Malt Scotch Whisky 46% vol Moelleux. Iodé. Notes d'abricot cuit, de vanille, de litchi	<b>6.30</b>	65.00
<b>Bruichladdich "Peat" Un-Chillfiltered</b> Single Malt Scotch Whisky 46% vol Moelleux. Notes tourbées, réglissées et fruitées (fraise, cerise)	<b>5.30</b>	55.00

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>3.60</b>	38.00
<b>Cockspur Bajan Crafted "12 Years"</b> Barbade 40%vol Moelleux avec des notes de clou de girofle.	<b>3.70</b>	37.65
<b>Ron Barcelo "Impérial"</b> République Dominicaine 38%vol Moelleux, caramélisé, gingembre, cuir, vanille.	<b>3.30</b>	34.00
<b>La Favorite « Cœur de Rhum »</b> Martinique 40% vol Boisé, tannique et d'une impressionnante vigueur.	<b>2.90</b>	29.90
<b>Habitation Saint Etienne « Réserve Spéciale VSOP »</b> Martinique 45% vol Notes de pruneau, de fruits compotés, de vanille et d'épices.	<b>4.60</b>	48.60
<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>	64.00
<b>Bielle « Hors d'Age »</b> Guadeloupe, Marie Galante 42% vol Notes de mangue, d'ananas confit, de caramel et de canne à sucre.	<b>4.00</b>	42.40
<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>3.60</b>	35.00
<b>Diplomatico « Reserva Exclusiva »</b> Venezuela 40% vol Moelleux. Notes de bois de santal, de havane, de poivre et de gingembre.	<b>3.80</b>	35.00
<b>TOZ Rhum Gold</b> Sainte-Lucie 40% vol Notes épicées et vanillées avec beaucoup de vivacité	<b>3.40</b>	33.00

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

# BIERES

Orval "Bière Trappiste" Ambrée Abbaye Notre Dame d'Orval, Belgique 6.2% vol 33cl	<b>3.50</b>
La Welche Bière Blonde Brasserie du Pays Welche, Alsace 5 % vol 33cl	<b>3.50</b>
La Welche Bière Ambrée Brasserie du Pays Welche, Alsace 8 % vol 33cl	<b>3.50</b>