

# Livre De cave 2025



« 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  
bouteille : 37.5cl      Magnum : 1.5l

½

Parce qu'il est de plus en plus difficile de se faire plaisir avec une bonne bouteille de vin au restaurant, nous vous proposons à la voix 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 sur ardoise, de vins rosés et blancs parfaits pour vos apéritifs et vos repas

## Nouveauté à La Table de Paul

N'hésitez pas à découvrir notre sélection d'apéritif et de vin sans alcool :  
Virgín Mojito (uniquement en saison estivale)

Sauvignon pétillant <i>Distillerie Uby</i>		7.00€ coupe 12cl	30.00€ (75cl)
Amaroz Spritz (15cl)			10.00€
Vidjín Tonic (20cl)			10.00€
Virdjín Daiquirí (9cl)			9.00€
JNPR Mule (12cl)			10.00€
JNPR Cosmopolitan (12cl)			10.00€
Cabernet Merlot	rouge	5.00€ verre 12cl	25.00€ (75cl)
Sauvignon <i>Chavín zéro</i>	blanc	5.00€ verre 12cl	25.00€ (75cl)

# Le Sud de la France

## Les ROUGES du Sud de la France

Bte

½ Bte

### Magnum

« Perle de Roseline », AOP Côtes de Provence	25.00€
« La Sanglière », AOP Côtes de Provence	30.00€
<i>Famille Devictor</i>	
« Les Commandeurs », AOP Côtes de Provence	32.00€
<i>Commanderie Peyrassol</i>	
Cuvée Lampe de Méduse, AOP Côtes de Provence	32.00€
<i>Château Sainte Roseline</i>	
Dalmeran, AOP Côtes de Provence	37.00€
<i>Château Dameyran</i>	
« Prestige », AOP Côtes de Provence	35.00€
<i>Château Minuty</i>	
« Rouge et Or », AOP Côtes de Provence	41.00€
<i>Château Minuty</i>	
Cuvée Pointe du Diable, AOP Côtes de Provence	45.00€
<i>Château Malherbe</i>	
« La Source », AOP Côteaux d'Aix en Provence	28.00€
<i>Château Vignelaure</i>	
« Les Pentes Douces », AOP Côteaux d'Aix en Provence	39.00€
<i>Château La Coste</i>	
Château Vignelaure, AOP Côteaux d'Aix en Provence	42.00€
<i>Château Vignelaure</i>	
Bandol, AOC	39.00€
<i>Domaine Lafran Veyrolles</i>	
Clos Culombu, AOC Calvi	39.00€
<i>Etienne Suzzoni</i>	
Clos Canarelli, AOC Figari	49.00€
<i>Clos Canarelli</i>	

## Les BLANCS du Sud de la France

Bte

½ Bte

### Magnum

« Prestige », AOP Côtes de Provence	35.00€
<i>Château Minuty</i>	
« Blanc et Or », AOP Côtes de Provence	41.00€
<i>Château Minuty</i>	
Cuvée Pointe du Diable, AOP Côtes de Provence	45.00€
<i>Château Malherbe</i>	
« Les Pentes Douces », AOP Côteaux d'Aix en Provence	39.00€
<i>Château La Coste</i>	
Val d'Arenc, AOC	39.00€
<i>Château Val d'Arenc</i>	
Bandol, AOC	39.00€P°P
<i>Domaine Lafran Veyrolle</i>	
Clos Canarelli, AOC Figari	49.00€
<i>Clos Canarelli</i>	

## Les ROSES du Sud de la France

Bte

½ Bte

Magnum

« Hippy », IGP Méditerranée	24.00€	49.00€
« Les Commandeurs », AOP Côtes de Provence	30.00€	

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

½

*Commanderie Peyrassol*

« Prestige », AOP Côtes de Provence  
*Château Minuty*

35.00€

# Le Languedoc

<i>Les ROUGES du Languedoc</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Magnum</i>
« La Clape », AOP La Clape <i>Fabien Pujol Vigneron</i>	26.00€		
« Château Rouquette », AOP La Clape <i>Château Rouquette sur mer</i>	32.00€		
« Le petit pas », AOC Côtes du Roussillon <i>Mas Janeil</i>	25.00€		
« Léa », AOC Côtes du Roussillon <i>Domaine Lafage</i>	33.00€		
Bila-Haut, AOP Roussillon <i>Domaine Chapoutier</i>	35.00€		
« Château Grezan », AOP Faugères <i>Fabien Pujol Vigneron</i>	37.00€		
« Cayrol », IGP Côtes Catalanes <i>Domaine Lafage</i>	30.00€		
« La Bergerie », AOC Pic Saint Loup <i>Domaine de l'Hortus</i>	38.00€		
Cuvée Prestige, AOC Côteaux du Languedoc <i>Château Puech-Haut</i>	35.00€		
Tête de Belier, AOC Côteaux du Languedoc <i>Château Puech-Haut</i>	49.00€		105.00€
 <i>Les BLANCS du Languedoc</i>			
Viognier, Igp Pays D'Oc <i>Maison Delas</i>	19.00€		
Tête de Belier, AOC Côteaux du Languedoc <i>Château Puech-Haut</i>	45.00€		

# Les Côtes du Rhône

## Les ROUGES

	Bte	½ Bte	Magnum
<b>Famille Perrin</b>			
« Réserve », AOC Côtes du Rhône	25.00€		
« La Gille », AOC Gigondas,	42.00€		
Crozes-Hermitage, AOC, <i>Maison les Alexandrins</i>	35.00€		
<b>Domaine Saint Laurent</b>			
« Cuvée Saint Laurent », AOP Vacqueyras	35.00€		
<b>La Maison Delas</b>			
« Saint Esprit », AOC Côtes du Rhône	27.00€	16.00€	
« Les Launes », AOC Crozes Hermitages	34.00€	18.00€	
« Les Challeys », AOC Saint Joseph	36.00€	22.00€	
« Les Genets », AOC Vaqueyras	34.00€		
« Chante-Perdrix », AOC Cornas	80.00€		
« Domaine des Tourette », AOC Hermitage	95.00€		
« La Landonne », AOC Côte Rôtie	220.00€		
<b>Famille Abeil-Fabre</b>			
Côtes du Rhône, AOC	27.00€		
Lirac, AOC	35.00€		
« Oratoire domaine Saint Martin », AOC Cairanne	36.00€		
Château Mont Redon, AOC Châteauneuf du Pape	78.00€		154.00€
« Le Plateau », AOC Châteauneuf du Pape	167.00€		
<b>La Maison François Villard</b>			
« L'appel des Sereines », Vin de France	25.00€		
« Certitude », AOP Croze Hermitage	45.00€		
« Poivre & Sol », AOC St Joseph	43.00€		
<b>Domaine Montirius</b>			
« Terre des Aînés », AOC Gigondas	69.00€	44.00€	
<b>Famille Garaud</b>			
« Léluza », IGP Vaucluse, clos de Garaud	33.00€		
« 1560 », AOP Ventoux	36.00€		
<b>Domaine de la Celestière</b>			
« Tradition », AOC Châteauneuf du Pape	59.00€		
Château la Verrerie, AOC Luberon <i>Château la Verrerie</i>	36.00€		65.00€
<b>Les BLANCS des Côtes du Rhône</b>			
« Chardonnay Grand Ardèche », IGP Ardèche <i>Louis Latour</i>	25.00€		
« Terres cachées », AOC Ventoux <i>Clauvallis</i>	28.00€		

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

½



# Le Beaujolais

<i>Les ROUGES du Beaujolais</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
Julienas, AOC <i>Louis Latour</i>	35.00€	
Moulin à vents, AOC <i>Louis Latour</i>	36.00€	
« Les Michelons », AOC Moulin a vent <i>Yohan Lardy</i>	38.00€	
Morgon, AOC <i>Louis Latour</i>	34.00€	
« Côtes du Py », Morgon, vieille vignes <i>Laurent Gauthier</i>	35.00€	

# La Loire

<i>Les ROUGES de Loire</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
« Cuvée Déchainée », AOC Bourgueil <i>Domaine des Chesnaies</i>	32.00€	15.00€
« Tuffe », AOC Saumur Champigny <i>Château du Hureau</i>	32.00€	21.00€
« Le Temps des cerises », AOC Chinon <i>Nicolas Grobois</i>	33.00€	22.00€
« Les Quarterons », AOC St Nicolas de Bourgueil <i>Domaine Amirault</i>	33.00€	22.00€
« Sacrilège », AOC Sancerre <i>Domaine de la Perrière</i>	63.00€	
 <i>Les BLANCS de Loire</i>		
« Mégalite », AOC Sancerre <i>Domaine de la Perrière</i>	59.00€	

# La Bourgogne

<i>Les ROUGES de Bourgogne Mill.</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Mag</i>
Mercurey, AOC <i>Château de Chamirey</i>	54.00€		22
« Sous roche », AOC Saint Romain <i>Domaine Henri &amp; Gilles Buisson</i>	81.00€		18
<b>Maison «Louis Latour»</b>			
« Côtes d'or », AOC Bourgogne	42.00		21
Chassagne Montrachet, AOC	75.00€	145.00€	18-19
Aloxe Corton 1 <sup>er</sup> cru, AOC	135.00€		17
<b>Maison «FAIVELEY</b>			
« Vieilles vignes », AOC Mercurey	49.00€		22
« Clos des Myglands », AOC Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru	69.00€		22
« Vieilles vignes », AOC Gevrey Chambertin	85.00€		22
« Clos de l'Ecu », AOC Beaune 1 <sup>er</sup> Cru	110.00€		22
<b>Jean jacques Girard</b>			
« Vieille vignes », AOC Gevrey Chambertin	95.00€		20
<b>Domaine « B. et C. Devillard »</b>			
« 1 <sup>er</sup> cru, les Terres Blanches », AOC Nuit Saint Georges	160.00€		21
 <i>Les BLANCS de Bourgogne Mill.</i>	 <i>Bte</i>	 <i>½ Bte</i>	 <i>Mag</i>
Bourgogne aligoté, AOC <i>François Berthenet</i>	32.00€		22
« Domaine de la Garenne », AOC Mâcon-Azé <i>Famille Beaumont</i>	35.00€		20
« Monopole Comte d'Orange » Chardonnay, AOP Bourgogne <i>Domaine Jean Jacques Girard</i>	35.00€		22
« Tête de cuvée », AOC Montagny <i>François Berthenet</i>	39.00€		22
Marsannay, AOC <i>Domaine Huguenot</i>	60.00€		20
« Domaine des Gandines », AOC Mâcon Village <i>Benjamin &amp; Florent Dananchet</i>	36.00€		21
Puligny Montrachet, AOC <i>Domaine Bzikot</i>	94.00€		21
<b>Henry &amp; Gilles Buisson</b>			
« Sous la Velle », AOC Saint Romain	83.00€		18
<b>Maison «Seguin Manuel»</b>			
Macon village, AOC	65.00€		15

*Les BLANCS de Bourgogne* *Bte* *½ Bte* *Mag*

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

*Mill.*

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>Maison «Louis Latour»</b>		
« Côtes d'or », AOP Bourgogne	35.00€	17
Marsannay, AOC Village	39.00€	18
« Les Genièvre », AOC Mâcon-Lugny	36.00€	18
« Les Buys », AOC Montagny	36.00€	16
Santenay, AOC	45.00€	19
<b>Maison «FAIVELEY»</b>		
« Les Villeranges », AOC Rully	51.00€	22
« Champ Lalot », AOC Givry	53.00€	17
« Domaine de la Framboisière », AOC Montagny	54.00€	14
« Clos Rochette », AOC Mercurey	55.00€	13
Ladoix, AOC	60.00€	15
Meursault, AOC	63.00€	18
<b>Maison «Billaud Simon»</b>		
Chablis, AOC	35.00€	19
« Clos Vaillons», AOC Chablis 1 <sup>er</sup> cru	48.00€	16
Chablis, AOC	39.00€	21
<i>Domaine Mosnier</i>		
<b>Maison «Bret Brothers»</b>		
La Soufrandière, Climat « Les Quarts », AOC Pouilly Vinzelles	49.50€	12
<b><u>Domaine Laroche</u></b>		
« Vieille Voye», AOC Chablis	62.00€	16
« Le Vaucoupin », AOC Chablis 1 <sup>er</sup> Cru	50.00€	16

# Les Hautes Alpes

<i>Les ROUGES des Hautes Alpes</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
« M&M », IGP Hautes Alpes <i>Domaine Allemand</i>	25.00€	
« Ma Cuvée », IGP Hautes Alpes <i>Domaine Allemand</i>	45.00€	
 <i>Les BLANCS des Hautes Alpes</i>		
« Orcanette », IGP Hautes Alpes <i>Domaine Allemand</i>	25.00€	
« Chjucu Corsu », IGP Hautes Alpes <i>Domaine Tresbaudon</i>	27.00€	
« Brut Nature », IGP Hautes Alpes <i>Domaine Allemand</i>	35.00€	

# Les Alpes de Haute Provence

<i>Les ROUGES des Alpes de Hautes Provence</i> <i>mag</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
« Villa Domitia », VDP Alpes de Hautes Provence <i>Domaine des Bergeries</i>	39.00€	
« Les Vannades », AOP Pierrevet <i>Domaine Saint Jean lez Durance</i>	25.00€	
 <i>Les ROSES des Alpes de Hautes Provence</i>		
« Villa Domitia », VDP Alpes de Hautes Provence <i>Domaine des Bergereries</i>	35.00€	72.00€

# La Savoie

<i>Les BLANC de savoie</i>	
« VO », Vin de France Roussanne <i>Domaine Girard-Reydet</i>	35.00€

# Le Bordelais

<i>Les ROUGES du Bordelais</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Mill.</i>
Coucheroy, AOC Pessac Léognan <i>Domaine André Lurton</i>	32.00€		
« Origines », Château la Grolet, AOC Côtes de Bourg <i>Famille Hubert</i>	32.00€		20
Château Barbe Blanche, AOC Lussac St Emilion <i>Domaine André Lurton</i>	37.00€	21.00€	18
Château Dauzac, AOC Margaux <i>Domaine André Lurton</i>	125.00€		18
 <i>Les BLANCS du Bordelais</i>			
	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Mill.</i>
Château Bonnet, AOC Entre deux mers <i>Domaine André Lurton</i>	28.00€		20-23
Château Coucheroy, AOC Pessac Léognan <i>Domaine André Lurton</i>	28.00€	23.00€	21
Couhins Lurton, AOC Pessac Léognan <i>Domaine André Lurton</i>	70.00€		15

# Le Sud Ouest

<i>Les BLANCS du Sud Ouest</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Mill.</i>
<u>Tariquet</u>			
« Côté Tariquet », IGPVde Gascogne	25.00€		
« 1 <sup>ère</sup> Grives », IGP de Gascogne	28.00€		

# L'Alsace

<i>Les ROUGES d'Alsace</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
<b>Pinot Noir, AOC Alsace</b> <i>Maison WOLFBERGER</i>	30.00€	20.00€
<i>Les BLANCS d'Alsace</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
<b>Riesling, AOC</b> <i>Maison WOLFBERGER</i>	34.00€	23.00€
<b>Gewurztraminer, AOC</b> <i>Maison WOLFBERGER</i>	34.00€	23.00€
<b>Pinot gris, AOC</b> <i>Maison WOLFBERGER</i>	30.00€	

# Les Vins étrangers

## AUSTRALIE

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

## L'AFRIQUE DU SUD

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

## ESPAGNE

« 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*

« Corte Paradiso », DOC Soave *Rouge* 28.00€  
*Marco Mosconi*

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

« Tornatore », DOC Etna *Rouge* 45.00€  
*Antinori* *Blanc* 45.00€

# La Champagne

	<i>Bte</i>	$\frac{1}{2}$ <i>Bte</i>	<i>Mag</i>
<i>Mill.</i>			
« Blanc de blanc », Comte de Cheurlin	61.00€		
« Blanc de blanc 1 <sup>er</sup> cru », Forget Brimon	67.00€		150.00€
<b>La Maison Deutz, Aÿ</b>			
Brut Classic	75.00€		160.00€
« Meurtet », Blanc de Noir, Hommage à William Deutz	125.00€		2012
« Parcelle d'Ay », Blanc de Noir, Hommage à William Deutz	125.00€		2010
Un Amour de Deutz	145.00€		2010
Un Amour de Deutz Rosé	155.00€	75.00€	2013
<b>La Maison Roederer, Reims</b>			
« Théophile » by Roederer			
Collection	75.00€		
Brut Nature by Starck	150.00€		2015
Blanc de blanc	153.00€		2015
Vintage Millésimé	160.00€		2013
Cristal	190.00€		2014