

Livre De cave 2024



« 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 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

Le Sud de la France

Les ROUGES du Sud de la France

	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Magnum</i>
Cuvée Diane, AOP Côtes de Provence <i>Château Pas du Cerf</i>	25.00€		
« Perle de Roseline », AOP Côtes de Provence	25.00€	15.00€ 50cl	
« La Sanglière », AOP Côtes de Provence <i>Famille Devictor</i>	30.00€		
Cuvée Lampe de Méduse, AOP Côtes de Provence <i>Château Sainte Roseline</i>	32.00€		
Dalmeran, AOP Côtes de Provence <i>Château Dameyran</i>	37.00€		
« Rouge et Or », AOP Côtes de Provence <i>Château Minuty</i>	41.00€		
Cuvée Pointe du Diable, AOP Côtes de Provence <i>Château Malherbe</i>	45.00€		
« La Source », AOP Côteaux d'Aix en Provence <i>Château Vignelaure</i>	28.00€		
« Les Pentes Douces », AOP Côteaux d'Aix en Provence <i>Château La Coste</i>	39.00€		
Château Vignelaure, AOP Côteaux d'Aix en Provence <i>Château Vignelaure</i>	42.00€		
Bandol, AOC <i>Domaine Lafran Veyrolles</i>	39.00€		
Val d'Arenc, AOC <i>Château Val d'Arenc</i>	39.00€		
Clos Canarelli, AOC Figari <i>Clos Canarelli</i>	49.00€		
Clos Culombu, AOC Calvi <i>Etienne Suzzoni</i>	39.00€		

Les BLANCS du Sud de la France

	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Magnum</i>
Étincelle, AOP Méditerranée <i>Domaine du Saint Laurent</i>	25.00€		
« La Sanglière », AOP Côtes de Provence <i>Famille Devictor</i>	30.00€		
« Blanc et Or », AOP Côtes de Provence <i>Château Minuty</i>	41.00€		
Cuvée Pointe du Diable, AOP Côtes de Provence <i>Château Malherbe</i>	45.00€		
« La Source », AOP Côteaux d'Aix en Provence <i>Château Vignelaure</i>	28.00€		
« Les Pentes Douces », AOP Côteaux d'Aix en Provence <i>Château La Coste</i>	39.00€		
Domaine du Paternel, AOC Cassis <i>Famille Santini</i>	38.00€		
Bandol, AOC <i>Domaine Lafran Veyrolle</i>	39.00€		
Val d'Arenc, AOC <i>Château Val d'Arenc</i>	39.00€		

<i>Les BLANCS du Sud de la France</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Magnum</i>
Tribierra Culombu, AOC Calvi Lumio <i>Clos Culombu</i>	24.00€		
Clos Canarelli, AOC Figari <i>Clos Canarelli</i>	51.00€		
 <i>Les ROSES du Sud de la France</i>	 <i>Bte</i>	 <i>½ Bte</i>	 <i>Magnum</i>
« Hippy », IGP Méditerranée	24.00€		49.00€
« Perle de Roseline », AOP Côtes de Provence	25.00€	15.00€ 50cl	
« Saint Max », AOP Côtes de Provence	29.00€		61.00€
« Les Commandeurs », AOP Côtes de Provence <i>Commanderie Peyrassol</i>	30.00€		
« Château La Coste », AOP Côteaux d'Aix en Provence <i>Château La Coste</i>	39.00€		
Bandol, AOC <i>Domaine Lafran Veyrolles</i>	39.00€		
Val d'Arenc, AOC <i>Château Val d'Arenc</i>	39.00€		

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€		
« Le Pic Rouge », AOC Pic Saint Loup <i>La Bastide Saint Loup</i>	31.00€		
« La Bergerie », AOC Pic Saint Loup <i>Domaine de l'Hortus</i>	38.00€		
« Château Grezan », AOP Faugères <i>Fabien Pujol Vigneron</i>	37.00€		
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>			
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>	45.00€		

Les Côtes du Rhône

<i>Les ROUGES</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Magnum</i>
Domaine Saint Laurent			
« La Tamardière », AOC Côtes du Rhône	25.00€		
« Cuvée Saint Laurent », AOP Vacqueyras	35.00€		
La Maison Delas			
« Saint Esprit », AOC Côtes du Rhône	25.00€	14.00€	
« Les Launes », AOP Crozes Hermitage	35.00€	19.00€	
« Ventoux », AOC Ventoux	35.00€		
« Les Challeys », AOC St Joseph	34.00€	18.00€	
« Sainte Epine », AOC St Joseph	73.00€		
« Les genets », AOC Vaqueyras	34.00€		
« Domaine des Tourette », AOC Hermitage	95.00€		
« La Landonne », AOC Côte Rôtie	220.00€		
Famille Abeil-Fabre			
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€		
La Maison François Villard			
« L'appel des Sereines », Vin de France	25.00€		
« Certitude », AOP Croze Hermitage	45.00€		
« Poivre & Sol », AOC St Joseph	43.00€		
Le Gallet blanc, AOP Côte Rôtie	58.00€		
La Maison Chapoutier			
« Les Alizzias », AOP Côtes du Rhône	24.00€		
« Deschamps, AOP Saint Joseph »	32.00€		
« Les Meysonniers », AOP Crozes Hermitage	35.00€		
« La Bernardine », AOC Châteauneuf du Pape	65.00€		
Domaine Montirius			
« Terre des Aînés », AOC Gigondas	69.00€	44.00€	
Famille Garaud			
« Lélouza », IGP Vaucluse, clos de Garaud	33.00€		
« 1560 », AOP Ventoux	36.00€		
Domaine de la Celestière			
« Tradition », AOC Châteauneuf du Pape	59.00€		
Château la Verrerie, AOC Luberon		27.0€	65.00€
<i>Château la Verrerie</i>			
Les BLANCS des Côtes du Rhône			
« Terres cachées », AOC Ventoux	28.00€		
<i>Clauvallis</i>			

<i>Les BLANCS des Côtes du Rhône</i>	<i>Bte</i>	<i>1/2 Bte</i>	<i>Magnum</i>
Famille Abeil-Fabre			
Côtes du Rhône, AOC	27.00€		
Lirac, AOC	35.00€		
Château Mont Redon, AOC Châteauneuf du Pape	65.00€		
La Maison François Villard			
« Version », AOC Saint Peray	45.00€		
« Version Longue », AOC Saint Peray	58.00€		
« Cour de récré », AOC Crozes Hermitage	35.00€		
« Fruit d'Avillera », AOC Saint Joseph	45.00€		
« Les Terrasses du Palat », AOC Condrieu	77.00€		
« De Poncins », AOC Condrieu	94.00€		
La Maison Chapoutier			
« Invitare », AOP Condrieu <i>Maison Chapoutier</i>	68.00€		
« Les Hautes Collines », IGP Viognier <i>Château la Verrerie</i>	36.00€		

Le Beaujolais

<i>Les ROUGES du Beaujolais</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
« Les cerisiers », AOC Juliéas <i>Louis Latour</i>	35.00€	
Moulin à vents, AOC <i>Louis Latour</i>	36.00€	
Moulin a vent, AOC <i>Yohan lardy</i>	38.00€	
« Côtes du Py », Morgon, vielle 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>		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>	55.00€	
 <i>Les BLANCS de Loire</i>		
« Mégalite », AOC Sancerre <i>Domaine de la Perrière</i>	39.00€	

La Bourgogne

<i>Les ROUGES de Bourgogne</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Mag</i>	<i>Mill.</i>
Givry 1 ^{er} cru, AOC <i>François Berthenet</i>	42.00€			22
Auxey Duresses, AOC <i>Domaine Bzikot</i>	56.00€			21
« Comme dessus », AOC Santenay <i>Domaine Denis Fouquerand & Fils</i>	57.00€			21
« Sous roche », AOC Saint Romain <i>Domaine Henri & Gilles Buisson</i>	81.00€			18
 <u><i>Maison «Louis Latour»</i></u>				
Chassagne Montrachet, AOC	75.00€		145.00€	18-19
Aloxe Corton 1 ^{er} cru, AOC	135.00€			17
 <u><i>Romain Moniot-Nié</i></u>				
« Bievaux », Santenay	48.00€			21
 <u><i>Jean jacques Girard</i></u>				
« Les Lavières », Savigny les Beaune 1 ^{ER} cru	81.00€			20
Gevrey Chambertin, vieilles vignes	95.00€			20
 <u><i>Domaine « B. et C. Devillard»</i></u>				
Vosne Romanée, AOC	140.00€			21
« 1 ^{er} cru, les Terres Blanches », AOC Nuit Saint Georges	160.00€			
<i>Les BLANCS de Bourgogne</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Mag</i>	<i>Mill.</i>
« Monopole Comte d'Orange » Chardonnay, AOP Bourgogne <i>Domaine Jean Jacques Girard</i>	35.00€			
« Tête de cuvée », AOC Montagny <i>François Berthenet</i>	39.00€			22
Bourgogne aligoté, AOC <i>François Berthenet</i>	32.00€			22
Marsannay, AOC <i>Domaine Huguenot</i>	60.00€			20
« Domaine des Gandines », AOC Mâcon Village <i>Benjamin & Florent Dananchet</i>	36.00€			21
« Sous la Velle », AOC Saint Romain <i>Domaine Henri & Gilles Buisson</i>	83.00€			18
Puligny Montrachet, AOC <i>Domaine Bzikot</i>	94.00€			21
 <u><i>Maison «Seguin Manuel»</i></u>				
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 ^{er} cru	190.00€			15
 <u><i>Maison «Louis Latour»</i></u>				
« Côtes d'or », AOP Bourgogne	35.00€			17
Marsannay, AOC Village	39.00€			18

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

<i>Les BLANCS de Bourgogne</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Mag</i>	<i>Mill.</i>
<u>Maison «FAIVELEY»</u>				
Ladoix, AOC	40.00€			15
« Champ Lalot », AOC Givry	46.00€			17
<u>Maison «Billaud Simon»</u>				
Chablis, AOC	35.00€			16
« Clos Vaillons », AOC Chablis 1er cru	48.00€			16
Chablis, AOC	39.00€			
<i>Domaine Mosnier</i>				
<u>Maison «Bret Brothers»</u>				
La Soufrandière, Climat « Les Quarts », AOC Pouilly Vinzelles	49.50€			12
<u>Domaine Laroche</u>				
« Vieille Voye », AOC Chablis	62.00€			16
« Le Vaucoupin », AOC Chablis 1 ^{er} Cru	50.00€			16

Les Hautes Alpes

Les ROUGES des Hautes Alpes

« M&M », IGP Hautes Alpes <i>Domaine Allemand</i>	<i>Bte</i> 25.00€	<i>½ Bte</i>
« Cuvée Manon », IGP Hautes Alpes <i>Domaine Tresbaudon</i>	26.00€	23.00€ <i>50cl</i>
« Ma Cuvée », IGP Hautes Alpes <i>Domaine Allemand</i>	45.00€	

Les BLANCS des Hautes Alpes

« Orcanette », IGP Hautes Alpes <i>Domaine Allemand</i>	25.00€	
« Chjucu Corsu », IGP Hautes Alpes <i>Domaine Tresbaudon</i>	27.00€	
« Ma Cuvée », IGP Hautes Alpes <i>Domaine Allemand</i>	45.00€	
« Brut Nature », IGP Hautes Alpes <i>Domaine Allemand</i>	35.00€	

Les ROSES des Hautes Alpes

«Le Goût des vacances », IGP Hautes Alpes <i>Domaine Allemand</i>	25.00€	
Tresbaudon, IGP Hautes Alpes <i>Domaine Tresbaudon</i>	25.00€	21.00€ <i>50cl</i>

Les Alpes de Haute Provence

Les ROUGES des Alpes de Hautes Provence

« Villa Domitia », VDP Alpes de Hautes Provence <i>Domaine des Bergeries</i>	<i>Bte</i> 39.00€	<i>½ Bte</i>	<i>mag</i>
---	----------------------	--------------	------------

Les ROSES des Alpes de Hautes Provence

« Villa Domitia », VDP Alpes de Hautes Provence <i>Domaine des Bergeries</i>	35.00€		72.00€
«Pimayon», AOP Pierrevert <i>Domaine Saint Jean lez Durance</i>	25.00€		

La Savoie

Les ROUGES de Savoie

Quercia, AOP Vin de Savoie <i>Bertrand Quenard</i>	<i>Bte</i> 35.00€	<i>½ Bte</i>
---	----------------------	--------------

Les BLANC de savoie

« Le treize », Vin de France Roussanne <i>Bertrand Quenard</i>		39.00€ <i>50cl</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>
Château Bonnet, AOC Bordeaux <i>Domaine André Lurton</i>	26.00€	19.00€ 50CL	14
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€	14
Château Carteau, AOC Saint Emilion Grand Cru <i>Jacques Bertrand propriétaire</i>	80.00€		14
Château de Pez, AOC Saint Estèphe <i>Château de Pez</i>	110.00€		15
Château Dauzac, AOC Margaux <i>Domaine André Lurton</i>	125.00€		19
<i>Les BLANCS du Bordelais</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Mill.</i>
Château Bonnet, AOC Entre deux mers <i>Domains André Lurton</i>	28.00€		14
Château Coucheroy, AOC Pessac Léognan <i>Domaine André Lurton</i>	28.00€	23.00€	16
Couhins Lurton, AOC Pessac Léognan <i>Domaine André Lurton</i>	70.00€		15
Château Haut Selve, AOC Graves <i>Famille Lesgourgues</i>	35.00€		14

Le Sud Ouest

<i>Les BLANCS du Sud Ouest</i>	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>	<i>Mill.</i>
<u>Villa Dria</u>			
« Terre de feu », IGP de Gascogne	25.00€		
« Jardin Secret », IGP de Gascogne	25.00€		
<u>Tariquet</u>			
« Côté Tariquet », IGP de Gascogne	25.00€		
« 1 ^{ère} Grives », IGP de Gascogne	28.00€		

L'Alsace

Les ROUGES d'Alsace

	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
Pinot Noir, AOC Alsace <i>Maison WOLFBERGER</i>	30.00€	20.00€

Les BLANCS d'Alsace

	<i>Bte</i>	<i>½ Bte</i>
Riesling, AOC <i>Maison WOLFBERGER</i>	23.00€	
Gewurzaminer, AOC <i>Maison WOLFBERGER</i>		23.00€
Pinot gris, AOC <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>	<i>½ Bte</i>	<i>Mag</i>	<i>Mill.</i>
« Blanc de blanc », Comte de Cheurlin	61.00€			
« Blanc de blanc 1 ^{er} cru », Forget Brimon	67.00€		150.00€	
<i>La Maison Deutz, Ay</i>				
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
<i>La Maison Roederer, Reims</i>				
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