

Les vins de Champagne & Crémant

<i>Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut</i>	60.00
<i>Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut Carafon 50cl</i>	40.00
<i>Champagne Philipponnat Rosé</i>	75.00
<i>Champagne Philipponnat «1522» Extra Brut GrandCru2000</i>	110.00
<i>Champagne Duval-Leroy Fleur de Champagne</i>	65.00
<i>Champagne Drappier Brut Nature (peu dosé - extra dry)</i>	65.00
<i>Champagne Moët & Chandon Brut</i>	75.00
<i>Champagne Veuve Cliquot Ponsardin Brut</i>	75.00
<i>Champagne Bollinger Brut</i>	100.00
<i>Champagne Laurent Perrier, Rosé</i>	110.00
<i>Crémant d'Alsace « prestige », Domaine René Muré</i>	40.00

Les vins Rosés

Bordeaux

2010 Bordeaux Clairet, Château de Fontenille 22.00

Rhône

2009 Tavel, Domaine d'Aquéria 29.00

Provence

2010 Côtes de Provence «carte noire», Vigneron Saint-Tropez 25.00

2010 Côtes de Provence «carte noire», Vigneron Saint-Tropez 1/2 14.00

2010 Côtes de Provence « vieilles vignes », La Londe les Maures
Domaine Saint-André de la Figuière 35.00

Les vins blancs Hors-Hexagone

Italie

2008 Sicilia - Tenuta del Abate « Terre di Palco »
Grillo Viognier 29.00

Argentine

2009 "Tomero" Vistalba
Torrantes 25.00

Chili

2009 "Ventolera" Leyda Valley
Gewurztraminer 30.00

Australie

2006 "Isolation Ridge" Frankland River – Frankland Estate
Riesling 37.00

Nouvelle-Zélande

2008	<i>"Seresin " Marlborough Region Sauvignon Blanc</i>	39.00
<i><u>Espagne</u></i>		
2009	<i>"Naia" Rueda – Bodega Naia Verdejo</i>	36.00
<i><u>Afrique du Sud</u></i>		
2008	<i>"JD initial" Franschoek – Domaine Jean Daneel Chenin, Sauvignon, Chardonnay et Sémillon</i>	32.00
<i><u>Autriche</u></i>		
2008	<i>"TO" Burgenland – Domaine Velich - Apetlon Chardonnay, Sauvignon & Welschriesling</i>	33.50

Les vins blancs d'Alsace

2007	<i>Pinot Blanc « cuvée les amours », Domaine Hugel</i>	24.00
2010	<i>Pinot Gris « signature », Domaine René Muré</i>	30.00
2009	<i>Riesling « les éléments », Domaine Bott Geyl</i>	30.00
2009	<i>Gewurztraminer «signature», Domaine R. Muré (sec tendre)</i>	30.00
2000	<i>Riesling « Frédéric Emile », Domaine Trimbach</i>	75.00

Les vins blancs de Loire

2009	<i>Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine Follette</i>	19.00
2006	<i>Vouvray (sec tendre), Domaine du Viking</i>	29.00
2010	<i>Menetou Salon, Domaine Henry Pellé</i>	29.00
2010	<i>Pouilly-Fumé, Domaine Raimbault</i>	35.00
2009	<i>Jasnières « prémices », Domaine Bellivière Eric Nicolas</i>	35.00
2009	<i>Sancerre « la Moussière », Domaine Alphonse Mellot</i>	50.00
2004	<i>Pouilly-Fumé, « Blanc Fumé » Domaine Didier Dagueneau</i>	80.00
2003	<i>Coteau du Layon Moelleux «le Paradis» Dom. du Regain 50cl</i>	45.00

Les vins blancs du Rhône

2007	<i>Côtes du Lubéron La Vieille Ferme, Domaine Perrin</i>	19.00
2010	<i>Costières de Nîmes Tradition, Domaine Mas des Bressades</i>	22.00
2008	<i>Condrieu, Domaine Vallet</i>	75.00

Les vins blancs de Bordeaux

2009	Château Fontenille, Entre Deux Mers	22.00
1996	Château La Tour Blanche, 1 ^{er} Grand Cru Classé Sauternes	85.00

Les vins blancs de Bourgogne

2009	Macon Villages, Domaine Collovray & Terrier	25.00
2009	Beaujolais Chardonnay, Dom. des Terres Dorées - J.P. Brun	27.00
2009	Saint Veran, Domaine Collovray & Terrier	30.00
2008	Bourgogne Chardonnay, Domaine Dureuil Janthial	31.00
2009	Chablis Vieilles Vignes, Domaine Closeries des Alisiers	35.00
2009	Bourgogne Bio, Domaine Trapet à Gevrey	36.00
2010	Montagny 1 ^{er} Cru «le vieux château», Domaine J.M. Boillot	45.00
2008	Pouilly-Fuissé «vieilles vignes», Domaine des Deux Roches	47.00
2008	Chablis 1 ^{er} Cru Montée de Tonnerre, Closeries des Alisiers	55.00
2009	Pernand-Vergelesses, Domaine Marius Delarche	58.00
2007	Puligny-Montrachet, Domaine Joseph Drouhin	70.00
2008	Chassagne-Montrachet, Domaine Bruno Colin	75.00
2008	Meursault « corbins », Domaine Vincent Dancer	85.00

Les vins blancs du Jura et de la Savoie

2008	Arbois Chardonnay, Domaine Stéphane Tissot	36.00
2004	Altesse de Montagnieu Vin du Bugey, Domaine Pat. Charlin	38.00

Les vins blancs du Languedoc-Roussillon

2009	Muscat Sec, vin de Pays des Côtes Catalanes Dom. Boudau	21.00
	carafe ½ litre	15.00
2008	Vin de Pays des Cotes Catalanes « Les Calcinaires » Gauby	38.00
2005	Côtes de Roussillon, Domaine Gardiès Vieilles Vignes	50.00

Les vins blancs du Sud-Ouest

2008	Côtes de Gascogne, Domaine de Pellehaut	19.00
2007	Château Jolys, cuvée Vieilles Vignes Jurançon Moelleux	29.00
2005	Domaine Charles Hours, cuvée « Marie » Jurançon Sec	35.00

Les vins blancs de Provence

2003	Château Simone, Palette	70.00
------	-------------------------	-------

Les vins rouges Hors-Hexagone

	<u>Espagne</u>	
2008	"Elias Mora" Toro, Castilla y León Tinta de Toro	34.00
2006	"Solanes" Priorat, Bodega Cims de Porrera– Catalunya Garnatxa, Carinyena, Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon	50.00
2007	"Pintia" Toro, Bodega Vega Sicilia – Castilla y León Tinta de Toro	75.00
	<u>Portugal</u>	
2009	"Tons de Dourum" Douro Touriga Nacional, Syrah et Cabernet	25.00
	<u>Italie</u>	
2008	"Garbeia" Azienda Agricola SanValentino - IGT Rubicone Sangiovese & Merlot	22.00
2008	"Poggiotondo" Chianti DOCG Cerro del Maso Sangiovese, Merlot et Syrah	29.00
2009	"Terre di Palco" Tenuta Dell'Abate – IGT Sicile Nero d'Avola	29.00
2009	"Borgo la Stella" Chianti DOCG Oscar Geyer Sangiovese & Merlot	35.00
2004	"Vigna Ré" Bolgheri Superiore DOC - Guicciardini Strozzi Merlot, Cabernet Sauvignon & Franc	70.00
	<u>Nouvelle-Zélande</u>	
2008	« Main Divide » Marlborough Pinot Noir	45.00
	<u>Autriche</u>	
2008	« Moric » Burgenland Blaufränkisch	38.00
	<u>Australie</u>	
2005	« Only Son » Tscharke - Barossa Valley Tempranillo	50.00
	<u>Chili</u>	
2008	« Chono Reserva » Elqui Valley Syrah	25.00

Les vins rouges d'Alsace

2009 Rouge d'Alsace Pinot Noir, Domaine Bott Geyl 30.00

Les vins rouges de Loire

2009 Chinon « les terrasses », Domaine Lambert « BIO » 26.00

2010 Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine de la Cotelleraie 28.00

2009 Saumur Champigny, Domaine des Roches Neuves 30.00

2008 Sancerre, Domaine Balland 35.00

2008 Bourgueil « racines », Domaine Frédéric Mabileau 35.00

2008 Saumur Champigny « lisagathe », Château de Hureau 43.00

2006 Chinon « les vieilles vignes », Domaine Philippe Alliet 45.00

Les vins rouges du Sud-Ouest

2007 Pécharmant, Domaine les Farçies du Pech 26.00

2006 Château du Cèdre, Cahors 33.00

2002 Château Le Cèdre «Grand Vin », Domaine Verhaeghe Cahors 60.00

Les vins rouges de Bourgogne

2008 Macon Rouge, Domaine des Deux Roches 25.00

2008 Bourgogne Pinot Noir Dureuil Janthial 31.00

2009 Rully, Château d'Etroyes – Domaine Maurice Protheau 37.00

2009 Savigny les Beaune « vieilles vignes », Domaine Ecart 45.00

2009 Mercurey 1^{er} Cru « clos de l'évêque », Château d'Etroyes 47.00

2008 Chassagne Montrachet, Domaine Larue 48.00

2009 Pernand Vergelesses, Domaine Marius Delarche 50.00

2007 Marsannay « ouzeloy », Domaine Bouvier à Gevrey 54.00

2009 Volnay, Domaine Christophe Vaudoisey 65.00

2009 Chambolle Musigny, Domaine Arlaud 75.00

2007 Gevrey-Chambertin « tradition », Domaine Alain Burguet 80.00

2008	<i>Santenay 1^{er} cru « clos tavannes », Domaine la Pousse d'Or</i>	80.00
2007	<i>Charmes-Chambertin Grand Cru, Domaine Arlot</i>	125.0
2000	<i>Clos de la Roche Grand Cru, Domaine Dujac</i>	150.0
2001	<i>Clos de Tart Grand Cru Monopole, Morey-Saint-Denis</i>	247.0

Les vins rouges du Beaujolais

2009	<i>Saint Amour, Domaine Georges Duboeuf</i>	27.00
2009	<i>Fleurie, Domaine Métrat</i>	28.00
2009	<i>Côtes de Bouilly, Domaine des Terres Dorées – JP Brun</i>	29.50
2009	<i>Moulin à Vent, Domaine des Terres Dorées – JP Brun</i>	35.00

Les vins rouges du Rhône

2008	<i>Côtes du Rhône « cuvée des Princes d'Orange » Boissan</i>	21.00
2010	<i>Côtes du Ventoux, Domaine de Fondrèche</i>	22.00
2010	<i>Vacqueyras, Château de Montmirail</i>	30.00
2009	<i>Cairanne «Réserve des Seigneurs», Dom Oratoire-St- Martin</i>	32.00
2009	<i>Côtes du Rhône Domaine du Cros de la Mûre</i>	32.00
2009	<i>Costières de Nîmes «excellence», Dom. Mas des Bressandes</i>	33.00
2009	<i>Crozes Hermitage, Domaine Etienne Pochon</i>	35.00
2009	<i>Rasteau, Domaine de Beurenard</i>	37.00
2009	<i>Cotes du Vivarais, Domaine Alain Gallety</i>	39.00
2009	<i>Saint-Joseph, Domaine Vallet</i>	39.00
2009	<i>Crozes Hermitage, Domaine André Graillot</i>	48.00
2008	<i>Gigondas, Domaine Bertrand Stehelin</i>	50.00
2009	<i>Châteauneuf-du-Pape, Bastide Saint Dominique</i>	64.00
2008	<i>Cornas « cuvée renaissance », Domaine Clape et Fils</i>	75.00
1999	<i>Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel</i>	95.00
1998	<i>Côte-Rôtie « la mouline » Domaine E. Guigal</i>	247.0

Les vins rouges de Provence

2002	<i>Château Vannières, Bandol</i>	52.00
2000	<i>Domaine de Trévallon, Vin de Pays des Bouches du Rhône</i>	125.0

Les vins rouges du Languedoc

2009	Domaine de l'Hortus « la bergerie », Pic Saint Loup	23.00
2008	Domaine Borie de Maurel « veillée d'automne », Minervois	23.00
2007	Domaine des 2 Anes « l'Enclos », Corbières	29.00
2009	Château de Lascaux «carra», Cot. du Languedoc Pic St Loup	33.00
2007	Domaine Aupilhac, Coteaux du Languedoc Montpeyrroux	35.00
2008	Domaine de la Marfée « les gamines », Coteaux Languedoc	35.00
2005	Domaine l'Oustal Blanc, Minervois	50.00
1998	Domaine Mas de Daumas Gassac, Vin de Pays de l'Hérault	120.0
2002	Domaine Peyre-Rose « le clos des cistes » Marlène Soria	120.0

Les vins rouges du Roussillon

2008	Domaine Boudau « tradition », Côtes du Roussillon	25.00
2009	Domaine Boucabeille « les terrasses », Côtes de Roussillon	27.00
2008	Domaine Gardiès « les millières », Côtes de Roussillon Vill.	31.00
2008	Domaine le Roc des Anges «segna di cor», Roussillon	35.00
2008	Domaine Gauby « les calcinaires », Roussillon Villages	38.00
2006	Domaine Coume del Mas « quadratur », Collioure	63.00
2004	Domaine Gardiès « la Torre », Roussillon Villages	75.00
2007	Collioure « Cyrcée », Cave de L'Abbé Roux	75.00
2002	Le Clos des Fées «Petite Sibérie» Hervé Bizeul, Roussillon	247.0

Les vins rouges de Bordeaux

2006	Château Fontenille, Bordeaux « Stéphane Defraîne »	20.00
2009	Château Les Hiver Grillet, Blaye Côtes de Bordeaux	24.00
2009	Z de Luc Thienpont à Margaux, Bordeaux	25.00
2006	Château la Grave Paul Barre, Fronsac Bio	30.00
2008	Domaine de Courteillac, Bordeaux	29.00
2008	Château Puy Arnaud « pervenche » Côtes de Castillon	45.00
2007	Domaine de l'A « grand vin » Côtes de Castillon	60.00

Médoc, Haut-Médoc, Listrac & Moulis

2008	Château Haut-Bellevue, Cru Artisan Haut-Médoc	29.00
2008	Château Cantemerle, 5 ^{ème} Grand Cru Classé	65.00
2006	La Demoiselle de Sociando-Mallet, Second Vin Haut Médoc	70.00
2008	Château Chasse-Spleen, Cru Bourgeois Exceptionnel	75.00
2005	Château La Tour Carnet, 4 ^{ème} Grand Cru Classé	75.00

Pomerol

2006	Château Belles Graves, Lalande de Pomerol	48.00
2002	Château Lafleur-Pétrus, Pomerol	130.0
2001	Château Trotanoy, Pomerol	180.0

Margaux

2007	Château La Bastide Dauzac, 2 ^{ème} vin du Château Dauzac	55.00
2007	Château Marquis de Terme, 4 ^{ème} Grd Cru Classé	49.00
2005	Château Montbrison, Cru Bourgeois	63.00
2005	Château Dauzac, 5 ^{ème} Grand Cru Classé	85.00
2007	Clos des 4 Vents, Luc Thienpont	85.00

Saint-Estèphe

2007	Château Les Ormes de Pez, Cru Bourgeois Exceptionnel	70.00
2006	Château Phélan Ségur, Cru Bourgeois Exceptionnel	75.00
2004	Château Calon Ségur, 3 ^{ème} Grand Cru Classé Saint-Estèphe	95.00
2004	Château Montrose, 2 ^{ème} Grand Cru Classé Saint-Estèphe	150.00
1964	Château Cos d'Estournel, 2 ^{ème} Grd Cru Classé Saint-Estèphe	250.00

Pauillac

2006	Château La Bécasse, Pauillac	55.00
2008	Château Lynch Moussas, 5 ^{ème} Grd C. Pauillac	65.00
2004	Château Pichon Longueville Baron, 2 ^{ème} Grd C. Pauillac	115.0
1993	Château Clerc Milon, 5 ^{ème} Grand Cru Classé Pauillac	120.0
1998	Château Latour, 1 ^{er} Grand Cru Classé Pauillac	295.0
1997	Château Mouton Rotschild, 1 ^{er} Grand Cru Classé Pauillac	350.0

Saint-Emilion & Graves

2006	Château Montaguillon, Montagne Saint Emilion	35.00
2006	Château Yon Figeac, St Emilion Grand Cru Classé	60.00
2008	Château Larrivet Haut Brion, Grd Cru Cl de <u>Graves Pessac</u>	72.00
2008	Château Fieuzal, Grand Cru Clas. de <u>Graves Pessac-Léognan</u>	75.00
2004	Château Beau-Séjour Bécot, 1 ^{er} Grd Cru Cl. Saint-Emilion	99.00
1994	Château Haut Sarpe, Grand Cru Classé Saint-Emilion	120.0
2004	Château Troplong-Mondot, 1 ^{er} Grd Cru Cl. Saint-Emilion	120.0
1996	Château Corbin Michotte, Grand Cru Classé Saint-Emilion	150.0
2002	Château Pavie, 1 ^{er} Grand Cru Classé Saint-Emilion	180.0
1996	Château Cheval Blanc, 1 ^{er} Grd Cru Classé Saint-Emilion A	495.0

Saint-Julien

2007	Château La Bridane, Saint-Julien	48.00
2008	Les Fiefs de Lagrange, 2 ^{ème} vin du Château St-Julien	54.00
2008	Château Lagrange, 5 ^{ème} Grand Cru Classé St-Julien	75.00
2006	Château Talbot, 4 ^{ème} Grand Cru Classé St-Julien	95.00
2007	Château Léoville Poyferré, 2 ^{ème} Grand Cru Classé St-Julien	110.0
2004	Château Gruaud-Larose, 2 ^{ème} Grand Cru Classé Saint-Julien	115.0
2002	Château Léoville Barton, 2 ^{ème} Grand Cru Classé Saint-Julien	120.0
2007	Château Ducru Beaucaillou, 2 ^{ème} Gd Cru Classé Saint-Julien	130.0
2001	Château Léoville Las Cases, 2 ^{ème} Gd Cru Classé Saint-Julien	180.0

½ bouteilles de vins blancs

2008	Alsace Pinot Blanc « cuvée les amours », Domaine Hugel	13.00
2006	Alsace Pinot Gris, Domaine Hugel	16.00
2009	Saint Véran, Domaine Collovray & Terrier	17.00
2009	Chablis, Domaine Vocoret	19.00
2010	Pouilly Fumé «La Montée des Lumeaux» Dom. des Godons	21.00
2009	Montagny 1 ^{er} Cru «Le Vieux Château», Domaine JM Boillot	25.00
2007	Meursault, Domaine JM Boillot	45.00
2003	Coteau du Layon Moelleux «le paradis» Dom. du Regain 50 cc	45.00

½ bouteilles de vins rouges

2009	Château Lacaussade Saint-Martin, 1 ^{ère} Côtes de Blaye	13.00
2009	Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine de la Cotteleraie	13.00
2008	Côtes du Rhône «cuvée des princes d'orange» Dom. Boissan	14.00
2010	Saint-Amour, Domaine Georges Duboeuf	14.00
2009	Saumur Champigny, Domaine des Roches Neuves	15.50
2009	Pinot Noir d'Alsace, Domaine Bott Geyl	19.00
2008	Château Montaiguillon, Montagne Saint Emilion	20.00
2009	Rully, Château d'Étroyes – Domaine Maurice Protheau	25.00
2009	Mercurey 1 ^{er} Cru « clos de l'évêque », Château d'Étroyes	30.00
2006	Château la Garde, Pessac-Léognan	36.00
2006	Château le Boscq, Cru Bourgeois Supérieur Saint-Estèphe	36.00
2006	Châteauneuf-du-Pape, Domaine de la Janasse	40.00
2006	Les Tourelles de Longueville, 2 ^{ème} vin de Pichon à Pauillac	45.00

2006 Château Belgrave, 5^{ème} grand cru classé Haut-Médoc 45.00

½ bouteille de vin rosé

2010 Côtes de Provence «carte noire», Vigneron Saint-Tropez 14.00

Les carafes ½ litre

Champagne Brut « Royale Reserve » Philipponnat 40.00

Crémant d'Alsace « Prestige » René Muré 25.00

2010 Blanc : Roussillon Muscat Sec Henri Boudau 15.00

2008 Blanc : Jurançon Moelleux Vieilles Vignes Château Jolys 19.50

2010 Blanc : Domaine de Coussergues, Vin du Pays d'Oc 12.00

2010 Rouge : Domaine de Coussergues, Vin du Pays d'Oc 12.00

2009 Rouge : Côtes du Rhône - Domaine Nicolas Croze 17.00

2009 Rouge : Loire - Chinon « les terrasses » Dom. Lambert 18.00