



M E N U

Menu Découverte

Menu Le Figuier

Menu Déjeuner

**LES
INCONTOURNABLES
DU CHEF**

CARTE

DESSERT

BOISSONS

Les viandes sont d'origine France, Europe et Argentine

Nos prix s'entendent taxes incluses

Prix nets en Euros

Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande



La cuisine du jour de
Christian Morisset

Assisté en cuisine par
Christophe Griss

Assisté en salle par
Alexandre Crégnyot

et de leurs équipes

*Suivez moi,
et par delà la recherche de l'excellence
dans la voie du bonheur,
je vous conduirai vers le partage de moments
intenses et surprenants, qui graveront
votre mémoire par la multiplication des
symboles, par la provocation des sentiments,
par l'alchimie de tous vos sens en émoi :*

La splendeur d'autan, aux couleurs d'aujourd'hui

SPÉCIALITÉS

Les incontournables du chef

Christian Morisset



78 €

Selle d'agneau des Alpilles

Cuite en terre d'argile de Vallauris,
Gnocchi aux truffes « Tubber
Mélanosporum », légumes de saison,
jus à la fleur de thym

*Spécialité du chef créée en 1988 à l'occasion
de la naissance de son fils Jordan*



68 €

Cannelloni de supions et palourdes à l'encre de seiche

Jus de coquillages aux feuilles de basilic

*Spécialité du chef créée en 1991 à l'occasion
de la naissance de son fils Matthias*

Les viandes sont d'origine France, Europe et Argentine - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

LA CARTE

Les entrées

- 48 € **Noix de coquilles Saint-Jacques de la Baie de Morlaix**
-En carpaccio, kaki "Permison", fruit de la passion et perles de citron caviar
-Rôties au beurre demi-sel, pickles et coulis de kaki aux épices et combava
Avec supplément : Nano de caviar Oscietre (10 g) « Maison Neuvic » 25€

- 48 € **Foie gras frais de canard des Landes décliné autour de cacao**
Légèrement fumé aux écorces de fèves, insert à la pulpe et grué de cacao, carpaccio d'ananas mariné à la liqueur Saint Germain, graines d'anis et coriandre citronnée, chutney ananas et pickles de gingembre toasts de pain de campagne au grué de cacao.

Les plats

- 68 € **La pêche du jour cuite au « Teppan Yaki »**
Raviole de légumes automnaux aux épices orientaux, éclipse de potiron et mousseline de potimarron, jus de cucurbitacée à la cardamone

- 98 € **Turbot rôti en croûte de pommes de terre et truffes «Tuber Mélanosporum»**
Jus de viande aux truffes et Xérès

- 75€ **Coeur de ris de veau français rôti, brisure de noix de Kenari au caramel salé épicé.**
Polenta aux cèpes, ris de veau et cèpes en feuille de blette, potimarron, jus de veau aux saveurs d'houblon et de sarrasin

- 48 € **Lièvre dans l'esprit du Sénateur Aristide Couteaux en ravioles**
Servi avec foie gras de canard des Landes rôti, légumes de saisons, sauce au vin rouge "château Beauséjour Hostens"

Les viandes sont d'origine France, Europe et Argentine - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)



Le Pré Dessert

La Traditionnelle crème brûlée

Parfumée à la fleur de lavande de notre Provence



[Retour au sommaire](#)

LES DESSERTS

28 €

Les fromages des provinces de France & d'ailleurs
frais et affinés

26 €

Mini poire pochée sur son croustillant au sarrasin et grué
mousse légère à la poire et jasmin, crémeux caramel et fève de Tonka, gel yuzu, tuiles croustillantes au sarrasin, glace aux noix

26 €

La Clémentine

Biscuit potimarron et crémeux aux cinq épices, marmelade de clémentine Corse, sablé à la cardamone verte et zestes d'agrumes, gel et sorbet mandarine

28 €

Le jardin Chocolat & Mangue

(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)

Crémeux au chocolat bio Sierra Léone à la fève de Tonka, terre végétale au chocolat, ganache montée au chocolat blanc, mangue fraîche marinée aux épices douces, espuma lacté à la vanille de Tahiti, glace chocolat noir et sorbet mangue.

30 €

La symphonie au chocolat

(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)

Le fondant 80% fèves de cacao du Togo au cœur coulant au confit de cerises, galet mousse chocolat ivoire aux saveurs de poivre Timut et cerises, crémeux au kirsch et zestes de citron vert, glace Amarena

22 €

Glaces ou sorbets du moment *

* Glaces des Alpes - Maître Artisan Glacier

Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

MENU DÉCOUVERTE

«Humeur De Saint-Esprit»

180 €

En huit services

(Amuse-Bouche, 2 Entrées, Poisson, Viande, Fromage, Pré-dessert et Dessert)
Servi uniquement pour l'ensemble des convives

78 €

Formule «Esprit du Vin»

(en supplément)

Notre Sommelière Emy Hottois vous propose un accord de 6 verres de vin en 6cl à l'aveugle sur ce menu découverte



Les viandes sont d'origine France, Europe et Argentine - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

MENU *le Figueier*

118 € Entrée au choix, Poisson ou viande, Dessert au choix

Les entrées

Noix de coquilles Saint-Jacques de la Baie de Morlaix

En carpaccio, kaki "Permison", fruit de la passion et perles de caviar citron
Rôties au beurre demi-sel, pickles et coulis de kaki aux épices et combava
Avec Supplément : Nano de caviar Oscietre (10 g) « Maison Neuvic » 25€

-Ou-

Foie gras frais de canard des Landes décliné autour de cacao

Légèrement fumé aux écorces de fèves, insert à la pulpe et grué de cacao,
carpaccio d'ananas mariné à la liqueur Saint Germain, graines d'anis et
coriandre citronnée, chutney ananas et pickles de gingembre
toasts de pain de campagne au grué de cacao.

Les Plats

La pêche du jour cuite au « Teppan Yaki »

Raviole de légumes automnaux aux épices orientaux, éclipse de potiron et
mousseline de potimarron, jus de cucurbitacée à la cardamome

-Ou-

Coeur de ris de veau français rôti, brisure de noix de Kenari au caramel salé épicé.

Polenta aux cèpes, cromesquis de ris de veau, potimarron,
jus de veau aux saveurs d'houblon et de sarrasin

Les Desserts

Mini poire pochée sur son croustillant au sarrasin et grué

mousse légère à la poire et jasmin, crémeux caramel et fève de Tonka, gel
yuzu, tuiles croustillantes au sarrasin, glace aux noix

-Ou-

La symphonie au chocolat (Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)

Le fondant 80% fèves de cacao du Togo au cœur coulant au confit de
cerises, galet mousse chocolat ivoire aux saveurs de poivre Timut et
cerises,
crémeux au kirsch et zestes de citron vert, glace Amarena

Les viandes sont d'origine France, Europe et Argentine - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

LE DÉJEUNER

de Christian Morisset

(HORS JOURS FÉRIÉS et JOURS DE FÊTES)

55 € Amuse-Bouche, Entrée et Dessert -ou- Plat et Dessert

61 € Amuse-Bouche, Entrée et Plat

75 € Amuse-Bouche, Entrée, Plat et Dessert

L'Entrée

Calamar à la plancha, mille-feuille de pomme de terre tiède

Condiments marins aux pousses de coriandre, sauce à l'encre de seiche, pistou de riquette, perles de poivrons, de joue de porc

Les Plats

La pêche du jour cuite au Teppan Yaki

Légumes automnaux aux épices orientaux en habit de blette, éclipse de potiron et mousseline de potimarron, jus de cucurbitacée à la cardamone

-Ou-

Lièvre dans l'esprit du Sénateur Aristide Couteaux en ravioles

Servi avec ses légumes de saisons, sauce au vin rouge "château Beauséjour Hostens"

Les Desserts

La Clémentine

Biscuit potimarron et crémeux aux cinq épices, marmelade de clémentine Corse, sablé à la cardamone verte et zestes d'agrumes, gel et sorbet mandarine

-Ou-

La symphonie au chocolat (avec supplément 10 €)

(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)

Le fondant 80% fèves de cacao du Togo au cœur coulant au confit de cerises, galet mousse chocolat ivoire aux saveurs de poivre Timut et cerises, crémeux au kirsch et zestes de citron vert, glace Amarena

Formule boissons 18 € (non modifiable)

Proposée par notre Sommelière

- 1 verre de vin (blanc, rouge ou rosé)
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 Café

Les viandes sont d'origine France, Europe et Argentine - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)



LES BOISSONS

Apéritif

Whisky & Vodka

Les Eaux Minérales

La Carte des Vins

Digestifs & Liqueurs

Les Boissons Chaudes

Nos prix s'entendent taxes incluses

Prix nets en Euros

Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

CHAMPAGNES À LA COUPE

(12CL)

24 €

Gremillet Brut Blanc de Noirs

Très belle robe or jaune pâle à tendres reflets ocrés. Brillante, lumineuse et limpide. Sentir: Le Nez est très souriant, c'est une explosion de fruits et de soleil. Le Pinot Noir nous dévoile ici toute la palette d'arômes qu'il a à sa disposition, notamment le coing agrémenté de notes épiciées presque poivrées. Déguster: La Bouche est riche, ample, voluptueuse, elle nourrit autant qu'elle désaltère. Sa dégustation nous partage entre un sentiment de faim et de gourmandise

29 €

Vignon Grand Cru Les Vignes Goisses Brut Rosé Millésimé 2020

Il est élaboré à partir d'une unique parcelle Grand Cru de Pinots Noir implantée sur les coteaux de Verzy.

Ce vin est travaillé avec des levures naturelles et élaboré en fûts de chênes issus des forêts de la famille Vignon.

Ce champagne est l'image de son terroir d'exception, connu pour la qualité de ses cépages noirs. Il allie la puissance de son cépage, la délicatesse des sols crayeux de Verzy et la concentration due à l'âge de la vigne.

En résulte un très bel équilibre pour un vin d'une grande finesse et valorisé par un dosage brut (6,2 g/l de sucre).

29 €

Vignon Grand Cru Potences Rochelles Brut Blanc de blancs Millésimé 2020

Ce Blanc de blancs millésimé est un champagne atypique.

Il est élaboré exclusivement à partir de Chardonnay issu du terroir de Verzy, une commune habituellement réputée pour ses Pinots Noir d'exception. Stéphane Vignon vous propose donc une cuvée inattendue avec ce 100 % Chardonnay.

Ce vin est travaillé avec des levures naturelles et élaboré en fûts de chênes issus des forêts de la famille Vignon. Il a été dosé en Brut Nature (0 g/L).

On retrouve dans ce Blanc de blancs tous les éléments qui font le succès des 100 % Chardonnay : un nez délicat de fleurs, des agrumes (pêche, brugnon, poire) et une tonicité saline.

APERITIF

Bieres

Blue Coast - Bière de Nice	33 cl	10,00 €
India Pale Ale	non filtrée/pasteurisée	
B 06 - Bière d'Antibes	non filtrée/pasteurisée	10,00 €
Blanche Bio		
Bière du Comté - Saint Martin Vésubie	non filtrée/pasteurisée	10,00 €
Blonde Bio		

Sodas

Fever tree	20 cl	5,50 €
Perrier	25 cl	5,50 €
Bitter Venezio	20 cl	5,50 €
Coca Cola, Coca cola Zero	33 cl	7,00 €

Jus de fruit

Maison Benedetti Bio		
Orange, Pomme, Tomate, Abricot,		
Pêche, Poire William, Limonade, Thé noir	33 cl	10,00 €

Les Classiques

RICARD / PASTIS 51	6 cl	10,00 €
Pastis Bardouin	6 cl	10,00 €
Kir Vin Blanc	8 cl	10,00 €
Americano	8 cl	16,00 €
Negroni	10cl	18,00 €
Aperol/Hugo Spritz	10cl	18,00 €
Martini Blanc, Rouge, Dry	6 cl	10,00 €
Suze	6 cl	10,00 €
Campari	6 cl	10,00 €
Gin: Gordon, Bombay, Hendrick's		
Tanqueray n°10, Mare, Generous,	4 cl	
Poulpe Bleu, Henri Milan, Gin d'Azur		12,00€
Comte Grasse Gin 44 / Miss Bigarade	4 cl	15,00€
COCKTAIL « MAISON »		
Selon l'inspiration de la saison		20,00€

Les Portos

Porto Blanc Nieport	10 ans	8 cl	15,00 €
Porto Nieport	10 ans	8 cl	20,00 €
Porto Nieport	20 ans	8 cl	30,00 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)



LES WHISKYS

(4CL)

Whisky Français Roborel de Clemens

Rolle Château Ste Marguerite	15,00 €
Affiné en ex-fûts de vin Cru classé des Côtes de Provence	
Sauvignon Clos Foridène	15,00 €
Affiné en ex-fûts de vin de Cru des Graves de Bordeaux	
Sémillon Château Doisy-Daëne	17,00 €
Affiné en ex-fûts de vin de Grand Cru Classé de Sauternes	
Merlot Château Guadet	17,00 €
Affiné en ex-fûts de vin de Saint Emilion Grand Cru Classé	
Pinot Noir Domaine Charles Audoin	19,00 €
Affiné en ex-fûts de Bourgogne rouge Marsannay	
Grenache Noir Coume Del Mas	21,00 €
Affiné en ex-fûts de Banyuls Grand Cru	

Whisky Americain

Jack Daniel single Barrel	12,00 €
Jack Daniel Gold n°27	20,00 €
Woodford reserve	18,00 €

Whisky Japonais Single Malt

Nikka from the barrel	12,00 €
Nikka days	16,00 €
Nikka yoichi	18,00 €
Togouchi	22,00 €

Whisky Ecossais Classique Selection

Oban	14 ans	12,00 €
Chivas	12 ans	12,00 €
Glenfiddich	12 ans	13,00 €
Glenfiddich	15 ans	14,00 €
Glenfiddich	18 ans	15,00 €
Glenfiddich	21 ans	20,00 €
Glenfiddich Expérimentale série IPA		20,00 €
Balvenie	12 ans	12,00 €
Glenkinchie	12 ans	15,00 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)

LES WHISKYS

(4CL)

Whisky Ecossais

ISLAY

Big Peat-Douglas Laing's		15,00 €
Floral, iodé, fruits frais		
Isle of Jura single Malt	12 ans	18,00 €
Floral, gingembre, miel, Pâte d'amande		
Caol Ila	12 ans	12,00 €

HIGHLAND

The Dalmore single Malt	12 ans	20,00 €
Malté, puissant, boisé, agrumes confit		
The Macphail's Collection	1988	30,00 €

SPEYSIDE

Knockando single Malt Sherry Cask	1998	16,00 €
Aromatic, parfum iodée, boisée et fruitée		
The Glenrothés single Malt	1988	67,00 €
Floral, agrume, peau d'orange confite, compote		

LES VODKAS

Belvedere	4 cl	15,00 €
Greygoose Vodka	4 cl	15,00 €
Comte de Grasse 06	4 cl	18,00 €
Greygoose VX	4 cl	22,00 €
Vodka Polugar	4 cl	25,00 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)



LES EAUX MINÉRALES

Eaux naturelle plate Thonon	33 cl	5,00 €
Eaux naturelle plate Thonon	75 cl	9,00 €
Eaux naturelle Bulles Fine Valls	33 cl	5,00 €
Eaux naturelle Bulles Fine Valls	75 cl	9,00 €
Eaux naturelle Bulles Fine « Chateldon »	75 cl	10,00 €

Thonon

Prenant naissance dans un écrin de nature au cœur des Alpes de Haute Savoie, Thonon est une eau légère, pure et d'une fraîcheur délicate. Elle est appréciée pour son goût minéral équilibré et sa fluidité en bouche. Reconnue depuis l'antiquité et déjà appréciée par les romains qui en avaient découvert les bienfaits, l'eau minérale naturelle Thonon. Au 16ème siècle, Saint-François de Sales, prédicateur de Thonon, fit état de « l'Eau de la Versoie » dans ses écrits et en recommanda les vertus.

Composition minérales :

*Calcium 92mg/l Magnésium 16mg/l
Sodium 6mg/l Potassium <1mg/l
Bicarbonates 340mg/l Sulfates 12mg/l
Chlorures 14mg/l Nitrates 8 mg/l ph 7.4*

Valls

L'eau de Vals naît au cœur du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche dans la cité thermale de Vals-les-Bains. Le bassin volcanique dont elle est issue lui confère toute sa particularité et son caractère unique. Depuis 1602, l'eau minérale gazeuse de Vals fait pétiller l'Ardèche au rythme de ses bulles. Avec sa saveur équilibrée et ses bulles légères, l'eau de Vals est agréable au palais. Vals fut découverte sous Henri IV et sera servie quelques années plus tard et pour bien longtemps à la cour des rois de France. Les eaux de Vals acquièrent peu à peu leur notoriété, à travers les écrits des différents médecins et apothicaires qui en vantèrent les vertus et attirèrent ainsi un nombre croissant de buveurs jusqu'aux gens de cour comme La marquise de Sévigné: Je trouve du prodige dans vos eaux de Vals qui sont également bonnes pour des maux contraires.

Composition minérales :

*Calcium 31mg/l Magnésium 16mg/l
Sodium 290mg/l Potassium 26mg/l
Bicarbonates 923mg/l Sulfates 47mg/l
Chlorures 14mg/l Nitrates 19mg/l ph 6.3*

Chateldon

Directement issue des profondeurs de Chateldon, au cœur de l'Auvergne, puis lentement filtrée à travers les roches, l'eau de Chateldon jaillit à une température constante de 6°C. C'est dans ce site particulièrement préservé, à la source Sergentale qu'elle s'enrichit jour après jour en minéraux. En buvant CHATELDON, légère aux bulles fines et douces, d'un goût équilibré qui fait sa renommée, Fagon, Médecin de le Cour, l'aurait recommandée au Roi pour ses vertus médicinales. Sous Louis XIV, le docteur Desbrest, Conseiller du Roi en fit l'éloge : « ... les eaux de Chateldon vous soulageront souvent, vous guériront quelquefois et vous consoleront toujours. »

Composition minérales :

*Calcium 340 mg/l Bicarbonates 2075 mg/l
Magnésium 49 mg/l Sulfates 20mg/l
Sodium 240 mg/l Chlorures 7 mg/l
Potassium 41 mg/l Florures 2,2 mg/l*

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

Sommaire des boissons

Sommaire de la carte

COGNAC

Rémy Martin XO Fine champagne 2 cl 35,00 € 4 cl 70,00 €

ARMAGNAC

Laberdolive Domaine de Jaurrey

1923 Bas-Armagnac 2 cl 90,00 € 4 cl 180,00 €

CALVADOS

Calvados Pays d'Auge

Les Millésimés

1989

2 cl 11,00€

4 cl

22,00 €

1977

2 cl 14,00€

4 cl

28,00 €



Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)

LIQUEURS ET EAUX DE VIE

Eaux de Vie de fruits (4 cl)

Jacques Gatinel-la Salamandre

Prune d'Ente 4 cl 14,00 €

Distillerie Artisanale G .E Massenez

Mirabelle 4 cl 13,00 €

Distillerie Artisanale G .E Massenez

Poire-William 4 cl 13,00 €

Distillerie Artisanale G .E Massenez

Framboise 4 cl 13,00 €

Distillerie Artisanale J .M Kuentz

Poire-William 4 cl 20,00 €

Liqueurs et Eaux de vie 4 cl

Sambuca 6,00 €

Amaretto Disaronno 8,00 €

Fernet Branca 8,00 €

Fernet Branca Menthe 8,00 €

Crème de bêtises de Cambray - Despinoy 8,00 €

Get 27 8,00 €

Baileys 10,00 €

Limoncello 10,00 €

Cointreau 10,00 €

Marie Brizard 10,00 €

Fine de Faustin Eau de Vie de Muscat Ambré 10,00 €

Fine de Faustin Eau de Vie de Muscat blanche 10,00 €

La Capricieuse liqueur Lait de Vache Café 10,00 €

La Capricieuse liqueur Lait de Vache Pomme 10,00 €

Génépi des Pères Chartreux 11,00 €

Noce Royal liqueur Poire et Cognac 12,00 €

Branda Bellet St jean 14,00 €

Vieux Marc de Bourgogne Trenel 16,00 €

Marc de Bellet Clos St Vincent 18,00 €

Grand Marnier « Cuvée Centenaire » 20,00 €

Chartreuse Jaune VEP Pères Chartreux 26,00 €

Grand Marnier « Cuvée Cent Cinquantenaire » 26,00 €

35,00 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)

RHUM

Rhum Clement Vieux Agricole	12€
Rhum Don Papa 7 ans Philippines	14€
Rhum Santa Teresa 1796 Venezuela	17€
Rhum La Hechicera vieux Colombie	18€
Rhum Trois Rivière milésimé	18€
Rhum Plantation XO 20 ans Barbade	18€
Rhum Agricole HSE Extra Vieux Martinique	19€
Rhum Mount Gay 1703 XO	20€
Rhum Zafra 21 ans	30€
Rhum Diplomatico Single vintage 2007	30€
Rhum Zacapa XO	40€
Rhum Zafra 30 ans	42€
Rhum Centenario 30 ans Costa Rica	44€



Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)

CAFÉS

CAFFÈ
COSTADORO
5.50 €

Chaque tasse Costadoro renferme des émotions.

Et derrière chaque émotion, il y a un long travail, qui commence par la sélection des meilleures matières premières, passe par les procédés de torréfaction les plus raffinés.

Car derrière chaque tasse il y a 130 ans d'histoire et d'amour du café.

Avec un seul objectif : faire en sorte que chaque tasse de café Costadoro soit toujours une expérience unique, agréable et inoubliable.

Coffee Lab 100% Arabica provenant du Brésil, de l'Honduras, du Guatemala et de l'Éthiopie. L'espresso Costadoro Coffee Lab est un café doux et délicat en bouche, riche en arômes. Il se distingue par une intensité olfactive remarquable, caractérisée par des senteurs florales et de fruits frais. Un café équilibré et harmonieux, grâce à une légère acidité typique des agrumes qui renforce les notes douces du miel.

Honduras Guatemala Éthiopie



-Miscela Espresso 90% d'Arabica du Brésil, du Honduras, du Guatemala et **10% de Robusta** indien. Les notes de cacao et de fruits secs confèrent au Costadoro Espresso un goût équilibré, dans lequel les saveurs du pain grillé se retrouvent également. La bonne liqueur de son corps est liée à une amertume non prononcée. Le café qui en résulte est caractérisé par une crème de noisette intense, typique de l'espresso italien certifié.

Brésil



Honduras



Guatemala



Index



-Décaféiné 100% arabica. En combinaison avec un très faible niveau amertume, il rend expresso doux. Un produit équilibré avec un goût délicat et un arôme rond, qui est le résultat de la torréfaction lente des Origines les plus précieuses, convenablement décaféiné, idéal pour la consommation du soir.

-Respecto Bio 100% Arabica (+0.50€) Un café intense et aromatique et délicat en bouche avec des notes de chocolat et de biscuit, et une acidité de baies rouges. 100 % arabica provenant du Nicaragua, de la Colombie et du Mexique. Tous les cafés sont issus de cultures BIO et d'une filière contrôlée et certifiée COMMERCE ÉQUITABLE, dans le respect total de l'environnement et de l'écosystème de production



Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

Sommaire des boissons

Sommaire de la carte

THÉS ET INFUSIONS

7,50 € *Thés Damman Frère*

Thés noirs

- **Ceylan O.P.** (Une belle feuille régulière donnant une infusion subtilement parfumée.)
- **Earl Grey YinZhen** (Une sélection de thés fins de la région du Keemun, enrichie de pointes blanches et aromatisée à la bergamote de Calabre.)
- **Darjeeling G.F.O.P.** (Ces feuilles proviennent de l'Himalaya, léger, donne une liqueur ambrée au parfum de fruit mûr.)
- **Goût Russe Douchka** (La vivacité fraîche et fruitée du citron caviar associée à la puissance parfumée de la bergamote de Calabre.)
- **Royal Lapsang Souchong** (Le parfum de fumée affirmé qu'exhale ce thé se révèle à l'infusion plus doux, plus subtil, presque délicat.)

Thés verts

- **Bali** (Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées, thé vert au jasmin, arômes litchi, pamplemousse pêche de vigne et rose.)
- **Yunnan Vert** (Ses feuilles au vert sombre offrent une liqueur jaune clair, corsée et aux notes vertes et fruitées, longues en bouche.)
- **Sencha Fukuyu** (thés façonnés en aiguilles aplatis après un étuvage à la vapeur aux notes végétales puissantes et à l'arôme fruité avec une légère amertume.)
- **Jasmin Chung Hao** (Produit à partir d'un thé vert de belle qualité, mêlé à des fleurs fraîches de jasmin jusqu'à ce qu'il s'imprègne du parfum fleuri. Une saveur délicate et fraîche.)

7,50 € *Infusion*

- Verveine
- Tilleul
- Camomille

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)

LA CARTE DES VINS

Vins au verre

Champagne et Vins blancs

- Champagnes brut
- Champagnes prestiges
- Champagnes rosés
- Provence
- Vallée du Rhône
- Languedoc Roussillon
- Vallée de la Loire
- Alsace / Savoie / Jura
- Bourgogne
- Autour du Monde
- Moelleux
- Demi-Bouteilles
- Magnums

Vins Rouges et Rosés

- Provence rosé
- Provence rouge
- Vallée du Rhône
- Languedoc Roussillon
- Bordeaux
- Bordeaux Prestiges
- Vallée de la Loire
- Alsace / Savoie / Jura
- Bourgogne
- Autour du Monde
- Demi-Bouteilles
- Magnums rosé
- Magnums rouge

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)

VINS AU VERRÉ

(12 CL)

Champagnes

Gremillet Brut Blanc de Noirs		24 €
Vignon Grand Cru Les Vignes Goisses Brut Rosé	2020	29 €
Vignon Grand Cru Potences Rochelles Brut Blanc de blancs	2020	29 €

Vin Rosé

Domaine Clos de l'Ours Cuvée l'Accent Côtes de Provence	2024	13 €
--	------	------

Vin Blancs

Domaine David Reynaud Petite Bêtises IGP Collines Rhodaniennes	2021	13 €
Château de Roquefort Cuvée les Genêts Côtes de Provence	2024	15 €
Domaine Famille Michon Les Haut Chemins Vallée de la Loire	2023	18 €
Domaine Barmès-Buecher Mue Vin De Macération Alsace	2022	18 €
Domaine Clos des Rocs Pouilly-Loché Monopole Bourgogne	2021	20 €

Vin Rouges

Domaine Turner Pageot G230 Languedoc Roussillon	2017	14 €
Domaine de la Cotelleraie Les Perruches St-Nicolas-de-Bourgeuil Loire	2023	16 €
Château de Marsannay Marsannay Bourgogne	2022	18 €
Château Feytit Clinet Les Colombiers Pomerol Bordeaux	2021	20 €

Vins de Dessert (6cl)

Domaine Mas Amiel Maury rouge	10 ans	13 €
Cave d'Azé Vendange de la Saint-Martin VDF Bourgogne		13 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

Les Champagnes



Artiste Serbe Sanja JANKOVIC
Peinture réalisée à base de vins

« Parfums Suaves & Excitante Effervescence »

CHAMPAGNES

Bruts Blancs

Daniel Pétré & Fils <i>Reserve 3 cépages</i>	90 €
Philipponat <i>Brut Royale Réserve non dosé</i>	115 €
Duval Leroy <i>Brut 1er Cru Fleur de Champagne</i>	125 €
Drappier <i>Brut Nature Sans Souffre zéro dosage</i>	130 €
Taittinger <i>Brut Prestige</i>	138 €
Ullens <i>Brut</i>	145 €
De Venoge <i>Cuvée Princes Extra Brut</i>	148 €
De Venoge <i>Cuvée Princes Blanc de Blancs</i>	148 €
De Venoge <i>Cuvée Princes Blanc de Noirs</i>	148 €
De Sousa <i>Brut Nature Blanc de Noirs Grand Cru</i>	152 €
Ullens <i>Brut La Petite Montagne</i>	168 €
De Sousa <i>Extra Brut Cuvée 3 A Grand Cru Bio</i>	175 €
Taittinger <i>Prélude Grand Cru</i>	175 €
De Sousa <i>Extra Brut Mycorhize Grand Cru</i>	188 €
De Sousa <i>Extra Brut Cuvée des Caudalies Grand Cru</i>	192 €
Bollinger <i>Brut Cuvée Speciale</i>	195 €
Cattier <i>Brut 1er Cru Cuvée Saphir « Edition limité 100 ans »</i>	215 €
Krug <i>Grande Cuvée</i>	690 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

CHAMPAGNES

Prestiges Blancs

Daniel Pétré & Fils <i>Chardonnay</i>	2020	115 €
Vignon Père & Fils <i>Extra-Brut Grand Cru Réserve Les Marquises</i>	2018	130 €
Daniel Pétré & Fils <i>Pinot Noir vers le Bois</i>	2018	130 €
Bedel Françoise <i>Origin'Elle</i>	2016	135 €
Daniel Pétré & Fils <i>Pinot Gris sur Mont Coppé</i>	2019	145 €
De Venoge <i>Cuvée Cordon Bleu</i>	2012	145 €
Bedel Françoise <i>Dis Vin Secret</i>	2018	158 €
Vignon <i>Extra-Brut Grand Cru Verzenay L'Aura</i>	2012	158 €
Billecart-Salmon <i>Brut Vintage</i>	2013	175 €
Bedel Françoise <i>Entre Ciel et Terre</i>	2015	178 €
Bedel Françoise <i>Entre Ciel et Terre</i>	2016	188 €
Drappier <i>Brut Grande Sendrée</i>	2009	180 €
Philipponnat <i>Grand Cru 1522</i>	2015	198 €
Bedel Françoise <i>L'âme de la Terre</i>	2008	235 €
Philipponnat <i>Grand Cru 1522</i>	2016	255 €
Bedel Françoise <i>Jouvence</i>	2012	280 €
Daniel Pétré & Fils <i>L'Atypique sur Mont Coppé</i>	2018	285 €
Bedel Françoise <i>Comme Autrefois</i>	2008	328 €
De Sousa <i>Extra Brut Cuvée des Caudalies Grand Cru</i>	2010	365 €
De Sousa <i>Extra Brut Cuvée des Caudalies Grand Cru</i>	2013	398 €
De Sousa <i>Extra Brut Cuvée des Caudalies Grand Cru</i>	2007	418 €
Gosset <i>Celebris</i>	2009	425 €
Philipponnat <i>Clos des Goisses</i>	2011	428 €
Taittinger <i>Comtes de Champagnes Grand Cru Blanc de Blancs</i>	2012	428 €
Taittinger <i>Comtes de Champagnes Grand Cru Blanc de Blancs</i>	2012	480 €
De Venoge <i>Cuvée Louis XV</i>	2013	680 €
Moët & Chandon <i>Dom Pérignon</i>		

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

CHAMPAGNES

Bruts Rosés

De Sousa <i>Brut</i>		132 €
Philipponat <i>Brut Royale Réserve</i>		135 €
Duval Leroy <i>Prestige 1er Cru</i>		138 €
De Venoge <i>Cuvée Princesse</i>		148 €
Taittinger <i>Cuvée Prestige</i>		155 €
Billecart Salmon <i>Brut</i>		185 €
Bollinger <i>Brut Cuvée Spéciale</i>		250 €
Daniel Pétré & Fils <i>Rosé de Saignée</i>	2018	118 €
Vignon <i>Extra-Brut Grand Cru Verzenay Les Vignes Goisses</i>	2020	175 €
Drappier <i>Brut Grande Sendrée</i>	2010	225 €
Dom Ruinart	2002	585 €

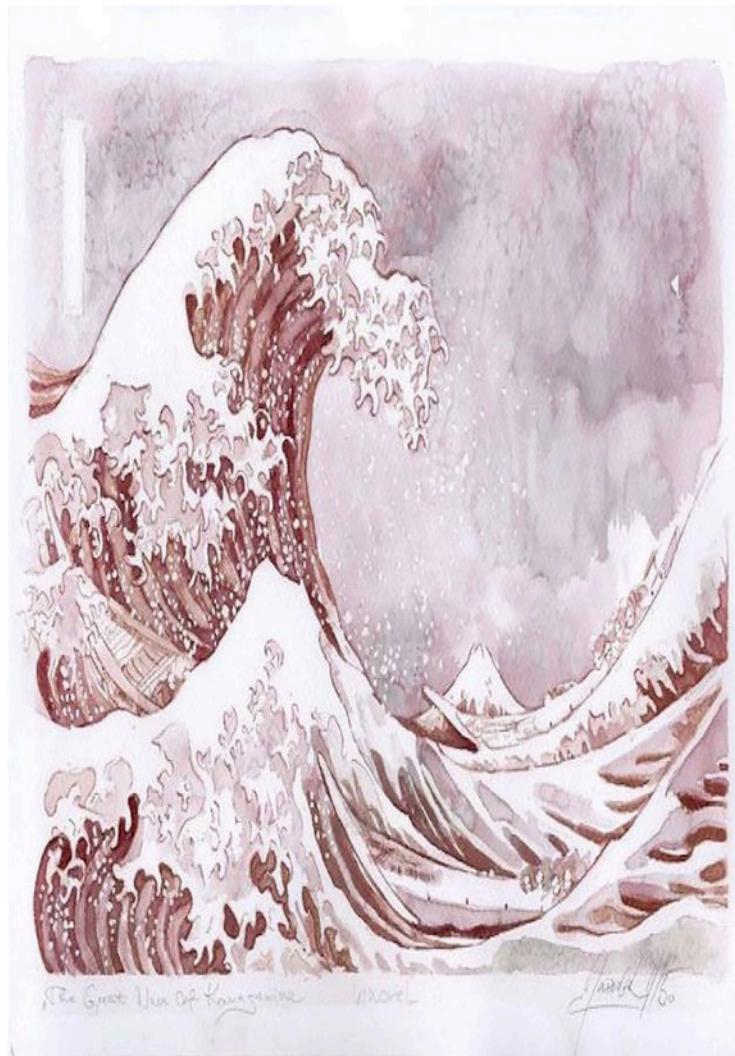
Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

Les Vins du Sud



Artiste Serbe Sanja JANKOVIC
Peinture réalisée à base de vins

« Les Vins gorgés de Soleil »

PROVENCE-BLANC

Côtes de Provence

Château de Roquefort <i>Petit Salé</i>	2023	58 €
Château Mascaronne	2023	68 €
Domaine Rasse Denis <i>La Fontaine Saint Jeannet</i>	2022	65 €
Domaine de Rimauresq <i>R</i>	2022	72 €
Domaine Saint Andre de Figuière <i>Confidentielle</i>	2021	75 €
Bastide Margüi <i>Bastide 1784</i>	2020	88 €
Château Malherbe <i>Parcellaire</i>	2020	98 €

Bellet

Château de Crémat	2023	85 €
Domaine Saint Jean <i>Li Vecce</i>	2021	96 €

Bouches du Rhône

Domaine des Masques <i>Cuvée Emotion IGP Méditerranée</i>	2023	45 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Chardonnay IGP Méditerranée</i>	2022	65 €
Château Vignelaure <i>IGP Méditerranée</i>	2020	70 €
Domaine Henri Milan <i>Le Grand Blanc VDF</i>	2018	72 €
Domaine Henri Milan <i>Luna & Gaïa VDF macération</i>	2022	72 €
Domaine Estoublon <i>Château IGP Alpilles</i>	2015	78 €
Domaine Estoublon <i>Château IGP Alpilles</i>	2019	78 €
Domaine Henri Milan <i>Le Carré VDF</i>	2021	98 €
Domaine Henri Milan <i>Le Carré VDF</i>	2017	135 €

Corse

Castellu di Baricci	2022	85 €
----------------------------	------	------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

PROVENCE-ROSÉ

Côtes de Provence

Château de Roquefort Corail	2020	55 €
Château la Mascaronne	2024	58 €
Château Sainte Marguerite Fantastique	2024	88 €
Château d'Esclans Garrus	2021	285 €

Bouche du Rhône

Château Vignelaure Coteaux d'Aix en Provence	2022	50 €
Domaine des Masques Cuvée Essentielle	2023	50 €
Domaine des Masques Cuvée Emotion	2024	55 €
Domaine Henri Milan Noah VDF	2020	65 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

PROVENCE-ROUGE

Côtes de Provence

Château de Roquefort <i>Gueule de Loup</i>	2023	55 €
Domaine Margüi	2020	58 €
Château de Roquefort <i>Les Mûres</i>	2022	68 €
Château la Mascaronne	2020	68 €
Domaine Saint Ser <i>Les Haut de Saint Ser</i>	2012	75 €
Domaine Saint Andre de Figuière <i>Confidentielle</i>	2021	78 €
Château la Mascaronne <i>Guy da Nine</i>	2015	78 €
Château la Mascaronne <i>Fazzioli</i>	2013	85 €
Château la Mascaronne <i>Fazzioli</i>	2015	85 €
Château la Mascaronne <i>Fazzioli</i>	2017	85 €
Domaine Margüi <i>Bastide 1784</i>	2020	85 €
Château Malherbe <i>Parcellaire</i>	2020	98 €
Domaine de Rimauresq <i>Quintessence</i>	2022	105 €
Château la Mascaronne <i>Grande Reserve</i>	2020	138 €

Côtes du Varois

Château La Calisse <i>Patricia Ortelli Cuvée Etoiles</i>	2013	148 €
La Ferme des Lices <i>Saint-Tropez</i>	2012	80 €
La Ferme des Lices <i>Saint-Tropez</i>	2011	85 €
La Ferme des Lices <i>Saint-Tropez</i>	2010	115 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

PROVENCE-ROUGE

Bouche du Rhône

Château Estoublon <i>Baux de provence</i>	2018	78 €
Domaine Henri Milan <i>Le Vallon VDF</i>	2022	65 €
Domaine Henri Milan <i>Reynard Rebels VDF</i>	2021	85 €
Domaine Henri Milan <i>Cuvée SX VDF</i>	2017	85 €
Domaine Henri Milan <i>Clos Milan VDF</i>	2018	90 €
Domaine Henri Milan <i>Le Jardin VDF</i>	2019	118 €
Domaine Henri Milan <i>Le Jardin VDF</i>	2015	118 €

Vignoble de la montagne Sainte Victoire

Domaine des Masques <i>Cuvée Exception Syrah IGP Méditerranée</i>	2018	58 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Exception Syrah IGP Méditerranée</i>	2019	62 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Exception Syrah IGP Méditerranée</i>	2020	62 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Syrahdictive non filtrée VDF</i>	2016	78 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Syrahdictive Thomas IGP Méditerranée</i>	2018	88 €
Domaine Richeaume <i>Les Terrasses Vin de France</i>	2011	148 €

Vignoble de Saint Jeannet

Domaine Rasse Denis <i>La Fontaine</i>	2020	62 €
Domaine Rasse Denis <i>Tuilé</i>	2020	65 €
Domaine Rasse Denis <i>Baussum</i>	2018	92 €
Domaine George Rasse <i>Longo Maï</i>	2007	140 €
Domaine George Rasse <i>Pressoir Romain</i>	1990	220 €
Domaine George Rasse <i>Pressoir Romain</i>	1988	200 €

Bellet

Château de Crémat	2022	85 €
Domaine Saint Jean <i>Li Vecce</i>	2022	105 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

PROVENCE-ROUGE

Domaine Ray Jane Bandol

Domaine Ray-Jane Bandol	2016	60 €
Domaine Ray-Jane Bandol	2007	112 €
Domaine Ray-Jane Bandol	2006	120 €
Domaine Ray-Jane Bandol	1996	195 €

Château Vannières Bandol

Château Vannières	2009	138€
Château Vannières	2005	148€
Château Vannières	2001	155€

Aix en Provence

Château Vignelaure Coteaux d'Aix en Provence	2019	85 €
Château Vignelaure Coteaux d'Aix en Provence	2017	88 €
Château Vignelaure Coteaux d'Aix en Provence	2016	90 €
Château Vignelaure Coteaux d'Aix en Provence	2015	96 €
Château Vignelaure Coteaux d'Aix en Provence	2005	96 €
Château Vignelaure Coteaux d'Aix en Provence	2014	98 €
Château Vignelaure Coteaux d'Aix en Provence	2013	128 €
Château Vignelaure Coteaux d'Aix en Provence Cuvée Edition S	2015	158 €
Château Vignelaure Coteaux d'Aix en Provence	2009	175 €
Château Vignelaure Coteaux d'Aix en Provence	2006	198 €
Château Vignelaure Coteaux d'Aix en Provence	2003	220 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

VALLÉE DU RHÔNE-BLANC

Rhône

Domaine du Chêne Rouvière

Saint-Joseph	2022	78€
---------------------	------	-----

Domaine Laurent Tardieu

Croze Hermitage Vieilles Vignes	2022	88 €
Saint-Peray Vieilles Vignes	2022	95 €
Hermitage	2017	158 €

Domaine Jean-Louis Chave

Hermitage	2021	390 €
Hermitage	2020	380 €
Hermitage	2019	360 €
Hermitage	2013	315 €
Hermitage	2012	315 €
Hermitage	2011	315 €

Domaine Mas Saint Louis

Châteauneuf du Pape	2022	155 €
----------------------------	------	-------

Domaine Chambeyron

Condrieu Vernon	2023	128 €
------------------------	------	-------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

VALLÉE DU RHÔNE-BLANC

Rhône

Domaine du Coulet

Matthieu Barret No Wine's Land	2020	55 €
Matthieu Barret Brise Cailloux	2019	78 €

Domaine Les Vins de Vienne

L'Amphore d'Argent Collines Rhodaniennes Viognier	2022	45 €
Brézème Est-Lieu-Dit	2021	62 €

Domaine Paul Jaboulet

Crozes Hermitage Cuvée la Mule Blanche	2021	108 €
---	------	-------

Domaine des Entrefaux

Crozes Ermitage	2022	75 €
------------------------	------	------

Domaine David Reynaud

IGP des Collines Rhodaniennes Granit	2023	50 €
IGP des Collines Rhodaniennes Petites Bêtises	2021	78 €

Domaine Clos des Cazaux

Vacqueyras Cuvée des Clés d'Or	2020	58 €
Vacqueyras Cuvée des Clés d'Or	2023	65 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

VALLÉE DU RHÔNE-ROUGE

Rhône

Domaine Jean-Louis Chave

Saint Joseph	2022	138 €
Hermitage	2021	390 €
Hermitage	2020	380 €
Hermitage	2019	360 €
Hermitage	2018	340 €
Hermitage	2013	340 €

Domaine Michel Chapoutier

Ermitage Les Greffieux Sélection Parcellaire	2012	385 €
---	------	-------

Domaine Chambeyron

Côte Rotie La Chavarine	2022	138 €
--------------------------------	------	-------

Domaine du Coulet

Matthieu Barret Brise Cailloux Cornas	2021	108 €
Matthieu Barret Billes Noires Cornas	2020	215 €
Matthieu Barret Gorse Cornas	2018	280 €

Château Terre Forte

Coupo Santo	2010	95 €
--------------------	------	------

Domaine Clos des Cazaux

Vacqueyras Cuvée des Templiers	2022	65 €
---------------------------------------	------	------

Domaine Chapelle Saint Théodoric

Châteauneuf du Pape Grand Pin	2019	338 €
--------------------------------------	------	-------

Domaine Mas Saint Louis

Châteauneuf du Pape Les Arpents des Contrebandiers	2017	160 €
---	------	-------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Vins Blancs

Domaine Cassagne & Vitailles <i>Cuvée Combarelles Pays d'Oc</i>	2019	48 €
Domaine Gayda <i>IGP Figure Libre Freestyle</i>	2022	48 €
Domaine Gayda <i>IGP Figure Libre Chenin</i>	2022	58 €
Clot de l'Oum <i>Bertell VDF</i>	2022	58 €
Clos Marie Manon	2022	68 €
Château Massamier La Mignarde <i>VDF Micocouliers</i>	2022	75 €
Le Clos des Fées <i>Vieilles vignes VDP Catalanes</i>	2022	85 €
Domaine Gerard Bertrand <i>Cuvée Aigle Royale Limoux</i>	2021	138 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Vins Rouges

Domaine Turner Pageot Marcel	2021	45 €
Maison Guilhem La Coulée de Grambaud	2019	45 €
Domaine Gayda IGP Figure Libre Freestyle	2022	48 €
Maison Guilhem Le Roc de Marie	2020	50 €
Domaine Turner Pageot Carmina Major	2016	58 €
Domaine Turner Pageot Carmina Major	2019	58 €
Château Massamier La Mignarde VDF Expression de Mourvèdre	2023	62 €
Clot de l'Oum Saint Barth VDF	2014	65 €
Domaine Rostaing Puech Noble	2021	68 €
Domaine Turner Pageot B 815	2015	75 €
Domaine Turner Pageot G 230	2017	75 €
Domaine Gayda IGP Chemin de Moscou	2021	75 €
Domaine Gayda IGP Altre Cami Grenache noir	2021	78 €
Clos des Fées De Battre mon Cœur s'est arrêté	2023	78 €
Clot de l'Oum Numero Uno VDF	2010	85 €
Château Massamier La Mignarde VDF Dieus ba vol	2022	88 €
Clos Marie Pic Saint Loup Simon	2020	108 €
Domaine Cassagne & Vitailles Cuvée Clas Mani Terrasses du Larzac	2016	110 €
Domaine Gayda AOP Minervois La Livinière Villa mon Rêve	2021	118 €
Domaine Ludovic Engelvin To Bring You My Flesh	2014	130 €
Domaine Gerard Bertrand Cuvée Aigle Royale Limoux	2018	138 €
Château Massamier La Mignarde VDF Domus Maximus	2021	198 €
Château Massamier La Mignarde VDF Garouilhas	2020	255 €
Clos des Fées Petite Sibérie	2021	480 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

BORDEAUX-BLANC

Pessac-Léognan

Château Couhins Lurton	2014	95 €
Château La Louvière	2018	118 €

BORDEAUX-ROUGE

Pessac-Léognan

Château Les Carmes Haut-Brion	2016	550 €
--------------------------------------	------	-------

Médoc

Château la Lagune Moulins 2nd Vin Château la Lagune Haut-Médoc	2020	70 €
---	------	------

Côtes de Bourg

Château Roc de Cambes	2008	300€
------------------------------	------	------

Saint-Julien

Château Ducru Beaucaillou	2018	645 €
----------------------------------	------	-------

Saint-Emilion

Carillon d'Angélus Grand Cru Classé	2018	325 €
--	------	-------

Saint-Estèphe

Château Haut Marbuzet	2018	169 €
------------------------------	------	-------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BORDEAUX-ROUGE

Pauillac

Château Les Forts de Latour <i>2ème vin de Château Latour</i>	2005	570 €
--	------	-------

Pomerol

Château Feytit Clinet <i>Les Colombiers</i>	2021	120 €
Château Vieux Certan	2009	840 €
Château l'Evangile	2009	1170 €

Margaux

Château Dauzac	2018	169 €
Château Palmer <i>3ème Cru Classé</i>	2015	1065 €
Château Palmer <i>3ème Cru Classé</i>	2010	1198 €
Château Palmer <i>3ème Cru Classé</i>	2005	1400 €
Château Palmer <i>3ème Cru Classé</i>	2000	1450 €
Château Palmer <i>3ème Cru Classé</i>	1995	1850 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BORDEAUX-PRESTIGE

1er Cru Classé

Pessac-Léognan

Château Haut-Brion	1995	1900 €
---------------------------	------	--------

Pauillac

Château Mouton Rothschild	1989	1900€
Château Mouton Rothschild	1996	1950€
Château Latour	1989	2100€
Château Lafite Rothschild	2001	2900€
Château Lafite Rothschild	1995	3500€
Château Lafite Rothschild	1990	3900€
Château Lafite Rothschild	1986	3250€

Saint Emilion

Château Ausone 1er Grand Cru Classé	1999	1470€
--	------	-------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

Les Vins Blancs Plus au Nord



Artiste Serbe Sanja JANKOVIC
Peinture réalisée à base de vins

« La Grande Noblesse des Terroirs »

VALLÉS DE LA LOIRE-BLANC

Vallée Centrale, Anjou, Touraine

Domaine de L'Ecu <i>Muscadet L'Orthogneiss</i>	2021	58 €
Domaine de Bellivière <i>Premices</i>	2022	62 €
Domaine de L'Ecu <i>Granite</i>	2023	62 €
Domaine Marius Tabordet <i>Pouilly-Fumé</i>	2023	65 €
Domaine Bois Brinçon <i>Anjou Les Saules de Montbenault</i>	2018	95 €
Domaine Laureau <i>Savennières Les Genêts</i>	2019	98 €
Domaine Pascal Jolivet <i>Pouilly-Fumé Indigene</i>	2022	165 €

Sancerre

Domaine Pierre Martin <i>Chavignol</i>	2023	68 €
Domaine Pascal Jolivet <i>Sauvage non filtré</i>	2023	155 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

VALLÉS DE LA LOIRE-ROUGE

Vallée Centrale, Anjou, Touraine

Domaine de la Cotelleraie <i>Saint-Nicolas-de-Bourgueil Les Perruches</i>	2023	50 €
Domaine Henry Marionnet <i>Première Vendange</i>	2022	50 €
Domaine Henry Marionnet <i>Gamay de Bouze Cépages Oubliés</i>	2022	55 €
Domaine Saint Nicolas <i>Fiefs Vendéens Gamme d'été</i>	2021	55 €
Domaine Saint Nicolas <i>Fiefs Vendéens Les Rives</i>	2021	55 €
Domaine de Bellivière <i>Rouge Gorge</i>	2022	78 €
Domaine Saint Nicolas <i>Fiefs Vendéens Cuvée Jacques</i>	2019	85 €
Domaine Bois Brinçon <i>Anjou Terra Bosca Bricourt 1219 Cuvée des 800ans</i>	2019	100 €
Domaine Saint Nicolas <i>Fiefs Vendéens La Grande Pièce</i>	2011	115 €
Domaine Saint Nicolas <i>Fiefs Vendéens Plante Gate</i>	2011	115 €
Domaine Saint Nicolas <i>Fiefs Vendéens Plante Gate</i>	2012	118 €
Château de la Grille <i>Chinon reserve</i>	1989	145 €

Sancerre

Domaine Pascal Jolivet <i>Autochtone</i>	2020	175 €
---	------	-------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

ALSACE

Vin Blanc

Domaine Spielmann

Sylvaner *Bergheim* 2021 48 €

Pinot Gris *Bergheim Lieu-Dit Blosenberg* 2018 78 €

Domaine Albert Mann

Gewurztraminer *Furstentum* 2020 108 €

Riesling *Scholssber Grand Cru* 2021 198 €

SAVOIE

Vin Blanc

Domaine Claude Quenard *Chignin* 2022 48 €

Domaine Claude Quenard *Sans Souffrir* 2022 55 €

Vin Rouge

Domaine Claude Quenard *Materia* 2018 50 €

JURA

Vin Blanc

Domaine de l'Aigle à deux têtes *Henri Leroy Les Clous Naturé* 2022 78 €

Domaine de la Tournelle *Clavelin (62 cl) Vin Jaune* 2007 165 €

Vin Rouge

Domaine de l'Aigle à deux têtes *Henri Leroy Clous Poulsard* 2022 86 €

Domaine de l'Aigle à deux têtes *Henri Leroy Charmes Vernambaud* 2022 98 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BOURGOGNE-BLANC

Chablis

Domaine Dampt Frères

Chablis 1er Cru Fourneau 2022 75 €

Domaine Patrick Piuze

Chablis Terroir de Courgis 2023 112 €
Chablis Bourgros Grand Cru 2022 315 €

Côte Mâconnaise

Domaine Clos des Rocs

Pouilly Loché Monopole 2020 120 €

Beaujolais

Domaine Jules Desjourneys

Beaujolais Village 2018 88 €
Beaujolais VDF Omar 100% Viognier 2019 88 €

Côtes de Beaune

Domaine Altisolis

Chardonnay 2024 60 €
Bourgogne Côte d'Or 2022 75 €
Hautes Côtes de Beaune 2023 75 €

BOURGOGNE-BLANC

Côtes de Beaune

Domaine Boisson Frère et Soeur

Aligoté En Boussin	2021	89 €
Bourgogne Les Belles Côtes	2019	132 €
Auxey Duresses	2020	165 €

Domaine Florent Garaudet

Monthelie Sous le Cellier	2021	125 €
----------------------------------	------	-------

Domaine Jean Claude Rateau

Hautes Côtes de Beaune Pinot Blanc	2022	70 €
Beaune 1er Cru les Coucherias	2020	128 €

Domaine Albert Grivault

Bourgognes Clos du Murger	2020	135 €
----------------------------------	------	-------

Domaine Germain

Saint-Romain	2022	98 €
---------------------	------	------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BOURGOGNE-BLANC

Côtes de Beaune

DDomaine Pierre Boisson

Meursault	2020	215€
Meursault Les Grands Charons	2020	255€

Domaine Comtesse de Cherisey

Meursault 1er Cru La Genelotte	2018	340 €
---------------------------------------	------	-------

Domaine Ballot Millot

Meursault 1er Cru Les Boucheres	2020	365 €
Meursault 1er Cru Les Perrieres	2020	498 €

Domaine Ramonet

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets	2016	1200 €
Pulligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet	2016	1395 €

Domaine des Comtes-Lafon

Montrachet Grand Cru	1998	2880 €
-----------------------------	------	--------

Domaine de la romanée-Conti

Montrachet Grand Cru	1991	9500 €
-----------------------------	------	--------

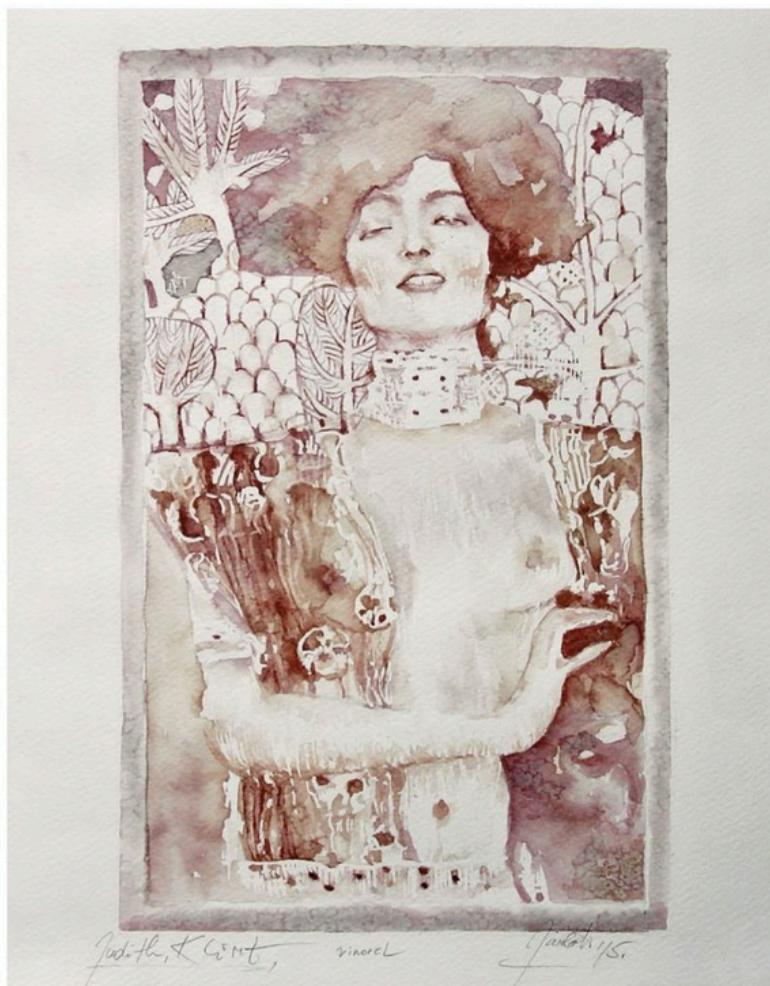
Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

Les Vins Rouges Plus au Nord



*Artiste Serbe Sanja JANKOVIC
Peinture réalisée à base de vins*

« Légereté et Elegance au Cœur Chaud »

BOURGOGNE-ROUGE

Côtes de Nuits

Château Jean-Louis Trapet

Gevrey Chambertin Cuvée 1859	2020	258 €
Gevrey Chambertin 1er Cru Petite Chapelle	2020	370 €
Gevrey Chambertin 1er Cru Clos Prieur	2019	390 €
Gevrey Chambertin 1er Cru Capita	2019	345 €
Latricière-Chambertin Grand Cru	2014	1200 €
Latricière-Chambertin Grand Cru	2017	1200 €
Latricière-Chambertin Grand Cru	2019	1200 €
Latricière-Chambertin Grand Cru	2020	1200 €
Chapelle-Chambertin Grand Cru	2014	780 €
Chapelle-Chambertin Grand Cru	2019	780 €
Chambertin Grand Cru	2007	1650 €
Chambertin Grand Cru	2009	1650 €
Chambertin Grand Cru	2014	1650 €
Chambertin Grand Cru	2017	1650 €
Chambertin Grand Cru	2019	1650 €
Chambertin Grand Cru	2020	1650 €
Chambertin Grand Cru		

Domaine Bruno Clair

Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	2005	1200€
--	------	-------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BOURGOGNE-ROUGE

Côtes de Nuits

Domaine Eric & Jean-Luc Burguet

Gevrey Chambertin Mes Favorites	2021	195 €
Gevrey Chambertin 1er Cru Les Champeaux	2020	295 €
Gevrey Chambertin 1er Cru Lavaux Saint-Jacques	2020	335 €

Domaine Denis Mortet

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux	2005	580€
--	------	------

Domaine Pierre Damoy

Gevrey Chambertin	2017	325€
Gevrey Chambertin Clos Tamisot	2017	485€
Chambertin Grand Cru	2017	2200€
Chambertin Grand Cru Clos de Bèze	2017	2200€

Domaine Camille Giroux

Corton Grand Cru Clos du Roi	2019	378 €
Clos Vougeot Grand Cru	2018	642 €

Domaine Gerard Julien & Fils

Côte de Nuits Village	2021	102 €
Echezeaux	2020	550 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BOURGOGNE-ROUGE

Beaujolais

Domaine Jules Desjourneys

Beaujolais	2019	78 €
Morgon Vieilles Vignes	2012	170 €

Côte de Beaume

Domaine Antonin Guyon

Pernand Vergelesses 1er Cru les Fichots	2020	108 €
Aloxe Corton Les Vercots	2019	162 €

Domaine Ramonet

Coteaux Bourguignon	2020	120 €
Pernand Vergelesses Les Belles Filles	2020	240 €

Domaine Altisolstis

Hautes Côtes de Beaune	2023	75 €
Maranges	2022	85 €
Savigny les Beaune 1er Cru les Narbantons	2023	88 €
Santenay	2023	112 €
Beaune 1er Cru Clos du Roi	2023	148 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BOURGOGNE-ROUGE

Côte de Beaume

Domaine Thomas Morey

Maranges 1er Cru La Fussiere	2021	105 €
Chassagne-Montrachet Vielles Vignes	2021	112 €

Domaine Ballot Millot

Volnay 1er Cru Taillepieds	2019	220 €
-----------------------------------	------	-------

Domaine Pierre Boisson

Monthelie	2020	148 €
Pommard	2020	185 €

Domaine Florent Garaudet

Monthelie 1er Cru Les Riottes	2019	115 €
Monthelie Le Mons Helios	2020	188 €

Domaine des Comtes Lafon

Monthelie 1er Cru Les Duresses	2018	165 €
Beaune 1er Cru Les Grèves Dominique Lafon	2018	216 €

Domaine François Gaunoux

Pommard 1er Cru Les Rugiens	2018	315 €
------------------------------------	------	-------

Domaine Lambrays

Clos des Lambrays Grand Cru	2005	765 €
------------------------------------	------	-------

Domaine Camille Giroux

Beaune 1er Cru Aux Cras	2017	216 €
--------------------------------	------	-------

Domaine Germain

Saint-Romain La Périère	2022	98 €
Beaune 1er Cru	2022	135 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

Les Vins Autour du Monde



Artiste Serbe Sanja JANKOVIC
Peinture réalisée à base de vins

« Où qu'ils soient ! Découvrons l'exception »

ITALIE, ESPAGNE ET SUISSE

Italie Blanc

Radikon Venezia-Gulia Bianco

Jakot (1Litre)	2009	150€
Ribolla Gialla (1Litre)	2009	150€
Radikon Venezia Giullia Bianco Jakot 50 cl	2009	80€
Radikon Venezia Giullia Bianco Ribolla Gialla 50 cl	2009	80€
Radikon Venezia Giullia Bianco Oslavje 50cl	2009	80€

Italie Rouge

Sardaigne

Santadi Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore	2009	139€
---	------	------

Suisse Blanc

Drapeau Blanc Appellation la Côte Grand Cru Protégée	2017	158€
---	------	------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

Les Vins Mælleux



Artiste Serbe Sanja JANKOVIC
Peinture réalisée à base de vins

« La Douceur d'un Long Fleuve Tranquille »

LES VINS MŒILLEUX, BLANC

Alsace

Domaine Spielmann <i>Riesling Demi Sec Bergheim G.C. Kanzlerberg 50 cl</i>	2009	78 €
Domaine Barmuès Buecher <i>Gewurztraminer G.C. Pfersigberg 50 cl</i>	2013	120 €
Domaine Spielmann <i>Riesling Doux Bergheim G.C. Kanzlerberg 50 cl</i>	2015	180 €
Domaine Spielmann <i>Gewurztraminer Doux Bergheim G.C. Kanzlerberg 50 cl</i>	2011	180 €
Domaine Spielmann <i>Riesling Demi Sec Bergheim G.C. Kanzlerberg 75 cl</i>	2009	110 €
Domaine Spielmann <i>Gewurztraminer G. C. Altenberg de Bergheim 75 cl</i>	2018	110 €
Domaine Weinbach <i>Gewurztraminer G.C. Vendanges Tardives 75 cl</i>	2010	250 €

Loire

Domaine Bois Brinçon <i>Coteaux du Layon Le Clos des Savarières 50 cl</i>	2011	89 €
--	------	------

Sud Ouest

Cave de Crousseilles <i>Pacherenc du Vic Bilh l'Automnal</i>	2016	58 €
Domaine Cauhape <i>Jurançon sec Geyser</i>	2016	75 €

Provence

Domaine Gentile <i>Muscat du Cap Corse 75 cl</i>	2021	90 €
---	------	------

Bourgogne

Domaine Cave d'azé <i>Vendange de la st Martin 50 cl</i>	2022	78 €
---	------	------

LES VINS MŒILLEUX, ROUGE

Provence

Château La Mascaronne <i>Riley's Choice 50 cl</i>	2019	55 €
--	------	------

Languedoc

Domaine Mas Amiel <i>Maury</i>	2020	78 €
---------------------------------------	------	------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

Les Petits et Grands Flacons



Artiste Serbe Sanja JANKOVIC
Peinture réalisée à base de vins

« La taille n'importe que de peu »

DEMI-BOUTEILLES

Vins Blancs

Provence

Domaine Saint Jean *Bellet 50 cl* 2023 52 €

Loire

Domaine Marius Tabordet *Pouilly-Fumé Les Petites Aubues* 2023 38 €

Champagne

Bedel Françoise *Origin'Elle* 2016 78 €

Vins Rosés

Domaine de Rimauresq *Cru Classé Côte de Provence 50 cl* 2023 42 €

Domaine Saint Jean *Pouncia Bellet 50 cl* 2021 46 €

Vins Rouges

Provence

Domaine Saint Jean *Bellet 50 cl* 2022 70 €

Bordeaux

Château Léoville-Poyferré *2ème Grand Cru Classé Saint-Julien 37,5 cl* 2006 260 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

MAGNUMS BLANCS & ROSÉS

Côte de Provence Blanc

Clos Saint Vincent Le Clos 2016 198 €

Bourgogne Blanc

Chassagne Montrachet « Les Baudines » (Mathusalem 6 L) 1999 2325 €
"Vin sous commande pour préparation"

Champagne

Bedel Françoise L'âme de la Terre	2011	470 €
Taittinger Brut Prestige blanc		280 €
De Venoge Brut Cordon Bleu blanc		260 €
Drappier Brut rosé de saignée		260 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

MAGNUMS ROUGES

Côte de Provence Rouge

Clos de L'Ours <i>Grizzly</i>	2013	120 €
Clos de L'Ours <i>Grizzly</i>	2014	120 €
Clos de L'Ours <i>Le Chemin</i>	2016	120 €
Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix</i>	2012	125 €
Domaine Ray Jane <i>Bandol</i>	2012	155 €
Domaine Ray Jane <i>Bandol</i>	2011	165 €
Domaine des Terres Promises <i>VdP « Au hasard et souvent »</i>	2013	165 €
Clos de L'Ours <i>Ursus</i>	2015	180 €
Clos Saint Vincent <i>Vino di Gio Bellet</i>	2013	345 €

Vallée du Rhône

Domaine Terre Forte <i>Hors-Série Côte du Rhône</i>	2006	98 €
Domaine Saladin <i>Paul Côte du Rhône</i>	2013	115 €
Domaine Reynaud <i>Les Bruyères Croze Hermitage</i>	2015	115 €
Château Beaucastel <i>Châteauneuf du Pape (3 L Jéroboam)</i>	2000	1980 €

Côteaux du Languedoc

Domaine Peyre-Rose <i>Clos des Cistes</i>	2002	270 €
--	------	-------

Vallée de la Loire

Domaine Louis Sébille <i>Chinon « Bruyères »</i>	2011	110 €
---	------	-------

Prices in euros including taxes - tips are not included

Content of Drinks

Content of Wines

General content