



# Poncho

## *La Carte des Vins*

|                              |    |
|------------------------------|----|
| ✦ NOS VINS AU VERRE .....    | 2  |
| ✦ NOS ROSÉS.....             | 3  |
| ✦ NOS BULLES .....           | 5  |
| ✦ EN CHILE.....              | 7  |
| ✦ EN ARGENTINA .....         | 9  |
| ✦ EN URUGUAY.....            | 11 |
| ✦ VALLÉE DE LA LOIRE.....    | 13 |
| ✦ BORDEAUX .....             | 15 |
| ✦ CÔTES DU RHÔNE .....       | 17 |
| ✦ BOURGOGNE .....            | 19 |
| ✦ LANGUEDOC-ROUSSILLON ..... | 21 |
| ✦ BEAUJOLAIS .....           | 25 |

# Nos vins au verre

## Bulles

JOSEPH MASACHS + Il'Lusio + 9€ (Cava Brut Biodynamie)

DOMAINE W + Brut de Brabant + 15€ (Belgique, Biodynamie)

VEUVE CLICQUOT + Yellow Label + 16€ (Champagne)

«R» DE RUINART + 22€ (Champagne)

## Roses

DOMAINE LA ROUILLÈRE + Grande Réserve + 6€ (Provence)

CHÂTEAU D'ESCLANS + Whispering Angel + 10€ (Provence)

## Blancs

IRUNE KORTA + Blend + 7€ (Chile)

AMALAYA + Torrontes, Riesling + 7€ (Argentina) (Moelleux)

DEICAS + Albarino + 8€ (Uruguay)

DOMAINE PICARD + Sancerre + 10€ (Loire)

DAMPT FRÈRES + Chablis + 11€ (Bourgogne)

## Rouges

ERRÁZURIZ + Carmenere + 8€ (Chile)

CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE + Lussac-Saint-Émilion + 9€

PASSION DE LOS ANDES + Malbec + 9€ (Argentina)

GUILLERAULT FARGETTE + Sancerre + 13€ (Loire)

MONTH'S TOUCH + Sur le conseil de notre sommelier

# Nos Roses

## Provence

CHÂTEAU D'ESCLANS + Whispering Angel + 55€ / 115€ (1,5l)



*En Champagne*



## *Nos Bulles*

JOSEP MASACHS + Cava Brut Il'lusio + 45€

VEUVE CLICQUOT + Yellow Label + 110€ / 240€ (1,5L)

VEUVE CLICQUOT + Brut Rosé + 125€

VEUVE CLICQUOT + Vintage 2015 + 143€

VEUVE CLICQUOT + Vintage Rosé 2015 + 155€

VEUVE CLICQUOT + Extra Brut Extra Old + 149€

VEUVE CLICQUOT + La Grande Dame Artist + 350€

«R» DE RUINART + 127€

RUINART + Rosé + 180€

RUINART + Blanc de Blancs + 180€ / 420€ (1,5L)

RUINART + Dom Ruinart Millésime + 420€

DOM PÉRIGNON + Vintage + 330€

DOM PÉRIGNON + Plénitude 2 + 810€

ARMAND DE BRIGNAC + Brut Gold + 560€

KRUG + Grande Cuvée 170<sup>ème</sup> édition + 350€

KRUG + Clos du Mesnil 2008 + 2700€

*En Chile*



## Blancs

IRUNE KORTA + Blend + 34€

LOS VASCOS + Chardonnay + 42€

AQUITANIA + Chardonnay + 47€

## Rouges

LAS NINAS + Cabernet Sauvignon + 37€

ERRÁZURIZ + Carmenere + 42€

IN SITU + Carmenere + 47€

SANTA EMA + Carignan + 54€

ALVARO ESPINOZA + Cabernet Sauvignon + 58€ (biodynamie)

MASINTIN + Carignan + 72€

*En Argentina*



## Blancs

TAPIZ + Chardonnay + 36€

AMALAYA + Torrontés, Riesling + 37€ (Moelleux)

BODEGA COLOMÉ + Torrontés + 39€

CATENA ALTA + Chardonnay + 70€

## Rouges

ANTUCURA BARRANDICA + Vista Flores + 37€

LA POSTA ARMANDO + Bonarda + 39€

PASSION DE LOS ANDES + Malbec + 45€

TERRAZAS DE LOS ANDES + Reserva Malbec + 49€

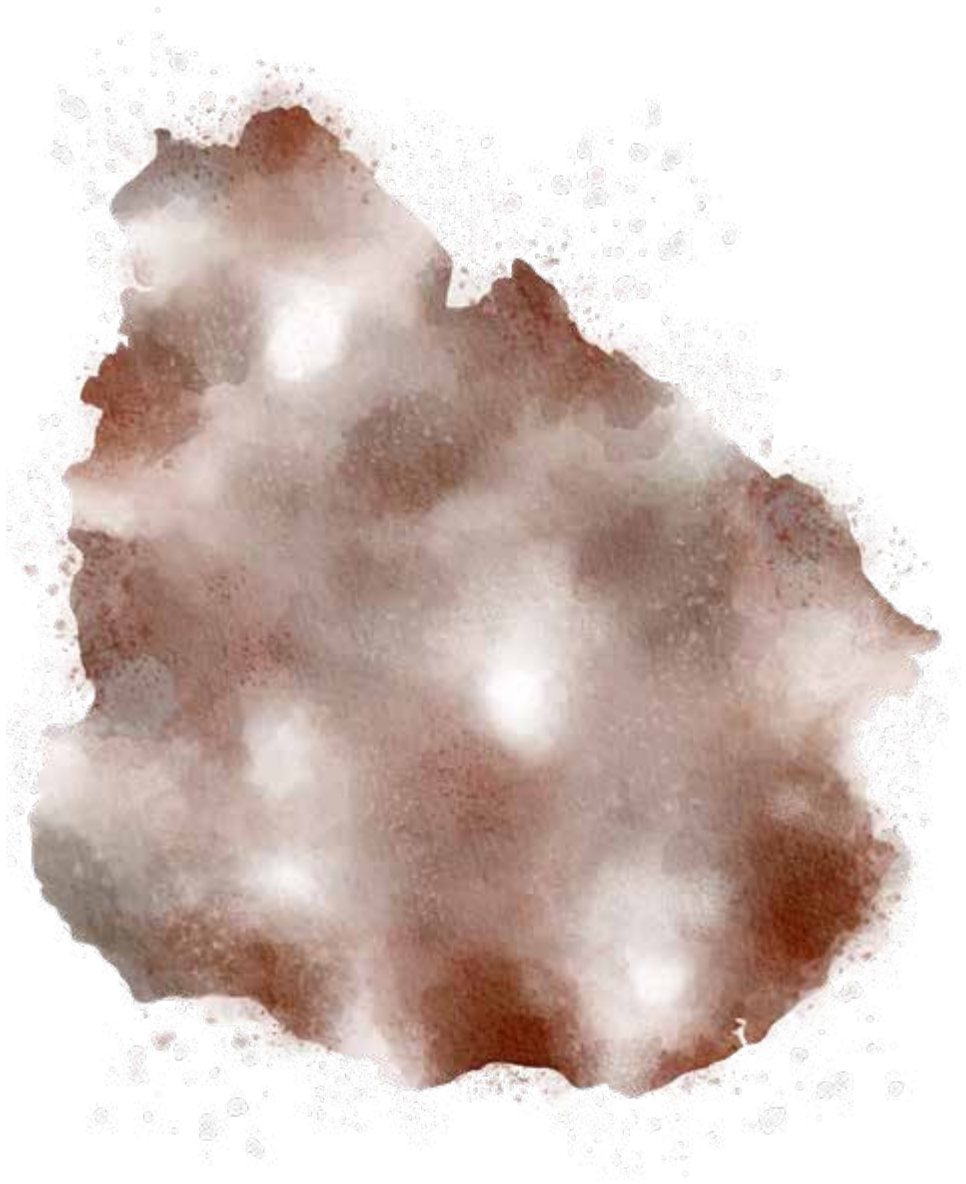
ARUMA + Malbec + 54€

BRESSIA + Syrah + 55€

DOMAINE NICO « LA GRAND-MÈRE » + Pinot Noir + 66€

NICASIA + Malbec + 135€

*En Uruguay*



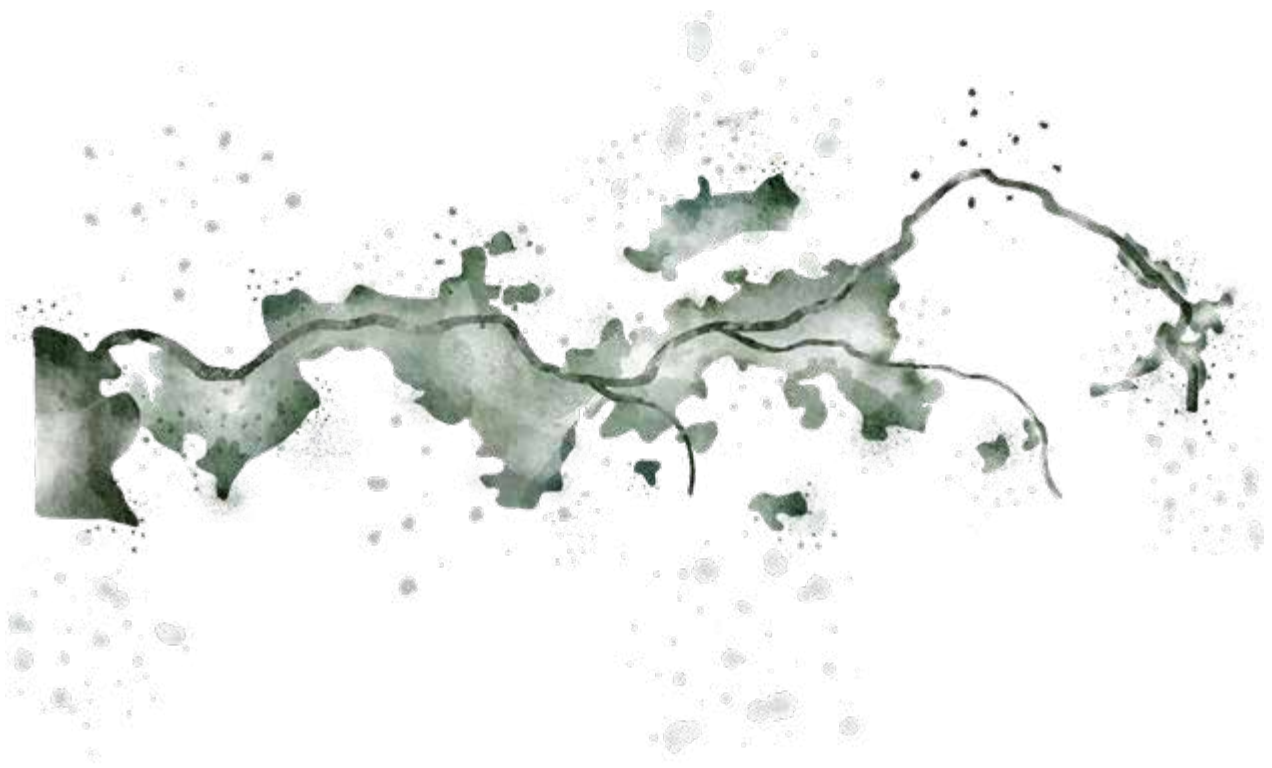
## *Blancs*

DEICAS ♦ Albarino ♦ 44€

## *Rouges*

DEICAS ♦ Tannat ♦ 40€

Vallee de la Loire



## *Blancs*

DOMAINE DE SANZAY + Saumur «Les Bazilles» + 46€

DOMAINE PICARD + Sancerre + 49€

GUILLERAULT-FARGETTE + Pouilly-Fumé + 63€

## *Rouges*

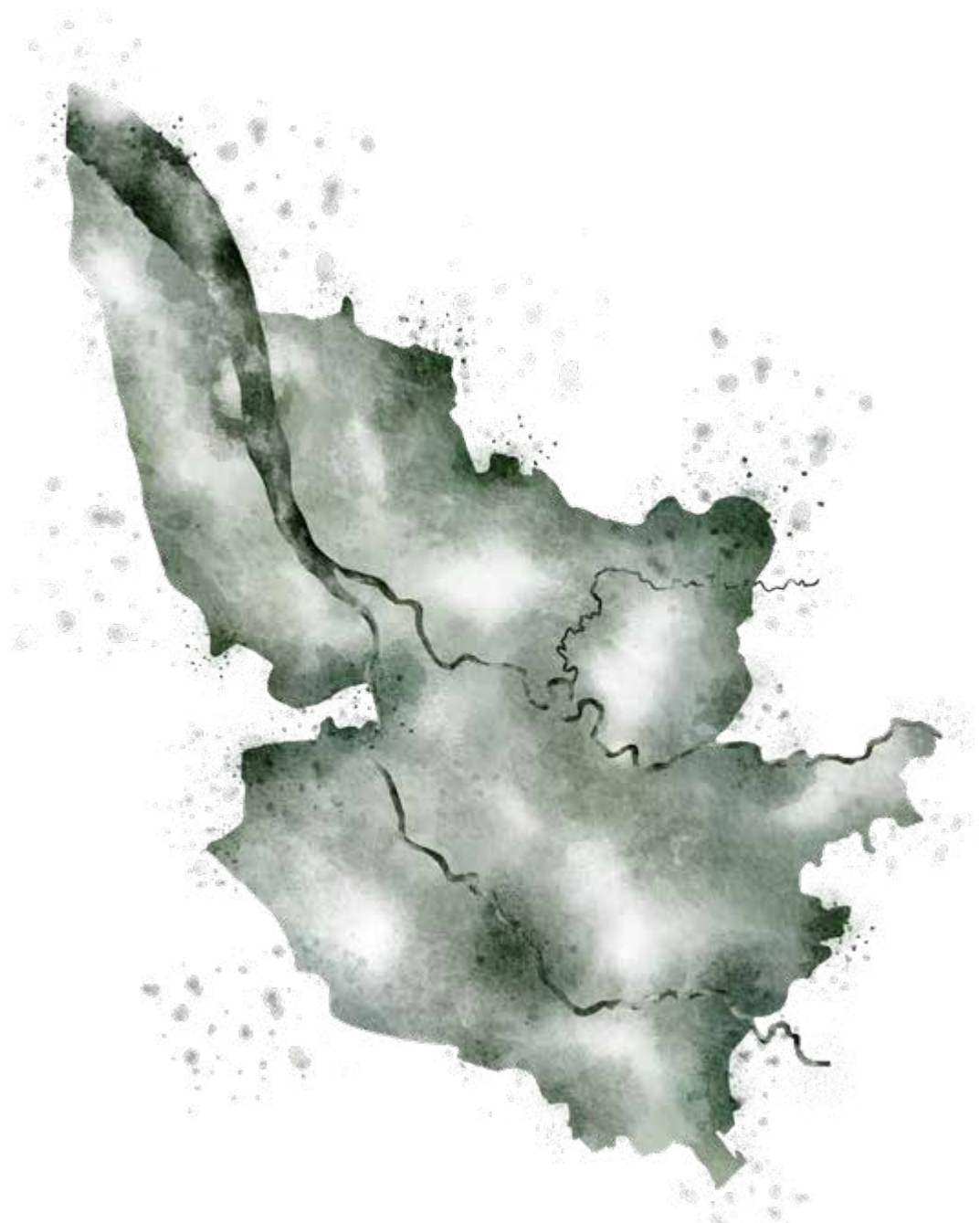
DOMAINE DE SANZAY + Saumur-Champigny + 42€

AMIRAULT + Saint-Nicolas-De-Bourgueil + 45€

BAUDRY + Cuvée «Domaine» + 53€

GUILLERAULT FARGETTE + Sancerre + 59€

*Bordeaux*



## Blancs

CHÂTEAU MARTET + Vignes de Compostelle + 38€

CHÂTEAU CARBONNIEUX + Pessac-Léognan + 118€

## Rouges

COMTESSE DE MALET ROQUEFORT + Bordeaux + 37€

CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE + Lussac-Saint-Émilion + 42€

CHÂTEAU LA ROSE MONTURON + Saint-Émilion + 52€

CHÂTEAU PETIT BOCQ + Saint-Estèphe + 68€/140€

LES FIEFS DE LAGRANGE + Saint-Julien + 90€ (biodynamie)

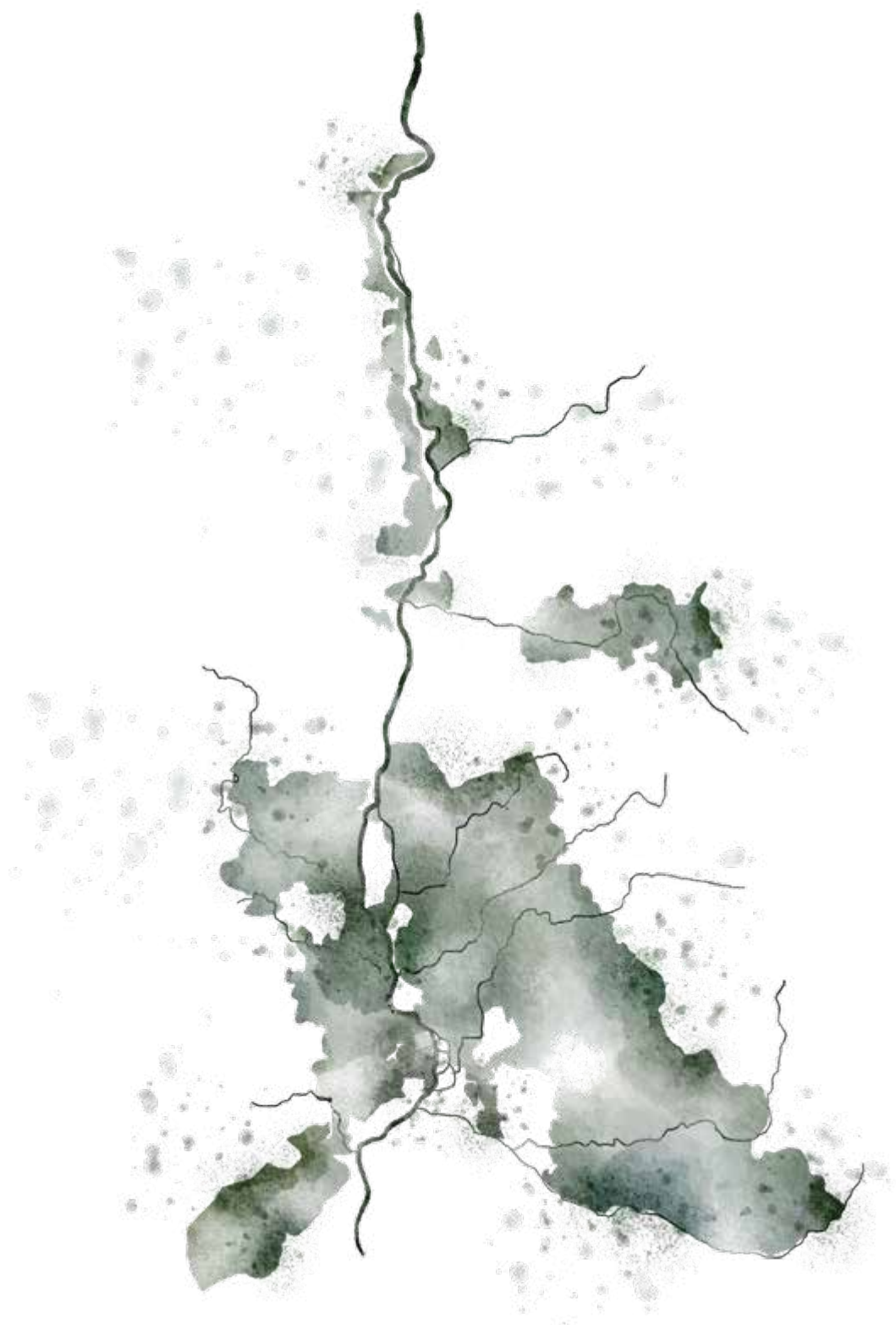
LES TOURELLES DE LONGUEVILLE + Pauillac + 160€

CHÂTEAU LA FLEUR PETRUS + Pomerol + 350€

PAVILLON DU CHÂTEAU MARGAUX + Margaux + 420€

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 1<sup>ER</sup> CRU + Pauillac + 850€

# *Côtes du Rhône*



## Blancs

CHÂTEAU DE MONTFRIN + Á la Réverie + 39€

DOMAINE LOUIS CHÈZE + Viognier + 43€

MAS DES RESTANQUES + Vacqueyras + 80€

DOMAINE COLOMBIER + Condrieu + 103€

## Rouges

CHÂTEAU DE MONTFRIN + Costières-de-Nîmes + 37€

PURVITI + Première de Cordée + 48€ (biodynamie)

LA LIGIÈRE + Vacqueyras + 52€

LAURENT HABRARD + Crozes-Hermitage + 55€

DURAND + Saint-Joseph + 70€

BRUN AVRIL + Châteauneuf-Du-Pape + 98€

DOMAINE LOUIS CHÈZE + Côte-Rôtie «Bellissima» + 145€

*Bourgogne*



## Blancs

DOMAINE PERRAUD + Mâcon-Villages + 43€

DAMPT FRÈRES + Chablis + 55€

DEUX ROCHES + Saint-Véran + 59€

SANGOUARD GUYOT + Pouilly-Fuissé + 65€

JEAN-MARC BOILLOT + Rully 1<sup>er</sup> Cru + 98€

DECELLE & FILS + Savigny-lès-Beaune + 105€

MICHEL BOUZEREAU & FILS + Meursault «les Grands Charrons» + 190€

FRANÇOIS CARILLON + Puligny-Montrachet + 210€

## Rouges

DAMPT FRÈRES + Chevalier D'éon + 43€

DEUX ROCHES + Mâcon + 48€

NINOT + Rully «Chaponnière» + 85€

CHAMPY + Chorey-lès-Beaune + 90€

XAVIER DURAND + Aloxe-Corton «Les Boutières» + 120€

CHANSON + Beaune 1<sup>er</sup> Cru «Clos des Mouches» + 210€

SYLVIE ESMONIN + Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru «Clos Saint Jacques» + 400€

*Languedoc-Roussillon*



## *Blancs*

MAS LA CHEVALIÈRE + Chardonnay & Terret + 38€

MAS AMIEL + Vertigo + 45€ (biodynamic)

## *Rouges*

CHÂTEAU DE GRAGNOS + Saint-Chinian + 42€

CLOS DES AUGUSTINS + Pic Saint-Loup «Les Bambins» + 44€

MAS D'AMILE + Montpeyroux + 55€

BARDI D'ALQUIER + Faugères + 57€

*Beaujolais*



## Rouges

FERRAUD ♦ Morgon «Les Charmes» ♦ 49€

LAURENT MARTRAY ♦ Brouilly «Les Feuillées» ♦ 62€

## Nouvelle-Zélande

CLOUDY BAY ♦ Sauvignon Blanc ♦ 68€

