



CARTE DES VINS

« Le vin stimule l'appétit et donne du goût à la nourriture. Il favorise les discussions, l'euphorie et peut transformer un simple repas en événement mémorable. »

Derek Cooper

La Cave de Notre Restaurant

Notre cave, façonnée avec passion par Mickaël Larrive et ses équipes, est une ode à l'expression des terroirs français. Chaque bouteille raconte l'histoire d'un vigneron, sélectionné pour sublimer son appellation, avec pour ambition de vous faire découvrir la richesse des AOP françaises.

Cette carte est pensée comme un voyage, évoluant au rythme des saisons, et reflète notre sensibilité : une sélection élégante, délicate, empreinte de nos coups de cœur.

Soucieux de l'impact environnemental, nous privilégions des vins issus d'une agriculture durable et respectueuse du vivant, pour une viticulture qui allie éthique et excellence.

Nous serons ravis de vous accompagner dans votre découverte et de partager avec vous un moment de plaisir et de finesse autour de notre sélection.

Bonne Dégustation.



.APERITIFS...

Coupe de Champagne (12cl)	20 €
Cocktail (12cl)	15 €
Gin Tonic Moscow Mule Bloody Mary Screwdriver	
Kir (12cl)	15 €
Kir Royal (12cl)	20 €
Whisky « <i>Tourbé</i> », Sequoia (5cl)	17 €
Vodka « <i>Vertical</i> », Les Pères Chartreux (5cl)	9 €
Gin « <i>Boréal</i> », Maison 16 (5cl)	8 €
Boisson Spiritueuse Anisé « <i>Papastis</i> », Maison 16 (4cl)	12 €

BOISSONS SANS ALCOOL...

Cocktail sans alcool, NONA- Spritz June ou Ginger (12cl)	7 €
Thé Vert, UMA (25cl)	5 €
Cola, UMA (33cl)	5 €
Ginger Beer, UMA (33cl)	6 €
Jus de Fruit, Vitamont – Orange Pomme Abricot Tomate (25cl)	5 €
Eau micro-filtré plate ou pétillante	4 €

VINS AU VERRE... (12cl)

Choix au verre sur mesure en fonction de vos envies...

.ACCORDS METS & BOISSONS...

Mesnil (en 3 verres de 12cl)	45 €
Rue du Bac (en 5 verres de 12cl)	75 €
Quai de Conti (en 7 verres de 12cl)	105 €

CHAMPAGNE

Blancs/White

Champagne (Pinot-Meunier, Pinot-Noir & Chardonnay) N.M. « <i>Les Murgiers</i> » Francis Boulard & Fille Brut-Nature, Dégorgement : 28/10/2024.	98 €
Champagne (Chardonnay & Pinot-Meunier) N.M. « <i>Assemblage</i> » Chavost Brut-Nature, Dégorgement : 08/07/2024.	79 €
Champagne (Chardonnay, Pinot-Noir & Pinot-Meunier) N.M. « <i>L'étang de nos souvenirs</i> » Romain Hénin Extra-Brut, Dégorgement : 11/12/2023.	90 €
Champagne (Pinot-Meunier, Pinot-Noir & Chardonnay) N.M. « <i>L'Odyssée pétillante</i> » Romain Hénin Brut-Nature, Dégorgement : 20/12/2024.	107 €
Champagne (Pinot-Noir, Chardonnay & Pinot-Meunier) N.M. « <i>Entre les Gouttes</i> » Romain Hénin Brut-Nature, Dégorgement : Printemps 2024.	160 €
Champagne (Chardonnay & Pinot-Noir) N.M. « <i>Grand-Siècle – Itération 26</i> » Laurent-Perrier Brut, Assemblage des millésimes 2012/2008/2007.	300 €
Champagne Grand Cru (Pinot-Noir & Chardonnay) N.M. « <i>Prélude</i> » Taittinger Brut.	124 €
Champagne 1^{er} Cru (Chardonnay & Pinot-Noir) N.M. « <i>Succession</i> » S. Godmé Brut, Dégorgement : Juillet 2024.	68 €

CHAMPAGNE

Blancs/White

Champagne (Chardonnay, Pinot-Meunier & Pinot Noir) N.M. « <i>Réserve de la Terre</i> » Telmont Extra-Brut, Base 2020, Dégorgement : 2025.	101 €
Champagne (Chardonnay) 2012 « <i>Blanc de Blancs</i> » Telmont Brut, Tirage 2013, Temps de cave 9 ans, Dégorgement : 2022.	146 €
Champagne Grand Cru (Chardonnay) N.M. « <i>V. 20</i> » A R Lenoble Blanc de Blancs, Exta-Brut, réserve perpétuelle créée en 2000.	106 €
Champagne Grand Cru (Chardonnay) 2012 « <i>Gentilhomme</i> » A R Lenoble Blanc de Blancs, Exta-Brut, Mise en bouteille 1 ^{er} semestre 2013.	216 €
Champagne (Chardonnay & Pinot-Noir) 2008 « <i>Cuvée Alain Thiénot</i> » Thiénot Brut, Tirage : 06/2009, Dégorgement : 02/2024.	188 €

Rosés/Pink

Champagne Grand Cru (Chardonnay & Pinot-Noir) N.M. « <i>Rosé V19</i> » A R Lenoble Extra-Brut, Réserve perpétuelle créée en 2000.	120 €
---	-------

« Le champagne est le seul vin qui laisse les femmes belles après boire. »

Marquise de Pompadour

.ALSACE

Blancs/White

Alsace Pinot-Blanc (Pinot-Blanc)

2022 « *Kritt* » Marc Kreydenweiss 55 €

Alsace Sylvaner (Sylvaner)

2024 « *Vieilles-Vignes* » Domaine Mittnacht Frères 37 €

Alsace Gewurztraminer (Gewurztraminer)

2023 « *Les Terres Blanches* » Domaine Mittnacht Frères 50 €

Alsace Riesling (Riesling)

2023 « *Pfoeller* » Domaine Justin Boxler 53 €

Alsace Riesling Grand Cru (Riesling)

2020 « *Brand* » Domaine Justin Boxler 67 €

Rouges/ Red

Alsace Pinot-Noir (Pinot-Noir)

2022 « *Kritt* » Domaine Justin Boxler 94 €

BEAUJOLAIS

Blancs/White

Beaujolais (Chardonnay)
2022 « *Leynes les Magnons* » **Domaine de Fa** 41 €

Rouges/ Red

Brouilly (Gamay)
2022 « *Vieilles-Vignes* » **Georges Descombes** 54 €

Chiroubles (Gamay)
2023 « *Aux Craz* » **Domaine de la Grosse Pierre** 49 €

Fleurie (Gamay)
2019 **Domaine Joseph Chamonard** 69 €

Morgon (Gamay)
2022 **Domaine Jean Foillard** 52 €

« Il faut s'efforcer d'être jeune comme un Beaujolais et de vieillir comme un Bourgogne. »

Robert Sabatier

BORDEAUX

Rouges/Red

Saint-Julien (Merlot & Cabernet-Sauvignon)

2014 [Château Lalande-Borie](#) 60 €

Margaux (Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Merlot & Petit-Verdot)

5^{ème} grand cru classé 1855

2014 [Château Du Tertre](#) 120 €

Pessac-Léognan (Cabernet-Sauvignon & Merlot)

2018 « *La Croix de Carbonnieux* » [Château Carbonnieux](#) 44 €

Côtes de Bourg (Merlot, Cabernet-Franc & Cabernet-Sauvignon)

2017 [Roc de Cambes](#) 296 €

Montagne Saint-Emilion (Cabernet-Sauvignon)

2022 « C-S » [Marine & Clément Baudon](#) 96 €

Saint-Emilion Grand Cru (Merlot & Cabernet-Franc)

2014 [Château Millery](#) 113 €

« J'aime le Bordeaux, surtout dans sa vieillesse ; j'aime tous les vins francs, parce qu'ils font aimer. »

Alfred de Musset

BOURGOGNE

Blancs/White

Le Chablisien

Chablis (Chardonnay)
2023 [Yannick Cadiou](#) 58 €

La Côte de Beaune

Bourgogne (Chardonnay)
2022 « *Les Equinces* » [Adrien Berlancourt](#) 90 €

Bourgogne-Aligoté (Aligoté)
2023 « *Les Champs d'argent* » [Charles Lachaux](#) 360 €

Corton-Charlemagne Grand Cru (Chardonnay)
2020 [Jean-Jacques Girard](#) 581 €

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru (Chardonnay)
2020 « *Clos Saint-Jean* » [Domaine Parigot](#) 225 €

Puligny-Montrachet (Chardonnay)
2022 [Domaine Etienne Sauzet](#) 169 €

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru (Chardonnay)
2022 « *Les Combettes* » [Domaine Etienne Sauzet](#) 368 €

Santenay (Chardonnay)
2022 « *La Forge* » [Domaine J-B Jessiaume](#) 81 €

BOURGOGNE

Blancs/White

La Côte Chalonnaise

Rully 1^{er} Cru (Chardonnay)

2021 « *Marissou* »

Domaine Saint-Jacques

83 €

Le Mâconnais

Pouilly-Fuissé (Chardonnay)

2022 « *Les Birbettes* »

Château des Rontets

140 €

BOURGOGNE

Rouges/Red

La Côte de Nuits

Bourgogne (Pinot-Noir)

2023 « *En la Place* » [Camille Thiriet](#) 105 €

Côtes de Nuits Villages (Pinot-Noir)

2023 « *Aux Montagnes* » [Charles Lachaux](#) 158 €

Marsannay (Pinot-Noir)

2022 « *Clos du Roi* » [Domaine René Bouvier](#) 100 €

Charmes-Chambertin Grand Cru (Pinot-Noir)

2020 [Domaine René Bouvier](#) 476 €

« Rien ne fait voir l'avenir couleur de rose comme de le contempler à travers un verre de chambertin »

Alexandre Dumas

Morey-Saint-Denis (Pinot-Noir)

2017 « *La Rue de Vergy* » [Perrot-Minot](#) 413 €

Clos de Vougeot Grand Cru (Pinot-Noir)

2014 [Domaine Jean Grivot](#) 956 €

2012 [Domaine Jean Grivot](#) 1013 €

Vosne-Romanée (Pinot-Noir)

2021 [Domaine Arnoux-Lachaux](#) 365 €

Vosne-Romanée 1^{er} Cru (Pinot-Noir)

2021 « *Les Chaumes* » [Domaine Arnoux-Lachaux](#) 725 €

Echezeaux Grand Cru (Pinot-Noir)

2023 [Domaine Gérard Julien & Fils](#) 604 €

BOURGOGNE

Rouges/Red

La Côte de Nuits

Nuits-Saint-Georges (Pinot-Noir)

2023 « *Aux Saints-Juliens* » **Domaine Gérard Julien & Fils** 173 €

La Côte de Beaune

Savigny-Lès-Beaune (Pinot-Noir)

2021 « *Aux Grands Liards* » **Domaine Bize & Fils** 155 €

Santenay 1^{er} Cru (Pinot-Noir)

2022 « *Clos Rousseau* » **Domaine J-B Jessiaume** 94 €

Volnay (Pinot-Noir)

2022 « *Le Cros Martin* » **Domaine Viillot-Guillemard** 131 €

Pommard (Pinot-Noir)

2021 « *Les Vaumuriens* » **Domaine Chantal Lescure** 135 €

JURA & SAVOIE

Blancs/White

Vin de Savoie Apremont (Jacquère)

2022 **Domaine des 13 Lunes** 34 €

« *Le pain et le vin sont le commencement d'un grand festin.* »

Proverbe savoyard

I. LANGUEDOC & ROUSSILLON

Blancs/White

IGP Hérault (Viognier)

2023 « *Hasard* »

Domaine Vaisse

82 €

IGP Vin de Pays du Gard (Chenin, Chardonnay, Grenaches & Carignan blanc)

2023

Roc d'Anglade

169 €

Corbières (Grenache Blanc, Grenache Gris & Carignan Gris)

2023 « *La Bégou* »

Maxime Magnon

86 €

Rouges/Red

IGP Hérault (Carignan)

2021 « *Pur* »

Domaine Vaisse

78 €

IGP Vin de Pays du Gard (Carignan, Syrah & Grenache)

2023

Roc d'Anglade

113 €

Pic-Saint-Loup (Syrah, Grenache & Mourvèdre)

2014 « *Simon* »

Clos Marie

131 €

Faugères (Carignan, Syrah & Grenache)

2020 « *Jadis* »

Domaine Barral

92 €

Corbières (Carignan centenaires)

2021 « *Campagnès* »

Maxime Magnon

90 €

I.OIRE

Blancs/White

Savennières (Chenin) 2022 « <i>Clos du Papillon</i> »	Domaine du Closel	88 €
Chinon (Chenin) 2023 « <i>Les Petites Roches</i> »	Domaine Charles Joguet	44 €
Touraine Amboise (Chenin) 2022 « <i>Beauvoirs</i> »	Domaine Bonnigal-Bodet	51 €
Vouvray Sec (Chenin) 2023 « <i>Le Haut-Lieu</i> »	Domaine Huet	47 €
Vouvray (Chenin) 2022 « <i>Le Mont</i> »	Domaine Huet	69 €
Montlouis-sur-Loire (Chenin) 2023 « <i>Les Bournais</i> »	François Chidaine	81 €
Montlouis-sur-Loire - Effervescent (Chenin) NM « <i>Triple Zero</i> »	Jacky Blot	63 €
Quincy (Sauvignon Blanc) 2022	François Reverdy	80 €
Sancerre (Sauvignon Blanc) 2020 « <i>Iota</i> »	Domaine Guillerault-Fargette	94 €
Pouilly-Fumé (Sauvignon Blanc) 2023	Domaine Denizot	54 €
Vin de France (Sauvignon Blanc) 2017 « <i>Silex</i> »	Domaine Didier Dagueneau	375 €

I.OIRE

Rouges/Red

Saumur-Champigny (Cabernet-Franc)

2018 [Clos Rougeard](#) 300 €

Bourgueil (Cabernet-Franc)

2014 « *Chevalerie* » [Domaine de Chevalerie](#) 75 €

Chinon (Cabernet-Franc)

2023 [Philippe Alliet](#) 38 €

Sancerre (Pinot-Noir)

2017 « *Les Garennes* » [Domaine Vincent Gaudry](#) 158 €

Côtes-Roannaise (Gamay Saint-Romain)

2023 « *Oudan* » [Domaine Sérol](#) 43 €

PROVENCE & CORSE

Blancs/White

Côtes de Provence (Rolle, Clairette & Ugni-Blanc)

2023 « *Milia* » [Clos de l'Ours](#) 51 €

Patrimonio (Vermentino)

2023 [Clos Signadore](#) 118 €

Vin de France (Muscat)

2022 « 2.5 » [Domaine Giudicelli](#) 97 €

Rouges/Red

IGP Alpilles (Syrah & Cabernet-Sauvignon)

2017 [Domaine de Trévallon](#) 263 €

Bandol (Mourvèdre & Grenache)

2022 [Domaine Baravéou](#) 107 €

Patrimonio (Nielluccio)

2021 [Domaine Giudicelli](#) 92 €

RHÔNE

Blancs/White

Condrieu (Viognier)

2023

Julie & Graeme Bott

105 €

Saint-Joseph (Marsanne & Roussanne)

2012

Domaine Bernard Gripa

116 €

Saint-Péray (Roussanne & Marsanne)

2012 « *Les Figuiers* »

Domaine Bernard Gripa

139 €

Vacqueyras (Bourboulenc, Clairette & Roussanne)

2014 « *Minéral* »

Domaine Montirius

106 €

Châteauneuf-du-Pape (Clairette & Roussanne)

2023

Domaine Saint-Préfert

156 €

RHÔNE

Rouges/Red

Côte-Rôtie (Syrah)

2022 « *Château de Montlys* » [Domaine Semaska](#) 133 €

Crozes-Hermitage (Syrah)

2023 [Domaine Combiér](#) 47 €

Hermitage (Syrah)

2022 [Yann Chave](#) 250 €

Saint-Joseph (Syrah)

2022 « *Cuvée du Papy* » [Domaine Stéphane Montez](#) 87 €

Cornas (Syrah)

2022 « *Jana* » [Johann Michel](#) 128 €

Châteauneuf-du-Pape (Grenache, Mourvèdre, Cinsault & Syrah)

2015 [Domaine du Vieux Télégraphe](#) 263 €

2011 [Domaine du Vieux Télégraphe](#) 300 €

2010 [Domaine du Vieux Télégraphe](#) 311 €

2008 [Domaine du Vieux Télégraphe](#) 323 €

2007 [Domaine du Vieux Télégraphe](#) 338 €

Gigondas (Grenache & Mourvèdre)

2011 « *Confidentiel* » [Domaine Montirius](#) 136 €

Ventoux (Grenache)

2020 « *Perséides* » [Château Juvenal](#) 68 €

SUD-OUEST

Blancs/White

Irouléguy (Gros-Manseng, Petit-Manseng & Petit-Courbu)
2023 **Bordaxuria** 59 €

Pacherenc-du-Vic-Bihl Sec (Gros-Manseng & Petit-Manseng)
2022 **Stratéus** 49 €

*« Je fis, adolescente, la rencontre d'un prince enflammé, impétueux, traître comme tous les grands séducteurs :
le jurançon. »*

Sidonie-Gabrielle Colette

Rouges/Red

Irouléguy (Tannat)
2020 « *Kixka* » **Bordaxuria** 67 €

Fronton (Négrette & Syrah)
2022 « *Don Quichotte* » **Domaine le Roc** 44 €

Madiran (Tannat & Cabernet-Franc)
2020 « *Néolithik* » **Stratéus** 54 €

Marcillac (Mansois)
2023 « *Lo Sang del País* » **Domaine du Cros** 30 €

CAFES...

Espresso*	6 €
Ristretto	6 €
Lungo	6 €
Macchiato	7 €
Double Espresso	9 €
Cappuccino	8 €
Décaféiné	7 €

*Kafa Forest Cru de 1895 Coffee Designers by Lavazza.

THES & TISANE - Lydia Gauthier...

Thé 7 €

Black Shangri La : *un thé noir du Népal fruité*

Sencha Kagoshima : *un beau thé vert du Japon de la préfecture de Kagoshima*

Morocco Spirit : *un thé vert de Chine avec des feuilles de menthe*

White Pomelo : *un thé blanc du Vietnam avec des pétales de rose et des baies de Timur pour une facette pomélo*

Tisane 7 €

Granotcha : *une tisane 100% française d'orge et de sarrasin torréfié bio de Bretagne*

Infusion 7 €

Menthe, Verveine, Thym, Mélisse.

DIGESTIFS... (5cl)	
Armagnac, Hootch	26 €
Cognac «V.S.O.P.», Brard Blanchard	12 €
Vodka « <i>Vertical</i> », Les Pères Chartreux	9 €
Whisky « <i>Tourbé</i> », Sequoia	17 €
Gin « <i>Boréal</i> », Maison 16	8 €
Chartreuse « <i>Jaune</i> », les Pères Chartreux	11 €
Chartreuse « <i>Verte</i> », les Pères Chartreux	13 €
Chartreuse « <i>M.O.F.</i> », les Pères Chartreux	13 €
Chartreuse « <i>V.E.P. Verte</i> », les Pères Chartreux	39 €
Liqueur Artisanale « <i>Menthe</i> », Distillerie de la Loire	4 €
Liqueur Artisanale « <i>Framboise</i> », Distillerie de la Loire	4 €
Liqueur Artisanale « <i>Limoncello</i> », Distillerie de la Loire	4 €
Liqueur d'Abricots « <i>l'Abricot du Roulot</i> », Jean-Marc Roulot	11 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix net en euros. Service compris.