

« 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 I Moscow Mule I Bloody Mary I Screwdriver	
Kir (12cl) 15 €	
Kir Royal (12cl) 20 €	
Whisky « <i>Tourbé</i> », Sequoia (5cl) 17 €	
Vodka « Vertical », Les Pères Chartreux (5cl) 9 €	
Gin « Boréal », Maison 16 (5cl) 8 €	
Boisson Spiritueuse Anisé « <i>Papastis</i> », Maison 16 (4cl) 12 €	
BOISSONS SANS ALCOOL	
Cocktail sans alcool, NONA- Spritz I June ou Ginger (12cl) 7 €	
Thé Vert, UMA (25cl) 5 €	
Coca-Cola Classic ou Zero (33cl) 5 €	
Ginger Beer, UMA (33cl) 6 €	
Jus de Fruit, Vitamont - Orange I Pomme I Abricot I 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 45 €	
Rue du Bac 75 €	
Quai de Conti 105	€

# **CHAMPAGNE**

<u>La Moi</u>	<u>ıtagne de Reims</u>	
Champagne (Pinot-Meunier, Pinot-l	Noir & Chardonnay)	
N.M. « Les Murgiers »	Francis Boulard & Fille	98€
Brut-Nature, Dégorgement : 28/10		
Champagne 1 <sup>er</sup> Cru (Chardonnay	& Pinot-Noir)	
N.M. « Succession »	S. Godmé	68€
Brut, Dégorgement : Juillet 2024.		
Champagne (Chardonnay & Pinot-N	loir)	
2008 « Cuvée Alain Thiénot »	Thiénot	188€
Brut, Tirage: 06/2009, Dégorgeme	ent : 02/2024.	
<u>I.a Val</u>	<u>lée de la Marne</u>	
Champagne (Chardonnay & Pinot-N	Meunier)	
N.M. « Assemblage »	Chavost	79€
Brut-Nature, Dégorgement : 08/07	7/2024.	
Champagne (Chardonnay, Pinot-Me	eunier & Pinot Noir)	
N.M. « Réserve de la Terre »	Telmont	101€
Extra-Brut, Base 2020, Dégorgeme	ent : 2025.	
Champagne (Chardonnay)		
2012 « Blanc de Blancs »	Telmont	146€
Brut, Tirage 2013, Temps de cave 9	ans, Dégorgement : 2022.	
Champagne Grand Cru (Chardon	inay)	
N.M. « V. 20 »	A R Lenoble	106€
Blanc de Blancs, Extra-Brut, réserv	e perpétuelle créée en 2000.	
Champagne Grand Cru (Chardonnay)		
2012 « Gentilhomme »	A R Lenoble	216€
Blanc de Blancs, Extra-Brut, Mise e	n bouteille 1 <sup>er</sup> semestre 2013.	

### **CHAMPAGNE**

#### Blancs/White

### La Côte de Sézanne

**Champagne** (Chardonnay)

N.M. « Argilla Villonissa » Marie Copinet 128 €

Brut-Nature.

**Champagne** (Pinot-Meunier)

N.M. « La Croix du Balai » Marie Copinet 141€

Extra-Brut, Dégorgement : Novembre 2024.

### Rosés/Pink

## La Vallée de la Marne

Champagne Grand Cru (Chardonnay & Pinot-Noir)

N.M. « Rosé V19 » A R Lenoble 120 €

Extra-Brut, Réserve perpétuelle créée en 2000.

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

Marquise de Pompadour

# .\I.S.\CE

Alsace Pinot-Blanc (Pinot-Blanc) 2022 « Kritt »	Marc Kreydenweiss	55€
Alsace Sylvaner (Sylvaner) 2024 « Vieilles-Vignes »	Domaine Mittnacht Frères	37€
Alsace Pinot-Gris (Pinot-Gris) 2022 « Lieu-dit Mittelbourg »	Domaine Weinzaepfel	72€
Alsace Gewurztraminer (Gewurz	traminer)	
2023 « Les Terres Blanches » 2020 Vendanges Tardives	Domaine Mittnacht Frères Domaine Weinzaepfel	50€ 132€
Alsace Riesling (Riesling) 2023 « Pfoeller »	Domaine Justin Boxler	53€
Alsace Riesling Grand Cru (Rieslin 2020 « Brand »	g) Domaine Justin Boxler	67€
Crémant d'Alsace (Auxerrois, Char	donnay & Pinot-Noir)	
2019 « l'Origine 1253 »	Domaine Weinzaepfel	90€
<b>Vin de France</b> (Muscat, Gewurztram 2023 « <i>Orange Nature</i> »	niner & Sylvaner)  Domaine Weinzaepfel	48€
Rouges/ Red		
Alsace Pinot-Noir (Pinot-Noir) 2022 « Kritt »	Domaine Justin Boxler	94€

# **BEAUJOLAIS**

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€

<sup>«</sup> Il faut s'efforcer d'être jeune comme un Beaujolais et de vieillir comme un Bourgogne. » Robert Sabatier

# **BORDEAUX**

## Rouges/Red

## Rive Gauche

<b>Pauillac</b> (Cabernet-Sauvigon 1er grand cru classé 1855	non & Merlot)	
1998	Château Mouton Rothschild	1080€
2 <sup>nd</sup> grand cru classé 1855		
2003 (Magnum)	Château Pichon Baron	648€
Saint-Julien (Merlot & Ca 2014	bernet-Sauvignon) Château Lalande-Borie	60€
2 <sup>nd</sup> grand cru classé 1855 2003 (Magnum)	Château Léoville-Poyferré	792€
<b>Margaux</b> (Cabernet-Sauvi 1 <sup>er</sup> grand cru classé 1855	gnon, Merlot & Petit-Verdot)	
2004	Château Margaux	1416€

<sup>«</sup> J'aime le Bordeaux, surtout dans sa vieillesse ; j'aime tous les vins francs, parce qu'ils font aimer. » Alfred de Musset

# **BORDEAUX**

## Rouges/Red

# Rive Droite

Côtes de Bourg (Merlot, d 2017	Cabernet-Franc & Cabernet-Sauvignon)  Roc de Cambes	296€
Pomerol (Merlot, Cabernet	:-Franc & Petit-Verdot)	
2009	Château La Fleur-Pétrus	480€
Lalande-de-Pomerol (M	lerlot, Cabernet-Franc & Cabernet-Sauvignon)	
2012	Château Ame de Musset	47€
Montagne Saint-Emilio	<b>n</b> (Cabernet-Sauvignon)	
2022 « C-S »	Marine & Clément Baudon	96€
2022 « Terres Brunes »	Marine & Clément Baudon	68€
2021 « Terres Blanches »	Marine & Clément Baudon	73€
Saint-Emilion Grand Cru (Merlot & Cabernet-Franc)		
2014	Château Millery	113€

#### 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 €

Chassagne-Montrachet 1er Cru (Chardonnay)

2022 « Les Chaumées » Domaine Cellier aux Moines 270 €

Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru (Chardonnay)

2022 « Les Combettes » Domaine Etienne Sauzet 368 € 2019 « Les Pucelles » (Magnum) Domaine Cellier aux Moines 788 €

Santenay (Chardonnay)

2022 « La Forge » Domaine J-B Jessiaume 81 €

## <u>Le Mâconnais</u>

Pouilly-Fuissé (Chardonnay)

2022 « Les Birbettes » Château des Rontets 140 €

Pouilly-Loché (Chardonnay)

2022 « Les Mures » Pacaud Vignerons 53 €

# **BOURGOGNE**

## Rouges/Red

# La Côte de Nuits

Bourgogne (Pinot-Noir) 2023 « En la Place »	Camille Thiriet	105€
Marsannay (Pinot-Noir) 2022 « Clos du Roi »	Domaine René Bouvier	100€
Charmes-Chambertin Grand Cr	u (Pinot-Noir)	
2020	Domaine René Bouvier	476€
« Rien ne fait voir l'avenir couleur de rose cor	nme de le contempler à travers un verre de chambe Alexanc	ertin » Ire Dumas
Morey-Saint-Denis (Pinot-Noir)		
2017 « La Rue de Vergy »	Domaine Perrot-Minot	413€
Clos de Vougeot Grand Cru (Pind	ot-Noir)	
2014	Domaine Jean Grivot	612€
2012	Domaine Jean Grivot	648€
Vosne-Romanée (Pinot-Noir)		
2021	Domaine Arnoux-Lachaux	365€
Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru (Pinot-No		000 0
2021 « Les Chaumes »	Domaine Arnoux-Lachaux	725€
Echezeaux Grand Cru (Pinot-Noir) 2023	Domaine Gérard Julien & Fils	604€
Nuits-Saint-Georges (Pinot-Noir)		

288€

2023 « La petite Charmotte » Charles Lachaux

## **BOURGOGNE**

### Rouges/Red

## La Côte de Beaune

Aloxe-Corton (Pinot-Noir) 2020 « Le Suchot »	Domaine Bize & Fils	175€	
Savigny-Lès-Beaune (Pinot-Noir) 2021 « Aux Grands Liards » 2020 « Aux Grands Liards »	Domaine Bize & Fils Domaine Bize & Fils	155€ 150€	
Santenay (Pinot-Noir) 2023 « Croix Sorine » Santenay 1 <sup>er</sup> Cru (Pinot-Noir) 2023 « Clos de Tavannes »	Vignobles Ludovic Pierrot Vignobles Ludovic Pierrot	93€ 111€	
<b>Volnay</b> (Pinot-Noir) 2022 « Le Cros Martin » 2020 « Le Cros Martin »	Domaine Violot-Guillemard Domaine Violot-Guillemard	131€ 131€	
Pommard (Pinot-Noir) 2023 « Les Perrières »	Domaine Vincent Dancer	206€	
<u>La Côte Chalonnaise</u>			
Givry (Pinot-Noir) 2022 « Le Petit Cellier » Givry 1 <sup>er</sup> Cru (Pinot-Noir)	Domaine du Cellier aux Moines	73€	
2022 « Le Clos du Cellier »	Domaine du Cellier aux Moines	113€	

## JUR.\ & S.\VOIE

### 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.ANGUEDOC & ROUSSILI.ON**

IGP Hérault (Viognier) 2023 « Hasard »	Domaine Vaïsse	82€
IGP Vin de Pays du Gard (Chenin 2023	, Chardonnay, Grenaches & Carignan blar Roc d'Anglade	nc) 169€
Corbières (Grenache Blanc, Grenach 2023 « <i>La Bégou</i> »	e Gris & Carignan Gris) Maxime Magnon	86€
Rouges/Red		
IGP Hérault (Carignan) 2021 « Pur »	Domaine Vaïsse	78€
IGP Vin de Pays du Gard (Carigna 2023 2022	an, Syrah & Grenache) Roc d'Anglade Roc d'Anglade	113€ 113€
Pic-Saint-Loup (Syrah, Grenache & 2014 « Simon »	Mourvèdre) Clos Marie	131€
Faugères (Carignan, Syrah & Grenach 2020 « Jadis »	ne) Domaine Barral	92€
Corbières (Carignan centenaires) 2021 « Campagnès »	Maxime Magnon	90€
Vin de France (Carignan) 2019 « KA »	Marc Kreydenweiss	54€

#### **LOIRE**

#### Blancs/White Pays-Nantais Muscadet (Melon de Bourgogne) 2023 « Terroirs » Lucas Salmon 22€. Anjou-Saumur Saumur (Chenin) 2022 « Les Graippeaux » **Ftienne Bodet** 113€ Savennières (Chenin) 2022 « Clos du Papillon » Domaine du Closel 88€ Touraine Chinon (Chenin) 2023 « Les Petites Roches » **Domaine Charles Joguet** 44€. Touraine Amboise (Chenin) 2022 « Beauvoirs » Domaine Bonnigal-Bodet 51€ Vouvray Sec (Chenin) 2023 « Le Haut-Lieu » Domaine Huet 47€. **Vouvray** (Chenin) 2022 « Le Mont » **Domaine Huet** 69€ Montlouis-sur-Loire (Chenin) 2023 « Les Bournais » François Chidaine 81€ Montlouis-sur-Loire - Effervescent (Chenin) NM « Triple Zero » **Jacky Blot** 63€. Centre **Quincy** (Sauvignon Blanc)

François Reverdy

.€08

2022

# **LOIRE**

	BOILE	
Blancs/White	<u>Centre</u>	
Sancerre (Sauvignon Blanc) 2020 « <i>lota</i> »	Domaine Guillerault-Fargette	94€
<b>Pouilly-Fumé</b> (Sauvignon Blanc) 2023	Domaine Denizot	54€
<b>Vin de France</b> (Sauvignon Blanc) 2021 « XXI » 2017 « Silex »	Domaine Didier Dagueneau Domaine Didier Dagueneau	319€ 375€
Rouges/Red	njou-Saumur	
Saumur (Cabernet-Franc) 2021 « Clos Durandière »	Etienne Bodet	113€
	<u>Touraine</u>	
Bourgueil (Cabernet-Franc) 2014 « Chevalerie »	Domaine de Chevalerie	75€
<b>Chinon</b> (Cabernet-Franc) 2023	Philippe Alliet	38€
	<u>Centre</u>	
Sancerre (Pinot-Noir) 2017 « Les Garennes »	Domaine Vincent Gaudry	158€
	<u>Auvergne</u>	
<b>Côtes-Roannaise</b> (Gamay Saint-Ro 2023 « <i>Oudan</i> »	omain) Domaine Sérol	43€

# **PROVENCE & CORSE**

# Blancs/White

<b>Côtes de Provence</b> (Rolle, Clairette 2023 « <i>Milia</i> »	e & Ugni-Blanc) 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-Sauv 2017	ignon) Domaine de Trévallon	263€
<b>Bandol</b> (Mourvèdre & Grenache) 2022	Domaine Baravéou	107€
Patrimonio (Nielluccio) 2021	Domaine Giudicelli	92€
Rosés/Pink		
<b>Côtes de Provence</b> (Grenache, Cinsault, Rolle) Cru classé côtes de provence		

2024 « Fantastique » (Magnum) Château Sainte-Marguerite

130€

# RHÔNE

#### Blancs/White

## **Septentrional**

Condrieu (Viognier)

2023 Julie & Graeme Bott 105 €

Saint-Joseph (Marsanne & Roussanne)

2023 « Le Paradis Saint-Pierre » Pierre & Jérôme Coursodon 97 €

**Saint-Péray** (Roussanne & Marsanne)

2012 « Les Figuiers » Domaine Bernard Gripa 139 €

Méridionale

Vacqueyras (Bourboulenc, Clairette & Roussanne)

2014 « Minéral » Domaine Montirius 106 €

Châteauneuf-du-Pape (Clairette & Roussanne)

2023 Domaine Saint-Préfert 156 €

# RHÔNE

Rouges/Red		
	<u>ptentrional</u>	
Côte-Rôtie (Syrah)	Develop Issuet	200.0
2020 2019	Domaine Jamet  Domaine Jamet	300 € 300 €
2019	Domaine Jamet	300€
Crozes-Hermitage (Syrah)		
2023	Domaine Combier	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€
,	Aénidianala	
.v. Châteauneuf-du-Pape (Grenach	<u>1éridionale</u>	
2015	Domaine du Vieux Télégraphe	263€
2011	Domaine du Vieux Télégraphe	300€
2010	Domaine du Vieux Télégraphe	311€
2007	Domaine du Vieux Télégraphe	338€
Cicandos/C   CM   CM		
<b>Gigondas</b> (Grenache & Mourvèdre) 2011 « Confidentiel »	Domaine Montirius	136€
ZOTT « Confidentiel »	Domaine Monthius	130 £
Ventoux (Grenache)		
·		

Château Juvenal

68€

2020 « Perséïdes »

# **SUD-OUEST**

Irouléguy (Gros-Manseng, Petit-Man 2023	Bordaxuria	59€
2022 « Errotik » (Magnum)  Pacherenc-du-Vic-Bihl Sec (Gros	Bordaxuria s-Manseng & Petit-Manseng)	149€
2022	Stratéus	49€
Gaillac Doux (Muscadelle) 2023	Domaine Plageoles	51€
	lammé, impétueux, traître comme tous les grands le jurançon. » Sidonie-Gabri	
Rouges/Red		
<b>Irouléguy</b> (Tannat) 2020 « <i>Kixka</i> »	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 Païs »	Domaine du Cros	30€

#### C.\FES...

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 & TIS.\NE - Lydia Gautier...

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-Citron, 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 Chartreuse « <i>Verte »</i> , les Pères Chartreux Chartreuse « <i>M.O.F. »</i> , les Pères Chartreux Chartreuse « <i>V.E.P. Verte »</i> , les Pères Chartreux	11€ 13€ 13€ 39€
Liqueur Artisanale « <i>Menthe »</i> , Distillerie de la Loire Liqueur Artisanale « <i>Framboise »</i> , Distillerie de la Loire Liqueur Artisanale « <i>Limoncello »</i> , Distillerie de la Loire	4€ 4€ 4€
Liqueur d'Abricots « l'Abricot du Roulot » Jean-Marc Roulot	11 €