

Champagnes

NOS BOUTEILLES

Louis Roederer brut premier	65 €
Taittinger brut	65 €
Jacquart extra brut	65 €
Veuve Clicquot brut	79 €
Bollinger spéciale cuvée	79 €
Ruinart brut	95 €
Gosset brut <i>grand millésime 1999</i>	95 €
Pommery Cuvée Louise 1999	95 €
Noble Cuvée de Lanson <i>brut 1998</i>	115 €
<i>brut rosé</i>	115 €
Ruinart brut rosé	120 €
Louis Roederer Blanc de blanc <i>2004</i>	125 €
Comte de Champagne Taittinger	180 €
Dom Pérignon	195 €
Cristal Roederer <i>millésime 2002</i>	195 €
Perrier Jouët Cuvée Belle époque <i>millésime 1999</i>	195 €

NOS MAGNUMS

Louis Roederer brut premier	129 €
Bollinger spéciale cuvée	158 €
Ruinart brut	185 €
Gosset brut <i>grand millésime 1999</i>	185 €
Pommery Cuvée Louise 1999	345 €
Perrier Jouët Cuvée Belle époque <i>millésime 1996</i>	345 €
Bollinger Cuvée Grande Année 1999	345 €
Cristal Roederer <i>millésime 2002</i>	995 €

NOS JEROBOAMS

Louis Roederer brut premier	285 €
Bollinger spéciale cuvée	390 €

Les prix affichés sont TTC (service compris) et s'entendent la bouteille

Vins Rouges

Les Vins de Côtes du Rhône

Côtes du Rhône AOC E. GUIGAL		21 €
<i>Robe rouge sombre, né de fruits noirs et de notes d'épices.</i>	½ bouteille	12 €
<i>Vin ample, plein et racé.</i>	Le magnum	42 €
Gigondas AOC E. GUIGAL		33 €
<i>Un vin à la robe rouge rubis, puissant et fin. Floral, tannique et épicé.</i>		
Saint Joseph AOC E. GUIGAL		43 €
<i>Robe rouge sombre à reflets violacés, nez puissant à dominantes de fruits rouges et d'arômes délicats du bois.</i>	½ bouteille	23 €
<i>L'attaque en bouche est puissante, les tannins plutôt ronds et souples.</i>		
Saint Joseph AOC Cuvée du Papy Stéphane MONTEZ		59 €
<i>Rond, expressif et gourmand, il accompagnera parfaitement les gibiers, viandes rouges et fromages.</i>	Le magnum	119 €
Saint Joseph AOC Vignes de l'Hospice E. GUIGAL		97 €
<i>Ce trésor du domaine GUIGAL aux tanins puissants mais élégants, s'accordera parfaitement aux viandes rouges, gibiers et fromages.</i>		
Châteauneuf du Pape AOC Château Mont-Redon 2005		55 €
<i>Couleur grenat de belle intensité. Le nez est riche avec des arômes de fruits noirs et de torréfaction. La bouche est toujours sur le fruit, dense avec des tanins puissants. La finale est marquée par des notes de fruits mûrs. Un grand millésime.</i>	Le magnum	119 €
Cornas AOC <i>Les Ruchets</i> JL. COLOMBO 2006	Le magnum	209 €
<i>Complexe et puissante, cette cuvée de prestige accompagnera les viandes et les fromages.</i>		
Côte Rôtie AOC <i>Brune et blonde</i> E. GUIGAL 2005		89 €
<i>Subtil et gourmand. Le jus en bouche est fin et délié, avec de beaux arômes sur les fruits noirs et la réglisse. Vin aux tannins ronds et fondus</i>	½ bouteille 2006	43 €
Hermitage Monier de la Sizeranne CHAPOUTIER 2006		
<i>Rond et élégant, tannins concentrés et souples avec une finale cassis, framboise, légèrement épicée</i>	Le magnum 2003	183 €
Côte Rôtie Château d'Ampuis E. GUIGAL 2005		145 €
<i>Arômes intenses de fruits noirs, d'épices et de bois. Une bouche puissante, concentrée et structurée.</i>		
Côte Rôtie La Landonne, La Mouline, La Turquie E. GUIGAL	2004	275 €
<i>Vins d'exception de la maison GUIGAL.</i>	2005	325 €
	2006	275 €

Les prix affichés sont TTC (service compris) et s'entendent la bouteille

Les Vins du Beaujolais

Vins de propriétés Louis TETE

Côte de Brouilly AOC Domaine de la Chapelle	27 €
<i>Vin équilibré et très élégant, il possède des arômes d'iris, de violette et de raisins frais. Le Beaujolais recommandé par la maison</i>	
Saint Amour AOC «Domaine du Paradis»	27 €
<i>Vin vif aux arômes de kirsch, d'épices, de réséda et de pivoine</i>	
Moulin à vent AOC	27 €
<i>Vin généreux et plus corsé, il possède des arômes de fruits mûrs et d'épices.</i>	
Morgon « cuvée » Tradition	27 €
<i>D'un rubis limpide, ce morgon s'ouvre sur des notes de framboise et des parfums de fruits mûrs, c'est un vin aux tanins soyeux et amples, qui reste très fruité.</i>	

Vin de propriétaire-récoltant Michel DESPRES

Fleurie AOC Domaine des deux Fontaines	27 €
<i>Très belle robe carminée et d'aspects brillants. Un Beaujolais authentique, issu de cépage Gamay, ce grand vin séduit par ses arômes de fruits rouges et sa finesse en bouche.</i>	

Les Vins de Bordeaux

Medoc AOC Château Castera Cru Bourgeois	33 €
	½ bouteille 17 €
	Le magnum 67 €
Saint-Émilion AOC Grand Cru Château Carteau - Côtes Daugay	55 €
<i>Un Saint-Émilion typique, puissant au nez, corpulent en bouche et très harmonieux dans l'ensemble.</i>	
Saint-Estèphe AOC Château Haut-Beauséjour	55 €
<i>Un Saint-Estèphe de référence, typique, fin et racé.</i>	
Pauillac AOC Réserve de la Comtesse 2004	69 €
<i>2^{ème} vin du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande</i>	
Pauillac AOC Château Pichon Longueville Comtesse De Lalande 2004	169 €
<i>Élégante Comtesse superbement parfumée de mûres, de cassis, de café, d'essences de bois exotiques. Délicate, fine, séductrice, elle sait être explosive et épicée. Son corps savoureux et velouté, puissant, prend avec grâce possession de vos papilles pour aller vers une longue finale fraîche et aromatique.</i>	
Saint-Émilion 1^{er} Grand Cru Classe A Château Cheval Blanc 2001	890 €
Margaux 1^{er} Grand Cru Classe A Château Margaux 2001	890 €

Les prix affichés sont TTC (service compris) et s'entendent la bouteille

Les Vins de Bourgogne

Côtes de Beaune-Villages AOC Louis JADOT <i>Vin très fruité, aux arômes de fruits rouges et de cerises. Il a une bonne structure. Il sera un compagnon idéal pour des plats légers.</i>	33 €
Mercurey AOC 1^{er} cru Clos l'Evêque <i>Élégant avec des tanins ronds au goût de cerises noires confises. Ce Mercurey est un grand vin bien signé.</i>	45 €
Gevrey-Chambertin AOC Domaine Belleville <i>Un grand vin souple et équilibré, à boire sur une viande rouge rôtie ou volaille en sauce.</i>	69 €
Pommard AOC 1^{er} cru Demessey 2004 <i>Légèrement boisé, des notes de sous-bois, pruneau, cassis. Un vin puissant à déguster dès maintenant</i>	89 €
Le Corton AOC Grand cru Bouchard Père et fils 2000 <i>Bouquet intense aux arômes de fruits et d'épices. Structuré et riche au palais. Ce vin révèle toute sa race avec grande distinction.</i>	96 €
Auxey Duresses AOC Le Val 1^{er} Cru Domaine ROY frères 1992 <i>Vin épicé et robuste, aux notes de cerise noire, au nez comme en bouche et au potentiel de garde surprenant.</i>	96 €
Vosne Romanée AOC Aegerter 2006 <i>Un nez d'arômes de fleurs blanches (seringua), de fruits (cerises croquantes). La bouche est puissante, complexe, avec des tannins mûrs. Très bonne persistance aromatique.</i>	103 €
Nuits Saint-Georges AOC Les Cailles Bouchard Père et fils 2005 <i>Bouquet intense, fruits noirs et touches boisées. Charnu et plein au palais, tannins élégants</i>	109 €
Clos Vougeot AOC Grand cru Aegerter 2001	189 €
Bonne Mares AOC Grand cru Aegerter 1999	239 €
Grand Echezeaux AOC Grand cru Aegerter 2006	259 €
Auxey Duresses AOC Les Duresses 1^{er} Cru Gaec ROY frères 1996 <i>Le magnum</i> <i>Un nez de cerise noire cireuse, en bouche il regorge de saveurs de mûres, de liqueur de cassis, de goudron et de réglisse.</i>	185 €

Les prix affichés sont TTC (service compris) et s'entendent la bouteille

Vins Blancs

Les Vins de Bourgogne blanc

Saint Veran AOC Louis TETE	29 €
<i>Bouquet aromatique aux notes de fruits et de fleurs.</i>	<i>1/2 bouteille</i> 17 €
Chablis AOC 1^{er} Cru «Vaulorent» LA CHABLISIENNE	45 €
<i>Rond et souple, il accompagne généreusement les poissons, volailles crémees et fruits de mer.</i>	
Meursault AOC 1^{er} Cru «Château de Blagny» Louis LATOUR 2001	79 €
<i>Belle robe or vert assez pâle et brillante, très frais, il est élégant et parfumé. Ce vin accompagne les poissons fins, les crustacés, les viandes blanches et volailles crémees.</i>	
Puligny-Montrachet AOC 1^{er} Cru «Les Champgains» Louis LATOUR 2003	89 €
<i>Vin rond et équilibré. Il libère d'agréables arômes d'amande, de miel et de délicates notes vanillées.</i>	
Bienvenues-Batard-Montrachet Grand Cru Louis LATOUR 2001	169 €
<i>Robe or vert, brillant et citronné avec un nez subtil et vanillé. Vin blanc d'exception.</i>	

Les Vins de Côtes du Rhone blanc

Châteauneuf du Pape AOC Château MONT REDON	55 €
<i>Ses arômes de fruits à chair blanche et son amplitude en bouche caractérisent ce vin parfaitement équilibré.</i>	
Condrieu AOC E. GUIGAL	59 €
<i>Fraîcheur et rondeur, beaucoup de richesse et d'onctuosité pour un vin sec.</i>	<i>1/2 bouteille</i> 33 €
<i>A l'apéritif, en entrée avec du foie gras ou avec des poissons délicats.</i>	
Condrieu AOC Les Grandes Chaillées S. MONTEZ	69 €
<i>Un nez très intense, avec des arômes de fleurs, de fruits jaunes et de miel. Ample et équilibré en bouche.</i>	
Condrieu AOC La Dorianne 2009 E.GUIGAL	97 €
<i>Le meilleur Condrieu de la maison Guigal</i>	
Hermitage AOC Chante-Alouette M. CHAPOUTIER	
<i>Complexe et subtil, arômes de coing, noix, miel, gingembre, acacia avec une note de tilleul.</i>	<i>Le magnum</i> 149 €

Les prix affichés sont TTC (service compris) et s'entendent la bouteille

Les Moelleux

Gewurztraminer Kessler Grand Cru domaines SCHLUMBERGER 39 €
Un vin ample et doux, vous l'apprécierez avec un foie gras, cuisine relevée ou exotique.

Gewurztraminer Vendanges Tardives Cuvée Christine 2004 79 €
Domaines SCHLUMBERGER
*Cuvée de prestige de la maison SCHLUMBERGER.
Ce vin à dominante confite et exotique sera remarquable sur un dessert fruité ou à l'apéritif.*

SAUTERNES Grand Cru Classé Château YQUEM 1987 980 €

Les Vins de Loire blanc

Pouilly Fumé AOC LADoucETTE 45 €
Or brillant à reflets verts, intensité olfactive florale et fruitée puis minérale.

Pouilly Fumé AOC Baron de L. de la maison LADoucETTE 89 €
Cuvée prestige de la maison Ladoucette. Vin d'exception. Le magnum 169 €

Vins Rosés

Belle Poule Château du Rouët AOC Côtes de Provence 23 €
Un rosé fin et élégant.

M. de MINUTY AOC Côtes de Provence AOC 27 €
*Une jolie robe rose pâle et des arômes de petits fruits rouges
aux notes florales délicatement épicées.* La bouteille 50cl 17 €
Le magnum 53 €

Prestige Château MINUTY Cru Classé AOC Côtes de Provence 45 €
Puissance et finesse le résumant parfaitement. Le rosé recommandé par la maison.

Bandol AOC Domaine de OTT Château Romassan 45 €
*A la fois végétal, fruité et épicé, avec des arômes d'abricots et de pamplemousse.
Alliance parfaite avec des Saint-Jacques.*

Les prix affichés sont TTC (service compris) et s'entendent la bouteille

Les Pots

Côtes du Rhône AOC rouge

Le pot (46 cl)	10,00 €
La fillette (25 cl)	6,00 €
Le ballon (12 cl)	3,50 €

Rosé Golfe du Lion

Le pot (46cl)	10,00 €
La fillette (25 cl)	6,00 €
Le ballon (12 cl)	3,50 €

Saint Joseph AOC rouge ou blanc

Le pot (46 cl)	15,00 €
La fillette (25 cl)	9,00 €
Le ballon (12 cl)	5,00 €

Macon village blanc

Le pot (46 cl)	12,00 €
La fillette (25 cl)	7,00 €
Le ballon (12 cl)	4,50 €

Notre sélection de vin au verre en dégustation (12 cl)

Gewurztraminer Grand cru Domaines SCHLUMBERGER (alsace blanc)	6,00 €
Mercurey AOC Clos l'Evêque (bourgogne blanc)	8,00 €
Givry (bourgogne rouge)	8,00 €

Les Boissons

Eaux Minérales

Vittel (1L)	4,50 €
Vittel (1/2 L)	3,50 €
San Pellegrino (1L)	4,50 €
San Pellegrino (1/2 L)	3,50 €
Eau de Perrier (1L)	6,00 €

Apéritifs anisés (2 cl)	3,50 €
Kir maison, Communard (15 cl)	3,50 €
Martini, Porto, Suze (4 cl)	4,00 €
Américano (5cl)	6,00 €

Les Bières (33 cl)

Edelweiss (bière blanche)	4,00 €
Despérados	5,00 €
Heineken (25cl)	3,50 €

Coupe de Champagne (10 cl)	9,00 €
Kir Royal (10 cl)	9,00 €

Sodas, Jus de fruits

Ice Tea (25cl), Coca (33cl), Coca light (33 cl), Schweppes (20cl), Perrier (33cl), Orange, Tomato, Pomme, Abricot, Ananas, Poire, Pamplemousse (25cl)	3,50 €
--	--------

J&B, Gordon, Absolute (4 cl)	6,00 €
Digestifs (4 cl)	7,00 €
Alcools supérieurs (4 cl)	9,00 €
V.E.P, X.O, Chivas 18 ans (4 cl)	15,00 €
Chivas 21 ans (4cl)	20,00 €
Chivas 25 ans (4 cl)	25,00 €

Boissons chaudes

Café illy	2,00 €	Thé, infusion	3,50 €
Décaféiné illy	2,20 €	Café viennois	6,00 €
Café crème illy	2,50 €	Irish coffee	12,00 €

Assiette apéro Lyonnaise

2 pers. 5,00 €
4 pers. 7,00 €

Les prix affichés sont TTC (service compris) et s'entendent la bouteille