



Champagne et Crémant

75cl 37,5cl

Mailly Grand Cru Brut Réserve 75€ 40€
Notes fruitées, amples et profondes. Parfums de pain légèrement toasté et beurre frais

Philipponnat Royale Brut Reserve 80€
Premier nez de fleur de vigne et tilleul. Bouche fruits rouges et charpentée. Finale note de biscuit

♥ Mailly Grand Cru Délice 85€
Bulles généreuses aux arômes d'agrumes confits, brioche tiède, caramel et poire bien mûre

Mailly Grand Cru Brut Rosé 95€
Senteurs de kirsch se mêlant aux agrumes illuminées par de subtiles notes florales

Mailly Intemporel Grand Cru 2012 180€
Notes florales s'associant aux fruits blancs et zestes d'agrumes. Finale saline et crayeuse

Mailly Grand Cru Extra Brut Millésimé 2014 100€
Pinot Noir à la maturité tourbée. Notes torréfiées et fruits à coques, univers boisé et épicé

Mailly Exception Blanche - Blanc de blanc 125€
Arômes d'agrumes, pêche blanche et tilleul. Rondeur et minéralité aux notes d'amandes et bergamote

Mailly Grand Cru Les Echansons 220€
Notes de viennoiserie et fruits mûrs, caractère de zestes confits. Bouche soyeuse, finale minérale

Louis Roederer Collection 244 105€
Notes de fruits blancs, agrumes et acacia, touche de noisette grillée. Finale saline, précision et finesse

Crémant de Bourgogne - Blanc de blanc - Domaine de Saint Chargny cuvée n°56 60€
Minérales avec des note de fruits exotique



Vin Rosé

75cl 37,5cl

BANDOL AOC Chateau de Font Vive 40€
Fruit jaune allant sur la pêche

TAVEL AOC Trésor des Sables 36€
Somptueux arômes de friandises terminant sur le pamplemousse

♥ BANDOL AOC Domaine OTT Château Romassan 60€
Parfums d'agrumes et fleurs blanches. Attaque vive, notes de pamplemousse et fruits charnus

TOURAIN AOC Domaine de la Rochette Famille le Clair - Pineau d'Aunis 39€
Fruité et vif

CÔTE DE PROVENCE AOP Domaine Grandpré 35€ 20€
Rosé clair aux notes de fruits, léger



Nos grands crus

75cl

HAUT MEDOC AOC Château la Lagune 96€

SAINT ESTEPHE AOC Ormes de Pez 100€

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE AOC Château Croix Cardinale 105€



Vin au Verre *

12cl

TAVEL AOC Trésor des sables (Rosé) 7€

VIOGNIER IGP Les Javelles (Blanc) 7€

CÔTEAUX DU LAYON AOC (Blanc moelleux) 7€

GRAVES AOC Château de la Gravelière (Rouge) 9€

Vin du mois – Sélection du Sommelier 9€



Consultez notre carte de Grands Crus au verre, sélectionnés par D-Vine



Vin Blanc

	75cl	37,5cl
Bordeaux & Sud Ouest		
SAUTERNES AOC Château Lange Reglat (moelleux) <i>Fruits confits au nez et en bouche, notamment de coing</i>	50€	
PESSAC LEOGNAN AOC Château Lafont Menaut <i>Légèrement beurré, riche en arômes de noisette et fleurs de genêt</i>	50€	
♥ CÔTE DE GASCOGNE IGP L'Orée de la Chênaie <i>Des arômes de fruits jaunes apportant une certaine douceur</i>	40€	
Bourgogne		
MEURSAULT CHARMES AOC 1er cru Joseph Drouhin <i>Arômes de tilleul, pomme et abricot</i>	150€	
CHABLIS AOC Grand Régnard <i>Minéralité assurée allant sur la pomme verte</i>	50€	30€
POUILLY FUISSÉ AOC Louis Jadot <i>Amande, noisette, beurré sur la fin</i>	60€	35€
♥ BOURGOGNE AOC Cuvée des Jacobins Louis Jadot <i>Vin souple et fruité porté sur les fleurs</i>	55€	
♥ BOURGOGNE ALIGOTE AOP Jean Loron <i>Fraîcheur et gourmandise, une valeur sûre</i>	40€	
Rhône		
CROZE HERMITAGES AOC Jean-Luc Colombo <i>Agrumes et fleurs blanches aux notes beurrées</i>	45€	
VIOGNIER Les Jamelles Pays d'Oc <i>Vin gourmand sur la mangue, Légèrement beurré sur la fin</i>	40€	
SAINT PERAY AOC Domaine Durand <i>Légère touche d'abricot et acacia</i>	55€	
AB CHATEAUNEUF DU PAPE AOC Clos du Roi Château Gigognan <i>Fruits blancs et touche de miel d'acacia</i>	110€	
Loire		
POUILLY FUMÉ AOC Domaine de Ladoucette <i>Une référence. Élégant, droit et minéral</i>	50€	30€
SANCERRE BLANC AOC Les Comtesses Paul Thomas <i>Fruité et cristallin, arômes de genêt. Bouche aux notes d'agrumes et groseilles à maquereau</i>	50€	30€
QUINCY AOC Domaine des Bruniers <i>Minéralité et présence d'agrumes, mariage parfait avec les produits de la mer</i>	40€	
♥ CÔTEAUX DU LAYON AOC Domaine des Bohues (moelleux) <i>Notes de fruits secs et de miel. Un moelleux gourmand</i>	35€	
REUILLY AOC Dyckerhoff <i>Vin aux notes de fleurs coupées et foin, belle minéralité</i>	45€	
Alsace		
AB RIESLING AOC Réserve Fernand Engel <i>Vin vif et fruité</i>	38€	
AB GEWURZTRAMINER AOC Vendanges tardives Fernand Engel <i>Liquoreux aux arômes puissants de miel</i>	65€	
AB PINOT GRIS AOC Vendanges tardives Fernand Engel <i>Miel et coing en gelée</i>	70€	



Vin Rouge

	75cl	37,5cl
Bordeaux		
♥ GRAVES AOC Château de la Gravelière parcelle n°1877 <i>Un nez, une bouche en longueur avec des notes de mûres</i>	50€	
MOULIS EN MEDOC AOC Château Guitignan <i>Noisette torréfiée présente soutenue par du fruit rouge</i>	67€	
LUSSAC ST EMILION AOC Château Taureau <i>Un vin puissant et rond</i>	42€	25€
♥ MEDOC AOC Château Haut Barrail Cyril Gillet <i>Note de sous-bois avec humus et cassis</i>	50€	
CÔTES DE BOURG Château Brulsecaille <i>Tonique tout en étant souple et corsé. Belle complexité allant sur la groseille</i>	42€	25€
Beaujolais & Bourgogne		
BROUILLY AOC Sous les Balloquets Louis Jadot <i>De la fraise et de la framboise, tout en finesse</i>	45€	35€
♥ MOULIN A VENT AOC Château des Jacques Louis Jadot <i>Riche et puissant. Élégance du fruit, souplesse des tanins et fraîcheur</i>	60€	
GAMAY NOIR AOP Rift 69 Jean Loron (sans sulfite) <i>Arômes de cerise et myrtille</i>	40€	
PINOT NOIR AOC Jean Loron <i>Le cépage roi de la bourgogne aux notes de fruits rouges</i>	48€	
BOURGOGNE AOC Cuvée des Jacobins Louis Jadot <i>Notes d'épices et de fruits rouges. Un vin tout en gourmandise</i>	60€	
MERCUREY AOC Domaine Faivelay Vieille Vigne <i>Note légèrement poivrée allant sur la prune et la griotte</i>	65€	35€
BEAUNE AOC Grève 1er Cru Joseph Drouhin <i>Notes de cassis et touches finement épicées. Tanins fins, délicat arôme boisé en finale</i>	120€	
Rhône		
SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes <i>Cassis assez marqué allant sur la violette</i>	65€	
CROZE HERMITAGE AOC Domaine les quatre vents <i>Fruits des bois, myrtilles et mûres</i>	50€	
Loire		
SANCERRE AOC Paul Thomas <i>Senteurs de cassis et en bouche un bouquet de fruit rouge. Equilibre entre tanin et rondeur</i>	48€	26€
TOURAIN CHENONCEAUX AOC Domaine de la Rochette <i>Fouillage au pied pour ce vin original. Du raisin en bouche à croquer</i>	36€	
SAUMUR CHAMPIGNY AOP Domaine du Bourg Neuf vieilles vignes <i>Des vignes de 15 ans minimum. Arôme de champignon allant sur le cuir</i>	40€	
♥ MENETOU SALON AOC Domaine de Loye <i>Fruité au nez et en bouche, notes de myrtille et cerise. Tannins très légers et discrets</i>	40€	
Alsace		
AB PINOT NOIR AOC Tradition Fernand Engel <i>Robe claire, vin léger et fruité</i>	60€	
Sud Ouest		
CÔTE DU ROUSSILLON AOP Pur sang Château de Corneilla <i>Retrouvez une terre de soleil et garrigue</i>	36€	
CÔTE DU ROUSSILLON AOP La Canaille Jonquères d'Oriola <i>Du cuir, de la prune: un vin présent en bouche</i>	36€	

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.