



Retrouvez la plupart de nos références en vente à prix caviste  
dans notre boutique, la Cave Chambertin



\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

### Sans Alcool

Sirop Bio à l'eau de la Ferme Fruitruege (Cassis, Fraise ou Groseille)	2,20 €
Coca-Cola	33cl 5,00 €
Coca-Cola Zéro	33cl 5,00 €
Fever Tree	25cl 5,00 €
Perrier	33cl 5,00 €
Orangina	25cl 5,00 €
Limonade Elixia Nature	33cl 5,00 €
Limonade Elixia Aromatisée Verveine	33cl 6,00 €

### Notre sélection de Jus et Nectars de Fruits

Nectars de Bourgogne Cassis, Raisin, Poire	25cl 7,00 €
---	-------------

*Il s'agit d'une eau neutre, légère et peu salée filtrée à l'aide d'une pierre de carbone,  
"Eau rendue potable par traitements"*

Cryo Gazeuse	75cl 4,00 €
Cryo Plate	50cl 2,00 €
Cryo Gazeuse	50cl 2,00 €

### Droit de Bouchon

AOC Communale / Champagne	50,00 €
AOC 1er Cru	100,00 €
AOC Grand Cru	200,00 €

*L'eau potable est gratuite et disponible sur demande.*

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Champagnes

			<b>PRIX À TABLE</b>	<small>PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY</small>
<b>Montagne de Reims</b>				
Extra-Brut Grand Cru - « Le Terroir »		Adrien Renoir	<b>88 €</b>	50 €
Extra-Brut Rosé Grand Cru - « Les 2 Terroirs »		Adrien Renoir	<b>112 €</b>	64 €
Extra-Brut Grand Cru - « Les Années - Solera »		Adrien Renoir	<b>210 €</b>	140 €
Brut - Blanc de Noirs		Chauvet Henri	<b>60 €</b>	33 €
Brut Reserve		Chauvet Henri	<b>65 €</b>	38 €
Extra-Brut 1er Cru « Les Vignes de Bissey »		Egly-Ouriet	<b>206 €</b>	/
Extra-Brut « Grand Cru »		Egly-Ouriet	<b>229 €</b>	/
Rosé - Extra-Brut « Grand Cru »		Egly-Ouriet	<b>275 €</b>	/
Extra-Brut « Vieillissement Prolongé »		Egly-Ouriet	<b>275 €</b>	/
Extra-Brut - « Le Green Bio Organic »		Lanson	<b>70 €</b>	36 €
Brut - « Black Reserve »		Lanson	<b>100 €</b>	62 €
Rosé - « Brut Creation »		Lanson	<b>125 €</b>	72 €
Brut « Cristal »	2015	Louis Roederer	<b>415 €</b>	/
Extra-Brut Grand Cru Bouzy « Les Parcelles»	2021	Pierre Paillard	<b>85 €</b>	44 €
Extra-Brut Premier Cru Taittinger « Vieilles Vignes »	2019	Pierre Paillard	<b>140 €</b>	80 €
Extra-Brut Grand Cru Bouzy « Les Mottelettes»	2019	Pierre Paillard	<b>195 €</b>	130 €
Brut Nature - « L'Ascendant »		Mouzon Leroux & Fils	<b>98 €</b>	56 €
Brut - Rosé		Ruinart	<b>176 €</b>	100 €
Brut Blanc de Blancs		Ruinart	<b>165 €</b>	100 €
Brut « Singulier »	2019	Ruinart	<b>187 €</b>	124 €
Brut « R de Ruinart »	2016	Ruinart	<b>176 €</b>	102 €
Brut « Dom Ruinart »	2013	Ruinart	<b>335 €</b>	/
Brut - Rosé « Dom Ruinart »	2009	Ruinart	<b>335 €</b>	/
Brut - Rosé « Prestige »		Taittinger	<b>161 €</b>	92 €
Brut - Grand Cru « Prélude»		Taittinger	<b>167 €</b>	96 €
Brut	2016	Taittinger	<b>182 €</b>	104 €
Brut - Blanc « Folies de la Marquetterie »		Taittinger	<b>184 €</b>	106 €
Brut - Blanc de Blancs « Comtes de Champagne »	2013	Taittinger	<b>285 €</b>	/
Brut - Rosé « Comtes de Champagne »	2011	Taittinger	<b>412 €</b>	/

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

Côte des Blancs			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
Brut	Delamotte		<b>110 €</b>	63 €
.Extra-Brut Grand Cru « Cuvée 3A »	De Sousa		<b>120 €</b>	70 €
Extra-Brut Grand Cru « Caudalies »	2010 De Sousa		<b>204 €</b>	/
Brut Rosé « Prestige 1er Cru »	Duval Leroy		<b>150 €</b>	72 €
.Brut Premier Cru « Fleur de Champagne »	Duval Leroy		<b>115 €</b>	60 €
Brut Blanc de Blancs 1er Cru	2008 Duval Leroy		<b>150 €</b>	72 €
Extra Brut « Clos des Bouveries »	2006 Duval Leroy		<b>226 €</b>	100 €
Extra-Brut Grand Cru « Avizoise »	2018 Pascal Agrapart		<b>263 €</b>	/
Brut Nature Grand Cru « Venus »	2018 Pascal Agrapart		<b>302 €</b>	/
.Brut Nature Grand Cru « Exp 17 »	Pascal Agrapart		<b>360 €</b>	/
Brut Nature Grand Cru « Exp 19 »	Pascal Agrapart		<b>396 €</b>	/
<b>Vallée de la Marne</b>				
Brut Rosé	Bollinger		<b>160 €</b>	100 €
Brut Blanc de Noirs « PN AYC »	2018 Bollinger		<b>194 €</b>	128 €
Brut Blanc de Noirs « PN VZ »	2019 Bollinger		<b>194 €</b>	128 €
Brut « La Grande Année »	2015 Bollinger		<b>268 €</b>	/
Extra-Brut « Cuvée 748 »	Jacquesson		<b>137 €</b>	78 €
Extra-Brut « Dizy- Terres Rouges »	2014 Jacquesson		<b>240 €</b>	/
Extra-Brut « Dizy- Corne Bautray »	2014 Jacquesson		<b>263 €</b>	/
Extra-Brut « Avize - Champ Caïn »	2014 Jacquesson		<b>288 €</b>	/
Extra-Brut « Solessence »	Jean-Marc Sélèque		<b>77 €</b>	44 €
Extra-Brut « Quintette »	Jean-Marc Sélèque		<b>102 €</b>	58 €
Extra-Brut Premier Cru Pinot Noir - « Soliste »	2019 Jean-Marc Sélèque		<b>168 €</b>	/
Extra-Brut « Partition »	2019 Jean-Marc Sélèque		<b>170 €</b>	/
Brut « La Cuvée »	Laurent-Perrier		<b>95 €</b>	60 €
Brut « Grand Siècle - Itération n°26 »	Laurent-Perrier		<b>340 €</b>	/
Rosé	Laurent-Perrier		<b>152 €</b>	96 €
Brut - « Reserve »	Leclerc-Briant		<b>90 €</b>	42 €
.Brut - « Abyss »	2018 Leclerc-Briant		<b>261 €</b>	/
Extra-Brut - Rosé	Leclerc-Briant		<b>105 €</b>	60 €
Extra-Brut	2019 Leclerc-Briant		<b>131 €</b>	75 €
Brut - « Grand Brut »	Perrier-Jouet		<b>126 €</b>	72 €
Brut - « Belle Epoque »	2016 Perrier-Jouet		<b>379 €</b>	302 €
Brut - Rosé « Belle Epoque »	2014 Perrier-Jouet		<b>657 €</b>	584 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
Brut « Cuvée de Réserve - Grand Cru »	Pierre Peters	<b>95 €</b>	54 €	
Extra-Brut « Grand Cru »	Pierre Peters	<b>112 €</b>	64 €	
Brut « Grande Réserve - Grand Cru »	Pierre Peters	<b>112 €</b>	64 €	
Brut « L'Esprit - Grand Cru »	2020	Pierre Peters	<b>154 €</b>	/
Brut « Les Chétillons - Grand Cru »	2017	Pierre Peters	<b>226 €</b>	/
Rosé « Petite Fleur de Miraval »	Perrin, Pitt et Peters	<b>140 €</b>	80 €	
Rosé « Fleur de Miraval - ER2»	Perrin, Pitt et Peters	<b>475 €</b>	/	
Brut « Reserve »	Pol Roger	<b>84 €</b>	48 €	
Brut « Vintage »	2018	Pol Roger	<b>172 €</b>	98 €
Brut « Sir Winston Churchill »	1998	Pol Roger	<b>800 €</b>	/
Brut « Sir Winston Churchill »	1999	Pol Roger	<b>800 €</b>	/
.Brut « Sir Winston Churchill »	2015	Pol Roger	<b>384 €</b>	/
Extra-Brut « Grande Vallée »	R. Pouillon & Fils	<b>88 €</b>	50 €	
Extra-Brut - Rosé	R. Pouillon & Fils	<b>105 €</b>	60 €	
.Extra-Brut « Les Châtaigniers »	2019	R. Pouillon & Fils	<b>144 €</b>	82 €
Extra-Brut « Les Châtaigniers »	2020	R. Pouillon & Fils	<b>144 €</b>	82 €
.Extra-Brut 1er Cru « Solera 1997 - 2019 »	R. Pouillon & Fils	<b>150 €</b>	88 €	
Extra-Brut 1er Cru « Chemin du Bois »	2017	R. Pouillon & Fils	<b>220 €</b>	/
Brut - « Initial »	Selosse Jacques	<b>350 €</b>	/	
Brut - « Substance »	Selosse Jacques	<b>530 €</b>	/	
<b>Côte Sézanne et Riceys</b>				
Brut « Nord Sud »	Collet Frères	<b>75 €</b>	43 €	
Extra Brut « Coutineaux »	2015	Collet Frères	<b>147 €</b>	84 €
Extra-Brut « Val Champignat »	2018	Etienne Sandrin	<b>118 €</b>	67 €
Extra-Brut « Val Champignat »	2019	Etienne Sandrin	<b>127 €</b>	70 €
Extra-Brut « Beauregard »	2019	Etienne Sandrin	<b>127 €</b>	70 €
Extra-Brut « Le Bruyant »	2019	Etienne Sandrin	<b>127 €</b>	70 €
Extra Brut « A Travers Celles »	2020	Etienne Sandrin	<b>108 €</b>	60 €
Brut Nature - « Puzzle »	Ruppert-Leroy	<b>95 €</b>	60 €	
.Brut Nature « 11, 12,13...»	2019	Ruppert-Leroy	<b>73 €</b>	42 €
.Brut Nature « Martin Fontaine »	2019	Ruppert-Leroy	<b>98 €</b>	56 €
Brut Nature « Martin Fontaine »	2020	Ruppert-Leroy	<b>95 €</b>	60 €
Brut Nature « Papillon »	2020	Ruppert-Leroy	<b>95 €</b>	60 €
Brut Nature « Fosse Grely »	2020	Ruppert-Leroy	<b>95 €</b>	54 €
Brut Nature « 11, 12,13...»	2020	Ruppert-Leroy	<b>80 €</b>	46 €
.Brut Nature « 11, 12,13...»	2021	Ruppert-Leroy	<b>90 €</b>	54 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

**PRIX À  
TABLE**

PRIX CAVISTE À  
EMPORTER -  
TAKEAWAY \*

Brut Nature « Cuvée Origines »	Salima & Alain Cordeuil	<b>105 €</b>	60 €
Brut Nature « Altitude 320m »	2017 Salima & Alain Cordeuil	<b>130 €</b>	76 €
Brut Nature « Altitude 350m »	2018 Salima & Alain Cordeuil	<b>130 €</b>	76 €

**Crémant de Bourgogne**

Brut - Rosé « Perle d'Aurore »	Louis Bouillot	<b>33 €</b>	16 €
Brut - Blanc « Perle d'Ivoire »	Louis Bouillot	<b>35 €</b>	18 €

**Vin Mousseux de Bourgogne**

.Vin de France Chapon « Mille et une bulles »	2014 Geoffroy-Talmot	<b>40 €</b>	20 €
Vin Effervescent Brut « Le Petit Beaufort »	Alice & Quentin Beaufort	<b>39 €</b>	22 €
Vin Mousseux « Une Bulle »	2022 Domaine Guillemot-Michel	<b>53 €</b>	30 €
Vin Mousseux Rosé « Le Feu et la Glace »	2021 Domaine Guillemot-Michel	<b>51 €</b>	29 €
Vin Mousseux « La Bulle »	Chapuis & Chapuis	<b>37 €</b>	22 €

**Les Bulles du Limoux**

Crémant du Limoux Blanc « Le Brut »	Domaine Pasquetto	<b>38 €</b>	22 €
Crémant du Limoux Rosé « La Promise »	Domaine Pasquetto	<b>38 €</b>	22 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

	PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE (A EMPORTER)* TAKEAWAY
<b>Les Autres Bulles</b>		
:Cidre « Primeur »	2022 Manoir du Bais	<b>12 €</b> 12 €
:Cidre « Hors d'âge »	2013 Manoir du Bais	<b>30 €</b> 30 €
:Poiré « Signature »	Vergers de la Daguenèterie	<b>27 €</b> 14 €
:Bière « Mousses Sauvages - Cuillettes de Printemps »	2022 La Maison Romane	<b>14 €</b> 14 €
:Bière « Mousses Sauvages - Pig Ale »	2022 La Maison Romane	<b>16 €</b> 16 €
:Bière « Mousses Sauvages - Fruits	2023 La Maison Romane	<b>20 €</b> 20 €
<b>Magnums</b>		
.Crémant Brut Rosé - « Perle d'Aurore »	Louis Bouillot	<b>75 €</b> 36 €
Crémant Brut - « Perle de Vigne »	Louis Bouillot	<b>75 €</b> 40 €
Brut « Cuvée de Réserve -Grand Cru »	Pierre Peters	<b>182 €</b> /
Brut - « Reserve »	Chauvet Henri	<b>140 €</b> 80 €
Brut - « Reserve »	Leclerc-Briant	<b>164 €</b> 109 €
Extra-Brut « Grande Vallée »	R. Pouillon & Fils	<b>186 €</b> 106 €
Extra-Brut « Quintette »	Jean-Marc Sélèque	<b>210 €</b> 140 €
Extra-Brut « Atavique »	Mouzon-Leroux	<b>179 €</b> 102 €
Champagne Brut Grand Cru « 3A »	De Sousa	<b>152 €</b> /
.Champagne Brut Nature « Fidèle »	Vouette & Sorbée	<b>230 €</b> 160 €
<b>Jeroboam</b>		
.:Brut - « Reserve »	Leclerc-Briant	<b>318 €</b> /

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

## BOURGOGNE BLANC : 75cl

			<b>PRIX À TABLE</b>	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
<b>Le Vignoble de L'Yonne et du Chablisien</b>				
.Bourgogne Chitry « Olympe »	2020 Olivier Morin	<b>41 €</b>	23 €	
Bourgogne Chitry « Constance »	2022 Olivier Morin	<b>34 €</b>	18 €	
Bourgogne Côtes d'Auxerre « Biaumont »	2020 Domaine Goisot	<b>48 €</b>	28 €	
Bourgogne Côtes d'Auxerre « Corps de Garde »	2022 Domaine Goisot	<b>37 €</b>	22 €	
Bourgogne Côtes d'Auxerre	2022 Domaine d'Edouard	<b>41 €</b>	24 €	
Chablis « Vieilles Vignes »	2021 Clotilde Davenne	<b>63 €</b>	36 €	
Chablis 1er Cru « Vaucoupin »	2022 Clotilde Davenne	<b>88 €</b>	50 €	
Chablis 1er Cru « Vau de Vey »	2022 Clotilde Davenne	<b>90 €</b>	52 €	
Chablis <b>Grand Cru</b> « Vaudésir»	2023 Clotilde Davenne	<b>190 €</b>	132 €	
Chablis 1er Cru « Vosgros »	2021 Gilbert Picq	<b>72 €</b>	41 €	
Chablis 1er Cru « Vaillons »	2022 Joseph Drouhin	<b>83 €</b>	47 €	
Chablis « Per Aspera »	2022 Charly Nicolle	<b>40 €</b>	22 €	
Chablis « Per Aspera »	2023 Charly Nicolle	<b>39 €</b>	22 €	
Chablis 1er Cru « Mont de Milieu »	2022 Charly Nicolle	<b>65 €</b>	38 €	
Chablis <b>Grand Cru</b> « Bougros »	2020 Charly Nicolle	<b>115 €</b>	60 €	
Chablis <b>Grand Cru</b> « Bougros »	2021 Charly Nicolle	<b>110 €</b>	63 €	
Chablis <b>Grand Cru</b> « Bougros »	2022 Charly Nicolle	<b>125 €</b>	72 €	
Chablis <b>Grand Cru</b> « Vaudesir »	2022 Bernard Defaix	<b>159 €</b>	90 €	
Chablis <b>Grand Cru</b> « Bougros »	2019 Bernard Defaix	<b>128 €</b>	73 €	
Chablis <b>Grand Cru</b> « Moutonne »	2016 Albert Bichot	<b>235 €</b>	138 €	
Chablis	2022 Domaine Pattes Loup	<b>67 €</b>	/	
Chablis 1er Cru « Butteaux - Mise Tardive »	2020 Domaine Pattes Loup	<b>130 €</b>	/	
Chablis <b>Grand Cru</b> « Les Clos »	2022 Garnier & Fils	<b>137 €</b>	78 €	
Chablis	2023 Louis-Michel & Fils	<b>44 €</b>	25 €	
Chablis 1er Cru « Montmain »	2022 Louis-Michel & Fils	<b>63 €</b>	36 €	
Chablis 1er Cru « Butteaux »	2022 Louis-Michel & Fils	<b>63 €</b>	36 €	
Chablis 1er Cru « Montée de Tonerre »	2022 Louis-Michel & Fils	<b>74 €</b>	42 €	
Chablis <b>Grand Cru</b> « Grenouilles »	2022 Louis-Michel & Fils	<b>140 €</b>	80 €	
Chablis <b>Grand Cru</b> « Grenouilles »	2021 Louis-Michel & Fils	<b>140 €</b>	80 €	
Chablis « Clos Béru »	2019 Château de Béru	<b>135 €</b>	80 €	
Chablis « Clos Béru »	2020 Château de Béru	<b>130 €</b>	80 €	

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

## Le Vignoble Régional, de Côte de Nuits et Côte de Beaune blanc

PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
49 €	29 €
40 €	20 €
48 €	32 €
60 €	33 €
53 €	30 €
53 €	30 €
48 €	27 €
53 €	30 €
48 €	27 €
45 €	23 €
39 €	22 €
42 €	24 €
46 €	26 €
46 €	26 €
46 €	26 €
70 €	40 €
70 €	40 €
53 €	30 €
51 €	29 €
80 €	46 €
103 €	59 €
50 €	28 €
72 €	42 €
72 €	42 €
72 €	42 €
25 €	10 €
61 €	36 €
63 €	37 €
53 €	30 €
42 €	24 €
39 €	19 €
38 €	20 €
35 €	18 €
29 €	14 €
112 €	/
91 €	/

Vin de Fleurs « Calicae »	2023	Florence Pelletier	49 €	29 €
Vin de Table « L'Insolite »	2018	Domaine Marchand-Grillot	40 €	20 €
Vin de France « La Grande Charme »	2020	Domaine Beaufort	48 €	32 €
Vin de France « Molland »	2020	Ludovic & Emilien Bonnardot	60 €	33 €
Vin de France « Clou 34 »	2022	Claire Naudin	53 €	30 €
Vin de France « Clou 34 »	2023	Claire Naudin	53 €	30 €
IGP Coteaux de l'Auxois « Tendre »	2020	Domaine Aurélien Fèbvre	48 €	27 €
IGP Coteaux de l'Auxois « En Aparte »	2022	Domaine Aurélien Fèbvre	53 €	30 €
Orange				
IGP Coteaux de l'Auxois « Tendre »	2022	Domaine Aurélien Fèbvre	48 €	27 €
IGP Coteaux de Coiffy « Chardonnay »	2020	Florence Pelletier	45 €	23 €
IGP Coteaux de Coiffy « Auxerrois »	2023	Florence Pelletier	39 €	22 €
IGP Coteaux de Coiffy « Chardonnay »	2023	Florence Pelletier	42 €	24 €
IGP Coteaux de Coiffy « Gewurztraminer »	2023	Florence Pelletier	46 €	26 €
IGP Coteaux de Coiffy « Muscat »	2023	Florence Pelletier	46 €	26 €
Bourgogne Aligoté « Corvée de l'Église »	2020	Henri Richard	46 €	26 €
Bourgogne Aligoté « Chaumont »	2021	Jérôme Galeyrand	70 €	40 €
.Bourgogne Aligoté « Blanche »	2021	Jérôme Galeyrand	70 €	40 €
Bourgogne Aligoté	2021	Antoine Lienhardt	53 €	30 €
Bourgogne Aligoté « Corvée Jean Brun »	2021	Zito	51 €	29 €
Bourgogne Aligoté « Champ Forey »	2021	Sylvain Pataille	80 €	46 €
Bourgogne Aligoté « La Charme aux Prêtres »	2021	Sylvain Pataille	103 €	59 €
Bourgogne Aligoté « Corvée Jean Brun »	2022	Zito	50 €	28 €
Bourgogne Aligoté « Chaumont »	2022	Jérôme Galeyrand	72 €	42 €
Bourgogne Aligoté « Le Cran »	2022	Jérôme Galeyrand	72 €	42 €
Bourgogne Aligoté « Blanche »	2022	Jérôme Galeyrand	72 €	42 €
Bourgogne Aligoté	2022	Domaine Georges Lignier	25 €	10 €
:Bourgogne Aligoté	2022	Laurent Pataille	61 €	36 €
Bourgogne Aligoté	2022	Anne Boisson	63 €	37 €
Bourgogne Aligoté	2022	Domaine Sylvain Cathiard & Fils	53 €	30 €
Bourgogne Aligoté	2022	Domaine Henri Germain	42 €	24 €
Bourgogne Aligoté « Raisins Dorés »	2022	Domaine Lafarge	39 €	19 €
Bourgogne Aligoté	2023	Domaine Taupenot-Merme	38 €	20 €
.Bourgogne Aligoté	2023	Domaine de la Folie	35 €	18 €
Bourgogne Aligoté « Mallon »	2023	Domaine Henri Naudin-Ferrand	29 €	14 €
Bourgogne Aligoté « La Corvée de Bully »	2023	Domaine Nicolas Faure	112 €	/
Bourgogne Aligoté « En Coulezain »	2023	Les Horées	91 €	/

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
Bourgogne « La Grande Charme »	2017	Domaine Beaufort	<b>67 €</b>	38 €
Bourgogne « Les Terroirs de Daix »	2019	Domaine Thierry Mortet	<b>47 €</b>	28 €
.Bourgogne « Les Terroirs de Daix »	2019	Domaine Parent	<b>70 €</b>	40 €
Bourgogne	2020	Domaine Jacques Prieur	<b>70 €</b>	40 €
Bourgogne	2022	Bastian Wolber	<b>94 €</b>	52 €
Bourgogne	2022	Domaine Pierre Boisson	<b>86 €</b>	49 €
.Bourgogne « Clos de la Perrière »	2022	Clos du Moulin aux moines	<b>55 €</b>	30 €
:Bourgogne	2022	Domaine Jacques Prieur	<b>81 €</b>	46 €
Bourgogne « Les Ecrivains »	2022	Nicolas Morin	<b>56 €</b>	32 €
Bourgogne « La Rente Giron »	2022	Domaine Chantal Lescure	<b>55 €</b>	32 €
Bourgogne	2022	Jean-Marc Vincent	<b>67 €</b>	38 €
.Bourgogne « Champ Perrier »	2022	Domaine Tessier	<b>63 €</b>	36 €
Bourgogne	2023	Domaine Trapet	<b>51 €</b>	29 €
Bourgogne « La Rente Giron »	2023	Domaine Chantal Lescure	<b>58 €</b>	34 €
Bourgogne « En Montre Cul »	2023	Chapuis & Chapuis	<b>60 €</b>	34 €
Bourgogne « Ana»	2023	Domaine Comte Senard	<b>46 €</b>	26 €
Bourgogne « Lorraine by Comte Senard »	2023	Domaine Comte Senard	<b>42 €</b>	24 €
:Bourgogne « Clos de la Perrière »	2023	Clos du Moulin aux moines	<b>53 €</b>	30 €
:Bourgogne « Rente de Giron »	2023	Domaine Aegerter	<b>56 €</b>	32 €
:Bourgogne « Clos Alfred »	2023	Domaine Bruno Lorenzon	<b>56 €</b>	32 €
:Bourgogne « Tête dans les Nuages »	2024	AMI	<b>49 €</b>	28 €
Bourgogne « Aganippe »	N/M	Les Horées	<b>81 €</b>	/
Bourgogne Côte d'Or « Aganippe »	N/M	Les Horées	<b>100 €</b>	/
:Bourgogne Côte d'Or	2020	Domaine Guillaume Baduel	<b>44 €</b>	25 €
Bourgogne Côte d'Or	2022	Domaine Guy Bocard	<b>50 €</b>	28 €
Bourgogne Côte d'Or	2022	Rodolphe Demougeot	<b>50 €</b>	30 €
Bourgogne Côte d'Or	2022	Harbour	<b>63 €</b>	36 €
:Bourgogne Côte d'Or	2023	Dominique Fernandez	<b>44 €</b>	25 €
Bourgogne Côte d'Or	2023	Domaine Fabien Coche	<b>59 €</b>	34 €
Bourgogne Côte d'Or	2023	Rodolphe Demougeot	<b>48 €</b>	28 €

PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
<b>56 €</b>	32 €
<b>51 €</b>	29 €
<b>46 €</b>	26 €
<b>75 €</b>	43 €
<b>73 €</b>	40 €
<b>88 €</b>	50 €
<b>53 €</b>	30 €
<b>75 €</b>	43 €
<b>52 €</b>	30 €
<b>95 €</b>	54 €
<b>110 €</b>	64 €
<b>80 €</b>	47 €
<b>70 €</b>	40 €

:Coteaux Bourguignons « En Bollery »  
Coteaux Bourguignons Pinot Beurot  
« Les Ecrivains »

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune  
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune  
«Bellis Perenis »

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits  
:Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits  
«La Montagne »  
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits  
«Le Rouard »  
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits  
«Clematis Vitalba »  
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

Côtes de Nuits Villages « Vignoy »  
Côtes de Nuits Villages  
Côte de Nuits Villages « Vignois »  
Côte de Nuits Villages « Vignois »

2022 Domaine Zito

2022 Nicolas Morin

2023 Domaine Adrien Aubrun

2023 Claire Naudin

2022 La Maison Romane

2023 Domaine Truchetet

2023 Domaine de Montmain

2023 Claire Naudin

2023 David Duband

2022 Jérôme Galeyrand

2022 La Maison Romane

2022 Domaine Henri Richard

2023 Domaine Lippe-Boileau

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Le vignoble de la Côte de Nuits blanc

			<b>PRIX À TABLE</b>	PRIX CAVE À EMPORTER - TAKEAWAY *
Marsannay « Vin Mille »	2021 Domaine Laurent Pataille	<b>115 €</b>	70 €	
Marsannay « Les Longeroies »	2021 Domaine René Bouvier	<b>102 €</b>	58 €	
Marsannay « Les Champs Perdix »	2022 Jérôme Galeyrand	<b>95 €</b>	54 €	
Marsannay	2022 Domaine Zito	<b>80 €</b>	46 €	
Marsannay « Le Clos »	2022 Domaine René Bouvier	<b>67 €</b>	38 €	
Marsannay « Cuvée Charlie »	2022 Domaine Charles Audoin	<b>60 €</b>	36 €	
Marsannay « Saint-Jacques »	2022 Frédéric Magnien	<b>65 €</b>	38 €	
:Marsannay « Clos du Roy »	2023 Domaine Jean Fournier	<b>76 €</b>	44 €	
Marsannay « Les Longeroies »	2023 Domaine Jean Fournier	<b>76 €</b>	44 €	
Marsannay « Les Récilles »	2023 Domaine Lippe-Boileau	<b>77 €</b>	44 €	
:Marsannay	2023 Domaine Trapet	<b>70 €</b>	40 €	
Fixin « Champs des Charmes »	2023 Domaine Berthaut-Gerbet	<b>73 €</b>	/	
:Fixin Premier Cru « Clos de la Perrière»	2023 Domaine Joliet	<b>130 €</b>	74 €	
Morey-Saint-Denis « Les Larrets »	2020 Frédéric Magnien	<b>76 €</b>	44 €	
Nuits-Saint-Georges « Les Creux Fraîches Eaux »	2019 Domaine Chantal Lescure	<b>155 €</b>	104 €	
Nuits-Saint-Georges « Les Creux Fraîches Eaux »	2022 Domaine Chantal Lescure	<b>157 €</b>	90 €	
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Terres Blanches »	2022 Nicolas Morin	<b>200 €</b>	114 €	
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Terres Blanches »	2023 Jean-Claude Boisset	<b>189 €</b>	126 €	

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Les vignobles de la Côte de Beaune

			<b>PRIX À TABLE</b>	<b>PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *</b>
Savigny-les-Beaune « Les Planchots »	2021 Domaine Pascal Clément	<b>73 €</b>	42 €	
Savigny-les-Beaune « Dessus Les Vermots »	2022 Harbour	<b>84 €</b>	48 €	
Savigny-les-Beaune 1er Cru « Dessus les Gollardes »	2022 Domaine Prieure Roch	<b>231 €</b>	/	
Savigny-les-Beaune 1er Cru « Les Vergelesses »	2022 Domaine Tawse	<b>104 €</b>	60 €	
Savigny-les-Beaune 1er Cru «Clos de la Bataillere »	2022 Albert Morot	<b>130 €</b>	74 €	
Aloxe Corton « Les Caillettes »	2022 Domaine Comte Senard	<b>140 €</b>	80 €	
:Ladoix « Les Marnes Blanches »	2023 Domaine Faiveley	<b>70 €</b>	40 €	
Pernand Vergelesses	2020 Olivier Leflaive	<b>107 €</b>	62 €	
:Pernand Vergelesses « Les Combottes »	2022 Pascal Clement	<b>76 €</b>	44 €	
Pernand Vergelesses	2022 Rossignol-Cornu	<b>63 €</b>	36 €	
Pernand Vergelesses	2023 Jean-Baptiste Boudier	<b>84 €</b>	36 €	
Pernand Vergelesses « Les Belles Filles »	2023 Le Guellec-Ducouet	<b>67 €</b>	38 €	
Pernand Vergelesses 1er Cru « Sous Fretille »	2022 Rossignol-Cornu	<b>95 €</b>	54 €	
Beaune « Clos Saint Désiré »	2023 Rodolphe Demougeot	<b>77 €</b>	44 €	
:Beaune « Longbois »	2022 Domaine Darviot-Perrin	<b>84 €</b>	48 €	
Beaune 1er Cru « Clos Saint Landry »	2019 Domaine Bouchard Père &	<b>154 €</b>	88 €	
Saint-Aubin	2022 Pierre Yves Colin-Morey	<b>88 €</b>	/	
Saint-Aubin	2021 Pierre Yves Colin-Morey	<b>89 €</b>	/	
Saint-Aubin 1er Cru « Les Murgers des Dents de Chien »	2020 Olivier Leflaive	<b>165 €</b>	94 €	
Saint-Aubin 1er Cru « La Chatenière »	2021 Pierre Yves Colin-Morey	<b>139 €</b>	/	
Saint-Aubin 1er Cru « Les Frionnes »	2021 Domaine Roux	<b>118 €</b>	68 €	
.Saint-Aubin 1er Cru « Les Frionnes »	2022 Château de Charodon	<b>122 €</b>	70 €	
Saint-Aubin 1er Cru « Chateniere »	2022 Domaine Roux	<b>131 €</b>	75 €	
Saint-Aubin 1er Cru « En Remilly»	2023 Paul Aegerter	<b>147 €</b>	84 €	
Saint Romain « Sous la Velle »	2022 Domaine Gilles Buisson	<b>105 €</b>	60 €	
Saint Romain « Sous le Château »	2022 Domaine Gilles Buisson	<b>105 €</b>	60 €	
Saint Romain « Combe Bazin »	2022 Clos du Moulin aux Moines	<b>68 €</b>	39 €	
:Saint Romain	2023 Domaine Taupenot-Merme	<b>82 €</b>	46 €	
Auxey-Duresses « Clos du Moulin aux Moines »	2022 Clos du Moulin aux Moines	<b>85 €</b>	50 €	
:Auxey-Duresses	2023 Alain Gras	<b>91 €</b>	52 €	
Monthélie	2018 Domaine Parent	<b>109 €</b>	62 €	
Monthélie « Sous Le Céllier »	2021 Clos du Moulin aux Moines	<b>67 €</b>	38 €	
.Monthélie « Les Duresses »	2022 Xavier Monnot	<b>88 €</b>	50 €	
Monthélie « La Combe Danay»	2023 Rodolphe Demougeot	<b>69 €</b>	40 €	

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

## Meursault

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
Meursault	2019 Domaine Chantal Lescure	<b>148 €</b>		84 €
.Meursault « Les Meix Chavaux »	2020 Domaine Sébastien Magnien	<b>140 €</b>		80 €
Meursault	2020 Armand Heitz	<b>161 €</b>		92 €
Meursault	2020 Domaine Philippe Pacalet	<b>215 €</b>		147 €
Meursault « Les Casses Têtes »	2020 Domaine Tessier	<b>147 €</b>		84 €
Meursault « Les Vignes de Marguerite »	2021 Domaine Buisson	<b>176 €</b>		117 €
.Meursault « Sous la Velle »	2021 Jean-Luc et Eric Burguet	<b>158 €</b>		90 €
Meursault	2021 Jean-Michel Gaunoux	<b>130 €</b>		74 €
.Meursault	2021 Pierre-Yves Colin-Morey	<b>154 €</b>		/
Meursault « Les Tesson »	2022 Domaine Darviot-Perrin	<b>165 €</b>		96 €
Meursault « Les Vignes de Marguerite »	2022 Domaine Buisson	<b>176 €</b>		117 €
Meursault	2022 Domaine Henri Germain	<b>105 €</b>		/
Meursault « Les Clous »	2022 Domaine Bouchard & Fils	<b>140 €</b>		80 €
:Meursault «Les Grands Charrons»	2022 Domaine Sébastien Magnien	<b>123 €</b>		70 €
Meursault « Les Meix Chavaux »	2022 Domaine Sébastien Magnien	<b>130 €</b>		74 €
Meursault « Vieilles Vignes »	2022 Domaine Guy Bocard	<b>120 €</b>		68 €
Meursault « Limozin »	2022 Domaine Guy Bocard	<b>130 €</b>		76 €
Meursault « Narvaux »	2022 Domaine Guy Bocard	<b>130 €</b>		76 €
Meursault « Les Chevalières »	2022 Xavier Monnot	<b>158 €</b>		90 €
Meursault	2022 Rodolphe Demougeot	<b>150 €</b>		84 €
Meursault	2022 Domaine Lafarge	<b>102 €</b>		/
Meursault « Les Pellans »	2023 Domaine Chantal Lescure	<b>134 €</b>		77 €
Meursault	2023 Rodolphe Demougeot	<b>149 €</b>		85 €
Meursault « Les Criots »	2023 Alain Gras	<b>133 €</b>		76 €
Meursault	2023 Charodon - Louis Vallet	<b>140 €</b>		80 €
Meursault « Clos du Cromin »	2023 Domaine Bertrand Bachelet	<b>128 €</b>		73 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Les Perrières »	2013 Joseph Drouhin	<b>263 €</b>		210 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Genevières »	2017 Domaine Darviot-Perrin	<b>223 €</b>		162 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Genevières »	2019 Domaine Bouchard & Fils	<b>203 €</b>		136 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Genevières »	2019 Domaine Tessier	<b>239 €</b>		158 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Le Poruzot Dessus »	2020 Domaine Tessier	<b>177 €</b>		118 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Charmes Dessus »	2020 Domaine Tessier	<b>183 €</b>		122 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Poruzots »	2021 Domaine Henri Germain	<b>150 €</b>		/
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Les Cras »	2021 Domaine du Cerberon	<b>130 €</b>		80 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Les Perrières »	2021 Domaine Boyer-Martenot	<b>241 €</b>		175 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Charmes »	2021 Domaine Henri Germain	<b>150 €</b>		100 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Charmes »	2021 Domaine Boyer-Martenot	<b>217 €</b>		145 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Charmes »	2022 Domaine Guy Bocard	<b>190 €</b>		130 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Charmes »	2022 Xavier Monnot	<b>218 €</b>		144 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Le Poruzot »	2022 Charodon - Louis Vallet	<b>282 €</b>		238 €

### Les vignobles de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet

Puligny-Montrachet	2020 Domaine Philippe Pacalet	<b>223 €</b>		162 €
Puligny-Montrachet « Les Corvées des Vignes »	2021 Domaine Jean-Marc Vincent	<b>160 €</b>		/
Puligny-Montrachet	2022 François Carillon	<b>161 €</b>		92 €
Puligny-Montrachet	2022 Joseph Drouhin	<b>172 €</b>		98 €
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Les Pucelles »	2019 Olivier Leflaive	<b>428 €</b>		/
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Les Folatières »	2020 Domaine Sébastien Magnien	<b>195 €</b>		130 €
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Les Folatières »	2020 Domaine des Lambrays	<b>375 €</b>		/
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Le Cailleret »	2021 Domaine Boyer-Martenot	<b>306 €</b>		/
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « La Garenne »	2021 Pierre-Yves Colin-Morey	<b>231 €</b>		/
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Clavoillon »	2022 Alain Chavy	<b>180 €</b>		120 €
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Les Folatières »	2022 Alain Chavy	<b>185 €</b>		123 €
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Les Folatières »	2022 Xavier Monnot	<b>235 €</b>		158 €
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Champ Gain »	2022 François Carillon	<b>195 €</b>		130 €
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Clos du Cailleret»	2023 Domaine des Lambrays	<b>350 €</b>		/

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

			PRIX À TABLE	
Chassagne-Montrachet	2021 Alex Moreau	<b>174 €</b>	/	
Chassagne-Montrachet 1er Cru « Morgeot - Les Fairendes »	2021 Henri Germain	<b>145 €</b>	100 €	
Chassagne-Montrachet 1er Cru « Les Grandes Ruchottes »	2021 Domaine Alex Moreau	<b>339 €</b>	/	
Chassagne-Montrachet 1er Cru « Maltroie »	2021 Domaine Armand Heitz	<b>210 €</b>	140 €	
Chassagne-Montrachet 1er Cru	2021 Pierre-Yves Colin-Morey	<b>191 €</b>	/	
Chassagne-Montrachet 1er Cru « Blanchots Dessus »	2022 Domaine Darviot-Perrin	<b>253 €</b>	184 €	
Chassagne-Montrachet 1er Cru « Abbaye de Morgeot »	2022 Domaine Tawse	<b>222 €</b>	148 €	
Chassagne-Montrachet 1er Cru « En Virondot »	2022 Domaine Marc Morey	<b>173 €</b>	99 €	

### Les vignobles de Santenay et Maranges

Santenay « Les Potets »	2022 Jean-Marc Vincent	<b>105 €</b>	/
Santenay « En Charron »	2023 Domaine Bachey-Legros	<b>70 €</b>	40 €
Santenay 1er Cru « Clos Rousseau »	2022 Domaine Chevrot	<b>90 €</b>	52 €
Santenay 1er Cru « Passetemps »	2022 Jean-Claude Boisset	<b>112 €</b>	64 €
Maranges 1er Cru « La Fussière »	2023 Domaine Chevrot	<b>97 €</b>	56 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Les Grands Crus de la Côte de Beaune blanc

			PRIX À TABLE	
Corton <b>Grand Cru</b>	2019 Comte Senard	<b>258 €</b>	172 €	
Chevalier-Montrachet <b>Grand Cru</b>	2010 Domaine Bouchard	<b>760 €</b>	760 €	
Montrachet <b>Grand Cru</b>	2018 Domaine Jacques Prieur	<b>1 150 €</b>	/	
Bâtard-Montrachet <b>Grand Cru</b>	2021 Domaine Leflaive	<b>1 000 €</b>	/	
Bienvenues-Bâtard-Montrachet <b>Grand Cru</b>	2021 Domaine Leflaive	<b>1 000 €</b>	/	
Bienvenues-Bâtard-Montrachet <b>Grand Cru</b>	2021 Domaine de la Vougeraie	<b>554 €</b>	/	
Criots-Bâtard-Montrachet <b>Grand Cru</b> Haute Densité	2018 Hubert Lamy	<b>5 000 €</b>	/	

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## La Côte Chalonnaise

PRIX CAVISTE À  
EMPORTER -  
TAKEAWAY\*

			<b>PRIX À TABLE</b>	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY*
Bouzeron	2023	Domaine De Villaine	<b>45 €</b>	/
:Bouzeron	2023	Chapuis & Chapuis	<b>41 €</b>	23 €
Rully « Les Villeranges »	2020	Domaine Faiveley	<b>60 €</b>	34 €
Rully	2021	Pascal Clement	<b>64 €</b>	37 €
Rully « La Chaume »	2022	Domaine Devevey	<b>75 €</b>	43 €
Rully « Plante Moraine »	2022	Domaine Rois Mages	<b>54 €</b>	31 €
Rully	2022	Chapuis & Chapuis	<b>56 €</b>	32 €
Rully	2023	Chapuis & Chapuis	<b>56 €</b>	32 €
:Rully 1er Cru « Clos St Jacques »	2023	Domaine de la Folie	<b>67 €</b>	38 €
Rully 1er Cru « Clos du Chaigne »	2023	Domaine de la Folie	<b>60 €</b>	34 €
:Mercurey « Clos Rochette »	2023	Domaine Faiveley	<b>65 €</b>	37 €
Mercurey 1er Cru « Les Champs Martins	2023	Domaine Bruno Lorenzon	<b>137 €</b>	78 €

## La Côte Maconnaise

Mâcon-Verzé « Le Monte »	2020	Domaine Leflaive	<b>100 €</b>	/
Mâcon-Verzé	2021	Domaine Leflaive	<b>80 €</b>	/
Mâcon-Verzé « Les Chênes »	2021	Domaine Leflaive	<b>98 €</b>	/
Mâcon-Davayé « Les Pres Cousins »	2022	Domaine Famille Paquet	<b>51 €</b>	29 €
Mâcon-Verzé	2022	Domaine Leflaive	<b>75 €</b>	/
Mâcon-Verzé « Le Monté »	2022	Domaine Leflaive	<b>92 €</b>	/
Macon-Bray « Clos Rebetiot »	2022	La Vigne Mouton	<b>49 €</b>	28 €
Macon-Péronne « Les Cousits »	2022	Pierre Boisson	<b>54 €</b>	31 €
Mâcon « Les Crêts »	2022	Château de Messey	<b>42 €</b>	24 €
Mâcon Cruzille « Clos des Avoueries - Les Pierres Rouges »	2022	Château de Messey	<b>55 €</b>	32 €
Mâcon Cruzille « Clos des Avoueries - Barramine »	2023	Château de Messey	<b>59 €</b>	34 €
Mâcon Cruzille « Clos des Avoueries »	2023	Château de Messey	<b>45 €</b>	26 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE - À EMPORTER - TAKEAWAY *
Pouilly-Fuissé « La Maréchaude »	2016	Château de Beauregard	<b>73 €</b>	40 €
Pouilly-Fuissé	2020	Domaine Leflaine	<b>150 €</b>	/
Pouilly-Fuissé	2021	Domaine Leflaine	<b>156 €</b>	/
Pouilly-Fuissé	2022	Domaine Leflaine	<b>145 €</b>	/
Pouilly-Fuissé « En Caramentrant - Cuvée Zen »	2022	Bret Brothers	<b>86 €</b>	50 €
.Pouilly-Fuissé	2022	Domaine Ferret	<b>87 €</b>	50 €
Pouilly-Fuissé 1er Cru « Les Perrières »	2022	Domaine Ferret	<b>128 €</b>	74 €
Pouilly-Fuissé 1er Cru « Les Ménètrieres »	2022	Domaine Ferret	<b>157 €</b>	106 €
.Pouilly-Vinzelles 1er Cru « Les Longeays »	2022	Domaine de la Soufrandière	<b>90 €</b>	51 €
Viré-Clessé « Quintaine »	2020	Domaine Bongran	<b>60 €</b>	34 €
:Viré-Clessé	2023	Les Héritiers des Comtes Lafon	<b>64 €</b>	37 €
Viré-Clessé « Quintaine »	2022	Domaine Guillemot-Michel	<b>53 €</b>	30 €
Viré-Clessé « Charleston »	2022	Domaine Guillemot-Michel	<b>105 €</b>	60 €
Viré-Clessé « Retour à la Terre »	2023	Domaine Guillemot-Michel	<b>79 €</b>	45 €
Saint-Véran « La Bonnode »	2016	Domaine de la Soufrandière	<b>108 €</b>	62 €
.Saint-Véran « Les Cras »	2021	Domaine de la Denante	<b>50 €</b>	28 €
.Saint-Veran	2021	Château de Beauregard	<b>54 €</b>	30 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

## Jura

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
Vin de France « Aligato » <i>Aligoté</i>	2021 François Rousset-Martin	67 €	40 €	
.Côtes du Jura « La Chaux » <i>Chardonnay ouillé</i>	2020 François Rousset-Martin	88 €	55 €	
Côtes du Jura <i>Chardonnay</i>	2018 Domaine du Pont de Breux	50 €	30 €	
Côtes du Jura <i>Savagnin</i>	2018 Domaine du Pont de Breux	70 €	40 €	
:Côtes du Jura « Les Chamois du Paradis » <i>Chardonnay ouillé</i>	2019 Domaine Jean-François Ganevat	110 €	70 €	
Vin de Table « Rien que du Fruit »	Anne & Jean François Ganevat	40 €	26 €	
Vin de Table « Le Feu »	Anne & Jean François Ganevat	50 €	32 €	
Côtes du Jura - <b>Vin Jaune (62 cL)</b>	2014 Anne & Jean François Ganevat	170 €	140 €	
Château Chalon - <b>Vin Jaune (62 cL)</b>	2016 Anne & Jean François Ganevat	160 €	110 €	
Arbois <i>Savagnin</i>	2019 Domaine du Pelican	100 €	70 €	
Arbois « Grand Curoulet » - <i>Savagnin Ouillé</i>	2019 Domaine du Pelican	112 €	64 €	
Arbois « Grand Curoulet » - <i>Savagnin Ouillé</i>	2020 Domaine du Pelican	90 €	56 €	
Arbois « Grand Curoulet » - <i>Savagnin Ouillé</i>	2022 Domaine du Pelican	100 €	64 €	
Arbois - <b>Vin Jaune (62 cL)</b>	2016 Domaine du Pelican	250 €	220 €	
L'Etoile <i>Savagnin</i>	2018 Domaine de Montbourgeau	65 €	38 €	
:L'Etoile	2020 Domaine de Montbourgeau	37 €	22 €	
<b>Beaujolais</b>				
:Beaujolais Villages « Unisson »	2019 Leonis	35 €	17 €	
<b>Coteaux Champenois</b>				
Coteaux Champenois « 7 Cépages »	2020 Mouzon Leroux & Fils	106 €	61 €	

PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
--------------	--------------------------------------

## Alsace

Vin De France « Zind »	2022 Domaine Zind Humbrecht	<b>65 €</b>	38 €
Alsace Riesling « Schieferberg » Zéro	2015 Domaine Bohn	<b>33 €</b>	22 €
Alsace Riesling « Frédéric Emile »	2017 Trimbach	<b>150 €</b>	88 €
Alsace Riesling « Frédéric Emile »	2018 Trimbach	<b>154 €</b>	88 €
Alsace Riesling « Clos Rebberg »	2020 Marc Kreydenweiss	<b>119 €</b>	68 €
Alsace Riesling « Clos Liebenberg »	2020 Valentin Zusslin	<b>79 €</b>	45 €
Alsace Riesling « Roche Calcaire »	2022 Domaine Zind Humbrecht	<b>60 €</b>	34 €
Alsace « Clos du Val d'Eleon »	2022 Marc Kreydenweiss	<b>61 €</b>	38 €
Alsace <b>Grand Cru</b> Gewurztraminer « Sporen »	2015 Domaine Trapet	<b>90 €</b>	60 €
Alsace <b>Grand Cru</b> « Schoenenbourg »	2016 Domaine Trapet	<b>100 €</b>	60 €
Alsace <b>Grand Cru</b> « Pfingstberg »	2016 Valentin Zusslin	<b>135 €</b>	77 €
Alsace <b>Grand Cru</b> « Clos Saint Hune »	2018 Trimbach	<b>390 €</b>	310 €
Alsace <b>Grand Cru</b> « Schlossberg »	2019 Domaine Trapet	<b>100 €</b>	60 €
Alsace <b>Grand Cru</b> « Schlossberg - K »	2019 Domaine Kirrenbourg	<b>110 €</b>	80 €
Alsace <b>Grand Cru</b> « Wiebelsberg »	2020 Marc Kreydenweiss	<b>134 €</b>	76 €
Alsace <b>Grand Cru</b> « Clos Windsbuhl »	2022 Domaine Zind Humbrecht	<b>155 €</b>	104 €

## Savoie

Abymes « Elektrik »	2017 Domaine Ravier	<b>21 €</b>	15 €
---------------------	---------------------	-------------	------

## Loire

VDF - « Blanc de Noirs » - Cabernet Franc	2022 Clau de Nell	<b>84 €</b>	48 €
Coteaux du Layon	2023 Château de Plaisance	<b>42 €</b>	24 €
Saumur « L'Insolite »	2023 Domaine des Roches Neuves	<b>45 €</b>	26 €
Saumur « Clos Romans »	2022 Domaine des Roches Neuves	<b>110 €</b>	64 €
Saumur « Clos Romans »	2021 Domaine des Roches Neuves	<b>100 €</b>	64 €
Sancerre	2023 Paul Doucet	<b>32 €</b>	16 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
<b>Côtes du Rhône</b>				
IGP Collines Rhodaniennes « Viognier de Rosine »	2023	Stéphane Ogier	<b>64 €</b>	38 €
Saint-Joseph « Le Passage »	2023	Stéphane Ogier	<b>91 €</b>	52 €
Condrieu « La Combe de Malleval »	2022	Stéphane Ogier	<b>131 €</b>	76 €
<b>Provence</b>				
Bellet « Le Clos »	2023	Clos Saint-Vincent	<b>79 €</b>	45 €
Bandol	2024	Domaine Tempier	<b>60 €</b>	34 €
IGP Alpilles « Dolia »	2018	Domaine Hauvette	<b>93 €</b>	53 €
IGP Alpilles « Jaspe»	2022	Domaine Hauvette	<b>53 €</b>	31 €
IGP Alpilles « Jaspe»	2023	Domaine Hauvette	<b>54 €</b>	31 €
<b>Languedoc-Roussillon</b>				
IGP Pays du Gard « Semi-Oxydatif »	2020	Ludovic Engelvin	<b>65 €</b>	38 €
<b>Corse</b>				
IGP Île de Beauté « Quartz »	2022	Domaine Vaccelli	<b>123 €</b>	/
Ajaccio	2022	Domaine Vaccelli	<b>74 €</b>	/
<b>Italie</b>				
DOC Colli Tortonesi « Timorasso »	2023	Jeremy Recchione	<b>88 €</b>	50 €
<b>Allemagne</b>				
Deutscher Wein « Auxerrois »	2017	Johannes Aufricht	<b>52 €</b>	32 €
<b>Californie</b>				
.Santa Rita Hills « Chardonnay »	2021	Racines Wine	<b>100 €</b>	60 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste  
Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Magnums (150cl)

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
Bourgogne « Ana »	2021 Domaine Comte Senard	<b>126 €</b>	72 €	
Bourgogne « Ana »	2022 Domaine Comte Senard	<b>126 €</b>	72 €	
.Chablis	2023 Domaine Garnier	<b>81 €</b>	47 €	
Aloxe Corton « Les Caillettes »	2022 Domaine Comte Senard	<b>248 €</b>	180 €	
.Saint-Aubin 1er Cru « Derrrière Chez Edouard » <i>Haute Densité</i>	2018 Hubert Lamy	<b>1 700 €</b>	/	
.Meursault « Les Clous »	2020 Domaine Bouchard & Fils	<b>231 €</b>	154 €	
Meursault « Les Grands Charrons »	2021 Domaine Sébastien Magnien	<b>216 €</b>	144 €	
Meursault « Les Grands Charrons »	2022 Domaine Sébastien Magnien	<b>216 €</b>	144 €	
Saint-Romain	2022 Taupenot-Merme	<b>160 €</b>	104 €	
Saint-Romain	2023 Taupenot-Merme	<b>153 €</b>	102 €	
Montagny 1er Cru « Les Vignes Derrière »	2022 Domaine Stephane Aladame	<b>140 €</b>	80 €	
.Viré-Clessé « Quintaine »	2020 Domaine de la Bongran	<b>123 €</b>	70 €	
.Vire Clesse « Quintaine »	2020 Domaine Guillemot Michel	<b>106 €</b>	61 €	
Saint Véran « La Combe Desroches »	2022 Domaine de la Soufrandière	<b>115 €</b>	65 €	
<b>Les Rosés</b>				
IGP Coteaux de l'Auxois « Croquant »	2021 Domaine Aurélien Fèbvre	<b>48 €</b>	27 €	
IGP Coteaux de l'Auxois « Croquant »	2020 Domaine Aurélien Fèbvre	<b>48 €</b>	27 €	
Coteaux Bourguignons	2023 Domaine Jean Tardy	<b>20 €</b>	8 €	
:Marsannay Rosé	2023 Domaine Charles Audoin	<b>35 €</b>	20 €	
Marsannay Rosé « Fleur de Pinot »	2021 Sylvain Pataille	<b>121 €</b>	79 €	
.IGP Alpilles « Pétra »	2022 Domaine Hauvette	<b>53 €</b>	30 €	
IGP Alpilles « Pétra »	2023 Domaine Hauvette	<b>54 €</b>	31 €	
:Vin de France « Oasis »	2021 Ludovic Engelvin (Languedoc)	<b>45 €</b>	26 €	

## BOURGOGNE ROUGE : 75cl

			<b>PRIX À TABLE</b>	PRIX CAVISTE À EMPORTER : TAKEAWAY *
<b>Le Vignoble Régional, de Côte de Nuits et Côte de Beaune rouge</b>				
VDF Pinot Noir	2022	Domaine Prieure Roch	<b>158 €</b>	/
VDF Le Gamay de Bully	2022	Bi Naume	<b>38 €</b>	20 €
VDF Le Gamay de Bully	2023	Bi Naume	<b>38 €</b>	19 €
VDF « Gaminot »	2023	AMI	<b>40 €</b>	23 €
VDF « Amiami Vice »	2024	AMI	<b>46 €</b>	26 €
IGP Coteaux de Coiffy « Réserve »	2020	Florence Pelletier	<b>49 €</b>	28 €
.IGP Coteaux de l'Auxois « Sauvage »	2022	Aurelien Febvre	<b>48 €</b>	27 €
Coteaux Bourguignons « Mon Poulain »	2022	Les Horées	<b>77 €</b>	/
Coteaux Bourguignons Gamay	2022	Domaine Prieure Roch	<b>109 €</b>	/
Coteaux Bourguignons « Les Paquiers »	2023	Vincent Paindavoine	<b>84 €</b>	/
Coteaux Bourguignons « Gamayoptere »	2023	Antoine Lienhardt	<b>44 €</b>	25 €
Coteaux Bourguignons « L'Ambroise »	2023	Jérémy Recchione	<b>53 €</b>	30 €
Bourgogne « Noble Souche »	2016	Domaine Denis Mortet	<b>100 €</b>	65 €
Bourgogne	2017	Domaine Sylvain Cathiard	<b>112 €</b>	/
Bourgogne	2020	Domaine Robert Groffier	<b>120 €</b>	/
Bourgogne « Pinot Fin »	2020	Arnoux-Lachaux	<b>275 €</b>	/
Bourgogne « Antonin »	2022	Domaine Jérôme Galleyrand	<b>72 €</b>	42 €
Bourgogne	2022	Domaine Pierrick Bouley	<b>71 €</b>	41 €
Bourgogne « Les Ecrivains »	2022	Nicolas Morin	<b>70 €</b>	40 €
Bourgogne « Les Pince Vin »	2022	Domaine Jean-Luc Burguet	<b>63 €</b>	36 €
Bourgogne « En Montre Cul »	2023	Chapuis & Chapuis	<b>56 €</b>	32 €
Bourgogne « Les Ursulines»	2023	Jean-Claude Boisset	<b>44 €</b>	25 €
Bourgogne « Les Maladières »	2023	Domaine les Astrelles	<b>53 €</b>	30 €
Bourgogne	2023	Domaine Bachelet	<b>68 €</b>	/
Bourgogne	2023	Domaine Taupenot-Merme	<b>62 €</b>	36 €
Bourgogne	2023	Domaine Dugat	<b>84 €</b>	/
Bourgogne Côte d'Or	2022	Domaine Gallois	<b>56 €</b>	32 €
Bourgogne Côte d'Or	2022	Domaine Méo-Camuzet	<b>76 €</b>	44 €
Côte de Nuits Villages « Aux Boulardes »	2021	Domaine Jean Tardy	<b>91 €</b>	52 €
Côte de Nuits Villages	2022	Domaine Bachelet	<b>99 €</b>	/
Côte de Nuits Villages	2022	La Maison Romane	<b>106 €</b>	60 €
Côte de Nuits Villages « Les Essards »	2022	Jérémy Recchione	<b>95 €</b>	54 €
Côte de Nuits Villages « Préau »	2022	Harbour	<b>84 €</b>	48 €
Côte de Nuits Villages « Aux Faulques »	2022	Domaine Jean-Marc Millot	<b>81 €</b>	46 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
:Côte de Nuits Villages	2022 Domaine Michel Mallard	<b>79 €</b>	45 €	
Côte de Nuits Villages	2023 Domaine Bachelet	<b>99 €</b>	/	
Côte de Nuits-Villages « Viola Odorata »	2023 Claire Naudin	<b>105 €</b>	60 €	
:Côte de Nuits Villages « Créole »	2023 Domaine Lippe-Boileau	<b>70 €</b>	40 €	
:Côte de Nuits Villages « Les Plantes aux Bois »	2023 Antoine Lienhardt	<b>86 €</b>	49 €	
Côte de Nuits Villages « Les Bonnemaines »	2023 Domaine Truchetet	<b>98 €</b>	56 €	
Côte de Nuits Villages « Clos François Thurot »	2023 Domaine Henri Magnien	<b>79 €</b>	46 €	
Côte de Nuits Villages « Les Essards »	2023 Jérémie Recchione	<b>98 €</b>	56 €	
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits	2021 Domaine Sylvain Cathiard & Fils	<b>123 €</b>	/	
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits « Les Dames Huguette »	2021 Domaine Sylvain Cathiard & Fils	<b>130 €</b>	/	
Bourgogne Hautes-Côtes-de Nuits	2023 Jérémie Recchione	<b>67 €</b>	38 €	
Bourgogne Hautes-Côtes-de Nuits	2023 Domaine Berthaut-Gerbet	<b>43 €</b>	/	
:Bourgogne Hautes-Côtes-de Nuits « Myosotis Arvensis »	2023 Claire Naudin	<b>82 €</b>	47 €	
.Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits « Les Dames Huguette »	2023 Domaine Guy et Yvan Dufouleur	<b>44 €</b>	25 €	
:Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune « Vibrations »	2022 Domaine Jean-Marc Bouley	<b>96 €</b>	55 €	
Bourgogne Hautes-Côtes-de Beaune « Orchis Mascula »	2023 Claire Naudin	<b>70 €</b>	40 €	
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	2023 AMI	<b>56 €</b>	32 €	
:Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	2024 Frédéric Esmonin	<b>29 €</b>	14 €	
Bourgogne Côtes d'Auxerre « Céleste »	2020 Athénais de Beru	<b>86 €</b>	49 €	
Bourgogne Côtes d'Auxerre « Le Court Vit »	2021 Domaine Goisot	<b>60 €</b>	34 €	

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Marsannay

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
Marsannay « Clos du Jeu »	2018 Château de Marsannay	<b>70 €</b>	40 €	
Marsannay « Les Favières »	2020 Château de Marsannay	<b>73 €</b>	42 €	
:Marsannay « Clos du Roy »	2021 Jérôme Galeyrand	<b>160 €</b>	105 €	
Marsannay « Clos du Roy »	2021 Domaine René Bouvier	<b>93 €</b>	53 €	
Marsannay « Longeroies »	2021 Domaine René Bouvier	<b>85 €</b>	48 €	
:Marsannay « Les Champs-Salomon »	2021 Domaine Bart	<b>82 €</b>	47 €	
Marsannay « Clos du Jeu »	2022 Château de Marsannay	<b>80 €</b>	40 €	
:Marsannay « Les Grasses Têtes »	2022 Château de Marsannay	<b>76 €</b>	44 €	
Marsannay « Clos du Roy »	2022 Jérôme Galeyrand	<b>140 €</b>	105 €	
Marsannay « En Larrey »	2022 Domaine Henri Richard	<b>100 €</b>	60 €	
Marsannay « Longeroies »	2022 La Maison Romane	<b>106 €</b>	60 €	
:Marsannay « Les Longeroies »	2022 Domaine Charles Audoin	<b>88 €</b>	50 €	
Marsannay « Clos du Roy »	2022 Domaine Charles Audoin	<b>88 €</b>	50 €	
Marsannay « Les Favières »	2022 Domaine Charles Audoin	<b>88 €</b>	50 €	
:Marsannay « Les Finottes »	2023 Domaine Bart	<b>47 €</b>	27 €	
Marsannay « Les Longeroies »	2023 Domaine Bart	<b>57 €</b>	33 €	
Marsannay « Les Longeroies »	2023 Jean Fournier	<b>76 €</b>	44 €	
Marsannay « Clos du Roy »	2023 Jean Fournier	<b>76 €</b>	44 €	
<b>Fixin</b>				
Fixin « Le Champs des Charmes »	2020 Jérôme Galeyrand	<b>147 €</b>	84 €	
Fixin « Champs de Vosger »	2021 Jérôme Galeyrand	<b>120 €</b>	68 €	
Fixin « Le Champs des Charmes »	2021 Jérôme Galeyrand	<b>160 €</b>	105 €	
Fixin	2021 Domaine Molin	<b>70 €</b>	40 €	
Fixin « Les Chenevières »	2021 Domaine Ballorin	<b>128 €</b>	73 €	
Fixin « Champs de Vosger »	2022 Jérôme Galeyrand	<b>120 €</b>	70 €	
Fixin « Champs de Vosger »	2022 Harbour	<b>91 €</b>	52 €	
Fixin « Les Crais »	2022 Domaine Berthaut-Gerbet	<b>73 €</b>	/	
Fixin « Les Crais »	2023 Domaine Berthaut-Gerbet	<b>73 €</b>	/	
Fixin « Village »	2023 Antoine Lienhardt	<b>86 €</b>	49 €	
Fixin 1er Cru « Les Arvelets »	2022 Domaine Berthaut-Gerbet	<b>135 €</b>	/	
Fixin 1er Cru « Clos du Chapitre »	2022 Domaine Guy et Yvan Dufouleur	<b>114 €</b>	65 €	
Fixin 1er Cru « Les Hervelets »	2023 Domaine Bart	<b>124 €</b>	71 €	
:Fixin 1er Cru « Clos de la Perrière »	2023 Domaine Joliet	<b>123 €</b>	70 €	

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

## Gevrey-Chambertin

PRIX À  
TABLE

PRIX CAVISTE À  
EMPORTER -  
TAKEAWAY \*

Gevrey-Chambertin « Mes Favorites »	2011 Domaine Burguet	<b>186 €</b>	124 €
Gevrey-Chambertin « En Vosne »	2016 Domaine Duroché	<b>260 €</b>	/
Gevrey-Chambertin « Ostrea »	2017 Domaine Trapet	<b>158 €</b>	/
Gevrey-Chambertin « En Vosne »	2017 Domaine Duroché	<b>263 €</b>	/
Gevrey-Chambertin	2019 Domaine Armand Rousseau	<b>126 €</b>	/
Gevrey-Chambertin	2019 Domaine Perrot-Minot	<b>195 €</b>	/
Gevrey-Chambertin « Cuvée Alexandrine »	2021 Domaine Marc Roy	<b>200 €</b>	145 €
Gevrey-Chambertin	2021 Domaine Chantal Lescure	<b>123 €</b>	70 €
Gevrey-Chambertin	2021 Domaine Philippe Pacalet	<b>177 €</b>	118 €
Gevrey-Chambertin	2021 Bouchard Père et Fils	<b>104 €</b>	60 €
Gevrey-Chambertin « Clos Prieur »	2021 Frédéric Magnien	<b>138 €</b>	80 €
Gevrey-Chambertin « En Champs »	2021 Domaine Drouhin-Laroze	<b>165 €</b>	94 €
Gevrey-Chambertin « En Combe »	2021 Domaine Drouhin-Laroze	<b>165 €</b>	94 €
Gevrey-Chambertin « Dix Climats »	2021 Domaine Drouhin-Laroze	<b>130 €</b>	74 €
Gevrey-Chambertin « Justice»	2021 La Maison Romane	<b>160 €</b>	105 €
Gevrey-Chambertin « Justice »	2022 La Maison Romane	<b>174 €</b>	114 €
Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes »	2022 Domaine Henri Magnien	<b>130 €</b>	80 €
Gevrey-Chambertin	2022 Domaine Lucien Boillot	<b>130 €</b>	74 €
Gevrey-Chambertin « Aux Corvées »	2022 Domaine Les Astrelles	<b>160 €</b>	96 €
Gevrey-Chambertin « Symphonie »	2022 Jean-Luc Burguet	<b>112 €</b>	64 €
Gevrey-Chambertin « En Evocelle »	2022 Domaine Lippe-Boileau	<b>150 €</b>	88 €
Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes »	2022 Domaie Gallois	<b>112 €</b>	64 €
Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes »	2022 Domaine Humbert	<b>125 €</b>	71 €
Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes »	2022 Domaine Bachelet	<b>163 €</b>	92 €
Gevrey-Chambertin « En Champs »	2022 Domaine Philippe Livera	<b>123 €</b>	70 €
Gevrey-Chambertin	2022 Domaine Georges Lignier	<b>105 €</b>	60 €
Gevrey-Chambertin « Cuvée Ronde »	2022 Domaine Tawse	<b>139 €</b>	80 €
Gevrey-Chambertin	2022 Jean-Claude Boisset	<b>175 €</b>	100 €
Gevrey-Chambertin	2022 Domaine René Bouvier	<b>128 €</b>	73 €
Gevrey-Chambertin « En Pallud »	2022 Domaine Marchand Tawse	<b>148 €</b>	84 €
Gevrey-Chambertin	2022 Domaines des Astrelles	<b>150 €</b>	88 €
Gevrey-Chambertin	2023 Domaine Jean Fournier	<b>120 €</b>	68 €
Gevrey-Chambertin	2023 Domaine Trapet	<b>126 €</b>	72 €
Gevrey-Chambertin	2023 Domaine Rebourseau	<b>105 €</b>	60 €
Gevrey-Chambertin « Les Jeunes Rois »	2023 Le Guellec-Ducouet	<b>99 €</b>	56 €
Gevrey-Chambertin « 93 »	2023 Le Guellec-Ducouet	<b>102 €</b>	58 €
Gevrey-Chambertin « Clos Champ »	2023 Le Guellec-Ducouet	<b>104 €</b>	59 €
Gevrey-Chambertin « Reserve Personnelle »	2023 Paul Aegerter	<b>172 €</b>	98 €
Gevrey-Chambertin « La Justice »	2023 Domaine Felletig	<b>128 €</b>	73 €
Gevrey-Chambertin	2023 Domaine Dugat	<b>154 €</b>	/
Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes »	2023 Domaine Henri Magnien	<b>133 €</b>	76 €
Gevrey-Chambertin	2023 Frédéric Esmonin	<b>85 €</b>	49 €
Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes »	2023 Domaine Lippe-Boileau	<b>112 €</b>	64 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste**

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Gevrey-Chambertin Premiers Crus

		PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE A EMPORTER - TAKEAWAY *
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Clos Saint-Jacques »	2013 Domaine Armand Rousseau	960 €	/
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru «Les Cazetiers »	2017 Domaine Armand Rousseau	237 €	/
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Champeaux »	2018 Domaine Denis Mortet	328 €	238 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Les Champonnets »	2018 Domaine Hereszty-Mazzini	195 €	130 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Lavaux-Saint-Jacques »	2018 Domaine Denis Mortet	420 €	364 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru	2018 Domaine Jacques Prieur	240 €	200 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> cru « Craipillots »	2020 Domaine Aegeerter	245 €	178 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> cru « Les Corbeaux »	2020 Domaine Bachelet	250 €	/
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> cru « Combe aux Moines »	2020 Domaine René Bouvier	256 €	186 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Les Cazetiers »	2021 Domaine Faiveley	245 €	178 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Clos Prieur »	2021 Domaine Thierry Mortet	186 €	120 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Clos Prieur »	2021 Domaine Drouhin-Laroze	189 €	126 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Bel Air »	2021 Domaine Taupenot-Merne	255 €	205 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Champeaux »	2021 Domaine René Bouvier	256 €	186 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Les Cherbaudes	2021 Domaine Lucien Boillot	180 €	120 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Les Combottes »	2021 Domaine Georges Lignier	248 €	141 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Les Champeaux»	2021 Domaine Marchand Tawse	230 €	153 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Lavaut St Jacques »	2021 Domaine Duroché	313 €	/

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

		PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Bel Air »	2022 Domaine Taupenot-Merme	260 €	205 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Les Champeaux »	2022 Domaine Alain Burguet	207 €	138 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Lavaux Saint-Jacques »	2022 Domaine Alain Burguet	272 €	198 €
Gevrey-Chambertin 1er Cru « Les Cherbaudes	2022 Domaine Lucien Boillot	232 €	132 €
Gevrey-Chambertin 1er Cru « Les Petits Cazetiers »	2022 Domaine Gallois	186 €	124 €
Gevrey-Chambertin 1er Cru « Poissenot »	2022 Domaine Humbert	227 €	152 €
Gevrey-Chambertin 1er Cru « Petite Chapelle »	2022 Domaine Humbert	228 €	152 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Les Champeaux »	2022 Domaine Marchand Tawse	230 €	153 €

**Gevrey 1er Cru Les Corbeaux - Vignes en propriété de la Rôtisserie du Chambertin  
Vinifiés par les domaines Rossignol Trapet et Trapet Père & Fils**

Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> cru « Les Corbeaux »	2022 Domaine Trapet Père & Fils	180 €	110 €
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> cru « Les Corbeaux »	2022 Domaine Rossignol-Trapet	180 €	110 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

## Les Grands Crus de Gevrey-Chambertin

			<b>PRIX À TABLE</b>	<small>PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *</small>
Ruchottes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2016	Aymé Vadim	<b>742 €</b>	/
Ruchottes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2016	Domaine Armand Rousseau	<b>744 €</b>	/
Ruchottes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2020	Domaine Marchand-Grillot	<b>450 €</b>	330 €
Ruchottes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2021	Domaine Marchand-Grillot	<b>410 €</b>	330 €
Ruchottes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2021	Domaine Henri Magnien	<b>420 €</b>	340 €
Ruchottes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2022	Frederic Esmonin	<b>300 €</b>	240 €
Mazis-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2017	Domaine Denis Mortet	<b>995 €</b>	/
Mazis-Chambertin <b>Grand Cru</b> « Cuvée Madeleine »	2019	Hospice de Beaune Domaine Frédéric Esmonin	<b>252 €</b>	183 €
Mazis-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2021	Domaine Marchand-Tawse	<b>480 €</b>	400 €
Chambertin-Clos-De-Bèze <b>Grand Cru</b>	2011	Domaine Perrot-Minot	<b>900 €</b>	/
Chambertin-Clos-De-Bèze <b>Grand Cru</b>	2014	Domaine Perrot-Minot	<b>900 €</b>	/
Chambertin-Clos-De-Bèze <b>Grand Cru</b>	2019	Jean-Luc et Eric Burguet	<b>495 €</b>	440 €
Chambertin-Clos-De-Bèze <b>Grand Cru</b>	2019	Frederic Magnien	<b>650 €</b>	578 €
Chambertin-Clos-De-Bèze <b>Grand Cru</b>	2021	Domaine Drouhin-Laroze	<b>395 €</b>	316 €
Chambertin <b>Grand Cru</b>	2005	Domaine Bouchard Père & Fils	<b>760 €</b>	760 €
Chambertin <b>Grand Cru</b>	2006	Domaine Bouchard Père & Fils	<b>610 €</b>	542 €
Chambertin <b>Grand Cru</b>	2008	Famille Trapet	<b>1 000 €</b>	/
Chambertin <b>Grand Cru</b>	2016	Aymé Vadim	<b>742 €</b>	/
Chambertin <b>Grand Cru</b>	2016	Domaine Jacques Prieur	<b>750 €</b>	/
Chambertin <b>Grand Cru</b>	2017	Domaine Denis Mortet	<b>1 300 €</b>	/
Chambertin <b>Grand Cru</b>	2018	Domaine Louis Latour	<b>560 €</b>	500 €
Charmes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2001	Domaine Taupenot-Merme	<b>740 €</b>	/
Charmes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2005	Domaine Perrot-Minot	<b>788 €</b>	/
Charmes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2012	Domaine Michel Magnien	<b>385 €</b>	308 €
Charmes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2017	Domaine Perrot-Minot	<b>675 €</b>	/
Charmes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2017	Domaine Armand Rousseau	<b>501 €</b>	/
Charmes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2020	Domaine Bachelet	<b>600 €</b>	/
Charmes-Chambertin <b>Grand Cru</b> « Aux Mazoyères »	2020	Domaine du Couvent	<b>275 €</b>	220 €
Charmes-Chambertin <b>Grand Cru</b> « Aux Mazoyères »	2021	Domaine du Couvent	<b>275 €</b>	220 €
Charmes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2021	Domaine René Bouvier	<b>452 €</b>	402 €
Charmes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2021	Domaine Taupenot-Merme	<b>460 €</b>	410 €
Charmes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2021	Domaine Dugat	<b>500 €</b>	/
Charmes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2022	Domaine Humbert	<b>350 €</b>	280 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
Mazoyères-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2017	Domaine Henri Richard	<b>300 €</b>	250 €
Mazoyères-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2018	Domaine Taupenot-Merme	<b>560 €</b>	500 €
Mazoyères-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2021	Domaine Taupenot-Merme	<b>520 €</b>	470 €
Latricières-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2021	Dromaine Drouhin-Laroze	<b>293 €</b>	234 €
Chapelle-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2021	Domaine Ponsot	<b>552 €</b>	/
Chapelle-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2021	Dromaine Drouhin-Laroze	<b>293 €</b>	234 €
Griotte-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2021	Domaine Dugat	<b>700 €</b>	/

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

## Morey-Saint-Denis

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
Morey-Saint-Denis « La Rue de Vergy »	2017 Domaine Perrot-Minot	<b>195 €</b>	/	
Morey-Saint-Denis « La Rue de Vergy »	2019 Domaine Perrot-Minot	<b>195 €</b>	/	
Morey-Saint-Denis « Cuvée des Grives »	2020 Domaine Ponsot	<b>175 €</b>	/	
Morey-Saint-Denis « En La Rue de Vergy »	2021 Domaine René Bouvier	<b>189 €</b>	126 €	
Morey-Saint-Denis	2021 Domaine Taupenot-Merme	<b>170 €</b>	113 €	
Morey-Saint-Denis « En La Rue de Vergy »	2022 Domaine Marchand-Tawse	<b>148 €</b>	86 €	
Morey-Saint-Denis	2022 Domaine Georges Lignier	<b>94 €</b>	54 €	
Morey-Saint-Denis « Très Girard »	2022 Domaine Ballorin	<b>140 €</b>	80 €	
Morey-Saint-Denis	2023 David Duband	<b>114 €</b>	65 €	
Morey-Saint-Denis	2023 Domaine Taupenot-Merme	<b>153 €</b>	102 €	
Morey-Saint-Denis 1er Cru « Les Ruchots »	2006 Frédéric Magnien	<b>165 €</b>	94 €	
Morey-Saint-Denis 1er Cru « La Riotte »	2015 Domaine Perrot-Minot	<b>338 €</b>	/	
Morey-Saint-Denis 1er Cru	2019 Domaine Marchand Tawse	<b>155 €</b>	88 €	
Morey-Saint-Denis 1er Cru « Clos Sorbè »	2019 Frédéric Magnien	<b>165 €</b>	94 €	
Morey-Saint-Denis 1er Cru « Clos des Ormes »	2019 Domaine Marchand Tawse	<b>158 €</b>	106 €	
Morey-Saint-Denis 1er Cru « Clos la Riotte »	2020 Domaine Odoul-Coquart	<b>165 €</b>	110 €	
Morey-Saint-Denis 1er Cru « Les Millandes »	2020 Domaine Raphet	<b>168 €</b>	96 €	
Morey-Saint-Denis 1er Cru	2021 Domaine Dujac	<b>240 €</b>	/	
Morey-Saint-Denis 1er Cru « Clos des Ormes »	2021 Domaine Georges Lignier	<b>134 €</b>	78 €	
Morey-Saint-Denis 1er Cru « La Riotte »	2021 Domaine Taupenot-Merme	<b>249 €</b>	180 €	
Morey-Saint-Denis 1er Cru « Clos des Ormes »	2022 Domaine Georges Lignier	<b>134 €</b>	78 €	
Morey-Saint-Denis 1er Cru « Cuvée Renaissance »	2022 Domaine Tortochot	<b>161 €</b>	92 €	

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

## Chambolle-Musigny

			<b>PRIX À TABLE</b>	<b>PRIX CAVISTE A EMPORTER - TAKEAWAY *</b>
:Chambolle-Musigny « Vieilles Vignes »	2018 Frédéric Magnien	<b>138 €</b>	80 €	
Chambolle-Musigny	2020 La Maison Romane	<b>173 €</b>	99 €	
.Chambolle-Musigny	2021 La Maison Romane	<b>160 €</b>	105 €	
Chambolle-Musigny	2021 Domaine Taupenot-Merme	<b>160 €</b>	104 €	
Chambolle-Musigny	2022 Domaine René Bouvier	<b>159 €</b>	106 €	
Chambolle-Musigny	2022 Domaine Taupenot-Merme	<b>160 €</b>	105 €	
Chambolle-Musigny	2022 La Maison Romane	<b>174 €</b>	114 €	
.Chambolle-Musigny	2022 Domaine Marchand-Tawse	<b>161 €</b>	108 €	
Chambolle-Musigny	2023 Domaine Truchetet	<b>183 €</b>	122 €	
:Chambolle-Musigny	2023 Domaine Georges Lignier	<b>125 €</b>	71 €	
Chambolle-Musigny « Clos Le Village »	2023 Domaine Felletig	<b>158 €</b>	90 €	
Chambolle-Musigny	2023 Domaine Taupenot-Merme	<b>172 €</b>	98 €	
Chambolle-Musigny 1er Cru	2001 Domaine Comte de Vogué	<b>700 €</b>	/	
.Chambolle-Musigny 1er Cru « Combe d'Orveau »	2014 Domaine Perrot-Minot	<b>563 €</b>	/	
.Chambolle-Musigny 1er Cru « Combe d'Orveau »	2015 Domaine Perrot-Minot	<b>608 €</b>	/	
Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Fuées »	2019 Frédéric Magnien	<b>211 €</b>	140 €	
Chambolle-Musigny 1er Cru	2019 Domaine Perrot-Minot	<b>563 €</b>	/	
.Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Charmes »	2020 Domaine Bruno Clair	<b>252 €</b>	168 €	
Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Amoureuses »	2020 Jacques-Frédéric Mugnier	<b>1 200 €</b>	/	
Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Charmes »	2021 Domaine Bruno Clair	<b>248 €</b>	180 €	
Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Charmes »	2021 Jean-Claude Boisset	<b>313 €</b>	250 €	
Chambolle-Musigny 1er Cru « La Combe d'Orveau »	2021 Domaine Taupenot-Merne	<b>260 €</b>	210 €	
Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Fuées »	2022 Domaine René Bouvier	<b>256 €</b>	186 €	
Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Fuées »	2023 Domaine Felletig	<b>243 €</b>	177 €	

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

## Les Grands Crus de Morey et Chambolle

		<b>PRIX À TABLE</b>	<b>PRIX CAVISTE A EMPORTER - TAKEAWAY *</b>
Clos de la Roche <b>Grand Cru</b>	2012 Domaine Michel Magnien	<b>385 €</b>	308 €
.Clos de la Roche <b>Grand Cru</b>	2016 Domaine Ponsot	<b>780 €</b>	/
Clos de la Roche <b>Grand Cru</b>	2019 Domaine Georges Lignier	<b>335 €</b>	267 €
Clos de Tart <b>Grand Cru</b>	2017 Clos de Tart	<b>1 050 €</b>	/
Clos Saint Denis <b>Grand Cru</b>	2018 Domaine Michel Magnien	<b>385 €</b>	/
Clos des Lambrays <b>Grand Cru</b>	2014 Domaine des Lambrays	<b>700 €</b>	/
Clos des Lambrays <b>Grand Cru</b>	2016 Domaine des Lambrays	<b>675 €</b>	/
Clos des Lambrays <b>Grand Cru</b>	2017 Domaine des Lambrays	<b>675 €</b>	/
.Clos des Lambrays <b>Grand Cru</b>	2021 Domaine Taupenot-Merme	<b>1 200 €</b>	/
Bonnes-Mares <b>Grand Cru</b>	1996 Domaine Comte de Vogüé	<b>1 500 €</b>	/
Bonnes-Mares <b>Grand Cru</b>	2009 Domaine Georges Lignier	<b>500 €</b>	330 €
.Bonnes-Mares <b>Grand Cru</b>	2015 Robert Groffier Père & Fils	<b>945 €</b>	/
Bonnes-Mares <b>Grand Cru</b>	2017 Domaine Denis Mortet	<b>1 000 €</b>	/
Bonnes-Mares <b>Grand Cru</b>	2019 Jacques-Frédéric Mugnier	<b>1 000 €</b>	/
Bonnes-Mares <b>Grand Cru</b>	2019 Domaine Georges Lignier	<b>418 €</b>	330 €
Bonnes-Mares <b>Grand Cru</b>	2020 Jacques-Frédéric Mugnier	<b>1 000 €</b>	/
Bonnes-Mares <b>Grand Cru</b>	2021 Jacques-Frédéric Mugnier	<b>1 000 €</b>	/
Musigny <b>Grand Cru</b>	2017 Jacques-Frédéric Mugnier	<b>1 900 €</b>	/
.Musigny <b>Grand Cru</b>	2020 Domaine de la Vougeraie	<b>916 €</b>	/

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

## Clos de Vougeot Grand Cru

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
.Clos Vougeot Grand Cru	2013 Domaine d'Eugénie	<b>460 €</b>	/	
Clos Vougeot Grand Cru	2016 Domaine Jean Grivot	<b>520 €</b>	/	
Clos Vougeot Grand Cru	2016 Aymé Vadim	<b>543 €</b>	483 €	
Clos Vougeot Grand Cru	2017 Domaine Jean Grivot	<b>510 €</b>	/	
Clos Vougeot Grand Cru	2017 Domaine d'Eugénie	<b>470 €</b>	/	
Clos Vougeot Grand Cru	2017 Château de la Tour	<b>320 €</b>	250 €	
Clos Vougeot Grand Cru	2018 Domaine d'Eugénie	<b>470 €</b>	/	
Clos Vougeot Grand Cru	2018 Domaine Jean Grivot	<b>450 €</b>	/	
Clos Vougeot Grand Cru	2019 Joesph Drouhin	<b>410 €</b>	328 €	
Clos Vougeot Grand Cru	2019 Domaine Jean Grivot	<b>500 €</b>	/	
Clos Vougeot Grand Cru	2019 Domaine Faiveley	<b>425 €</b>	340 €	
Clos Vougeot Grand Cru	2019 Domaine Henri Rebourseau	<b>280 €</b>	230 €	
Clos Vougeot Grand Cru « Aux Origines »	2020 Domaine du Couvent	<b>263 €</b>	210 €	
Clos Vougeot Grand Cru	2021 Domaine Lamarche	<b>264 €</b>	/	
Clos Vougeot Grand Cru « Aux Origines »	2021 Domaine du Couvent	<b>263 €</b>	210 €	
Clos Vougeot Grand Cru	2021 Domaine d'Eugénie	<b>495 €</b>	/	
:Clos Vougeot Grand Cru	2021 Domaine Drouhin Laroze	<b>335 €</b>	268 €	
Clos Vougeot Grand Cru	2022 Domaine Jean-Marc Millot	<b>311 €</b>	248 €	

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Vosne-Romanée

		PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE A EMPORTER - TAKEAWAY*
.Vosne-Romanée « Les Clous »	2020 Domaine Prieuré-Roch	<b>365 €</b>	/
.Vosne-Romanée « Aux Réas »	2020 La Maison Romane	<b>173 €</b>	99 €
Vosne-Romanée « Vigneux »	2021 Domaine Jean Tardy	<b>175 €</b>	100 €
Vosne-Romanée « Les Barreaux »	2021 Domaine du Couvent	<b>147 €</b>	84 €
Vosne-Romanée « Aux Réas »	2021 La Maison Romane	<b>160 €</b>	105 €
.Vosne-Romanée « Vigneux »	2021 Zito	<b>186 €</b>	124 €
.Vosne-Romanée « Les Clous »	2021 Domaine Prieuré-Roch	<b>380 €</b>	/
Vosne-Romanée « Aux Réas »	2022 La Maison Romane	<b>174 €</b>	114 €
Vosne-Romanée	2022 Domaine Marchand-Tawse	<b>162 €</b>	108 €
:Vosne Romanée « Vigneux »	2022 Domaine Zito	<b>186 €</b>	124 €
.Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru « Cros Parantoux »	2017 Emmanuel Rouget	<b>900 €</b>	/
Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru « Les Suchots »	2021 Domaine Chantal Lescure	<b>274 €</b>	200 €
.Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru « Aux Brulées »	2021 Domaine d'Eugénie	<b>380 €</b>	/
Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru « Les Suchots »	2022 Domaine du Clos des Poulettes	<b>192 €</b>	128 €
Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru « Les Suchots »	2022 Domaine Marchand-Tawse	<b>273 €</b>	198 €
Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru « Les Rouges du Dessus »	2022 Jean-Luc & Eric Burguet	<b>275 €</b>	200 €
<b>Les Grands Crus de Vosne-Romanée</b>			
.Richebourg <b>Grand Cru</b>	2018 Domaine Jean Grivot	<b>1 800 €</b>	/
Richebourg <b>Grand Cru</b>	2019 Domaine Jean Grivot	<b>1 851 €</b>	/
Grand Echezeaux <b>Grand Cru</b>	2021 Domaine d'Eugénie	<b>630 €</b>	/
Grand Echezeaux <b>Grand Cru</b>	2021 Domaine Jean-Marc Millot	<b>518 €</b>	/
.Echezeaux <b>Grand Cru</b>	2018 Domaine Jean Grivot	<b>500 €</b>	/
Echezeaux <b>Grand Cru</b>	2021 Domaine d'Eugénie	<b>520 €</b>	/
Echezeaux <b>Grand Cru</b>	2021 Claire Naudin	<b>675 €</b>	/
.Echezeaux <b>Grand Cru</b>	2021 Domaine Jean-Marc Millot	<b>311 €</b>	/

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Domaine de la Romanée-Conti

<b>La Tâche Grand Cru</b>	1996	<b>5 500 €</b>
---------------------------	------	----------------

## Domaine du Comte Liger-Belair

<b>Echezeaux Grand Cru</b>	2011	<b>2 160 €</b>
<b>La Romanée Grand Cru</b>	2009	<b>7 750 €</b>

## Domaine Arnoux-Lachaux

Chambolle-Musigny	2019	<b>400 €</b>
Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots »	2013	<b>1 200 €</b>
Echezeaux Grand Cru	2013	<b>1 200 €</b>
Nuits-Saint-Georges « Les Poisets »	2020	<b>500 €</b>
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Corvées Pagets »	2020	<b>675 €</b>

## Domaine Lamarche

<b>La Grande Rue Grand Cru</b>	2017	<b>833 €</b>
<b>La Grande Rue Grand Cru</b>	2019	<b>916 €</b>

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

## Nuits-Saint-Georges

PRIX À  
TABLE

PRIX CAVISTE /  
EMPORTER -  
TAKEAWAY \*

Nuits-Saint-Georges	2017	Domaine Cathiard	<b>195 €</b>	/
Nuits-Saint-Georges « Aux Allots »	2019	Domaine Chicotot	<b>125 €</b>	70 €
Nuits-Saint-Georges	2019	Domaine Chantal Lescure	<b>148 €</b>	84 €
Nuits-Saint-Georges « Au Bas de Combe »	2021	Domaine Jean Tardy	<b>147 €</b>	84 €
Nuits-Saint-Georges	2021	Domaine Philippe Pacalet	<b>179 €</b>	119 €
Nuits-Saint-Georges « Les Haut Pruliers »	2021	Bertrand & Axelle Machard de Gramont	<b>126 €</b>	72 €
Nuits-Saint-Georges « Aux Allots »	2021	Bertrand & Axelle Machard de Gramont	<b>116 €</b>	66 €
Nuits-Saint-Georges « Les Vallerots »	2021	Bertrand & Axelle Machard de Gramont	<b>112 €</b>	64 €
Nuits-Saint-Georges	2022	Domaine Marchand-Tawse	<b>129 €</b>	74 €
Nuits-Saint-Georges	2023	Domaine Julien	<b>124 €</b>	71 €
Nuits-Saint-Georges « Les Fleurières »	2023	Vincent Paindavoine	<b>175 €</b>	/

## Nuits-Saint-Georges Premiers Crus

Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Pruliers »	2011	Domaine Robert Chevillon	<b>260 €</b>	140 €
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Vaucrains »	2013	Domaine Robert Chevillon	<b>255 €</b>	170 €
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Vaucrains »	2016	Aymé Vadim	<b>302 €</b>	238 €
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « La Richemone »	2017	Domaine Perrot-Minot	<b>608 €</b>	/
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Roncière »	2017	Domaine Jean Grivot	<b>250 €</b>	/
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Porêts Saint-Georges »	2018	Domaine Faiveley	<b>178 €</b>	112 €
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Aux Chaignots »	2018	Domaine Faiveley	<b>178 €</b>	112 €
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Chaignots »	2018	Domaine Robert Chevillon	<b>180 €</b>	120 €
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Roncières »	2018	Domaine Robert Chevillon	<b>180 €</b>	120 €
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Roncière »	2018	Domaine Jean Grivot	<b>240 €</b>	/
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Bousselots »	2018	Domaine Julien	<b>165 €</b>	110 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

			PRIX A TABLE	PRIX CAVISTE A EMPORTER - TAKEAWAY *
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Saints Georges »	2019 Domaine Chicotot	<b>238 €</b>	159 €	
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Vaucrains »	2019 Domaine Chicotot	<b>238 €</b>	159 €	
.Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Aux Boudots »	2019 Domaine Jean Grivot	<b>270 €</b>	/	
:Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Aux Chaignots »	2019 Domaine Faiveley	<b>180 €</b>	120 €	
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Saints Georges »	2020 Domaine Chicotot	<b>246 €</b>	179 €	
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Vaucrains »	2020 Domaine Chicotot	<b>246 €</b>	179 €	
.Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Aux Chaignots - Cuvée Joseph »	2020 Cyprien Arlaud	<b>170 €</b>	120 €	
:Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Bousselots »	2020 Domaine Julien	<b>186 €</b>	124 €	
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Aux Murgers »	2020 Domaine Méo-Camuzet	<b>230 €</b>	/	
.Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Vaucrains »	2020 Domaine Henri Gouges	<b>195 €</b>	/	
.Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Clos des Corvées - Vieilles Vignes »	2020 Domaine Prieuré-Roch	<b>450 €</b>	/	
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Clos de la Maréchale »	2020 Domaine Jacques-Frederic Mugnier	<b>200 €</b>	/	
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Vaucrains »	2021 Domaine Henri Gouges	<b>220 €</b>	/	
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Pruliers »	2021 Domaine Henri Gouges	<b>180 €</b>	/	
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Pruliers »	2021 Domaine Taupenot-Merme	<b>235 €</b>	174 €	
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Vallerots »	2021 Domaine Chantal Lescure	<b>174 €</b>	100 €	
.Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Clos de la Maréchale »	2021 Domaine Jacques-Frederic Mugnier	<b>180 €</b>	/	
.Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Saints-Georges »	2021 Domaine Henri Gouges	<b>540 €</b>	/	
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Les Pruliers »	2022 Jean-Claude Boisset	<b>180 €</b>	120 €	
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Chaînes Carteau	2022 La Maison Romane	<b>215 €</b>	160 €	
:Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru « Clos des Poulett	2022 Clos des Poulettes	<b>102 €</b>	62 €	

## La Côte de Beaune

### Les vignobles de Ladoix, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses

			<b>PRIX À TABLE</b>	<b>PRIX CAVISTE A EMPORTER - TAKEAWAY *</b>
Ladoix « Le Cloud »	2021	Domaine Prieuré-Roch	<b>160 €</b>	/
.Ladoix 1 <sup>er</sup> Cru « La Corvée »	2020	Claire Naudin	<b>130 €</b>	76 €
Ladoix 1 <sup>er</sup> Cru « La Corvée »	2021	Claire Naudin	<b>130 €</b>	75 €
Ladoix 1 <sup>er</sup> Cru « La Corvée »	2022	Domaine Michel Mallard	<b>109 €</b>	62 €
.Aloxe-Corton	2020	Claire Naudin	<b>125 €</b>	70 €
Aloxe-Corton « Les Valozières »	2020	Domaine Julien	<b>120 €</b>	60 €
.Aloxe-Corton	2021	Claire Naudin	<b>124 €</b>	70 €
.Aloxe-Corton	2022	Domaine Jean Fournier	<b>100 €</b>	60 €
Aloxe-Corton	2022	Domaine Nicolas Faure	<b>165 €</b>	/
Aloxe-Corton 1er Cru « Les Valozières »	2020	Domaine Michel Mallard	<b>161 €</b>	92 €
Aloxe-Corton 1er Cru « La Coutière »	2021	Domaine Henri Magnien	<b>150 €</b>	88 €
Aloxe-Corton 1er Cru « Les Valozières »	2021	Domaine Comte Senard	<b>158 €</b>	90 €
Aloxe-Corton 1er Cru	2023	Chapuis Chapuis	<b>107 €</b>	61 €
:Pernand-Vergelesses	2022	Chapuis Chapuis	<b>62 €</b>	35 €
Pernand-Vergelesses	2022	Nicolas Morin	<b>81 €</b>	46 €
.Pernand-Vergelesses 1er Cru « Ile des Vergelesses »	2021	Domaine Rapet Père & Fils	<b>140 €</b>	70 €
Pernand-Vergelesses 1er Cru « Ile des Vergelesses »	2022	Domaine Rapet Père & Fils	<b>140 €</b>	70 €
Pernand-Vergelesses 1er Cru « Ile des Vergelesses »	2023	Domain Chandon de Briailles	<b>206 €</b>	138 €
Pernand-Vergelesses 1er Cru « Les Vergelesses »	2023	Domain Chandon de Briailles	<b>175 €</b>	100 €

### Corton Grand Cru

Corton <b>Grand Cru</b> « Rognet »	2005	Domaine Taupenot-Merme	<b>560 €</b>	500 €
Corton <b>Grand Cru</b> « Clos des Meix »	2020	Domaine Comte Senard	<b>237 €</b>	172 €
Corton <b>Grand Cru</b> « Les Renardes »	2020	Domaine Michel Mallard	<b>237 €</b>	158 €
Corton <b>Grand Cru</b> « Clos du Roi »	2021	Domaine Comte Senard	<b>215 €</b>	156 €
Corton <b>Grand Cru</b> « Les Paulands »	2021	Domaine Comte Senard	<b>234 €</b>	156 €
Corton <b>Grand Cru</b> « Les Renardes »	2022	Jean-Claude Boisset	<b>275 €</b>	220 €
Corton <b>Grand Cru</b> « Les Bressandes »	2022	Domaine Comte Senard	<b>234 €</b>	156 €
Corton <b>Grand Cru</b>	2022	Chapuis & Chapuis	<b>216 €</b>	144 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

## Les vignobles de Chorey-Lès-Beaune et Savigny-Lès-Beaune

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
:Chorey-Lès-Beaune	2022	Domaine Tollot-Beaut	<b>80 €</b>	44 €
:Chorey-Lès-Beaune « Les Beaumonts »	2023	Domaine Michel Mallard	<b>81 €</b>	46 €
:Chorey-Lès-Beaune « Poirier Mal Chaussé »	2023	Dominique Fernandez	<b>53 €</b>	30 €
:Savigny-Lès-Beaune	2023	Chapuis Chapuis	<b>62 €</b>	35 €
:Savigny-Lès-Beaune « Aux Fournaux »	2023	Chandon de Briailles	<b>153 €</b>	88 €
Savigny-Lès-Beaune 1er Cru « Aux Gravains »	2021	Domaine Henri Germain & Fils	<b>130 €</b>	80 €
:Savigny-Lès-Beaune 1er Cru « Aux Gravains »	2022	Domaine Henri Germain & Fils	<b>140 €</b>	80 €
Savigny-Lès-Beaune 1er Cru « La Dominode »	2022	Harbour	<b>98 €</b>	56 €
Savigny-Lès-Beaune 1er Cru « Les Lavières »	2022	Jérémy Recchione	<b>150 €</b>	100 €
Savigny-Lès-Beaune 1er Cru « Aux Clous »	2022	La Maison Romane	<b>140 €</b>	92 €
Savigny-Lès-Beaune 1er Cru « Hauts-Jarrons »	2023	Domaine Chevrot	<b>97 €</b>	56 €

## Le vignoble de Beaune

Beaune « Les Prévolles »	2022	Les Horées	<b>126 €</b>	/
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Vigne de l'Enfant Jésus »	2009	Domaine Bouchard Père & Fils	<b>400 €</b>	320 €
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Vigne de l'Enfant Jésus »	2010	Domaine Bouchard Père & Fils	<b>360 €</b>	300 €
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Vigne de l'Enfant Jésus »	2017	Domaine Bouchard Père & Fils	<b>263 €</b>	210 €
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Vigne de l'Enfant Jésus »	2018	Domaine Bouchard Père & Fils	<b>275 €</b>	220 €
.Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Clos des Mouches »	1995	Joseph Drouhin	<b>350 €</b>	/
.Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Clos des Mouches »	2010	Joseph Drouhin	<b>288 €</b>	/
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Les Sizies »	2017	Domaine De Montille	<b>189 €</b>	126 €
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Grèves »	2018	Domaine Lafarge	<b>168 €</b>	96 €
.Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Grèves »	2018	Joseph Drouhin	<b>153 €</b>	102 €
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Clos du Roi »	2019	Domaine Marchand-Tawse	<b>100 €</b>	60 €
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Clos des Aigrots »	2019	Domaine Lafarge	<b>119 €</b>	68 €
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Clos de la Mousse »	2019	Domaine Bouchard Père & Fils	<b>154 €</b>	88 €
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Grèves »	2021	Domaine De Montille	<b>130 €</b>	/
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Bressandes »	2021	Domaine Henri Germain & Fils	<b>130 €</b>	/
Beaune 1er Cru « Les Tuvilains »	2021	Zito	<b>165 €</b>	110 €
:Beaune 1er Cru « Les Tuvilains »	2022	Zito	<b>165 €</b>	110 €
:Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Les Bressandes »	2022	Albert Morot	<b>123 €</b>	70 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

## Les Vignobles de Pommard et Volnay

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE A EMPORTER - TAKEAWAY*
.Pommard « Clos Marey Monge »	2012	Château de Pommard	<b>196 €</b>	110 €
.Pommard « Clos Marey Monge »	2016	Château de Pommard	<b>188 €</b>	125 €
Pommard	2020	Marthe Henry	<b>147 €</b>	84 €
Pommard « Les Vignots »	2022	Xavier Monnot	<b>145 €</b>	84 €
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru « Clos Orgelot »	2016	Clos du Moulin aux Moines	<b>150 €</b>	100 €
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru « Les Epenots »	2017	Domaine Parent	<b>216 €</b>	144 €
.Pommard 1 <sup>er</sup> Cru « Clos Orgelot »	2017	Clos du Moulin aux Moines	<b>140 €</b>	84 €
Pommard 1er Cru « Clos Blanc »	2019	Clos du Moulin aux Moines	<b>145 €</b>	85 €
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru « Les Pezerolles »	2020	Domaine De Montille	<b>250 €</b>	160 €
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru «Les Fremiers»	2021	Domaine Jean-Marc Bouley	<b>272 €</b>	198 €
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru « Les Epenots »	2021	Vincent Girardin	<b>180 €</b>	120 €
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru « Les Pezerolles »	2021	Domaine De Montille	<b>225 €</b>	180 €
:Pommard 1 <sup>er</sup> Cru	2022	La Maison Romane	<b>200 €</b>	134 €
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru « Les Saussilles »	2023	Domaine Morgan Truchetet	<b>183 €</b>	122 €
:Volnay	2020	Domaine Jean-Marc Bouley	<b>135 €</b>	77 €
Volnay	2021	Domaine Jean-Marc Bouley	<b>135 €</b>	77 €
Volnay	2021	Domaine Pierrick Bouley	<b>138 €</b>	80 €
Volnay « Vieilles Vignes »	2021	Rossignol-Cornu	<b>88 €</b>	50 €
Volnay	2022	Domaine Pierrick Bouley	<b>152 €</b>	87 €
Volnay « Clos de la Cave »	2022	Domaine Jean-Marc Bouley	<b>173 €</b>	99 €
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Les Caillerets »	1995	Domaine Bouchard Père & Fils	<b>385 €</b>	208 €
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Clos des Chênes »	2008	Domaine Lafarge	<b>300 €</b>	/
.Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Les Caillerets »	2012	Domaine Bouchard Père & Fils	<b>240 €</b>	16 €
.Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Les Taillepieds »	2018	Heitz-Lochardet	<b>154 €</b>	88 €
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Clos des Chênes »	2018	Domaine Lafarge	<b>240 €</b>	160 €
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Santenots »	2019	Armand Heitz	<b>175 €</b>	100 €
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Santenots du Milieu »	2020	Domaine Des Comtes Lafon	<b>220 €</b>	/
Volnay 1er Cru « Les Taillepieds »	2020	Domaine De Montille	<b>260 €</b>	170 €
:Volnay 1er Cru « Les Taillepieds »	2020	Armand Heitz	<b>172 €</b>	98 €
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Santenots du Milieu »	2021	Domaine Des Comtes Lafon	<b>240 €</b>	/
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Clos des Chênes »	2021	Domaine Jean-Marc Bouley	<b>272 €</b>	198 €
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Les Champans »	2021	Vincent Girardin	<b>175 €</b>	100 €
Volnay 1er Cru « Les Taillepieds »	2021	Domaine de Montille	<b>250 €</b>	200 €
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Champans »	2022	Domaine Pierrick Bouley	<b>230 €</b>	154 €
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Robardelle »	2022	Domaine Pierrick Bouley	<b>207 €</b>	138 €
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « Santenots »	2022	Domaine Darviot-Perrin	<b>165 €</b>	110 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Les vignobles de Monthélie, Meursault et Chassagne-Montrachet

PRIX À TABLE

PRIX CAVISTE À  
EMPORTER -  
TAKEAWAY \*

Monthélie 1er Cru « Les Riottes »	2022	Nicolas Morin	<b>123 €</b>	70 €
Meursault « Clos du Mazeray »	2022	Domaine Jacques Prieur	<b>165 €</b>	/
Meursault « Clos des Mouches »	2022	Domaine Henri Germain	<b>135 €</b>	/

## Les vignobles de Saint-Aubin, Auxey-Duresses et Saint-Romain

Saint-Aubin 1er Cru « Murgers des Dents de Chien »	2019	Armand Heitz	<b>140 €</b>	80 €
Auxey-Duresses « Les Ecusseaux »	2021	Domaine Boyer-Martenot	<b>81 €</b>	46 €
Auxey-Duresses	2022	Domaine Taupenot-Merme	<b>80 €</b>	50 €
Auxey-Duresses	2022	Domaine Fabien Coche	<b>72 €</b>	41 €
Auxey-Duresses	2023	Domaine Taupenot-Merme	<b>78 €</b>	44 €
Auxey-Duresses « Les Très Vieilles Vignes »	2023	Alain Gras	<b>91 €</b>	52 €
Auxey-Duresses « Les Rondières »	2023	Le Vignoble de Pauline - Truchetet	<b>77 €</b>	44 €
Auxey-Duresses « Le Plan de Lugny »	2023	Le Vignoble de Pauline - Truchetet	<b>84 €</b>	48 €
Auxey-Duresses 1er Cru	2021	Domaine Taupenot-Merme	<b>120 €</b>	68 €
Auxey-Duresses 1er Cru	2022	Domaine Taupenot-Merme	<b>120 €</b>	70 €
Saint Romain « La Périère »	2022	Zito	<b>86 €</b>	50 €
Saint Romain « Sous Roche »	2022	Domaine Henri et Gilles Buisson	<b>98 €</b>	56 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Les Vignobles de Santenay et Maranges

			<b>PRIX À TABLE</b>	<b>PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *</b>
Santenay « Clos des Hâtes »	2018 Domaine Bachey-Legros		<b>62 €</b>	35 €
Santenay « Clos des Hâtes »	2021 Hubert Lamy		<b>110 €</b>	/
Santenay	2021 Domaine Bonnardot		<b>66 €</b>	38 €
Santenay « Croix Sorine »	2022 Ludovic Pierrot		<b>73 €</b>	42 €
Santenay « Clos des Hâtes »	2022 Hubert Lamy		<b>114 €</b>	/
Santenay 1er Cru « Clos des Gravières »	2021 Jean-Marc Vincent		<b>160 €</b>	100 €
Santenay 1er Cru « Clos des Gravières »	2021 Hubert Lamy		<b>160 €</b>	/
Santenay 1er Cru « Clos des Gravières »	2022 Hubert Lamy		<b>161 €</b>	/
Maranges 1er Cru « Clos des Rois »	2022 Domaine Adrien Aubrun		<b>68 €</b>	39 €
Maranges 1er Cru « Les Clos Roussots »	2023 Domaine Chevrot		<b>70 €</b>	40 €
Maranges 1er Cru « Les Clos Roussots »	2023 AMI		<b>84 €</b>	48 €
Maranges 1er Cru « La Fuissière »	2023 Domaine Chevrot		<b>70 €</b>	40 €
<b>La Côte Chalonnaise et Maconnaise</b>				
Rully « La Chaume »	2022 Domaine Devevey		<b>85 €</b>	49 €
Rully 1er Cru « Cloux »	2022 Domaine de Villaine		<b>117 €</b>	67 €
Mercurey 1er Cru « Les Champs Martin »	2023 Domaine Bruno Lorenzon		<b>137 €</b>	78 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)

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

## Beaujolais

			<b>PRIX À TABLE</b>	<b>PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *</b>
Beaujolais Villages « Primeur »	2025	Leonis	<b>23 €</b>	12 €
Beaujolais « Buissonante »	2020	Leonis	<b>30 €</b>	15 €
Beaujolais Villages	2022	Marcel Lapierre	<b>46 €</b>	26 €
.Chénas	2016	Philippe Pacalet	<b>100 €</b>	50 €
Fleurie « Abbaye Road »	2019	Marc Delienne	<b>64 €</b>	40 €
Fleurie	2020	Domaine Lafarge-Vial	<b>53 €</b>	30 €
Fleurie « Clos Vernay »	2020	Domaine Lafarge-Vial	<b>56 €</b>	32 €
Fleurie « Greta Carbo »	2021	Marc Delienne	<b>56 €</b>	32 €
Brouilly « Brilius»	2020	Leonis	<b>37 €</b>	19 €
Saint-Amour « Côte de Besset - Cuvée Zen»	2022	Bret Brothers	<b>62 €</b>	35 €
.Morgon « Dynamite »	2021	Les Bertrand	<b>47 €</b>	27 €
Morgon « Cuvée Camille »	2023	Marcel Lapierre	<b>77 €</b>	44 €

## Jura

VDF « Poulrix »		Anne & Jean François Ganevat	<b>38 €</b>	25 €
:VDF « La Croix des Batailles »		Anne & Jean François Ganevat	<b>42 €</b>	28 €
Côte du Jura « Les Chonchons »	2020	Anne & Jean François Ganevat	<b>70 €</b>	40 €
Côte du Jura « Plein Sud »	2022	Jean-François Ganevat	<b>87 €</b>	58 €

## Provence

Bellet « Le Clos »	2022	Clos Saint-Vincent	<b>77 €</b>	44 €
IGP Alpilles « Amethyste »	2012	Domaine Hauvette	<b>204 €</b>	136 €
IGP Alpilles « Cornaline »	2019	Domaine Hauvette	<b>93 €</b>	53 €
IGP Alpilles « Amethyste »	2020	Domaine Hauvette	<b>138 €</b>	80 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Vallée du Rhône

PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY*
40 €	28 €
40 €	28 €
45 €	32 €
45 €	32 €
60 €	34 €
188 €	126 €
242 €	176 €
248 €	180 €
225 €	150 €
175 €	100 €
158 €	90 €
161 €	92 €
169 €	96 €
123 €	70 €
153 €	102 €

Vin de France « Bacchus »	2022	Charlotte et Aurélien Houillon	40 €	28 €
Vin de France « Les Gravières »	2022	Charlotte et Aurélien Houillon	40 €	28 €
.Vin de France « Cinsault »	2022	Charlotte et Aurélien Houillon	45 €	32 €
Vin de France « Vieilles Vignes »	2022	Charlotte et Aurélien Houillon	45 €	32 €
.IGP Collines Rhodaniennes « Côte Levant »	2021	Le Devay	60 €	34 €
Côte Rôtie « Mon Village »	2017	Stéphane Ogier	188 €	126 €
Côte Rôtie « Les Grandes Places »	2018	Stéphane Montez	242 €	176 €
Côte Rôtie « Les Grandes Places »	2018	Maison Clusel-Roch	248 €	180 €
Côte Rôtie « La Viallière »	2018	Maison Clusel-Roch	225 €	150 €
Côte Rôtie « Les Schistes »	2019	Maison Clusel-Roch	175 €	100 €
Côte Rôtie « Les Bons Arrêts »	2019	Stéphane Montez	158 €	90 €
Côte Rôtie « Carmina »	2020	Pierre-Jean Villa	161 €	92 €
Côte Rôtie « Mon Village »	2021	Stéphane Ogier	169 €	96 €
Saint Joseph « Senzonne »	2020	Jérôme Coursodon	123 €	70 €
Cornas « Les Vieilles fontaines »	2019	Alain Voge	153 €	102 €

## Languedoc-Roussillon

IGP Côtes Catalanes	2020	Domaine Gauby	204 €	136 €
IGP Pays du Gard « Clausus »	2020	Ludovic Engelvin	52 €	30 €
Vin de France « Les Vieux Ronsards »	2015	Ludovic Engelvin	90 €	65 €
Pic-Saint-Loup « Grenadières »	2020	Domaine Bruguière	79 €	45 €
Faugères « Les Bastides d'Alquier »	2020	Domaine Bardi d'Alquier	73 €	42 €
Côtes du Roussillon « Laïs »	2020	Olivier Pithon	64 €	36 €
Côtes du Roussillon « Le Pithou »	2021	Olivier Pithon	110 €	63 €

## Bordeaux

VDF « Emilien »	2019	Le Puy	70 €	40 €
VDF « Emilien »	2020	Le Puy	65 €	37 €

## Corse

Ajaccio « Granit 174 »	2021	Domaine Vaccelli	200 €	/
------------------------	------	------------------	-------	---

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste

Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Val de Loire

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
Saumur-Champigny « Clos »	2018	Clos Rougeard	<b>177 €</b>	118 €
Saumur-Champigny « Les Poyeux »	2018	Clos Rougeard	<b>231 €</b>	168 €
Saumur-Champigny « Le Bourg »	2018	Clos Rougeard	<b>305 €</b>	204 €
Saumur-Champigny « Clos de l'Echelier »	2022	Domaine des Roches Neuves	<b>70 €</b>	40 €
Saumur-Champigny « La Marginale »	2022	Domaine des Roches Neuves	<b>65 €</b>	36 €
Saumur-Champigny « Franc de Pied »	2022	Domaine des Roches Neuves	<b>70 €</b>	40 €
Saumur-Champigny « Clos de l'Echelier »	2023	Domaine des Roches Neuves	<b>70 €</b>	40 €
Vin de France « Gamay de l'Allié »	2022	Bi-Naume	<b>38 €</b>	20 €
<b>Alsace</b>				
Alsace Pinot Noir « Jardin des Oiseaux »	2021	Domaine Kirrenbourg	<b>140 €</b>	100 €
Alsace Pinot Noir « Bollenberg »	2020	Valentin Zusslin	<b>77 €</b>	44 €
<b>Savoie</b>				
Arbin Mondeuse « Tout un Monde »	2012	Domaine Magnin	<b>72 €</b>	48 €
Arbin Mondeuse « MD »	2018	Domaine Céline Jacquet	<b>46 €</b>	31 €
Arbin Mondeuse « Hors-Piste »	2018	Domaine Trosset	<b>26 €</b>	17 €
<b>Californie</b>				
Santa Rita Hills « Pinot Noir »	2020	Racines Wine	<b>112 €</b>	62 €
Napa Valley « The Ranch »	2021	Snowden Vineyard	<b>90 €</b>	60 €
<b>Italie</b>				
DOC Piemonte « Dolcetto »	2023	Jeremy Recchione	<b>67 €</b>	38 €
DOC Monferrato « Nebbiolo »	2023	Jeremy Recchione	<b>74 €</b>	42 €

## Magnums (150 cl)

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
Bourgogne	2023	Taupenot - Merme	<b>137 €</b>	78 €
Bourgogne Hautes-Cotes-de Beaune « Orchis Mascula »	2023	Claire Naudin	<b>158 €</b>	90 €
Bourgogne Hautes-Cotes-de Nuits « Myosotis Arvensis »	2023	Claire Naudin	<b>156 €</b>	104 €
Marsannay « Clos du Roy »	2022	Domaine Jean Fournier	<b>140 €</b>	100 €
Marsannay « Les Longeroies »	2022	Domaine Jean Fournier	<b>140 €</b>	100 €
Fixin « Crais de Chêne » Sans Souffre	2020	Domaine René Bouvier	<b>155 €</b>	102 €
Gevrey-Chambertin « Mes Favorites »	2022	Domaine Jean-Luc Burguet	<b>225 €</b>	150 €
Gevrey-Chambertin 1er Cru « Lavaux Saint Jacques »	2017	Domaine Denis Mortet	<b>840 €</b>	748 €
Gevrey Chambertin 1 <sup>er</sup> cru « 4 Carac' Terres »	2022	Domaine Henri Magnien	<b>570 €</b>	500 €
Mazy-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2018	Domaine Henri Rebourseau	<b>820 €</b>	820 €
Ruchottes-Chambertin <b>Grand Cru</b>	2019	Domaine Henri Magnien	<b>675 €</b>	600 €
.Clos Vougeot <b>Grand Cru</b>	2021	Domaine d'Eugénie	<b>900 €</b>	/
Vosne-Romanée Premier Cru « Aux Malconsorts »	2005	Domaine de Montille	<b>1 350 €</b>	/
Nuits Saint Georges « Aux Allots »	2020	Bertrand & Axelle Machard de Gramont	<b>206 €</b>	118 €
Nuits Saint Georges « Les Hauts Pruliers »	2020	Bertrand & Axelle Machard de Gramont	<b>220 €</b>	126 €

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste  
Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

			PRIX À TABLE	PRIX CAVISTE À EMPORTER - TAKEAWAY *
.Corton Grand Cru « Les Chaumes »	2019	Armand Heitz	<b>475 €</b>	380 €
Chorey-les-Beaune	2022	Dominique Fernandez	<b>117 €</b>	68 €
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Les Teurons »	2017	Domaine Bouchard Père & F	<b>194 €</b>	130 €
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Vigne de l'Enfant Jésus »	2017	Domaine Bouchard Père & F	<b>520 €</b>	462 €
.Chassagne-Montrachet « La Goujonne »	2015	Hubert Lamy	<b>420 €</b>	/
Saint-Aubin 1er Cru « Derrière chez Edouard »	2015	Hubert Lamy	<b>500 €</b>	/
.Saint-Aubin 1er Cru « Derrière chez Edouard »	2018	Hubert Lamy	<b>320 €</b>	/
Brouilly « Brutilus»	2021	Leonis	<b>73 €</b>	42 €
Napa Valley « Brothers Vineyard »	2018	Snowden Vineyard	<b>210 €</b>	170 €
<b>Jeroboams (300cl)</b>				
.Côte de Nuits-Villages « Viola Odorata »	2023	Claire Naudin	<b>355 €</b>	/
Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes »	2016	Domaine Henri Magnien	<b>532 €</b>	/
.Gevrey-Chambertin « Mes Favorites»	2022	Domaine Alain Burguet	<b>518 €</b>	/
.Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Les Cazetiers	2016	Domaine Henri Magnien	<b>665 €</b>	/
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Craipillot	2017	Dom Gérard Séguin	<b>590 €</b>	/
.VDF « Rotagamète »		Anne et Jean-François Ganevat	<b>233 €</b>	/

\* Bouteilles à emporter disponibles dans notre espace caviste  
Tous nos prix sont nets et le service inclus. Contient des allergènes (Oeuf, Sulfite)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.