



Champagnes

Champagnes Bruts

2013	Taittinger	130 €
N.V	Deutz – Brut Classic	130 €
N.V.	Barons de Rothschild – Extra brut	130 €
N.V	Veuve Clicquot – Carte Jaune	150 €
N.V	Billecart Salmon Extra Brut	170 €
2004	Bollinger La Grande Année	365 €

Blanc de Blancs

N.V.	Gosset - Blanc de Blancs	165 €
N.V.	Ruinart - Blanc de Blancs	180 €
2006	Dom Ruinart - Blanc de Blancs	285 €
2006	Taittinger comtes de Champagne	325 €
2005	Amour de Deutz	360 €

Les Grandes Cuvées

2006	Gosset - Grand Millésime	195 €
2004	Gosset - Celebris	295 €
2002	Piper Heidsieck Rare	380 €
2009	Dom Pérignon	465 €
2009	Cristal Roederer	475 €
N.V.	Krug - Grande Cuvée	560 €

Les Champagnes Rosés

N.V.	Veuve Clicquot	150 €
N.V.	Billecart Salmon	180 €
N.V.	Gosset - Grand Rosé	165 €
N.V.	Ruinart	180 €
1998	Dom Ruinart	350 €
1996	Dom Ruinart	550 €
2005	Cristal Roederer	695 €
2003	Dom Pérignon	695 €

Sake

TOKUBETSU Junmai, Shirakabegura Sho Chiku Bai, 18cl Doux & Fruité, légèrement épicé	22 €
SCB TARU, Shirakabegura Sho Chiku Bai, 30cl Elevage en fût de Cèdre, boisé et rond en bouche	24 €
Takara Schochikubai, Junmai, 75cl Sake traditionnel, légèrement sucré, parfait pour accompagner les plats épicés	26 €
Takara Shuzo Shiso Shoshu, 50cl Liqueur traditionnelle à base d'orge, légèrement mentholé	48 €
KOKUSHIMUSO Junmai Coccoo, Takasago, 50cl Fermentation du Saké sous un dôme de glace, légèrement sucré et minéral	48 €
DAIGINJO MUROKA GENSHU, Shirakabegura Sho Chiku Bai, 64cl Non filtré, Arômes de pomme verte et d'anis. Saké floral	82 €
ROSE CARO, RIHAKU, 72cl Saké rosé, non pasteurisé, minéral et vif	88 €
KAMBARA YAMADANISHIKI Junmai Ginjo, Kaetsu, 72cl Full Body, arômes exotiques d'ananas et de mangue	94 €
OZE NO YUKIDOKE Junmai Ginjo-Omachi, Ryujin, 72cl Sec et fruité	94 €
HOMARE KIRIN Junmai Daiginjo, Kaetsu, 72cl Sec & Fruité, arômes de melon	96 €
KIRIN JIJOSHU Vintage 2013, Junmai Genshu, Kaetsu, 72cl Riz noir, élevage en fût de chêne. Saké liquoreux	122 €

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.

Nos vins éphémères au verre

Vins Blancs - 12cl

2011	Côteaux d'Aix en Provence-Villa Beaulieu	16 €
2015	Côtes de Provence - Château des Sarrins	12 €
2016	Puligny Montrachet - Alain Chavy	20 €
2016	Louis Chèze - Brèze Condrieu	21 €

Vins Rouges - 12cl

2013	Crozes Hermitage - Thalabert - Paul Jaboulet	15 €
2013	Volnay 1 ^{er} cru - Caillerets - Bouchard Père & Fils	24 €
2014	Beaune 1er Cru - « Beaune du Château » - Bouchard Père & Fils	20 €
2014	Saint Emilion Grand Cru – « S de Laffite » – Sébastien Laffite	21 €

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.

Vins au Verre

À la Coupe - Les Champagnes	14 cl
2012 Taittinger	22 €
N.V. Barons de Rothschild – Extra brut	22 €
N.V. Billecart Salmon rosé	28 €
N.V. Ruinart Blanc de Blancs	28 €

Vins Blancs

2017 Bourgogne - Petit Chablis - William Fèvre	12 €
2017 Loire - Sancerre - Pascal Jolivet	13 €
2015 Bordeaux - Sauternes - Clos des Princes	14 €
2017 Crozes Hermitage - « Mule Blanche » - Paul Jaboulet Aîné	15 €
2016 Pouilly Fuissé - « Tête de cru » - Château Fuissé	16 €

Vins Rouges

2012 Côte de Bordeaux – Ogier de Gourgue (vin biologique)	10 €
2015 Luberon - Château la Verrerie - Fabrice Descours	12 €
2017 Loire - Sancerre - Pascal Jolivet	13 €
2015 Julienas - « Domaine de la Conseillère » - Château Fuissé	14 €
2013 Lalande de Pomerol - Château Siaurac - Baronne Guichard	15 €

Vins Rosés

2017 Côtes de Provence - « Whispering Angel » - Caves d'Esclans	12 €
2017 Côtes de Provence - « S de Laffite » Sébastien Laffite	12 €
2017 Côtes de Provence – « Les Clans » Château d'Esclans	16 €

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.

Vins blancs

Sec & Minéral - *Dry & Mineral* - AOC

2017	Beaujolais Villages - Emeringes - Domaine Bergeron	32 €
2017	Bourgogne - Petit Chablis - William Fèvre	44 €
2013	Alsace - Riesling - Grand cru Bruderthal - Heitz	48 €
2017	Loire - Sancerre - Pascal Jolivet	49 €
2015	Sol Lucet - Koshu (Japon)	74 €

Frais & Souple - *Fresh & Supple* - AOC

2015	Côtes de Provence - Château des Sarrins	46 €
2017	Côtes du Rhône - « Les Grands Calcaires » - Santa Duc - Le Fournais	49 €
2016	Côtes Catalanes - Les Roses Blanches - Château Valmy	56 €
2014	Corbières - Borde Rouge - Carminal (vin bio)	54 €
2016	Bordeaux - Graves - « Délices d'Apollon » - Emmanuelle & Bertrand Amart	58 €
2017	Crozes Hermitage - « Mule Blanche » - Paul Jaboulet Aîné	64 €
2011	Coteaux D'Aix en Provence - Villa Beaulieu	99 €
2005	Bordeaux - Pessac-Léognan - Domaine De Chevalier - Famille Bernard	295 €

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.

Rond & Élégant - *Round & Elegant* - AOC

2016	Pouilly Fuissé 2015 - « Tête de cru » - Château Fuissé	76 €
2015	Chablis 1er Cru - « Fourchaume» - William Fèvre	88 €
2016	Châteauneuf du Pape - Clos de l'Oratoire des Papes	96 €
2015	Bourgogne - Meursault Le Limozin - Domaine Buisson Battault	120 €
2016	Bourgogne - Puligny Montrachet - Domaine A.Chavy	112 €
2016	Bourgogne – Hautes Côtes de Nuits – S de Laffitte – Sébastien Laffitte	120 €
2016	Vallée du Rhône - Condrieu - « Cuvée Brèze » - Louis Chèze	126 €
2016	Bourgogne - Chassagne Montrachet 1er Cru - Morgeot - Fontaine Gagnard	154 €

Vins de dessert - *Dessert wine* - AOC

2010	Rivesaltes Grenat - Domaine Cazes (Biodynamie)	58 €
1976	Rivesaltes Ambré - Haute Coutume - Château Maria Jonquères	60 €
2015	Bordeaux - Sauternes - Clos des Princes	73 €

Vins d'exception - *Exceptional wines* - AOC

2008	Vallée du Rhône - Hermitage - Jean Louis Chave	455 €
2009	Bourgogne - Chevalier Montrachet - Bouchard Père &Fils	480 €
2007	Bourgogne - Montrachet Grand Cru - Jacques Prieur	980 €

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.

Vins Rouges

Léger & Fruité - *Light & Fruity* - AOC

2016	Beaujolais - Morgon - Vieilles Vignes - Domaine Bergeron	36 €
2017	Beaujolais - Brouilly - Domaine Coudert	42 €
2012	Côtes de Bordeaux - Ogier de Gourgue (Vin Biologique)	42 €
2017	Loire - Sancerre - Pascal Jolivet	52 €
2015	Julienas - « Domaine de la Conseillère » - Château Fuissé	62 €
2013	Volnay 1er Cru - « Caillerets » - Bouchard Père & Fils	142 €

Fin & Soyeux - *Fine & Silky* - AOC

2015	Castillon Côtes de Bordeaux – Château Fongaban L'Enclos	48 €
2015	Loire - Menetou-Salon - Morogues - Domaine Pellé	55 €
2016	Loire – Bourgueil Mi Pente – Domaine de la Butte	78 €
2015	Le Premier de Valmy - Château Valmy - Côtes du Roussillon	63 €
2013	Lalande de Pomerol - Château Siaurac - Baronne Guichard	64 €
2014	Beaune 1er Cru - « Beaune du Château » - Bouchard Père & Fils	98 €
2013	Crozes Hermitage - « Thalabert » - Paul Jaboulet	85 €
2016	IGP Vin du pays du Gard - Roc d'Anglade - Remy Pedreno (Vin Biologique)	94 €
2014	Saint Emilion Grand Cru – S de Laffitte – Sébastien Laffitte	96 €
2016	Côte-Rôtie - Château Montlys - Semaska	118 €
2013	Nuits Saint Georges 1er Cru - « Les Cailles » - Bouchard Père & Fils	215 €
2011	Chambolle-Musigny - « Les Groseilles » - Domaine de la Pousse d'Or	245 €

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.

Puissant & Aromatique - *Powerful & Aromatic* - AOC

2015	Luberon - Château La Verrerie - Descours	48 €
2012	IGP Côtes Catalanes - Domaine Vinci - « Inferno »	69 €
2015	Bordeaux - Château Clarisse - Puisseguin St Emilion	78 €
2015	Bordeaux - Graves - Château Venus - « Apollon »	78 €
2012	Bordeaux - Haut Medoc - Château Fontesteaun (Cru Bourgeois)	79 €
2011	Languedoc - « L'Origine » - Villa Symposia	86 €
2011	Côtes de Bordeaux - Coup de Foudre by Roc	86 €
2015	Chateaufort du Pape - « Clos de l'Oratoire des Papes »	98 €
2007	Bordeaux - Château Guadet - St Emilion Grand Cru classé	134 €
2011	Bordeaux - Haut Médoc - Château la Lagune - 3ème Grand Cru Classé	185 €
2013	Bordeaux - Pomerol - Clos 56 - Domaine Bouyer	230 €
2010	Bordeaux - Côtes de Bourg - Roc de Cambes - Mitjaville	395 €
2011	Vallée du Rhône - Hermitage - Jean Louis Chave	410 €

Vins d'exception - *Exceptional wines* - AOC

2000	Côte-Rôtie - « La Turque » - E.Guigal	550 €
2000	Côtes-Rôtie - « La Landonne » - E.Guigal	580 €
2007	Bordeaux - Pessac-Leognan - Château Haut Brion - 1er Grand Cru Classé	990 €
2007	Vosne Romanée - Aux Brulées - Leroy	1480 €
2009	Bourgogne - Chambolle-Musigny 1er Cru - « Les Charmes » - Leroy	1520 €
2004	Bordeaux - Margaux - Château Margaux - 1er Grand Cru Classé	1650 €
2007	Bordeaux - Pauillac - Château Latour - 1er Grand Cru Classé	1680 €
2004	Saint-Emilion - Château Cheval Blanc - 1er Grand Cru Classé	1950 €
2009	Richebourg - Leroy	2480 €
2009	Pauillac - Château Mouton Rothschild - 1er Grand Cru Classé	2700 €
1999	Bordeaux - Pomerol - Château Pétrus	4940 €

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.

Vins Rosés AOC

2017	Côtes de Provence – « S de Laffite » - Sébastien Laffite	44 €
2018	Côtes de Provence - « Whispering Angel » - Caves d'Esclans - Sacha Lichine	68 €
2017	Côtes de Provence – cuvée Rose et Or – Château Minuty	76 €
2017	Côtes de Provence - « Les Clans » - Château d'Esclans - Sacha Lichine	86 €

Demi-Bouteilles AOC (37,5 cl)

Vins Blancs

2017	Sancerre - Pascal Jolivet	27 €
2015	Pouilly Fuissé - « Tête de cru » - Château Fuissé	48 €
2015	Crozes Hermitage - Domaine Belle	35 €

Vins Rouges

2015	Sancerre - Pascal Jolivet	31 €
2012	Lalande de Pomerol - Château Siaurac - Baronne Guichard	38 €

Magnums

Champagnes

N.V.	Ruinart Blanc de Blancs	360 €
N.V.	Billecart Salmon Rosé	350 €

Vins Rosés - AOC

2016	Côtes de Provence – « S de Laffite » - Sébastien Laffite	88 €
2017	Côtes de Provence – cuvée Rose et Or – Château Minuty	120 €

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.

