

Le

GRAND LIVRE

Des

CAUDALIES

LES VINS DE CHAMPAGNE, Les Grandes Maisons

<i>Joseph Perrier, Cuvée Brut</i>	<i>65 €</i>
<i>Joseph Perrier, Blanc de Blanc</i>	<i>95 €</i>
<i>Besserat de Bellefon, Blanc de Blanc Cuvée des Moines</i>	<i>90 €</i>
<i>Billecart Salmon, Brut Réserve</i>	<i>75 €</i>
<i>Bollinger, Brut</i>	<i>85 €</i>
<i>Charles Hiedsieck, Brut Réserve</i>	<i>65 €</i>
<i>Deutz, Brut</i>	<i>70 €</i>
<i>Duval Leroy, Brut Fleur de Champagne, 1er cru</i>	<i>60 €</i>
<i>Gosset, Grande Réserve</i>	<i>85 €</i>
<i>Krug, Brut, La Grande Cuvée</i>	<i>230 €</i>
<i>Louis Roederer, Brut Premier</i>	<i>80 €</i>
<i>Moët et Chandon, Brut Impérial</i>	<i>80 €</i>
<i>Moët et Chandon, Demie -bouteille Brut Impérial</i>	<i>38 €</i>
<i>Perrier Jouët, Grand Brut</i>	<i>75 €</i>
<i>Veuve Clicquot Ponsardin, Brut</i>	<i>85 €</i>
<i>Laurent Perrier, Grand Siècle" La Cuvée "</i>	<i>140 €</i>
<i>Laurent Perrier, Ultra brut</i>	<i>90 €</i>
<i>Laurent Perrier, Brut</i>	<i>75 €</i>
<i>Mumm de cramant, Blanc de Blanc</i>	<i>115 €</i>
<i>Ruinart, Blanc de Blanc</i>	<i>120 €</i>
<i>Ruinart, Brut</i>	<i>80 €</i>

LES VINS DE CHAMPAGNE, Les Grandes Maisons Rosés

<i>Deutz, Rosé</i>	<i>90 €</i>
<i>Moet et Chandon, Demie -bouteille rosé Impérial</i>	<i>39 €</i>
<i>Besserat de Bellefon, Brut rosé Cuvée des Moines, Magnum 1.5 litre.</i>	<i>180 €</i>
<i>Joseph Perrier Rosé Cuvée Royale</i>	<i>90 €</i>
<i>Billecart Salmon, Brut Rosé</i>	<i>100 €</i>
<i>Laurent Perrier, Brut Rosé La Cuvée.</i>	<i>120 €</i>
<i>Laurent Perrier, Alexandra, Grand Cuvée rosé Millésime 2004</i>	<i>350 €</i>
<i>Moet et Chandon, Rosé Brut Impérial Millésime 2000</i>	<i>90 €</i>

Les Grandes Maisons Millésimés

<i>Pol Roger, Vintage, Millésime 2000 Magnum 1.5 litre</i>	<i>290 €</i>
<i>Joseph Perrier, Blanc de Blanc Millesimé 2010</i>	<i>115 €</i>
<i>Charles Hiedsieck, Brut Vintage, Millesimé 2005</i>	<i>110 €</i>
<i>De Castellane, Brut, Millesimé 2009</i>	<i>70 €</i>
<i>Deutz, Blanc de Blanc, Millesimé 2004</i>	<i>115 €</i>
<i>Krug, Vintage 2003</i>	<i>330 €</i>
<i>Moet et Chandon, Grand Vintage 2006</i>	<i>115 €</i>
<i>Mumm & CO.Cordon Rouge, Brut Vintage Millesimé 1997</i>	<i>95 €</i>
<i>Deutz, Amour de Deutz Millésimé 2007</i>	<i>200 €</i>
<i>Pommery, Magnum (1.5 litre) Cuvée Louise, Millesimé 1989</i>	<i>200 €</i>
<i>Veuve Clicquot Ponsardin, Vintage 2004</i>	<i>115 €</i>
<i>Veuve Clicquot Ponsardin, La Grande Dame Millésimé 1996</i>	<i>170 €</i>
<i>Dom Pérignon, Vintage 2006</i>	<i>250 €</i>
<i>Louis Roederer, Cuvée Cristal Millésimé 2007</i>	<i>250 €</i>

Les Propriétaires

<i>Agrapart & Fils 7 crus</i>	<i>70 €</i>
<i>Agrapart & Fils Terroir</i>	<i>95 €</i>
<i>Agrapart & Fils Minérale</i>	<i>120 €</i>
<i>Agrapart & Fils Avizoise</i>	<i>150 €</i>
<i>Pannier, vieillissement en caves médiévales.</i>	<i>45 €</i>
<i>Bouché, cuvée Saphir, Vieilles vignes 10 ans de vieillissement.</i>	<i>70 €</i>
<i>Charlemagne, Réserve Brut Grand Cru Blanc de Blanc</i>	<i>60 €</i>
<i>DeSousa & Fils, Cuvée des Caudalies Grand cru 100% Chardonnay</i>	
<i>Blanc de Blancs Vieilles vignes de plus de 50 ans, vinification fût de chêne</i>	<i>95 €</i>
<i>DeSousa & Fils, Brut réserve Blanc de Blancs 100% Chardonnay</i>	<i>70 €</i>
<i>DeSousa & Fils, Brut tradition</i>	<i>55 €</i>
<i>Pol Roger, réserve brut</i>	<i>75 €</i>

Les Propriétaires Millésimés

<i>Veuve j.Lanaud, Les prêtrosses Grand cru Blanc de Blanc_Millésime 2008</i>	<i>90 €</i>
<i>Tarlant, Cuvée Louis, 10 ans d'âge, vinification en fût de chêne</i>	<i>75 €</i>

Les Propriétaires, Rosés

<i>Doyard Mahé, Brut Rosé</i>	<i>60 €</i>
<i>Bernardin, Brut Rosé vinification en fût de chêne</i>	<i>60 €</i>

LES VINS DE BORDEAUX ROUGES

<i>Haut Médoc, La Motte de Clément Pichon, An 2010 Mag 1.5 l.</i>	<i>75 €</i>
<i>Haut Médoc, Sociendo Mallet, An 2004</i>	<i>80 €</i>
<i>Margaux, Château Cantenac Brown An 2002 3ème Grand Cru Classé, Margaux.</i>	<i>90 €</i>
<i>Margaux, Château du Tertre An 2006 5ème Grand Cru Classé, Margaux.</i>	<i>85 €</i>
<i>Médoc, Château Bessan, Duc de Mont Milan, An 2011</i>	<i>28 €</i>
<i>Moulis, Château Maucaillou, Cru bourgeois, An 2013</i>	<i>50 €</i>
<i>Moulis, Château Poujeaux, An 2013</i>	<i>60 €</i>
<i>Moulis, La Salle de Château Poujeaux, An 2011</i>	<i>37 €</i>
<i>Pauillac Château Haut-Bages Averous, An 2003</i>	<i>70 €</i>
<i>Pauillac Château les Hauts de Pontet, An 1994.</i>	<i>80 €</i>
<i>Pauillac, Château Croizet-Bages, An 2006</i>	<i>60 €</i>
<i>Pauillac, Lacoste-Borie, An 2000</i>	<i>50 €</i>
<i>Pessac Léognan, Château Latour Martillac, Grand cru classé, An 2004</i>	<i>65 €</i>
<i>Pessac Léognan, Château Cruzeau, An 2004</i>	<i>55 €</i>
<i>Pommerol, Clos René, An 2011</i>	<i>67 €</i>
<i>Saint Emilion, Grand cru Château Corbin, An 2004</i>	<i>80 €</i>
<i>Saint Emilion, Château Figeac 1^{er} Grand Cru Classé, Manoncourt, An 2003 ou 2004</i>	<i>200 €</i>
<i>Fronsac, Château Les terrasses de Fronsac, An 2006</i>	<i>33 €</i>
<i>Saint Estèphe, Château Les Ormes de Pez, An 2011</i>	<i>80 €</i>
<i>Saint Estèphe, Tour de Pez, An 2013.</i>	<i>40 €</i>
<i>Saint Estèphe, Charme de Cos Labory, An 2012</i>	<i>50 €</i>
<i>Saint Julien, Château Beychevelle Grand cru classés, An 2010</i>	<i>175 €</i>
<i>Saint Julien, Les Fiefs de Lagrange, second vin Lagrange An 2006</i>	<i>50 €</i>
<i>Saint Julien, Connétable Talbot, An 2008</i>	<i>50 €</i>
<i>Saint Julien, Clos du Marquis, An 2001</i>	<i>80 €</i>
<i>Saint Julien, Château Lalande Borie, An 2013</i>	<i>60 €</i>

LES VINS DE BOURGOGNE ROUGES

<i>Aloxe Corton, Domaine Roux père et Fils de Saint Aubin, An 2014</i>	<i>75 €</i>
<i>Chassagne Montrachet, Domaine Roux, An 2011</i>	<i>80 €</i>
<i>Corton Grèves Grand cru, Domaine Louis Jadot à Beaune, An 2011</i>	<i>155 €</i>
<i>Côte de Beaune Villages, Domaine Roux, An 2011</i>	<i>40 €</i>
<i>Côte de Beaune Villages, Louis Latour, An 2008 Magnum 1.5 litre</i>	<i>100 €</i>
<i>Gevrey Chambertin, Domaine du Château de Marsannay, An 2010</i>	<i>75 €</i>
<i>Gevrey Chambertin, vieilles vignes Domaine Roux, An 2011</i>	<i>80 €</i>
<i>Givry, Michel Sarrazin, Sous la roche, An 2011</i>	<i>40 €</i>
<i>Hautes Côtes de Beaune, Domaine Cornu, An 2013</i>	<i>35 €</i>
<i>Hautes Côtes de Nuits, Domaine Cornu, An 2014</i>	<i>35 €</i>
<i>Mercurey, Domaine de la Framboisière, An 2015</i>	<i>38 €</i>
<i>Mercurey Vieilles vignes, Domaine Gault, An 2013</i>	<i>45 €</i>
<i>Mercurey 1er cru, Domaine Voarick, Clos paradis, An 2012</i>	<i>45 €</i>
<i>Pernand-Vergelesses, Sous les bois de Noël, Domaine Rollin, An 2014</i>	<i>50 €</i>
<i>Nuit Saint Georges, Les Damodes, Domaine Machard de Gramont, An 2014</i>	<i>75 €</i>
<i>Saint Aubin 1er Cru, les Frionnes Domaine Roux, An 2011</i>	<i>58 €</i>
<i>Santenay, les Prarons Domaine Roux, An 2011</i>	<i>52 €</i>
<i>Vosne-Romané, Domaine Louis Jadot à Beaune, An 2014</i>	<i>125 €</i>

LES VINS D'ALSACE DE SAVOIE ET DE CHAMPAGNE ROUGES

<i>Pinot noir, Léon Beyer An 2014</i>	<i>35 €</i>
<i>Mondeuse, Yves Girard Madou An 2012</i>	<i>25 €</i>
<i>Gamay, Coteaux de Coiffy, An 2011</i>	<i>20 €</i>

LES VINS DE PROVENCE ET DE CORSE ROUGES

<i>Ajaccio, Domaine Comte Péraldi Guy de Poix, An 2013</i>	<i>35 €</i>
<i>Bandol, Domaine Ott, Château Romassan An 2004</i>	<i>55 €</i>

LES VINS DU SUD OUEST ROUGES

<i>Cahors, Château Lagrezette Alain Dominique Perrin, An 2006</i>	<i>55 €</i>
<i>Cahors, Clos Triguenida, mes terroirs de J1 baldes An 2011</i>	<i>32 €</i>
<i>Cahors, Clos Triguenida, Prince Probus An 1999</i>	<i>75 €</i>
<i>Madiran Bouscassé, Alain Brumont An 2007</i>	<i>36 €</i>
<i>Madiran Bouscassé Vieilles Vignes, Alain Brumont, An 2007</i>	<i>45 €</i>
<i>Madiran Montus, Alain Brumont An 2005</i>	<i>45 €</i>

LES VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON ROUGES

<i>Languedoc, Les Complices de Puech Haut, An 2014</i>	<i>25 €</i>
<i>Languedoc, Prestige Puech Haut, An 2014</i>	<i>40 €</i>
<i>Languedoc, Tête de Bélier Puech Haut, 90 92 sur 100 Robert Parker, An 2015</i>	<i>60 €</i>
<i>Languedoc, La Closerie du Pic Saint Loup Puech, An 2015</i>	<i>55 €</i>
<i>Côtes du Roussillon Village, La racine carrée, Tautavel, An 2011.</i>	<i>29 €</i>
<i>Côtes du Roussillon Village, Chapoutier Bila Haut, Occultum Lapidem, An 2013</i>	<i>35 €</i>
<i>Château Mas Amiel, Liquoreux Vintage, An 2006</i>	<i>35 €</i>

LES VINS D'ITALIE D'ESPAGNE ET DU PORTUGAL ROUGES

<i>Douro, Meandro do Vale Meao, Portugal, An 2007</i>	<i>37 €</i>
<i>Marques de Riscal, Rioja reserva, Espagne, An 2011</i>	<i>38 €</i>
<i>Baron de Chirel, Rioja reserve, Espagne, An 1996</i>	<i>75 €</i>
<i>Barolo Tenimenti, Ca ' Bianca, Italie, An 2006</i>	<i>70 €</i>
<i>Grand Passione, rosso Venito, An 2014</i>	<i>35 €</i>

LES VINS DE LOIRE ROUGES

<i>Menetou Salon, Domaine Les Thureaux, Joseph Melot, An2014</i>	<i>40 €</i>
<i>Coteaux du Giénnois, Les Champs de Chaumes, J. Melot, An 2008</i>	<i>25 €</i>
<i>Sancerre, Vignoble Dauny, cuvée romble, Bio, An 2013</i>	<i>40 €</i>
<i>Sancerre, La Poussie, An 2013</i>	<i>40 €</i>
<i>Saumur, Champigny Domaine Le Boisclair, Joseph Melot, An 2013</i>	<i>27 €</i>
<i>Bourgueuil, Domaine Le Fretval, Joseph Melot, An 2014</i>	<i>27 €</i>
<i>Saint Nicolas de Bourgueuil, Domaine Le Moulingenet, Joseph Melot, An 2014</i>	<i>27 €</i>
<i>Chinon, Château la Grille Clos, An 2006</i>	<i>38 €</i>

LES VINS DU BEAUJOLAIS ROUGES

<i>Beaujolais Village, Jérôme Duthel, An 2013</i>	25 €
<i>Régnier Vieilles vignes, Médaille, Jérôme Duthel, An 2013</i>	25 €
<i>Morgon Vieilles vignes, Jérôme Duthel, An 2013</i>	32 €
<i>Brouilly, Chateau de la Chaize, An 2013</i>	32 €
<i>Chirouble, Ferraud et Fils Domaine des Marrans. An 2011</i>	32 €
<i>Juliéna, Ferraud et Fils Les Ravinets, An 2011</i>	35 €
<i>Saint Amour, Domaine du Paradis, An 2014</i>	35 €
<i>Moulin à vent, Château des Jacques, An 2009</i>	35 €

LES VINS DE LA VALLEE DU RHONE ROUGES

<i>Chateau Neuf du Pape, Chateau MONT-REDON, Abeille Fabre, An 2012</i>	78 €
<i>Chateau Neuf du Pape, Chateau de l'Oratoire, An 2013</i>	75 €
<i>Côte du Rhône, E. Guigal, An 2011</i>	30 €
<i>Côte Rôtie, Domaine de Bonserine, La Sarrasine, An 2011</i>	80 €
<i>Crozes Hermitage Maison Amadieu,, An 2013</i>	35 €
<i>Gigondas Romane Machotte, Maison Amadieu, An 2014</i>	40 €
<i>Saint Joseph, Les Capelets, Maison Amadieu, An 2013</i>	40 €
<i>Hermitage, Mure de l'Arnage, Maison Chapoutier, An 2000</i>	90 €
<i>Cornas, Domaine Lemenicier, An 2006</i>	75 €
<i>Cornas, Vincent Paris, An 2010</i>	70 €

LES VINS DE BOURGOGNE BLANCS

<i>Auxey Duresse, Louis Jadot, tyrrels, An 2009</i>	<i>45 €</i>
<i>Beaune, Domaine du Château de Meursault, An 2007</i>	<i>40 €</i>
<i>Chablis, Domaine Bachelier à Chablis, An 2015</i>	<i>27 €</i>
<i>Chablis Vieilles Vignes, Domaine Bachelier à Chablis, An 2015</i>	<i>35 €</i>
<i>Chablis 1er Cru, Domaine Dampt frères Beauroy An 2015</i>	<i>45 €</i>
<i>Chablis 1er Cru, Domaine Bachelier à Chablis, An 2014</i>	<i>45 €</i>
<i>Chablis Grand Cru, Domaine Dampt frères Bougros An 2011</i>	<i>72 €</i>
<i>Chassagne Montrachet, Domaine Louis Jadot à Beaune, An 2015</i>	<i>105 €</i>
<i>Puligny Montrachet, Domaine Louis Jadot à Beaune, An 2015</i>	<i>110 €</i>
<i>Puligny Montrachet 1er cru La Garenne, Louis Jadot à Beaune, An 2014</i>	<i>145 €</i>
<i>Givry 1 er Cru, Michel Sarrazin, Pièces Henry, An 2013</i>	<i>35 €</i>
<i>Macon Village, Vignerons des terres secrètes, An 2015</i>	<i>25 €</i>
<i>Macon Uchizy, Domaine de l'Arfentière, An 2012</i>	<i>30 €</i>
<i>Meursault, Vielles vignes Christian Bellang et Fils. An 2015</i>	<i>75 €</i>
<i>Marsannay, Château Marsannay, Champs Perdrix.</i>	<i>60 €</i>
<i>Montagny, Les Bassets, Château Marquis de Chamilly, An 2012</i>	<i>30 €</i>
<i>Montagny 1^{er} Cru, Moncuchots, An 2015</i>	<i>35 €</i>
<i>Pouilly Fuissé, Terroir de Vergisson, Roger Lassarat, An 2013</i>	<i>40 €</i>
<i>Pouilly Fuissé, Domaine Ferret, autour de la Roche, An 2013</i>	<i>58 €</i>
<i>Pouilly Fuissé vieilles vignes, Pierre Versigaud, An 2014</i>	<i>55 €</i>
<i>Pouilly Fuissé vieilles vignes, Pierre Versigaud, Magnum 1.5 litre An 2014</i>	<i>110 €</i>
<i>Pouilly Vinzelles, Bret cuvée les Remparts, An 2010</i>	<i>60 €</i>
<i>Pouilly Vinzelles, Médaille argent vins du Maconnais Beaujolais. An 2014</i>	<i>45 €</i>

LES VINS DE BOURGOGNE BLANCS

<i>Pernand-Vergelesses, Domaine Rollin sous le bois de Noel, An 2014</i>	<i>60 €</i>
<i>Puligny-Montrachet vieilles vignes, Domaine Joly, An 2011</i>	<i>78 €</i>
<i>Rully, Pierre André Château de Corton André à Aloxe corton, An 2012</i>	<i>43 €</i>
<i>Rully Premier cru, Château de Davenay, les Rabourcés, An 2011</i>	<i>48 €</i>
<i>Saint Aubin 1 er Cru, Les Cortons Domaine Roux et Fils, An 2011</i>	<i>55 €</i>
<i>Saint Aubin, La Pucelle Roux Père et Fils de Saint Aubin, An 2011</i>	<i>55 €</i>
<i>Saint Véran, Roger Lassarat, An 2014</i>	<i>38 €</i>
<i>Viré-Clessé, L'épinet, An 2013</i>	<i>30 €</i>

LES VINS DU LANGUEDOC ET DE PROVENCE BLANCS

<i>Côteau du Languedoc, Château Puech haut cuvée prestige, An 2012</i>	<i>35 €</i>
<i>Côteau du Languedoc, Château Puech haut Cuvée " Tête de bélier" An 2012</i>	<i>54 €</i>
<i>Côtes de Provence, Domaine Ott, Clos Mireille Cru classé, An 2006</i>	<i>55 €</i>
<i>Corbières, Château Haut Gléon, vinifié en fut de chêne, An 2008</i>	<i>36 €</i>
<i>Domaine Haut Gléon, Château Haut Gléon, vin de Pays, An 2008</i>	<i>24 €</i>
<i>Côte de Provence, Château Minuty Prestige Cru Classé, An 2012</i>	<i>30 €</i>

LES VINS DE CHAMPAGNE BLANCS ET DU SUD OUEST BLANCS

<i>Auxerrois, Coteaux de Coiffy vin de pays, An 2015</i>	<i>20 €</i>
<i>Monbazillac, Blanc moelleux, Moulin de Bajac, An 2014</i>	<i>25 €</i>
<i>Pacherenc de vic bilh, Blanc moelleux, vielli en fûts de chêne, An 2005</i>	<i>40 €</i>
<i>Pacherenc de vic bilh, Blanc sec, Les jardins de bouscassé, An 2008</i>	<i>20 €</i>
<i>Pacherenc de vic bilh sec, Montus, An 2000</i>	<i>36 €</i>

LES VINS DE LOIRE BLANCS

<i>Coteaux du Giennois, Rive Droite, Domaine Quintin, An 2011</i>	<i>25 €</i>
<i>Coteaux du Giennois, Chapeau Bas, Domaine Quintin, An 2011</i>	<i>25 €</i>
<i>Menetou Salon, Domaine Les Thureaux, Joseph Melot, An 2014</i>	<i>35 €</i>
<i>Coteaux du Layon, Chateau la Varière, An 2004</i>	<i>25 €</i>
<i>Pouilly fumé, Domaine Le Tronsec, Joseph Mellot, An 2016</i>	<i>35 €</i>
<i>Quincy, Domaine Le Rimonet, Joseph Mellot, An 2016</i>	<i>25 €</i>
<i>Sancerre, La Poussie, An 2016</i>	<i>46 €</i>
<i>Sancerre, Comte Lafond, Grande Cuvée, An 2011</i>	<i>50 €</i>

LES VINS DE BORDEAUX BLANCS

<i>Entre deux Mers, Cheval Quancard, Cuvée Clémence, An 2013</i>	<i>22 €</i>
<i>Graves, Clos Floridene, An 2007</i>	<i>45 €</i>
<i>Pessac Léognan, Château Brown, An 2007</i>	<i>55 €</i>
<i>Pessac Léognan, L'Abeille de Fieuzal, Grand vin de graves, An 2007</i>	<i>60 €</i>
<i>Sauterne, Château Cantegril, An 2005</i>	<i>48 €</i>

LES GRANDS CRUS DE BORDEAUX BLANCS

<i>Château D'Yquem, Liqueureux, Premier Cru Classé Supérieur, An 1996</i>	<i>290 €</i>
<i>Pessac Léognan, Château Latour Martillac Grand cru classé, An 2007</i>	<i>60 €</i>
<i>Pessac Léognan, L'esprit de Chevalier, An 1996</i>	<i>65 €</i>

LES VINS DE LA VALLEE DU RHONE BLANCS

<i>Grand Ardèche, Vin de Pays coteaux Ardéchois, An 2012</i>	<i>30 €</i>
<i>Saint Joseph, Deschamts, Maison Chapoutier, An 2015</i>	<i>60 €</i>
<i>Chateau Neuf du Pape, Château Mont Redon, vignoble Abeille, An 2011</i>	<i>65 €</i>
<i>Chateau Neuf du Pape, Chateau de l'Oratoire, An 2013</i>	<i>75 €</i>
<i>Condrieu, E.Guigal, Château d'Ampuis, An 2011</i>	<i>90 €</i>
<i>Beaumes de Venise, Muscat, Domaine Amadieu, An 2009</i>	<i>48 €</i>
<i>Hermitage, Mure de l'Arnage, Maison Chapoutier, An 2011</i>	<i>85 €</i>

LES VINS D'ALSACE BLANCS

<i>Gewurztraminer, Gustave Lorentz, An 2015</i>	<i>36 €</i>
<i>Gewurztraminer, Gustave Lorenz, Vendange tardive grand cru, An 2008</i>	<i>60 €</i>
<i>Riesling, Pierre Sparr, médaillé d'Or, An 2012</i>	<i>30 €</i>
<i>Pinot gris, Gustave Lorenz, An 2010</i>	<i>60 €</i>
<i>Pinot gris, Gustave Lorenz, Vendange tardive, An 2010</i>	<i>80 €</i>
<i>Pinot gris, Wolfberger Rangen, An 2008</i>	<i>70 €</i>
<i>Pinot gris, Domaine Marcel Deiss, Vendange tardive, An 2000</i>	<i>75 €</i>

LES VINS DE SAVOIE BLANCS

<i>Chignin, Maison Yves Girard Madoux An 2011</i>	<i>19 €</i>
<i>Chignin Bergeron, Maison Yves Girard Madoux An 2013</i>	<i>22 €</i>

NOS VINS ROSES

Les Vins de la Loire

<i>Chinon</i>	<i>Chateau de la Grille, An 2016</i>	<i>26 €</i>
<i>Chinon</i>	<i>Domaine Paul Buisse les parcelles, An 2014</i>	<i>25 €</i>

Les Vins de la Vallée du Rhône

<i>Tavel</i>	<i>Domaine de la Gravinière, Maison Amadieu, An 2015</i>	<i>30 €</i>
--------------	--	-------------

Les Vins de Provence

<i>Bandol</i>	<i>Domaine Ott, Château Ramassan, An 2016</i>	<i>55 €</i>
<i>Côtes de Provence</i>	<i>By Ott, An 2016</i>	<i>49 €</i>
<i>Gris</i>	<i>Vin de Pays du Var, terre Marine, An 2016</i>	<i>23 €</i>
<i>Côte de Provence, Château Sainte Marguerite, Cru Classé</i>		
<i>Cuvée Symphonie, An 2016</i>		<i>35 €</i>
<i>Côte de Provence, Château Sainte Marguerite, Cru Classé</i>		
<i>Cuvée Fantastique, An 2016</i>		<i>42 €</i>

LES MAGNUMS

VINS CHAMPAGNES

<i>Most, Millésimé Millésimé 2000 Jéroboam 3.0 litres.</i>	320 €
<i>Besserat de Bellefon, Brut Magnum 1.5 litre.</i>	110 €
<i>Besserat de Bellefon, Blanc de Blanc Cuvée des Moines Magnum 1.5 litre</i>	180 €
<i>Besserat de Bellefon, Brut rosé Cuvée des Moines, Magnum 1.5 litre.</i>	180 €
<i>Veuve Clicquot Ponsardin, Brut Magnum 1.5 litre.</i>	180 €
<i>Laurent Perrier, Brut Magnum 1.5 litre.</i>	150 €
<i>Pommery, Cuvée Louise, Millésimé 1989 Magnum 1.5 litre</i>	200 €

VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON BLANCS

<i>Côteau du Languedoc, Château Puech haut" Tête de bélier" An 2014 Magn 1.5 litre</i>	110 €
--	-------

VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON ROUGES

<i>Côte du Roussillon Villages Latour de France M. Chapoutier An 2013 Magn 1.5 litre .</i>	75 €
<i>Cabardes Château Ventenac la grande réserve de Geoges Alain Morel An 2011Magn 1.5 litre.</i>	60 €

BORDEAUX ROUGES

<i>Haut Médoc La Motte de Clément Pichon , An 2010 Mag 1.5 litre.</i>	75 €
---	------

BOURGOGNES ROUGES ET BLANCS

<i>Côte de Beaune Villages. Louis Latour, An 2008. Mag 1.5 litre.</i>	100 €
<i>Viré-Clessé, Cuvée Spécial, Magnum 1.5 litre An 2010</i>	55 €
<i>Pouilly Fuissé Vieilles vignes, Pierre Versigaud, Magnum 1.5 litre An 2014</i>	100 €

VINS DE LA VALLEE DU RHONE BLANCS

<i>Grand Ardèche, Vin de Pays coteaux Ardéchois. Mag 1.5 litre.</i>	60 €
---	------

Prix nets

NOS DEMI-BOUTEILLES 37.5 CL

Champagne

Moët et Chandon, Demie -bouteille Brut Impérial 38 €

Moët et Chandon, Demie -bouteille Brut Impérial rosé 39 €

Rouge

Médoc 15 €

Brouilly 15 €

Cahors 12 €

Hautes Côtes de Nuit 17 €

Chinon 15 €

Blanc

Gewürztraminer 16 €

Riesling 16 €

Chablis Vieilles Vignes, Domaine Bachelier à Chablis 15 €

Rosé

Tavel 15 €

NOS BOISSONS

Evian (1l) 6 €

Evian (1/2l) 4 €

San Pélégrino (1l) 6 €

San Pélégrino (1/2l) 4 €

Perrier fines bulles (1l) 6 €

Badoit (1l) 6 €

Badoit (1/2l) 4 €

Coca-orangina (25cl) 5 €

Perrier (33cl) 5 €

Jus de fruit (25cl) 5 €

Café 3 €

Thé Infusion 5 €

NOS APERITIFS 4CL

<i>Lillet Rouge ou Blanc</i>	6 €
<i>Banyuls Grand cru Cellier des Templiers an 2007 médaille d'or</i>	7 €
<i>Bière en pression (40cl) Picon Bière (40cl) ou Bière Bouteille (25cl)</i>	7 €
<i>Marsala amande</i>	8 €
<i>Porto Rouge ou Blanc, Martini rouge ou blanc</i>	7 €
<i>Ratafia de "Champagne" moût de pinot noir</i>	7 €
<i>Beaumes de Venise Muscat (12cl)</i>	8 €
<i>Kir vin blanc Chardonnay (9cl)</i>	5 €
<i>Pastis ou Ricard (2cl)</i>	5 €
<i>Kir Royale (12cl)</i>	12 €
<i>Américano</i>	10 €
<i>Suze</i>	7 €
<i>Coupe de champagne, Blanc (12cl)</i>	11 €

LES RHUMS 4CL

<i>Rhum Chamarel, Ile Mautice.</i>	10 €
<i>Rhum agricole, La Favotite cuvée Flibuste Médaille d'or, Hors d'age.</i>	25 €
<i>Rhum Pyrat XO Réserve, Guyane.</i>	12 €
<i>Rhum Barbancourt, Fût de Chêne, 4 ans d'age, Haiti.</i>	8 €
<i>Rhum Robinson, Jamaïque.</i>	8 €
<i>Rhum de Jérémy des Caraïbes, 15 ans d'âge.</i>	12 €
<i>Rhum agricole Terre des Caraïbes, élevé en fût de Chêne.</i>	10 €
<i>Rhum Japonais Vieilli 7 ans fût de Chêne.</i>	15 €
<i>Rhum agricole blanc, vanillé, Famille Olsen Aoc Martinique.</i>	8 €

LES RHUMS 4cl

<i>Rhum agricole blanc Aoc Martinique.</i>	6 €
<i>Rhum agricole blanc Aoc Martinique. Saint James.</i>	8 €
<i>Rhum agricole blanc Aoc Martinique. Ti caze.</i>	8 €
<i>Rhum agricole blanc Aoc Martinique. JM les crassous de Médeuil.</i>	9 €
<i>Rhum agricole blanc Aoc Martinique. Hse.</i>	9 €
<i>Rhum blanc du Père Labat isle de Marie Galante.</i>	9 €
<i>Rhum blak spiced rum The Kraken.</i>	8 €
<i>Rhum Brun Don Papa Archipel des Philippines.</i>	14 €
<i>Rhum agricole ambré, fût de chêne Trois rivière Martinique.</i>	7 €
<i>Rhum Vieux Agricole, Martinique, Clément, Fût de Chêne.</i>	9 €
<i>Rhum Vieux Agricole, Guadeloupe, Damoiseau, réserve spécial.</i>	9 €
<i>Rhum Brun Matusalem Gde réserve, 15 ans d'âge, Rép. Dominicaine.</i>	15 €
<i>Rhum Vieux agricole Martinique J.Bally 3 ans d'age.</i>	9 €
<i>Rhum Diplomatico, réserve du Vénézuéla.</i>	14 €
<i>Rhum Diplomatico, réserve exclusive du Vénézuéla.</i>	16 €
<i>Rhum Très Vieux Agricole Aoc Martinique, Réserve du compte Arthur Dillon, Fût de Chêne.</i>	14 €
<i>Rhum Extra Vieux Agricole, Martinique, l'arbre du voyageur, an2001.</i>	20 €
<i>Rhum Brun Angostura premium.</i>	15 €
<i>Rhum Nation, 18 ans d'âge, République de Panama.</i>	18 €
<i>Rhum Plantation, République de Panama. An 2004.</i>	12 €
<i>Rhum Ron Zacapa, Sistema Solera Grande réserve, Médaille d'or 1999, 2000, 2001, 2002, Produit du Guatemala Amérique Centrale.</i>	18 €
<i>Rhum La Hechicera, Colombie.</i>	12€

<i>Gin, Bombay ou Sapphire ou Tanqueray.</i>	8 €
<i>Gin, Gordon's.</i>	6 €
<i>Téquila San José de Mexico ou Vodka, Zubrowka</i>	8 €
<i>Grappa Célini Bianca.</i>	8 €
<i>Poire Bertrand</i>	8 €
<i>Poire vielle réserve Massenez</i>	8 €
<i>Mirabelle ou Framboise sauvage ou Marc de Gewurztraminer Bertrand</i>	8 €
<i>Quetch d'Alsace ou Vieille Prune vielli en fût de chêne, Bertrand</i>	8 €
<i>Irish coffee</i>	12 €
<i>Get 27, 31</i>	7 €
<i>Cointreau</i>	9 €
<i>Grand Marnier cordon rouge</i>	9 €
<i>Amaretto</i>	7 €
<i>Marie brizard</i>	7 €
<i>Cognac XO, Grande Champagne 1^{er} cru Raymond Ragneau</i>	10 €
<i>Cognac XO, Hennessy</i>	27 €
<i>Marc de Champagne, Joseph Perrier ou Duval leroy</i>	8 €
<i>Chartreuse V.e.p Verte, L.Garnier</i>	15 €
<i>Calvados, Morin 15 ans d'age</i>	10 €
<i>Genvièvre, an 2000</i>	9 €
<i>Southern comfort</i>	8 €
<i>Cachaça y pioca</i>	8 €
<i>Baileys, the original</i>	7 €
<i>Bénédictine, Liqueur.</i>	7 €

<i>Grand assemblage, 43° 8 ans d'âge.</i>	8 €
<i>Grand assemblage, 43° 12 ans d'âge.</i>	10 €
<i>Grand assemblage, 43° 20 ans d'âge.</i>	15 €
<i>Grand assemblage, 43° 30 ans d'âge.</i>	20 €
<i>Grand assemblage, 43° 40 ans d'âge.</i>	25 €
<i>Grand assemblage, 42° 50 ans d'âge.</i>	30 €
<i>Domaine de Couzard Lassalle, 45° Année 2000 a Mauléon</i>	12 €
<i>Domaine de Coquillon, 45° Année 1995 au Frêche</i>	18 €
<i>Domaine de Salié, 49° Année 1994 à Perquie</i>	18 €
<i>Domaine de Rieston, 50° Année 1993 à Perquie</i>	19 €
<i>Domaine de Coquillon, 44° Année 1992 au Frêche</i>	20 €
<i>Domaine de Monturon, 46° Année 1991 à Bourdalat</i>	21 €
<i>Domaine de Jouanchicot, 47.5° Année 1990 à Mauléon d'Armagnac</i>	22 €
<i>Domaine de Rieston, 48° Année 1989 à Perquie</i>	22 €
<i>Domaine de Monturon, 44° Année 1988 à Bourdalat</i>	23 €
<i>Domaine de Lagoue, 51.50° Année 1987 à Hontanx</i>	23 €
<i>Domaine de Coquillon, 44.50° Année 1986 au Frêche</i>	24 €
<i>Domaine de Joutmaou, 51° Année 1985 au Frêche</i>	24 €
<i>Domaine de Petit Lassis, 49° Année 1984 à Lagrange</i>	25 €
<i>Domaine de Salié, 47° Année 1983 au Frêche</i>	26 €
<i>Domaine de Salié, 50° Année 1982 au Frêche</i>	27 €
<i>Domaine de Tarbes, 45.50° Année 1981 à Castes d'Armagnac</i>	28 €
<i>Domaine de Jouanchicot, 46.50° Année 1980 à Mauléon</i>	28 €
<i>Domaine de Lagoue, 45° Année 1979 à Hontanx</i>	29 €
<i>Domaine de Jouanchicot, 41° Année 1978 à Mauléon</i>	30 €
<i>Domaine de Peyrot, 48.50° Année 1977 à Saint Christie d'Armagnac</i>	33 €

BAS ARMAGNAC FRANCIS DARROZE PRIX NETS TARIF POUR 4 CL

<i>Domaine au Durre, 46° Année 1976 à Saint Gein</i>	34 €
<i>Domaine de Rieston, 46.50° Année 1975 à Perquie</i>	35 €
<i>Domaine au Durre, 46.50° Année 1974 à Saint Gein</i>	36 €
<i>Domaine au Durre, 50.50° Année 1973 à Saint Gein</i>	36 €
<i>Domaine au Durre, 48.00° Année 1972 à Saint Gein</i>	36 €
<i>Château de Gaube, 44.00° Année 1971 à Perquie</i>	37 €
<i>Domaine de Cépede, 49° Année 1970 à Larée</i>	90 €
<i>Domaine le Bret, 42.50° Année 1969 à Saint Gein</i>	40 €
<i>Domaine le Bret, 49.70° Année 1968 à Saint Gein</i>	41 €
<i>Domaine de le Bos, 45.30° Année 1967 à Parlebaseq</i>	42 €
<i>Domaine de Gaube, 46.70° Année 1966 à Perquie</i>	44 €
<i>Domaine de Peyrot, 49° Année 1965 à Saint Christie d'Armagnac</i>	45 €
<i>Château de Gaube, 44° Année 1964 à Perquie</i>	46 €
<i>Château de Gaube, 47° Année 1963 à Perquie</i>	47 €
<i>Château de Gaube, 43.50° Année 1962 à Perquie</i>	55 €
<i>Château de Gaube, 47° Année 1959 à Perquie</i>	58 €
<i>Domaine de Lasserade, 43.80° Année 1951 Armagnac à Lasserade</i>	60 €
<i>Domaine de Mahu, 42.50° Année 1948 à Labastide</i>	65 €
<i>Domaine de Lasserade, 40° Année 1946 Armagnac à Lasserade</i>	66 €
<i>Domaine de Lasserade, 41.50° Année 1945 Armagnac à Lasserade</i>	69 €
<i>Domaine de Lasserade, 41.50° Année 1943 Armagnac à Lasserade</i>	70 €
<i>Domaine de Lasserade, 41.50° Année 1942 Armagnac à Lasserade</i>	72 €
<i>Domaine de Peyrot, 49° Année 1936 à Saint Christie d'Armagnac</i>	75 €
<i>Domaine de Lasserade, 41° Année 1933 Armagnac à Lasserade</i>	82 €
<i>Domaine de Peyrot, 42.50° Année 1930 à Saint Christie d'Armagnac</i>	90 €

Guillon, esprit du Malt de la Montagne de Reims, Louvois, France.

-Cuvée 46. ou Finition Champagne. 11 €

-Finition Banyuls. Ou Tourbé Fort. 11 €

-Guillon N° 1 15 €

Jack Daniel's, Single Barel. 12 €

Jack Daniel's, old N° 7. 8 €

Marker's Mark, Bourbon Kentucky. 12 €

Crown Royale, Canada. 10 €

J B. 7 €

Bussmills, 10 ans d'âge. 10 €

Laphroaig, 10 ans d'âge. 12 €

Spring bank, 10 ans d'âge. 12 €

Glenkinchie, 12 ans d'âge, Ecosse. 12 €

Glenmorangie Quinta ruban 46 %, 12 ans d'âge, Ecosse. 15 €

Glenmorangie Nectar d'or 46 %, Cask Finish Sauterne 12 ans d'âge, Ecosse. 15 €

Talisker, Port Ruighe, Ecosse. 12 €

Chivas régale, 12 ans d'âge. 10 €

Singleton, Single Malt 12 ans d'âge, Ecosse. 11 €

Jim Beam, Kentucky Straight Bourbon Whiskey 8 €

Glenfiddich, 18 ans d'âge, Ecosse. 15 €

Caol Ila, Islay Single Malt 12 ans d'âge, Ecosse. 11 €

Glen Deveron Single Malt, 10 ans d'âge, Ecosse. 11 €

Kavalan single malt whisky, Taiwan 15 €

<i>Cardhu, 12 ans d'âge.</i>	12 €
<i>Aberlour, double cask matured , 10 ans d'âge.</i>	12 €
<i>Cragganmore, 12 ans d'âge, Ecosse.</i>	12 €
<i>Knokendo, 12 à 15 ans d'âge.</i>	12 €
<i>Knokendo, 18 à 20 ans d'âge slow matured.</i>	16 €
<i>Knokendo, 21 ans d'âge master réserve.</i>	20 €
<i>Oban, 14 ans d'âge, Ecosse.</i>	12 €
<i>Dimple , 15 ans d'âge.</i>	10 €
<i>Lagavulin, 16 ans d'âge, Ecosse.</i>	15 €
<i>Lagavulin, Double maturation, Ecosse.</i>	15 €
<i>Dalwhinnie, 15 ans d'âge, Ecosse.</i>	15 €
<i>The Balvenie, single Malt finit ancien fût de rhum, 14 ans d'âge, Ecosse.</i>	12 €
<i>TAKETSURU, pure Mal, 12 ans d'âge, Japon.</i>	15 €
<i>TOKINOKA, Blended Whisky, Japon.</i>	12 €
<i>NIKKA, pure Malt, Whisky red fruity and soft, Japon.</i>	12 €
<i>NIKKA, Coffey grain Whisky. Japon.</i>	12 €
<i>NIKKA, Whisky from the barred alc. 51.4 double maturation, Japon.</i>	16 €
<i>TOGOUCHI, Blended Whisky, Japon.</i>	14 €
<i>AKASHI, Blended Whisky, Japon.</i>	14 €
<i>YAMAZAKURA Blended Whisky, Japon.</i>	14 €