

*Le*

*GRAND LIVRE*

*Des*

*CAUDALIES*

## *LES VINS DE CHAMPAGNE, Les Grandes Maisons*

<i>Joseph Perrier, Cuvée Brut</i>	<i>49 €</i>
<i>Joseph Perrier, Blanc de Blancs</i>	<i>79 €</i>
<i>Besserat de Bellefon, Blanc de Blancs Cuvée des Moines</i>	<i>95 €</i>
<i>Besserat de Bellefon, Blanc de Blancs Cuvée des Moines 1.5 litre Magnum</i>	<i>190€</i>
<i>Billecart Salmon, Brut Réserve</i>	<i>75 €</i>
<i>Bollinger, Brut</i>	<i>95 €</i>
<i>Charles Hiedsieck, Brut Réserve</i>	<i>65 €</i>
<i>Deutz, Brut</i>	<i>70 €</i>
<i>Gosset, Grande Réserve</i>	<i>85 €</i>
<i>Henriot, Blanc de Blancs</i>	<i>78 €</i>
<i>Krug, Brut, La Grande Cuvée</i>	<i>230 €</i>
<i>Louis Roederer, Brut Premier</i>	<i>80 €</i>
<i>Moet et Chandon, Brut Impérial</i>	<i>80 €</i>
<i>Moet et Chandon, Demie -bouteille Brut Impérial</i>	<i>38 €</i>
<i>Perrier Jouet, Grand Brut</i>	<i>75 €</i>
<i>Veuve Clicquot Ponsardin, Brut</i>	<i>85 €</i>
<i>Laurent Perrier, Grand Siècle" La Cuvée "</i>	<i>160 €</i>
<i>Laurent Perrier, Brut</i>	<i>85 €</i>
<i>Laurent Perrier, Ultra Brut</i>	<i>85 €</i>
<i>Mumm de cramant, Blanc de Blancs</i>	<i>115 €</i>
<i>Ruinart, Blanc de Blancs</i>	<i>140 €</i>
<i>Ruinart, Brut</i>	<i>100 €</i>

## *Les Grandes Maisons Millésimés*

<i>Joseph Perrier, Cuvée royale blanc de Blancs Millésimé 2010</i>	<i>115 €</i>
<i>Joseph Perrier, Cuvée royale blanc de Noirs Millésimé 2010</i>	<i>115 €</i>
<i>Pol Roger, Vintage, Millésime 2000 Magnum 1.5 litre</i>	<i>290 €</i>
<i>Charles Hiedsieck, Brut Vintage, Millésimé 2005</i>	<i>110 €</i>
<i>Charles Hiedsieck, Blanc des Millénaires Vintage, Millésimé 1995</i>	<i>195 €</i>
<i>De Castellane, Brut, Millésimé 2009</i>	<i>70 €</i>
<i>Deutz, Blanc de Blancs, Millésimé 2010</i>	<i>115 €</i>
<i>Krug, Vintage 2003</i>	<i>330 €</i>
<i>Laurent Perrier, Millésime 2007</i>	<i>95 €</i>
<i>Moët et Chandon, Grand Vintage 2006</i>	<i>115 €</i>
<i>Mumm &amp; CO. Cordon Rouge, Brut Vintage Millésimé 1997</i>	<i>95 €</i>
<i>Deutz, Amour de Deutz Millésimé 2008</i>	<i>200 €</i>
<i>Veuve Clicquot Ponsardin, Vintage 2004</i>	<i>115 €</i>
<i>Dom Pérignon, Vintage 2006</i>	<i>250 €</i>
<i>Louis Roederer, Cuvée Cristal Millésimé 2009</i>	<i>250 €</i>

## *LES VINS DE CHAMPAGNE, Les Grandes Maisons Rosés*

<i>Deutz, Rosé</i>	<i>90 €</i>
<i>Henri Abelé, Brut rosé</i>	<i>75 €</i>
<i>Moët 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>140 €</i>
<i>Laurent Perrier, Alexandra, Grand Cuvée rosé Millésime 2004</i>	<i>350 €</i>
<i>Moët et Chandon, Rosé Brut Impérial Millésime 2000</i>	<i>90 €</i>

## *Les Propriétaires*

<i>Arapart &amp; Fils 7 crus</i>	<i>70 €</i>
<i>Arapart &amp; Fils Terroir</i>	<i>95 €</i>
<i>Arapart &amp; Fils Minérale</i>	<i>120 €</i>
<i>Arapart &amp; Fils Avizoise</i>	<i>150 €</i>
<i>Pannier, vieillissement en caves médiévales.</i>	<i>47 €</i>
<i>Pannier, vieillissement en caves médiévales. Magnum 1.5 litre</i>	<i>90 €</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>De Sousa &amp; Fils, Cuvée 3A extra brut.</i>	<i>120 €</i>
<i>De Sousa &amp; Fils, Grand cru extra brut, Cuvée Mycorhize.</i>	<i>150 €</i>
<i>De Sousa &amp; Fils, Brut réserve Blanc de Blancs 100% Chardonnay</i>	<i>70 €</i>
<i>De Sousa &amp; Fils, Brut tradition</i>	<i>60 €</i>
<i>De Sousa &amp; 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>Launois Grand cru Blanc de Blancs, Le Mesnil sur Oger.</i>	<i>58 €</i>
<i>Pol Roger, réserve brut</i>	<i>60 €</i>
<i>Tarlant, Zéro brut Nature.</i>	<i>70 €</i>
<i>Sadi Malot, Brut authentique, blanc de Blanc premier cru.</i>	<i>60 €</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>150 €</i>
<i>Sadi Malot, Coup de Foudre, Blanc de Blanc premier cru, Millésime 2011</i>	<i>75 €</i>

## *Les Propriétaires, Rosés*

<i>Tarlant, Rosé Zéro brut nature.</i>	<i>75 €</i>
<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>Moulis, Château Maucaillou, Cru bourgeois, An 2013</i>	<i>50 €</i>
<i>Moulis, Château Poujeaux, An 2013</i>	<i>65 €</i>
<i>Moulis, La Salle de Château Poujeaux, An 2012</i>	<i>45 €</i>
<i>Pauillac Château Haut-Bages Averous, An 2003</i>	<i>90 €</i>
<i>Pessac Léognan, Château Latour Martillac, Grand cru classé, An 2012</i>	<i>85 €</i>
<i>Pommerol, Clos René, An 2014</i>	<i>75 €</i>
<i>Saint Emilion, Château Figeac 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Manoncourt, An 2003 ou 2004</i>	<i>200 €</i>
<i>Saint Emilion Grand Cru, Lacroix Saint Christophe, An 2015</i>	<i>50 €</i>
<i>Saint Emilion Grand Cru, L'hirondelle de Faugères, An 2014</i>	<i>45 €</i>
<i>Saint Estèphe, Château Les Ormes de Pez, An 2011</i>	<i>80 €</i>
<i>Saint Estèphe, Château Haut Marbuzet, An 2012</i>	<i>85 €</i>
<i>Saint Estèphe, Charme de Cos Labory, An 2012</i>	<i>50 €</i>
<i>Saint Julien, Les Fiefs de Lagrange, second vin Lagrange An 2013</i>	<i>50 €</i>
<i>Saint Julien, Connétable Talbot, An 2009</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>Givry 1er cru, Marinot Verdun, An 2016</i>	<i>40 €</i>
<i>Côte de Beaune Villages, Louis Latour, An 2008 Magnum 1.5 litre</i>	<i>100 €</i>
<i>Marange 1er cru, Cave de Mazenay, An 2017</i>	<i>40 €</i>
<i>Mercurey, Domaine de la Framboisière, An 2018</i>	<i>55 €</i>
<i>Auxey Duresses, Louis Jadot, An 2014</i>	<i>45 €</i>
<i>Rully, Cave de Mazenay, An 2017</i>	<i>37 €</i>
<i>Santenay, les Prarons Domaine Roux, An 2015</i>	<i>60 €</i>
<i>Santenay, Cave de Mazenay, An 2016</i>	<i>42 €</i>
<i>Aloxe Corton, Domaine Roux père et Fils de Saint Aubin, An 2014</i>	<i>95 €</i>
<i>Corton Grèves Grand cru, Domaine Louis Jadot à Beaune, An 2011</i>	<i>155 €</i>
<i>Gevrey Chambertin, Domaine du Château de Marsannay, An 2010</i>	<i>75 €</i>
<i>Gevrey Chambertin, vieilles vignes Domaine Roux, An 2016</i>	<i>110 €</i>
<i>Gevrey Chambertin 1er cru, Les Cazetiers, Dupont Tisserandot, An 2011</i>	<i>110 €</i>
<i>Corton Rognet Grand cru, Dupont Tisserandot, An 2011</i>	<i>140 €</i>
<i>Charmes Chambertin Grand cru, Dupont Tisserandot, An 2011</i>	<i>165 €</i>
<i>Mazis Chambertin Grand cru, Dupont Tisserandot, An 2011</i>	<i>175 €</i>
<i>Chassagne Montrachet, Vieilles vignes Domaine Roux, An 2016</i>	<i>85 €</i>
<i>Chassagne Montrachet, Louis Latour, An 2015</i>	<i>90 €</i>
<i>Pommard, Domaine Roux, An 2016</i>	<i>110 €</i>

## *LES VINS DE BOURGOGNE ROUGES*

<i>Nuit Saint Georges, Les Damodes, Domaine Machard de Gramont, An 2016</i>	<i>75 €</i>
<i>Saint Aubin 1 er Cru, les Frionnes Domaine Roux, An 2015</i>	<i>70 €</i>
<i>Savigny Les Beaunes 1 er Cru, les Vergelesses, An 2009</i>	<i>52 €</i>
<i>Vougeot 1 er Cru, Domaine Roux, An 2016</i>	<i>155 €</i>
<i>Vosne-Romané , Domaine Louis Jadot à Beaune, An 2015</i>	<i>155 €</i>

## *LES VINS D'ALSACE DE SAVOIE ET DE CHAMPAGNE ROUGES*

<i>Pinot noir, Léon Beyer An 2016</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>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, Château du Cèdre, An 2014</i>	<i>35 €</i>
<i>Cahors, Clos Triguenida, Prince Probus An 1999</i>	<i>75 €</i>
<i>Madiran Bouscassé, Alain Brumont, An 2014</i>	<i>35 €</i>
<i>Madiran Montus, Alain Brumont An 2014</i>	<i>45 €</i>
<i>Madiran Montus, Alain Brumont An 2005</i>	<i>55 €</i>

## *LES VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON ROUGES*

<i>Languedoc, Les Complices de Puech Haut, An 2017</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, Chapoutier Bila Haut, Occultum Lapidem, An 2013</i>	<i>35 €</i>

## *LES VINS D'ITALIE D'ESPAGNE ROUGES*

<i>Marques de Riscal, Rioja reserva, Espagne, An 2014</i>	<i>38 €</i>
<i>Barolo Tenimenti, Ca ' Bianca, Italie, An 2006</i>	<i>70 €</i>
<i>Grand Passione, rosso Venito, An 2017</i>	<i>35 €</i>

## *LES VINS DE LOIRE ROUGES*

<i>Menetou Salon, Domaine Les Thureaux, Joseph Melot, An2017</i>	<i>40 €</i>
<i>Coteaux du Giénnois, Les Champs de Chaumes, J. Melot, An 2015</i>	<i>25 €</i>
<i>Sancerre, La Poussie, An 2014</i>	<i>40 €</i>
<i>Saumur, Champigny Domaine Le Boisclair, Joseph Melot, An 2018</i>	<i>27 €</i>
<i>Saint Nicolas de Bourgueuil, Domaine Le Moulingenet, Joseph Melot, An 2016</i>	<i>27 €</i>
<i>Chinon, Château la Grille Clos, An 2011</i>	<i>38 €</i>



## LES VINS DU BEAUJOLAIS ROUGES

<i>Régnier Vieilles vignes, Médaillé, Jérôme Duthel, An 2017</i>	<i>25 €</i>
<i>Morgon Vieilles vignes, Jérôme Duthel, An 2017</i>	<i>32 €</i>
<i>Brouilly, Chateau de la Chaize, An 2016</i>	<i>32 €</i>
<i>Chirouble, Ferraud et Fils, Le Champ en Pente. An 2017</i>	<i>32 €</i>
<i>Fleurie, Domaine Lucien Lardy Les Morièrs, vieilles vignes de 1911. An 2016</i>	<i>38 €</i>
<i>Saint Amour, Ferraud et Fils, Cuvée ensorceleuse, An 2017</i>	<i>35 €</i>
<i>Moulin à vent, Château des Jacques, An 2011</i>	<i>35 €</i>

## LES VINS DE LA VALLEE DU RHONE ROUGES

<i>Chateau Neuf du Pape, Chateau MONT-REDON, Abeille Fabre, An 2012</i>	<i>78 €</i>
<i>Chateau Neuf du Pape, Chateau de l'Oratoire, An 2013</i>	<i>75 €</i>
<i>Côte du Rhône, Domaine de la Janasse, An 2016</i>	<i>30 €</i>
<i>Côte du Rhône, FAMILLE PERRIN, Magnum1.5 litre, An 2016</i>	<i>55 €</i>
<i>Côte Rôtie, Domaine de Bonserine, La Sarrasine, An 2017</i>	<i>80 €</i>
<i>Gigondas Romane Machotte, Maison Amadieu, An 2016</i>	<i>40 €</i>
<i>Saint Joseph, L'ouvrées, François Grenier, An 2016</i>	<i>38 €</i>
<i>Saint Joseph, Les Capelets, Maison Amadieu, An 2015</i>	<i>40 €</i>
<i>Hermitage, Mure de l'Arnage, Maison Chapoutier, An 2000</i>	<i>155 €</i>
<i>Cornas, Domaine Lemenicier, An 2006</i>	<i>75 €</i>
<i>Cornas, Vincent Paris, An 2010</i>	<i>70 €</i>

## LES VINS DE BOURGOGNE BLANCS

<i>Auxey Duresse, Louis Jadot, tyrrrels, An 2016</i>		45 €
<i>Chablis, Domaine Bachelier à Chablis, An 2018</i>		27 €
<i>Chablis Vieilles Vignes, Domaine Bachelier à Chablis, An 2017</i>	37.5 cl	18 €
	50 cl	24 €
	75 cl	35 €
	150 cl	70 €
<i>Chablis 1er Cru, Domaine Dampt frères Beauroy An 2017</i>		55 €
<i>Chablis Grand Cru, Domaine Dampt frères Bougros An 2011</i>		72 €
<i>Chassagne Montrachet, Domaine Louis Jadot à Beaune, An 2015</i>		105 €
<i>Chassagne Montrachet, Domaine Yves Girardin, Les champs de Morjot, An 2016</i>		95 €
<i>Puligny Montrachet, Domaine Louis Jadot à Beaune, An 2015</i>		110 €
<i>Puligny Montrachet 1er cru La Garenne, Louis Jadot à Beaune, An 2016</i>		145 €
<i>Puligny-Montrachet vieilles vignes, Domaine Joly, An 2011</i>		78 €
<i>Corton Charlemagne Grand cru, Domaine Margueritte Carillon, An 2014</i>		165 €
<i>Givry, Tastevin, Marinot Verdun, An 2015</i>		40 €
<i>Meursault, Joseph Faiveley. An 2015</i>		75 €
<i>Marsannay, Château Marsannay, Champs Perdrix. An 2014</i>		60 €
<i>Mercurey, Roc Blanc, Jean Philippe Lebeaultx. An 2018</i>		40 €
<i>Montagny 1 er Cru, Cave de Mazenay, An 2016</i>		38 €

## LES VINS DE BOURGOGNE BLANCS

<i>Pouilly Fuissé, Cave de Mazenay, An 2017</i>	<i>43 €</i>
<i>Pouilly Fuissé vieilles vignes, Pierre Versigaud, An 2015</i>	<i>55 €</i>
<i>Pouilly Fuissé vieilles vignes, Pierre Versigaud, Magnum 1.5 litre An 2014</i>	<i>110 €</i>
<i>Pernand-Vergelesses, Domaine Rollin sous le bois de Noel, An 2014</i>	<i>70 €</i>
<i>Pouilly Loché, Clos des Rocs, Olivier Giroux. An 2016</i>	<i>55 €</i>
<i>Saint Aubin, La Pucelle Roux Père et Fils de Saint Aubin, An 2011</i>	<i>80 €</i>

## LES VINS DU LANGUEDOC ET DE PROVENCE BLANCS

<i>Côteau du Languedoc, Château Puech haut Cuvée " Tête de bélier" An 2014</i>	<i>54 €</i>
<i>Côtes de Provence, Domaine Ott, Clos Mireille Cru classé, An 2006</i>	<i>55 €</i>
<i>Côte de Provence, Château Minuty Prestige Cru Classé, An 2012</i>	<i>30 €</i>

## LES VINS DU SUD OUEST BLANCS

<i>Monbazillac, Blanc moelleux, Moulin de Bajac, An 2016</i>	<i>25 €</i>
<i>Pacherenc de vic bilh sec, Montus, An 2007</i>	<i>36 €</i>

## *LES GRANDS CRUS DE BORDEAUX BLANCS*

*Château D'Yquem, Liqueureux, Premier Cru Classé Supérieur, An 1996* 290 €

*Sauterne, Château Cantegril, An 2005* 48 €

## *LES VINS DE LOIRE BLANCS*

*Pouilly fumé, Château de Tracy, Mademoiselle de T, An 2018* 35 €

*Pouilly fumé, Château de Tracy, Comtesse A. d'Estutt d'Assay, An 2016* 40 €

*Coteaux du Giennois, Rive Droite, Domaine Quintin, An 2011* 25 €

*Coteaux du Giennois, Chapeau Bas, Domaine Quintin, An 2011* 25 €

*Menetou Salon, Domaine Les Thureaux, Joseph Melot, An 2017* 35 €

*Sancerre, La Poussie, An 2018* 46 €

*Sancerre, Comte Lafond, La grande cuvée, An 2015* 50 €

## LES VINS DE LA VALLEE DU RHONE BLANCS

<i>Saint Joseph, Deschamts, Maison Chapoutier, An 2015</i>	60 €
<i>Saint Joseph, Lyseras, Yves Cuilleron, An 2016</i>	56 €
<i>Chateau Neuf du Pape, Château Mont Redon, vignoble Abeille, An 2015</i>	65 €
<i>Chateau Neuf du Pape, Chateau de l'Oratoire, An 2013</i>	75 €
<i>Condrieu, E.Guigal, Château d'Ampuis, An 2011</i>	90 €
<i>Beaumes de Venise, Muscat, Domaine Amadieu, An 2014</i>	48 €
<i>Hermitage, Mure de l'Arnage, Maison Chapoutier, An 2011</i>	85 €
<i>Saint Péray, Pur Blanc, Domaine du Tunnel, Stéphane Robert, An 2016</i>	110 €

## LES VINS D'ALSACE BLANCS

<i>Gewurztraminer, Gustave Lorentz, An 2016</i>	36 €
<i>Gewurztraminer Grand Cru, Gustave Lorenz, Vendange tardive, An 2015</i>	60 €
<i>Riesling, Pierre Sparr, médaillé d'Or, An 2012</i>	30 €
<i>Pinot gris Grand Cru, Gustave Lorenz, An 2010</i>	60 €
<i>Pinot gris, Gustave Lorenz, Vendange tardive, An 2010</i>	80 €
<i>Pinot gris, Wolfberger Rangen, An 2008</i>	70 €
<i>Pinot gris, Domaine Marcel Deiss, Vendange tardive, An 2000</i>	75 €

## *NOS VINS ROSES*

### *Les Vins de Provence*

<i>Gris Vin de Pays du Var, terre Marine, An 2018</i>	<i>23 €</i>
<i>Côte de Provence, Château Sainte Marguerite, Cru Classé Cuvée Symphonie, An 2019</i>	<i>38 €</i>
<i>Côte de Provence, Château Sainte Marguerite, Cru Classé Cuvée Symphonie, MAGNUM 1.5 litre, An 2019</i>	<i>80 €</i>
<i>Côte de Provence, Château Sainte Maur, cru classé, L'excellence, An 2018</i>	<i>38 €</i>
<i>Côte de Provence, Château Sainte Maur, cru classé, L'excellence, MAGNUM 1.5 litre, An 2018</i>	<i>80 €</i>
<i>Côte de Provence, Château Sainte Maur, cru classé, Clos de Capelune, An 2017</i>	<i>75 €</i>
<i>Côte de Provence, Château Sainte Maur, cru classé, Clos de Capelune, MAGNUM 1.5 litre, An 2017</i>	<i>155 €</i>

# LES GRANDS CONTENANTS

## VINS CHAMPAGNES

<i>Pol Roger, Vintage, Millésime 2000 Magnum 1.5 litre</i>	290 €
<i>Pannier, vieillissement en caves médiévales. Magnum 1.5 litre</i>	90 €
<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 €

## VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON ROUGES BLANCS

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

## 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>Pouilly Fuissé Vieilles vignes, Pierre Versigaud, Magnum 1.5 litre An 2014</i>	100 €
<i>Chablis Vieilles Vignes, Domaine Bachelier à Chablis Magnum 1.5 litre An 2017</i>	70 €

## VINS DE LA VALLEE DU RHONE ROUGE ET BLANCS

<i>Côte du Rhône, FAMILLE PERRIN, Magnum1.5 litre, An 2016</i>	55 €
<i>Grand Ardèche, Vin de Pays coteaux Ardéchois, Magnum1.5 litre, An 2013</i>	60 €

# NOS DEMI-BOUTEILLES

## Champagne

<i>Moet et Chandon, Demie -bouteille Brut Impérial</i>	<i>37.5 CL</i>	<i>38 €</i>
<i>Moet et Chandon, Demie -bouteille Brut Impérial rosé</i>	<i>37.5 CL</i>	<i>39 €</i>

## Rouge

<i>Médoc</i>	<i>37.5 CL</i>	<i>15 €</i>
<i>Brouilly</i>	<i>37.5 CL</i>	<i>15 €</i>
<i>Cahors</i>	<i>37.5 CL</i>	<i>15 €</i>
<i>Hautes Côtes de Nuit</i>	<i>37.5 CL</i>	<i>17 €</i>

## Blanc

<i>Gewürztraminer</i>	<i>37.5 CL</i>	<i>16 €</i>
<i>Riesling</i>	<i>37.5 CL</i>	<i>16 €</i>
<i>Chablis Vieilles Vignes, 37.5 CL</i>	<i>Domaine Bachelier à Chablis</i>	<i>18 €</i>
<i>Chablis Vieilles Vignes, 50 CL</i>	<i>Domaine Bachelier à Chablis</i>	<i>24 €</i>

## Rosé

<i>Côte de Provence, 50 cl</i>	<i>Château Sainte Marguerite, Cru Classé</i>	
<i>Cuvée Symphonie.</i>		<i>25 €</i>



## NOS APERITIFS 4CL

<i>Bière en pression (30cl) Picon Bière (30cl)</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Marsala amandes</i>	<i>8 €</i>
<i>Porto Rouge ou Blanc, Martini rouge ou blanc</i>	<i>7 €</i>
<i>Ratafia de "Champagne" moût de pinot noir</i>	<i>7 €</i>
<i>Beaumes de Venise Muscat (12cl)</i>	<i>8 €</i>
<i>Kir vin blanc Chardonnay (9cl)</i>	<i>5 €</i>
<i>Pastis ou Ricard (2cl)</i>	<i>5 €</i>
<i>Kir Royale (12cl)</i>	<i>12 €</i>
<i>Américano</i>	<i>10 €</i>
<i>Suze</i>	<i>7 €</i>
<i>Coupe de champagne, Blanc (12cl)</i>	<i>11 €</i>

## LES RHUMS 4CL

<i>Rhum Brun BUMBU Caraïbe.</i>	10 €
<i>Rhum Pyrat XO Réserve, Guyane.</i>	12 €
<i>Rhum Barbancourt, Fût de Chêne, 4 ans d'âge, Haiti.</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 €
<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 Brun Don Papa Archipel des Philippines.</i>	14 €
<i>Rhum Vieux Agricole, Martinique, Clément, Fût de Chêne.</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'âge.</i>	9 €
<i>Rhum Diplomatico, réserve du Vénézuela.</i>	14 €
<i>Rhum Diplomatico, réserve exclusive du Vénézuela.</i>	16 €
<i>Rhum Beach House Spiced, Maurutius.</i>	14 €
<i>Rhum DICTATOR, 15 ans d'âge, Columbia.</i>	15 €
<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€

## LES ALCOOLS 4CL

<i>Gin Tonic</i>	10 €
<i>Téquila San José de Mexico ou Vodka, Zubrowka</i>	10 €
<i>Grappa Célini Bianca.</i>	8 €
<i>Poire William des Monts de la Côte d'Or, Joseph Carton.</i>	15 €
<i>Mirabelle, Framboise, Quetch d'Alsace, Vieille prune, Joseph Carton.</i>	12 €
<i>Irish coffee</i>	12 €
<i>Get 27, 31</i>	8 €
<i>Cointreau</i>	9 €
<i>Grand Marnier cordon rouge</i>	9 €
<i>Amaretto</i>	8 €
<i>Marie brizard</i>	8 €
<i>Cognac XO, Grande Champagne 1<sup>er</sup> cru Raymond Ragneau</i>	12 €
<i>Cognac XO, Hennessy</i>	27 €
<i>Marc de Champagne, Joseph Perrier.</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>	8 €
<i>Bénédictine, Liqueur.</i>	8 €

*BAS ARMAGNAC FRANCIS DARROZE PRIX NETS TARIF POUR 4 CL*

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

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

## NOS WHISKY 4CL

*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 €*

*BALBLAIR, 2005. 15 €*

*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 €*

## NOS WHISKY 4CL

<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>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, from the Barrel, Double maturation Blended whisky 51.4° ,Japon.</i>	14 €
<i>NIKKA, Coffey grain Whisky. Japon.</i>	12 €
<i>NIKKA BLENDED, Japon.</i>	12 €
<i>TOGOUCHI, Blended Whisky, Japon.</i>	14 €
<i>AKASHI, Blended Whisky, Japon.</i>	14 €
<i>YAMAZAKURA Blended Whisky, Japon.</i>	14 €