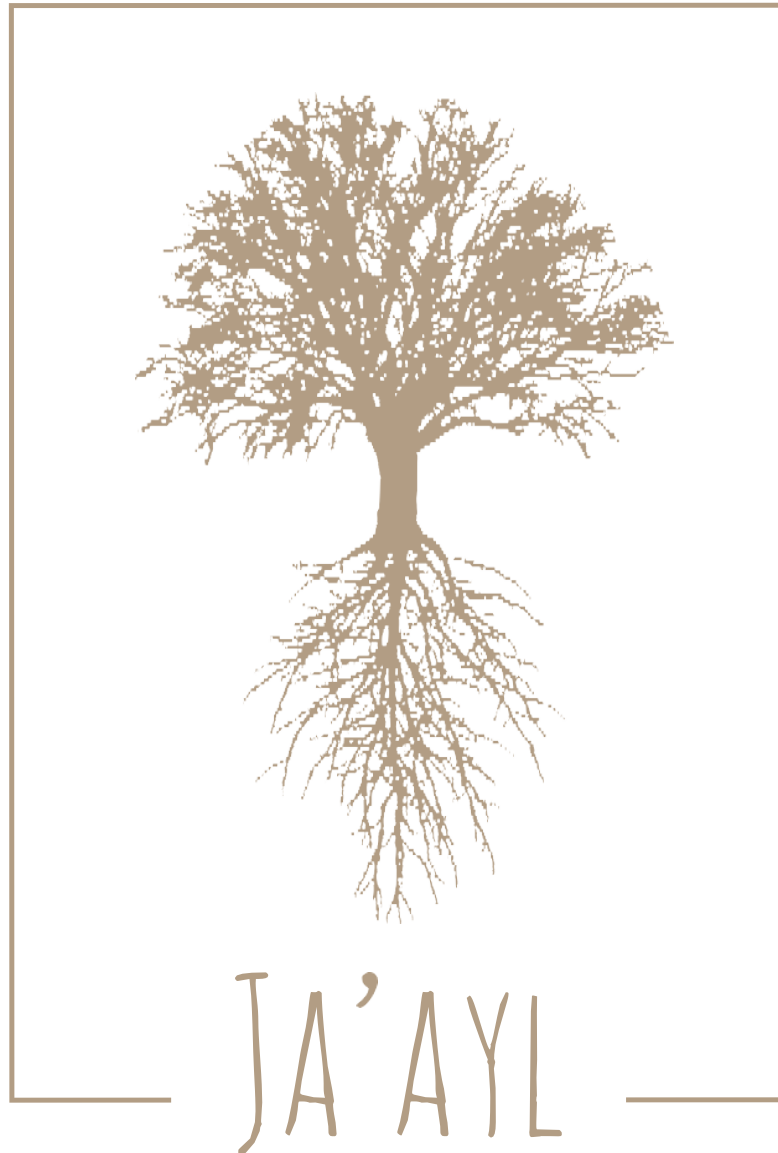


Le Monde du Vin

*« Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres »
Louis Pasteur*



*Prix nets en euros, taxes & services compris
Les vins contiennent des sulfites
Vin bio ou en biodynamie 🌿
Coup de cœur de François & Meshair ❤️*

La Champagne

La délicatesse d'un instant capturé dans une bulle.
La Champagne occupe une place à part dans notre cave et dans notre cœur.

Nous avons voulu rendre hommage à cette région mythique où chaque bulle incarne un savoir-faire,
une exigence, une émotion.

C'est notre région viticole préférée, celle vers laquelle nous revenons toujours, pour sa finesse, sa
vivacité, sa capacité à suspendre le temps.

Et parce qu'un grand champagne sait apprivoiser les épices, il se glisse avec justesse entre les parfums
du monde et les accords inattendus de notre cuisine.



Montagne de Reims

Pierre Paillard

Les Terres Roses – Bouzy Grand Cru (Chardonnay & Pinot Noir) ❤️ 70€

Egly – Ouriet

Les vignes de Vrigny 1^{er} Cru (Pinot Meunier) 110€

VP Grand Cru (Pinot Noir & Chardonnay) ❤️ 160€

Marguet

Les Crayères 2018 Grand Cru (Chardonnay & Pinot Noir) 🌿 130€

Krug

Grande réserve, édition 171 (Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier) 300€

Bollinger

La grande année 2014 (Pinot Noir & Chardonnay) 200€

Dom Pérignon

Plénitude 2 vintage 2004 (Chardonnay & Pinot Noir) 450€

Vallée de la Marne

Jean-Marc Sélèque

Solessence X Ja'ayl (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) 55€

Solessence Rosé (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) 65€

Quintette 5 terroirs de Chardonnay 80€

Soliste chardonnay, Les Tartières et Les Porgeons Pierry 1^{er} Cru 2019 ❤️ 120€

Soliste pinot noir, Les Gayères Pierry 1^{er} Cru 2019 120€

Soliste meunier rosé, Les Charmiers Pierry 1^{er} Cru 2019 120€

Franck Pascal

Reliance (Pinot Meunier, Pinot Noir & Chardonnay) 🌿 70€

Dehours

La Côte (Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc & Petit Meslier) 100€

Sacy Sœur & Frère

Les Courtisols du fût(ur) (Pinot Noir) 100€

Les chardonnays de Verzy 80€

Rosé de macération (Pinot Noir) 90€

Côte des blancs

De Souza

Mycorhize Grand Cru (Chardonnay) 🌿❤️ 100€

Cuvée des Caudalies Grand Cru (Chardonnay) 🌿 110€

Cuvée des caudalies 2012 Grand Cru (Chardonnay) 🌿 200€

Côte de Sézanne

Marie Copinet

Nos pas dans la pierre (Pinot Noir) 🍃	70€
Nos pas dans l'argile (Pinot Meunier) 🍃	70€
Argilla Villonissa (Chardonnay) ❤️	100€

Côte des Bar

Vouette & Sorbée

Fidèle (Pinot Noir) 🍃	90€
Blanc d'argile (Chardonnay) 🍃	100€

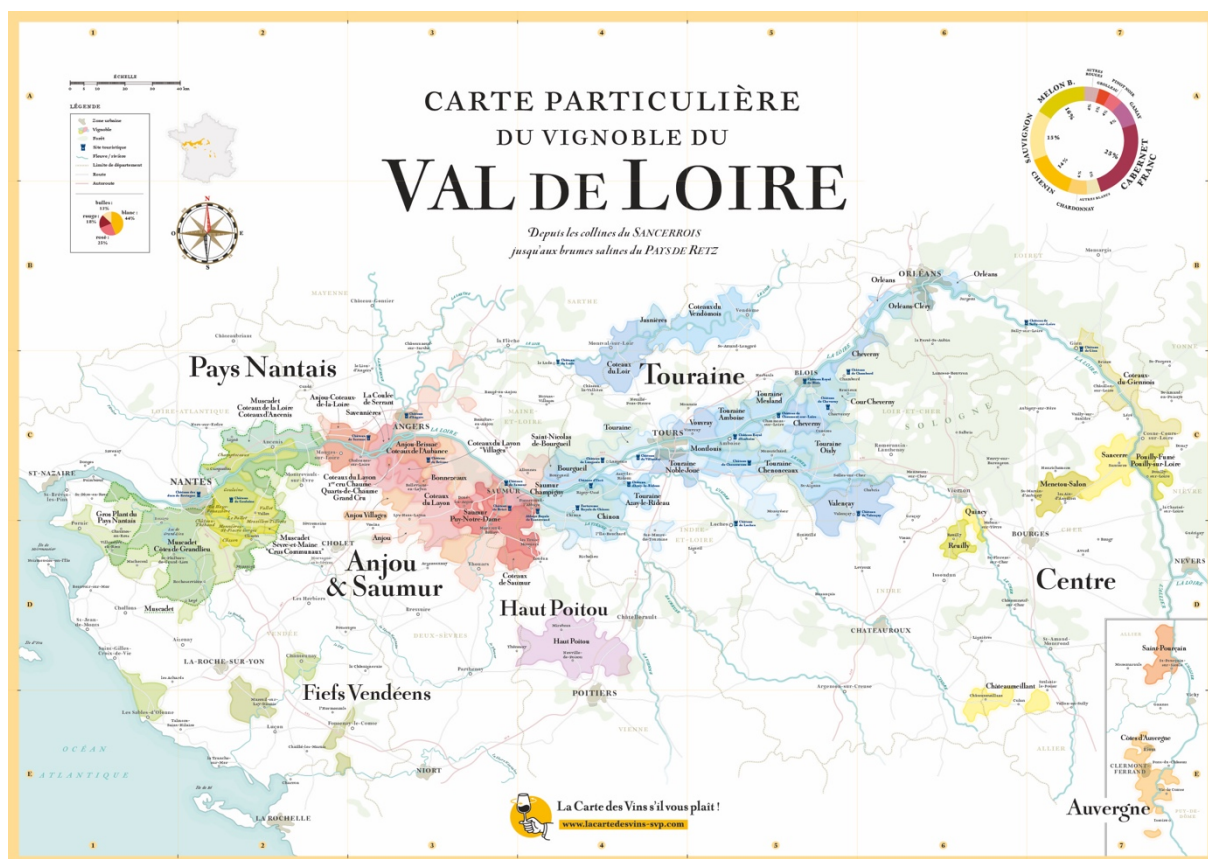
Val de la Loire

Des rivières de fraîcheur entre vignes et châteaux.

La Loire est une région aux mille visages, libre et lumineuse. Des bulles fines de Montlouis-sur-Loire aux rouges soyeux de Saumur, en passant par les blancs cristallins du Sancerrois, chaque vin semble né pour accompagner la diversité.


Nous aimons la Loire pour sa souplesse, sa vivacité, sa capacité à se glisser partout sans jamais s'imposer.

Elle dialogue avec les épices, épouse les contrastes, révèle les saveurs du monde avec grâce. Une région de liberté, comme un trait d'union entre les terroirs et les voyages.



Blancs (75cl)

AOC Saint Pourçain

Dans l'absolu 2022 – Terres de Roa 

30€

AOC Anjou

Anjou Blanc 2023 – Thibaud Bougignon


45€

AOC Menetou-Salon

Les Bornés 2023 – Domaine Pellé  

35€

AOC Vouvray

Les pentes de la folie 2020 – Domaine Sébastien Brunet 

50€

Vouvray Moelleux Philippe Foreau 2017 – Domaine du Clos Naudin


75€

AOC Pouilly-Fumé

Caillottes 2022 – Domaine du Bouchot 



60€

AOC Montlouis sur Loire

Clos de Mosny (monopole) 2022 – Domaine de la taille aux loups 

60€

AOC Saumur


L'échelier 2018 – Domaine des roches neuves  

75€

AOC Sancerre

Clos de Beaujeu 2021 – Gérard Boulay

90€

Monts Damnés 2022 – François Cotat 

100€

AOC Savennières

Clos de la Hutte 2022 – Thibaud Boudignon


100€

AOC Savennières-Roche aux moines

Domaine aux Moines 2022 

75€

AOC Coulée de Serrant

Clos de la Coulée de Serrant 2015 (monopole) – Nicolas Joly 

200€

Orange (75 cl)


Vin de France

Orange 2021 – Domaine de Bouchot 

75€

Rouges (75cl)

AOC Saint Nicolas de Bourgueil

Matière vieilles vignes 2021 – Domaine Bois Mayaud 


30€

AOC Saumur-Champigny

Terres Chaudes 2022 – Domaine des roches neuves 


45€

AOC Anjou

Violette 2019 – Domaine Clau de Nell 



45€

AOC Menetou-Salon

Le Carroir 2020 – Domaine Pellé 

40€

AOC Sancerre

Domaine Vacheron 2023  

65€

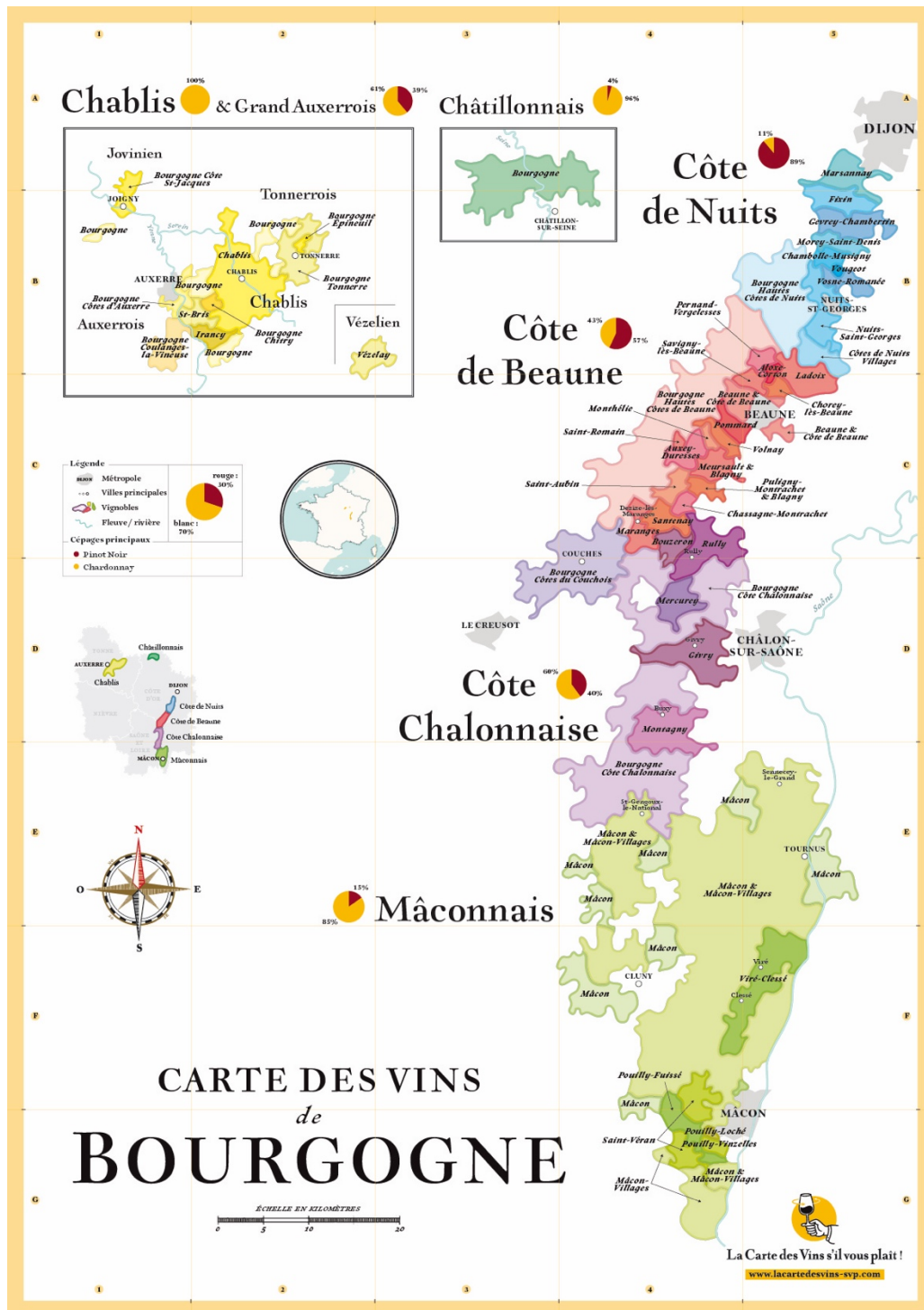
La Bourgogne

Le silence d'un terroir qui parle bas et juste.

En Bourgogne, chaque parcelle est une voix, chaque vin un murmure d'équilibre entre la terre, le ciel et la main du vigneron. Ici, l'émotion se fait subtile, presque secrète.

C'est une région que nous abordons avec humilité, émerveillés par la précision de ses blancs ciselés, la profondeur de ses rouges racés, la complexité contenue dans chaque lieu-dit.

Les vins de Bourgogne demandent l'attention, et en retour, offrent des accords d'une justesse rare avec notre cuisine : les épices s'y font écho, les textures se répondent, les continents s'effacent. Il reste le vin, et la vérité d'un instant.



Blancs (75cl)

AOC Bourgogne

Homard d'or 2023 – Domaine Ami 🌿 45€

AOC Pouilly-Loché

Au Bûcher 2022 – Domaine Sébastien Giroux 55€

AOC Chablis

Chablis 2023 – Domaine Bernard Defaix 🌿 50€

AOC Chablis 1^{er} Cru

Côte de Léchet 2023 – Domaine Bernard Defaix 🌿❤️ 80€

AOC Maranges 1^{er} Cru

La Fussière 2022 – Domaine Nicolas Perrault 🌿 65€

AOC Côtes de Beaune

Clos des Topes Bizot 2022 (monopole) – Domaine Chantal Lescure 🌿 65€

AOC Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru

Sur la roche 2022 – Verget 85€

AOC Beaune

Chorey les Beaune 2023 – Domaine Fanny Sabre 🌿 50€

AOC Mâcon-Pierreclos

Juliette et Vieilles de Chavigne 2022 – Domaine Guffens Heynen 100€

AOC Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru

Champs Grains 2014 – Domaine Sylvain Morey 110€

AOC Nuits Saint Georges 1^{er} Cru

Les Terres Blanches 2021 – Patrice Rion ❤️ 120€

AOC Meursault

Clos du Cromin 2022 – Domaine Genot Boulanger 🌿 120€

AOC Meursault 1^{er} Cru

Goutte d'or 2022 – François Mikulski 180€

Rouges (75cl)

AOC Gevrey-Chambertin

Dix Climats 2022 – Domaine Drouhin-Laroze 100€

AOC Morey Saint Denis

Morey Saint Denis 2021 – Domaine Didier Amiot 100€

AOC Chambolle-Musigny

Les Cras 2021 – Patrice Rion 120€

AOC Vosne- Romanée

Vosne-Romanée 2021 – Domaine Confuron-Cotetidot 120€

AOC Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru

Clos des Argillières 2017 – Patrice Rion 120€

AOC Hautes-Côtes de Nuits

Les Dames Huguettes – Domaine Henri Gouges 55€

AOC Savigny-Les-Baune

Savigny les Baune 2020 – Château de Pommard  80€

AOC Beaune

Clos des Renardes 2023 – Domaine Fanny Sabre  60€


AOC Pommard

Pommard 2009 - Domaine Confuron-Cotetidot 120€

AOC Volnay

Volnay 2022 – Domaine Chantal Lescure  90€

AOC Hautes Côtes de Beaune

Clos des Topes Bizot 2023 (monopole) – Domaine Chantal Lescure  60€

AOC Santenay

Croix Sorine 2021 – Ludovic Pierrot  80€

AOC Mercurey 1^{er} Cru

Les Croichots 2022 – Domaine Theulot Juillot  80€

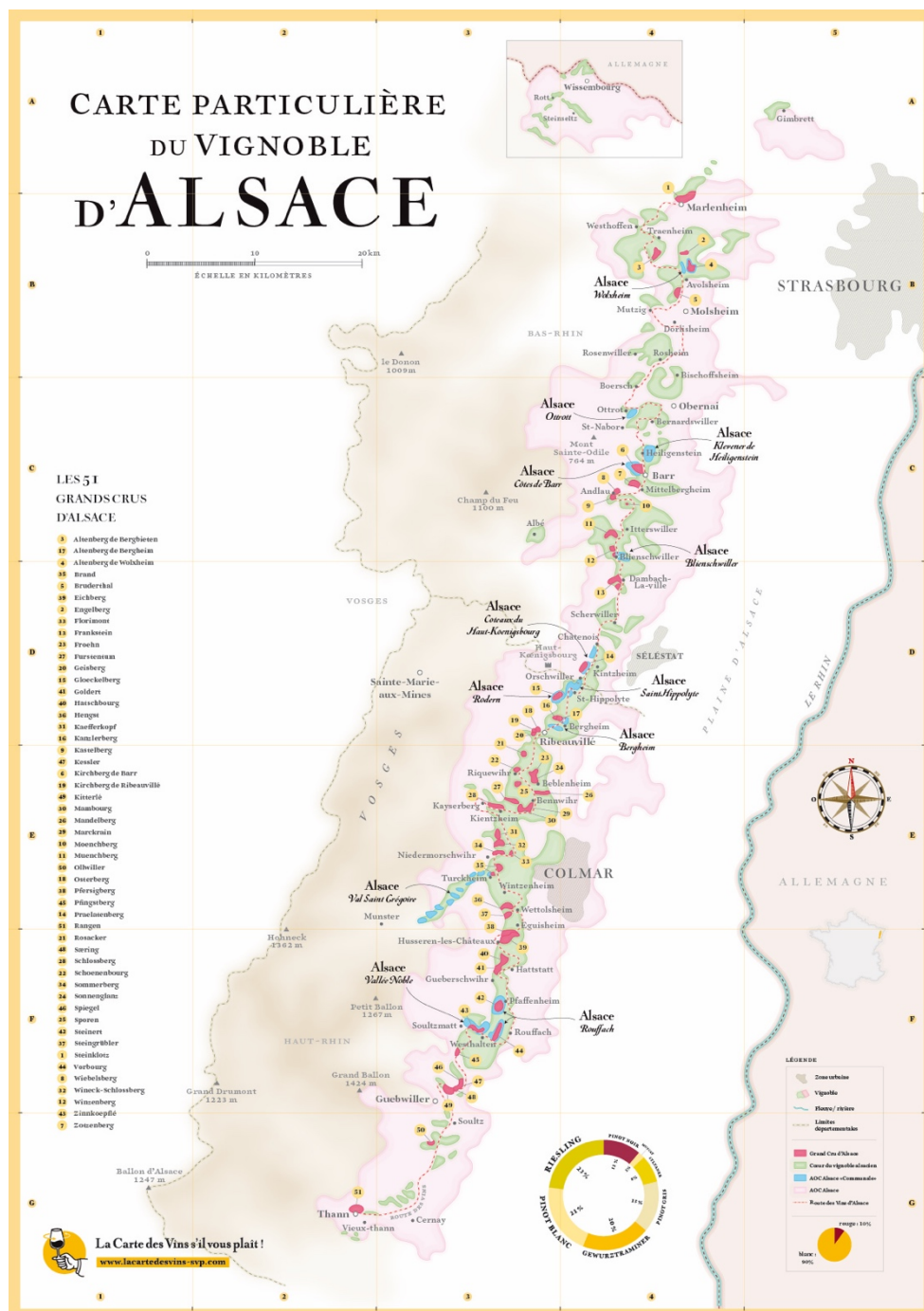
Alsace

Des arômes qui voyagent, des cépages qui chantent.

L'Alsace est un souffle venu de l'Est, une terre de contrastes, de verticalité, de précision. Ici, les vins parlent clair, avec cette droiture minérale qui laisse pourtant la place à l'exubérance des parfums. Nous aimons l'Alsace pour ses grands blancs secs ou moelleux, pour ses Gewurztraminers enjôleurs, ses Rieslings droits comme des fils tendus, ses Pinots Gris savoureux.

Ils s'accordent naturellement à notre cuisine du monde, tantôt en écho aux parfums, tantôt en contrepoint.

L'Alsace est une région-passerelle, où les épices trouvent un écho fidèle et vibrant.



Liquoreux (75cl)

AOC Alsace Grand Cru

Gewurztraminer Steingrubler 2022 - Domaine Albert Mann 🍃	80€
Gewurztraminer Hengst 2008 Sélection de grains nobles –Domaine Zind-Humbrecht 🍃	150€

Blancs (75cl)

AOC Alsace

Cuvée Albert Riesling 2019 - Domaine Albert Mann 🍃❤️	55€
Pinot Blanc 2022 – Domaine Albert Boxler	56€
Sylvaner 2022 - Domaine Albert Boxler	65€
Pinot Gris 2015 Clos Windsbuhl (demi sec) – Domaine Zind-Humbrecht 🍃	70€

AOC Alsace Grand Cru

Riesling Sommerberg 2021 - Domaine Albert Boxler	110€
Riesling Hengst 2022 - Domaine Zind-Humbrecht 🍃❤️	110€

Rouges (75cl)

AOC Alsace

Galets Oligocene 2018 - Domaine Bott-Geyl 🍃	70€
Clos de la Faille 2022 - Domaine Albert Mann 🍃❤️	100€
Grand P 2021 - Domaine Albert Mann 🍃	150€

Des vins d'altitude, purs et lumineux.

Roussette et Mondeuse révèlent la fraîcheur et la finesse des montagnes, en parfait écho à notre cuisine épicée et voyageuse.

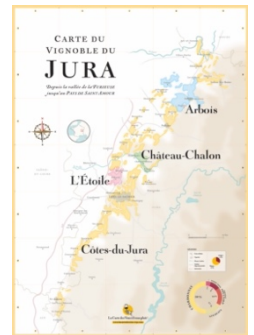


Le Jura

Terre de caractère et de patience, où chaque vin reflète un savoir-faire ancestral.

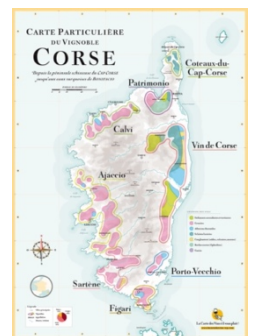
Chardonnay et Savagnin révèlent complexité et finesse, tandis que Poulsard et Trousseau offrent des rouges délicats aux arômes subtils.

Ces vins audacieux et mystérieux accompagnent à merveille notre cuisine épicée et inventive.



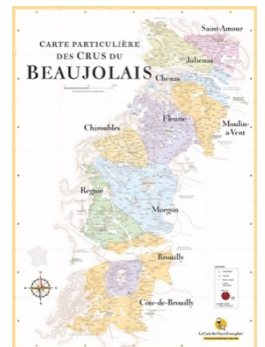
La Corse

Vins de caractère, mêlant fraîcheur méditerranéenne et notes épicées, en parfaite harmonie avec notre cuisine parfumée.



Le Beaujolais

Vins fruités et légers du Gamay, alliant fraîcheur et structure, en parfait accord avec notre cuisine épicée et voyageuse.



La Provence

Vins ensoleillés et aromatiques, rosés légers et parfumés, en parfaite harmonie avec notre cuisine épicée et pleine de saveurs.



Blancs (75cl)

AOC Roussette du Bugey

Roussette de Montagnieu 2022 – Maison Bonnard 🌿 35€

AOC Côtes du Jura

En quatre Vis Savagnin 2023 – Domaine des Marnes Blanches 🌿 50€

Les Varrons vieilles vignes 2019 – Anne & Jean François Ganevat 🌿 120€

AOC Beaujolais Villages

Le clos des mûriers 2022 – Domaine Dupré Goujon 🌿❤️ 40€

AOC Palette

Château Simone 2021 🌿 90€

IGP Alpilles

Domaine de Trévallon 2022 🌿 120€

Rosés (75cl)

AOC Côtes de Provence

Domaine de l'île de Porquerolles 2022 🌿 52€

AOC Bandol

Domaine de Terrebrune 2024 🌿 45€

AOC Palette

Château Simone 2022 🌿 82€

Rouges (75cl)

AOC Bugey

Racine de Mondeuse 2022 – Maison Bonnard 🌿❤️ 55€

AOC Côtes du Jura

Poulsard 2023 – Domaine des Marnes Blanches 🌿 45€

Plein Sud 2023 – Anne & Jean François Ganevat 🌿 120€

IGP Ile de Beauté

Cuvée YL 2023 – Domaine Yves Leccia 🌿 48€

AOC Morgon

La voûte saint Vincent 2023 – Domaine Louis-Claude Desvignes ❤️ 40€

AOC Palette

Château Simone 2021 🌿 88€

IGP Alpilles

Domaine de Trévallon 2015 🌿 160€

Domaine de Trévallon 2022 🌿 100€

Vin de France

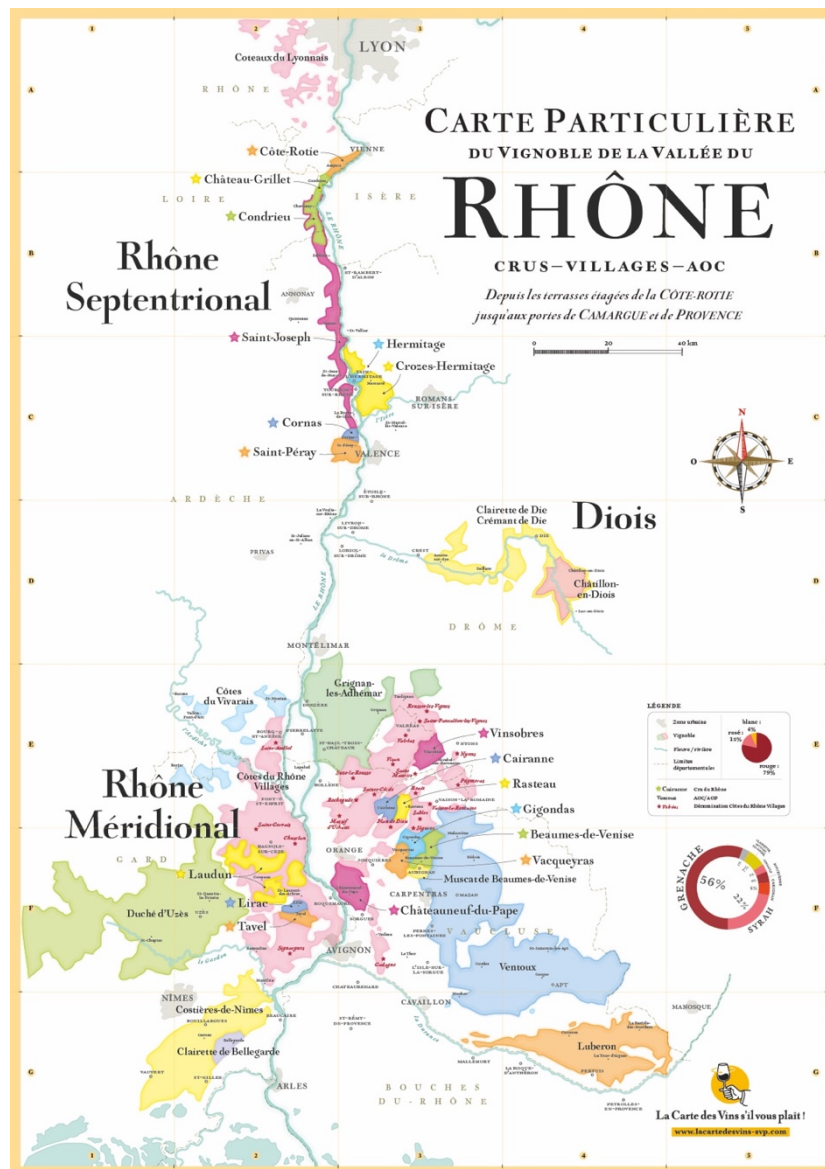
Senzo 2022 (cinsault) – Valérie Courrèges 45€

La Vallée du Rhône

L'élan d'un fleuve, la richesse de ses rives.

La Vallée du Rhône, c'est un terroir qui s'étend entre montagnes et plaine, un lieu où les vins, puissants et raffinés, révèlent toute la générosité de la terre. Du Syrah du Nord, à la profondeur du Châteauneuf-du-Pape, en passant par les Côtes du Rhône plus accessibles, chaque cuvée raconte une histoire de contraste et de terroir.

Nous avons un immense respect pour la Vallée du Rhône, pour ses rouges riches en arômes et en structure, mais aussi pour ses blancs et rosés, frais et parfumés, qui apportent une belle légèreté. Ces vins, souvent épicés et profonds, se marient merveilleusement avec notre cuisine, où les épices, les contrastes et les saveurs du monde se rencontrent.



Liquoreux (75cl)

AOC Muscat des Baumes de Venice

Domaine des Bernardins 2024 40€

Blancs (75cl)

AOC Crozes-Hermitage

L'essentiel 2024 - Domaine des Hauts Chassis 🌿 50€

AOC Saint Joseph

Les Oliviers 2023 – Pierre Gonon ❤️ 100€

AOC Condrieu

Les terrasses de l'empire 2023 – Domaine George Vernay 🌿 120€

AOC Châteauneuf du Pape

L'intimiste 2022 – Julien Masquin ❤️ 80€

Vin de France

Cave Vinum – Mas de Libian 🌿❤️ 30€

Rouges (75cl)

AOC Côtes du Rhône

Bout D'zan 2023 – Mas de Libian 🌿 30€

AOC Crozes-Hermitage

Les Galets 2022– Domaine des Hauts Chassis 🌿 50€

AOC Côte-Rôtie

Blonde du Seigneur 2022 – Domaine George Vernay 🌿 120€

AOC Saint Joseph

Pierre Gonon 2022 120€

AOC Baumes de Venise Rouge

Domaine des Bernardins 2023 🌿 40€

AOC Gigondas

Moulin de la Gardette 2021 🌿 80€

AOC Châteauneuf du Pape

Domaine Charvin 2021 🌿❤️ 80€

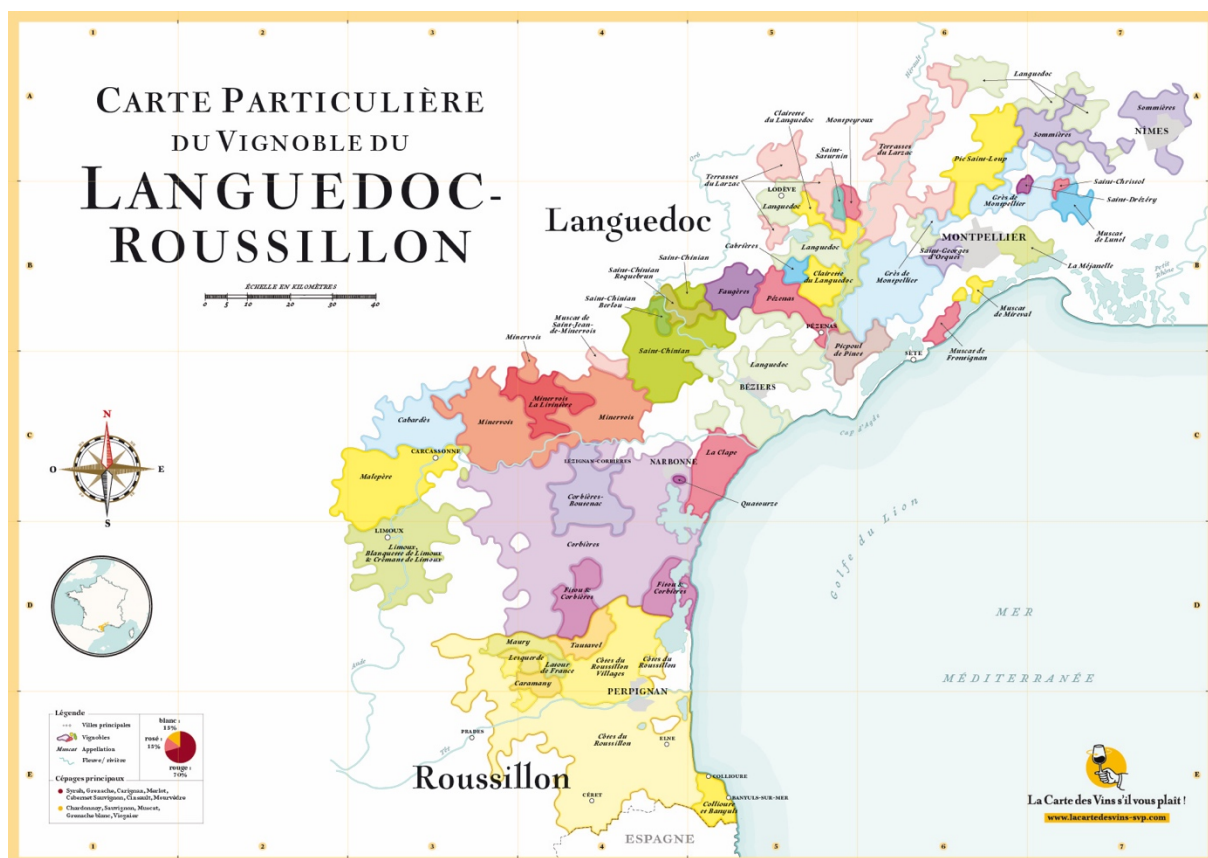
Colombis 2021 - Famille Isabel Ferrando 🌿 150€

Languedoc-Roussillon

La puissance de la terre, la chaleur du sud.

Le Languedoc-Roussillon est une région où chaque vin raconte la force de ses paysages et la richesse de son histoire. Du Carignan aux Syrah, en passant par le Grenache et le Mourvèdre, les vins de cette région sont souvent intenses, profonds et chaleureux, à l'image du soleil qui inonde les vignes.

Nous adorons cette région pour sa capacité à marier la tradition et l'innovation, offrant des vins puissants mais aussi étonnamment fins, qui accompagnent merveilleusement notre cuisine épicée et voyageuse. Les arômes de fruits noirs, d'épices et de garrigue se retrouvent dans chaque gorgée, apportant une profondeur parfaite aux plats de notre menu.



IGP Pays d'Hérault

Domaine de la Grange des Pères 2021 🌿 240€

IGP Aude

Aux amis de ma sœur 2023 – Domaine Senat 🌿❤️ 40€

IGP Saint-Guilhem-le-Désert

Mas de Daumas Gassac 2020 80€

IGP Côtes Catalanes

La Truffière 2022 - Domaine Danjou-Banessy 🌿 70€

AOC Côtes du Roussillon

Iris 2024 – Clos de vins d'amour 🌿❤️ 60€

AOC Corbières

La Bégou 2022 – Maxime Magnon 60€

AOC Languedoc

Domaine de Montcalmès 2021 75€

Orange (75 cl)

Vin de France

Supernova 2024 – Domaine Danjou-Banessy 🌿❤️ 35€

Rouges (75cl)

IGP Saint-Guilhem-le-Désert

Mas de Daumas Gassac 2020 80€

IGP Côtes Catalanes

Les Myrs 2023– Domaine Danjou-Banessy 🌿❤️ 55€

Estaca 2021– Domaine Danjou-Banessy 🌿 80€

IGP Pays d'Hérault

Domaine de la Grange des Pères 2020 🌿 195€

AOC Maury Sec

Un Baiser 2020 – Clos de vins d'amour 🌿 40€

AOC Saint Chinian

Clos La rivière 2023 25€

AOC Pic Saint Loup

L'olivette 2023 – Clos Marie 🌿 35€

AOC Minervois

Le Bois des Merveilles 2021- Domaine Charlotte & Jean Baptiste Senat 🌿 50€

L'enclos de l'âne 2019 - Domaine Charlotte & Jean Baptiste Senat 🌿❤️ 65€

AOC Terrasse du Larzac

Domaine de Montcalmès 2020 🌿❤️ 80€

AOC Faugères

Jadis 2020 – Domaine Léon Barral 50€

AOC Corbières

Campagnès 2020 – Maxime Magnon 60€

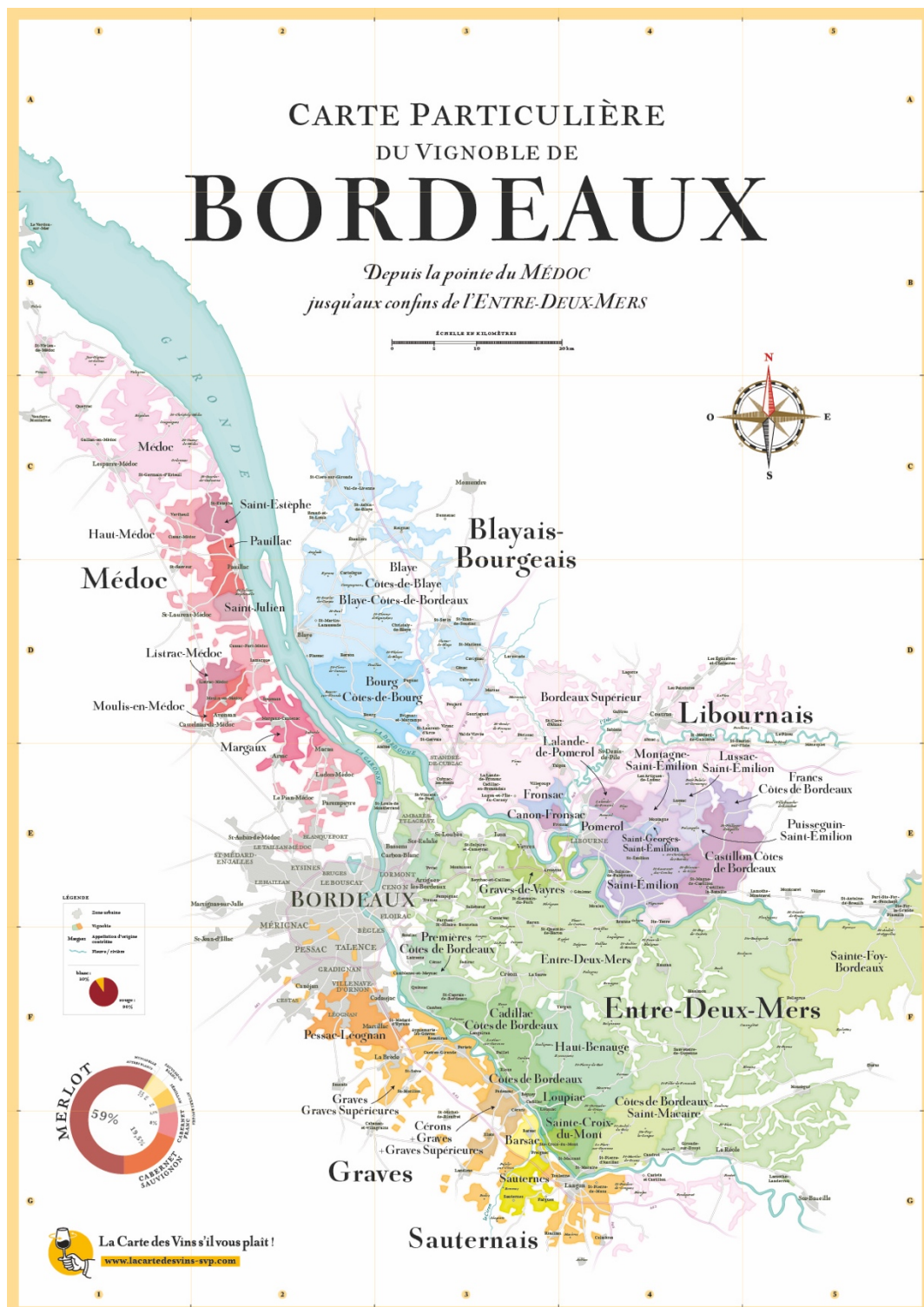
Le Bordeaux

L'équilibre en héritage, la structure comme signature.

Bordeaux, c'est la rigueur d'un grand classicisme et la liberté d'un vaste terroir. Entre la rive gauche et la rive droite, les assemblages de Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc donnent naissance à des vins profonds, structurés, taillés pour le temps.

Nous avons une affection sincère pour Bordeaux, pour ses rouges nobles, ses blancs racés, et ses liquoreux de Sauternes, aux arômes de miel, de fruits confits et d'épices douces.

Ce sont des vins d'architecture, qui trouvent leur place dans notre cuisine, là où les épices appellent la profondeur, où les voyages rencontrent la matière. Bordeaux, ce sont des fondations solides pour des accords qui osent.



Liquoreux (75cl)

AOC Sauternes

Château de Fargues 1996 175€

Blancs (75cl)

AOC Bordeaux

Le C de Sec 2022 – Château Closiot 45€

AOC Pessac-Léognan

Château La Louvière 2017 65€

Rosés (75cl)

AOC Bordeaux

Nuance de la Dominique 2023 – Château La Dominique 30€

Rouges (75cl)

AOC Bordeaux Supérieur

La Joly 2014 – Château de Lagarde 🌿 45€

AOC Pessac-Léognan

Château La Louvière 2016 75€

AOC Côtes de bourg

A Broglie 2022 – Olivier Rivière ❤️ 55€

AOC Haut Médoc

Clos du Jaugueyron 2020 🌿 50€

AOC Pauillac

Croques Parcelles 2022 - Château La Contrée 70€

AOC Saint-Emilion

Relais La Dominique 2019 Grand Cru Classé 45€

Château La Dominique 2018 Grand Cru Classé 70€

Château La Dominique 2017 Grand Cru Classé 70€

Le Sud Ouest

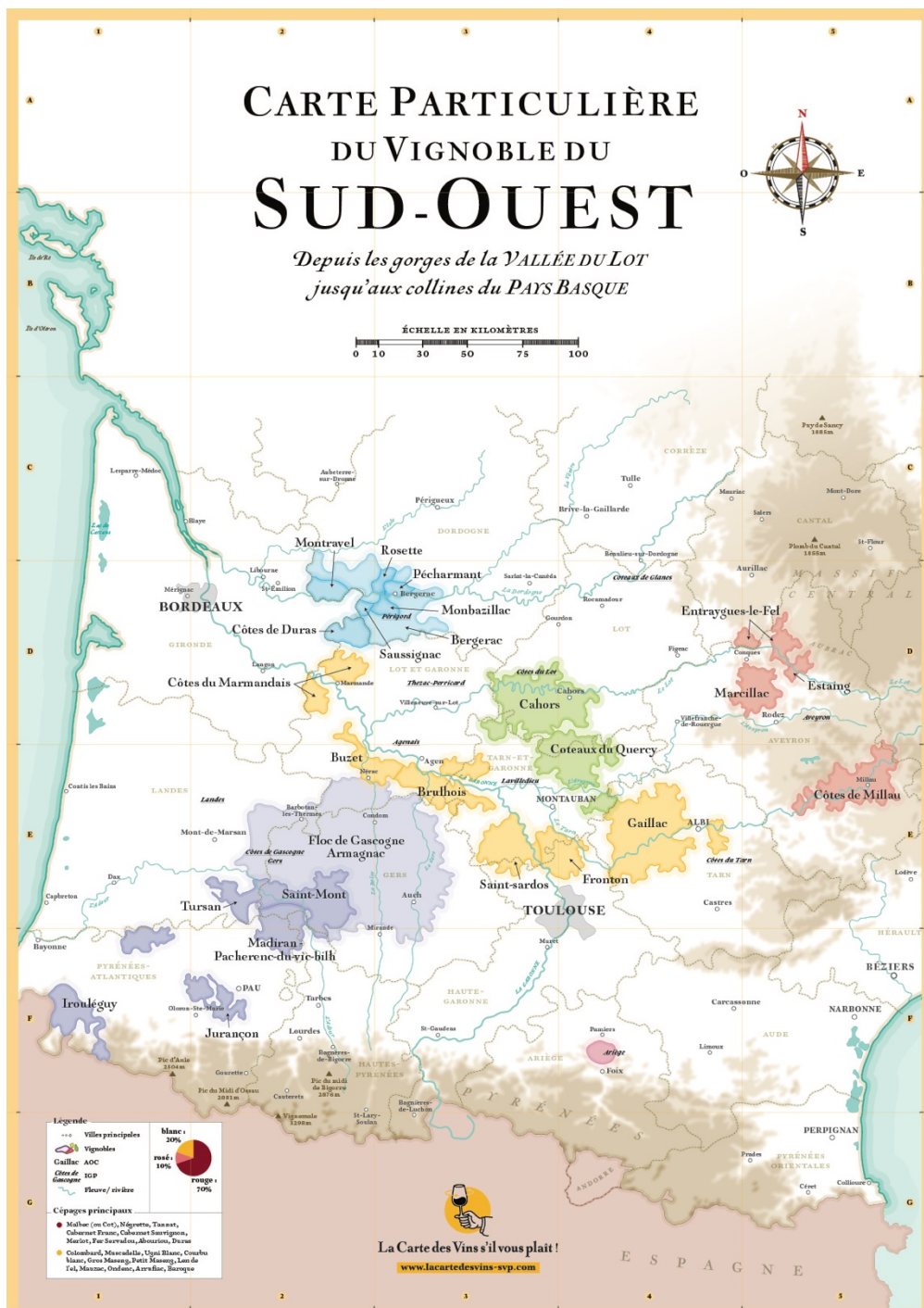
Des accents terriens, une générosité solaire.

Le Sud-Ouest est une mosaïque de terroirs, de cépages anciens et de traditions vivantes. Ici, les vins sont francs, sincères, enracinés. Ils parlent de vallons, de pierres chaudes, de paysages baignés de lumière.

Nous avons un attachement particulier pour cette région, car notre restaurant est situé au cœur des Côtes du Marmandais, un vignoble discret et plein de promesses, où l'on cultive des vins expressifs, à la croisée des influences bordelaises et méridionales.

Nous aimons aussi les Bergeracs, souples et généreux, et les vins d'Irouléguy, issus des montagnes basques, puissants et vibrants.

Tous ont en commun cette capacité à dialoguer avec notre cuisine : ils soutiennent les épices, embrassent les saveurs, et racontent une histoire de caractère et de transmission.



Liquoreux (75cl)

Vin de Table

Sua Sponte 2020 – Elia Da Ros 🌿 80€

Blancs (75cl)

AOC Irouléguy

Hegoxuri 2022 – Domaine Arretxea 🌿❤️ 60€

AOC Jurançon Sec

La part d'avant 2023 – Domaine Camin Larredya 🌿 42€

AOC Côtes de Duras

Pérette et les noisetiers 2017 – Mouthes le Bihan 🌿 45€

AOC Côtes du Marmandais

Coucou Blanc 2017 – Elia Da Ros 🌿 60€

Vin de France

52 Ares 2021 – Sandrine Farrugia 🌿❤️ 40€

Rouges (75cl)

AOC Côtes du Marmandais

La Vague 2022 – Sandrine Farrugia 🌿 35€

Epiphyte 2021 – Sandrine Farrugia 🌿 45€

Le vignoble d'Élian 2022 – Elia Da Ros 🌿 35€

Abouriou 2021 – Elia Da Ros 🌿 35€

Chante Coucou 2022 – Elia Da Ros 🌿 48€

Clos Baquey 2012 – Elia Da Ros 🌿❤️ 80€

Clos Baquey 2019 – Elia Da Ros 🌿 60€

AOC Bergerac

Ex Libris 2022 – Domaine Combrillac 🌿 30€

AOC Irouléguy

Domaine Arretxea 2021 🌿 42€

AOC Cahors

Les Laquets 2021 – Domaine Cosse Maisonneuve 🌿 60€

Vin de France

Bouillet (Gamay de Marmande) 2022 – Elia Da Ros 🌿 40€

Reste du Monde

Afrique du Sud

Blanc (75cl)

Chenin Blanc 2022 – Joostenberg 🌿❤️ 30€

Rosé (75cl)

Grenache Gris 2023 – Little Lion Wines 45€

Rouges (75cl)

Ulumbaza 2019 – Springfontein 🌿 42€

Arménie

Blanc (75cl)

Tushpa 2021 – Kangun Ararat Valley 30€

Rouge (75cl)

Zulal Areni 2020 – Vayots Dzor ❤️ 30€

Australie

Bulle (75cl)

Tasmania Arras Grand Vintage 2013 ❤️ 80€

Autriche

Blanc (75cl)

Grüner Veltliner 2021 Ried Loiserberg 1^{er} – Weingut Bründlmayer 🌿❤️ 65€

Croatie

Blanc (75cl)

Malvazija Istarska 2021 – Piquentum 40€

Espagne

Rouge(75cl)

Reserva Rioja 2019 – Vina Alberdi 50€

Italie

Blanc (75cl)

Moscato D'asti 2022 – Vajra G.D 35€

Tenuta Delle Terre Nere 2022 – Etna Bianco 🌿 55€

Rouge (75cl)

Tenuta Delle Terre Nere 2021 – Etna Rosso 🌿 55€

Nouvelle Zélande

Blanc (75cl)

Sauvignon Blanc 2023 – Cloudy Bay ❤️ 50€