

Les Fines bulles

3 / 4

1 / 2

<i>Ruffus Brut « Methode Traditionelle Belge »</i>	« <i>Domaine des Agaises</i> »	39.50	
<i>Domaine de Chenois Brut Rosé</i>			
<i>Crémant du Luxembourg Extra Brut</i>	« <i>L & R Kox</i> »	32.75	18.25
<i>Crémant du Luxembourg Brut Blanc de Blancs</i>	« <i>L & R Kox</i> »	36.50	
<i>Crémant du Luxembourg Brut Rosé</i>	« <i>L & R Kox</i> »	39.75	
<i>Moscato D'Asti</i>	« <i>Marchesi di Barolo</i> »	29.75	

Les Champagnes

Brut

<i>Venteuil</i>	« <i>Mignon Boulard</i> »	50.00	29.50
<i>Ambonnay Grand Cru</i>	« <i>Th. Petit</i> »	55.00	
<i>Pierry « Cuvée Blanche »</i>	« <i>Bruno Michel</i> »	72.00	
<i>50% Chardonnay, 50% Pinot Meunier issus d'agriculture BIO certifié ECOCERT, partiellement élevée en fût de chêne.</i>			
<i>Epernay « Cuvée Demi-Lune »</i>	« <i>Bruno Michel</i> »	84.00	
<i>100% Pinot Meunier issus d'agriculture BIO certifié ECOCERT et Sans Soufre. Aromes de poires, pommes au four et pâtisserie.</i>			
<i>Epernay Brut Classic</i>	« <i>Deutz</i> »	79.50	42.50

Rosés

<i>Venteuil</i>	« <i>Mignon Boulard</i> »	62.50	
<i>Pierry « Cuvée Rosée »</i>	« <i>Bruno Michel</i> »	79.50	
<i>Elaborer avec 80% Pinot Meunier vinifier en « Saignée » et additionnée de 20% Chardonnay le tout issus d'agriculture BIO certifié ECOCERT.</i>			
<i>Epernay</i>	« <i>Deutz</i> »		48.50

Millésimés

<i>2004 Ambonnay « Cuvée prestige » Grand Cru</i>	« <i>Th. Petit</i> »	78.50	
<i>2006 Ambonnay « Cuvée Prestige » Grand Cru</i>	« <i>Th. Petit</i> »	80.00	
<i>2012 Ambonnay « Cuvée Prestige » Grand Cru</i>	« <i>Th. Petit</i> »	84.50	
<i>2010 Pierry « 1^{er} Cru Blanc de Blancs »</i>	« <i>Bruno Michel</i> »	85.00	
<i>100% Chardonnay issus d'agriculture BIO certifié ECOCERT et vieilli 12 mois en fûts de chêne</i>			
<i>1998 Epernay Grand Cru</i>	« <i>Pol Roger</i> »	155	
<i>Grand Champagne de repas complexe et puissant sans excès. En bouche, une sensation à la fois charnue, ample et délicate. Une finale longue associant fraîcheur et opulence.</i>			

Les Vins Moëlleux et Vins Doux Naturels

3 / 4

1 / 2

2008 Muscat de Rivesaltes	« Domaine Cazes »	23.50
2008 Sauternes	« Château Charrier »	37.50
2013 Sauternes Les Carmes de Rieussec	« Château de Rieussec »	42.50
2012 Château Les Pins Rives Rasteau Rouge		38.25
2005 Chaume	« Château de la Roulerie »	57.50 (50cl.)
2000 Riesling Vendanges Tardive	« P. Paul Zink »	65.50 *
2008 Tokaji Aszu « 3 Puttonyos »	« Fam. Puklus »	48.75 (50cl.)

Blancs

Luxembourg

Auxerrois Grand 1er Cru Schengen-Markusberg	« Krier Frères »	27.75
2011 Gewurztraminer	« Krier Frères »	25.75 (50cl.)
Pinot Gris Stadbred. Rouseberg	« Krier Frères »	27.75
Riesling Grand 1er Cru Remich-Primerberg	« Krier Frères »	27.75
2013 Riesling Grand 1er Cru Domaine privée	« Krier Frères »	33.00
Riesling Suprême Remerschen-jongeberg	« Krier Frères »	38.50
2009 Riesling Charta Schengen Prestige	« Krier Frères »	43.75
2014 Riesling Grand 1er Cru Schwebsange Kolteschberg	« L & R Kox »	32.50
2013 Pinot Blanc Privilège Bech-Maacher Ensberg	« L & R Kox » 	43.75
2014 Riesling Kvevris	« L & R Kox » 	54.50

L'Autriche

3 / 4

1 / 2

2012 Kremstal Riesling

«Petra Unger»

33.50

Espagne

La
Buena
Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

Galicia

2017 Albarino

« Ribaflavia »

25.50

2015 Leirana

« Forjas del Salnés »

45.50

Un des meilleurs vins du monde, jaune profond, vin très sec, nez minérale et iodée, parfum d'agrumes.

2016 Louro

« Rafael Palacios »

50.50

Un des meilleurs vins du monde, jaune or, vin très complex.

Valencia

2017 Sant Pere Moixent

« Cooperativa Del camp »

25.50

Rioja

2017 Vallobera

« Javier San Pedro »

27.50

Levante

2019 Blanco multivarietal « Y tu de Quièn eres ? »

« Bodegas Gratias »

27.50

Tenerife

2018 Vijariego Blanco 100%

« Vinatigo »

44.50

Cépage indigène cultivé sur une île volcanique² au climat chaud, vin de grande gastronomie, très spéciale !

2018 Ancestral Blanco 100% Gual

« Vinatigo »

72.00

Grand vin d'une très grande complexité, couleur presque orange !

Italie

3 / 4

1 / 2

Trentino

<i>Pinot Grigio DOC</i>	« <i>Colline die Filari</i> »	25.50
<i>Arjent Sauvignon DOC</i>	« <i>Concilio</i> »	32.25
<i>Contessa Giovanna Mancini Pinot Grigio DOC</i>	« <i>Concilio</i> »	35.50

Piemont

<i>2018 Gavi DOC</i>	« <i>Alte Rocche Bianche</i> »	29.50
----------------------	--------------------------------	--------------

Toscane

<i>2018 Albizzia Chardonnay IGT</i>	« <i>Frescobaldi</i> »	33.50
<i>2018 Pomino Bianco DOC</i>	« <i>Frescobaldi</i> »	37.50
<i>Pinot blanc & Chardonnay élevé en barrique</i>		

Ombrie

<i>2018 Orvieto Classico DOC</i>	« <i>Il Carpino</i> »	27.50
----------------------------------	-----------------------	--------------

Abruzzo

<i>2016 Pecorino Terre di Chieti IGT</i>	« <i>Caldora</i> »	28.50
<i>2017 Trebbiano d'Abruzzo DOC</i>	« <i>Merchesi Migliorati</i> »	32.50



Sicile

<i>2017 Grillo DOC</i>	« <i>Baglio Di Grisi</i> »	33.25
------------------------	----------------------------	--------------

La France

3 / 4

1 / 2

Loire

2018 Cheverny	« Dom. Maison Père & Fils »	29.75	
2015 Anjou Vieilles vignes La Chapelle	« Château des Fesles »	36.25	
Sancerre	« Dom. Bailly-Reverdy »	42.50	23.00
Pouilly Fumé Les Allouettes	« Dom. JM Roger »	43.25	23.75

Alsace

Riesling	« Dôme des Anges »	33.50	
Pinot Gris	« Dôme des Anges »	33.50	17.00
2010 Langenberg 1 ^{er} Cru 	« Marcel Deiss »	59.50	
<i>Vin sec et aromatique, élégant et salé. Complantation de Riesling, Pinot Gris, Pinot Beurot, Muscat, Pinot noir. Convient aux asperges, poissons et fromage de chèvre frais</i>			

Bourgogne


Yonne

Petit Chablis	« Dom. Droin »	39.75	
Chablis	« Dom. Droin »	45.75	27.00
2017 Chablis 1 ^{er} Cru Montée de Tonnerre	« Dom. Droin »	74.25	32.25

Chalonnais

Montagny 1 ^{er} Cru	« Dom. Montcuchot »	35.50	
------------------------------	---------------------	-------	--

Maconnais

Macon Village	« Dom. Fagot »	33.50	
Saint Véran	« Dom. La Croix Sénaillet »	38.50	21.75
Pouilly Fuissé 	« Dom. La Croix Sénaillet »	56.50	30.00


Côte de Beaune

2016 Rully	« Laborbe Juillot »	40.75	
2016 Ladoix 1 ^{er} Cru Les Créchons	« Dom. Maratray-Dubreuil »	62.25	(2017) 32.50
2018 Puligny-Montrachet Les Ensegnières	« Dom. Chavy-Chouet »	87.50	
2018 Meursault 1 ^{er} Cru Les Charmes	« Dom. Chavy-Chouet »	121	

Rhone

3 / 4

1 / 2

2019 <i>Vaucluse IGP</i> 	« Dom. D'Ouréa »	29.50
2019 <i>Côtes du Rhone Belleruche</i>	« M. Chapoutier »	31.00
2018 <i>Saint Peray</i>	« Pierre Gaillard »	56.50

Languedoc

2015 <i>Duché d'Uzès</i>	« Les vignes de l'Arque »	26.75
2018 <i>Viognier</i>	« Les vignes de l'Arque »	37.50
2017 <i>Limoux La Garrigue</i>	« Robert Vic »	41.50

Les Bordeaux

2010 <i>Château Cabannieux</i>		39.25
2012 <i>Château La Louvière</i>		49.25

Rosés

Le Luxembourg

<i>Pinot Noir Rosé</i>	« Krier Frères »	27.75
------------------------	------------------	-------

L'Espagne

<i>Curiosa penedès</i> 	« Albet I Noya »	30.50
--	------------------	-------

La France

Loire

<i>Rosé d'Anjou La Chapelle</i>	« Ch. Des Fesles »	29.50
---------------------------------	--------------------	-------

Côte du Rhône

<i>Tavel les Eglantiers</i>	« Charles Brotte »	42.50
-----------------------------	--------------------	-------

Pays d'Oc

<i>Duché d'Uzès</i>	« Les vignes de l'Arque »	26.75
<i>Grenache rosé « Délicate »</i>	« Dom. Robert Vic. »	25.50
<i>Coteaux du Languedoc</i>	« Ch. Camplazens »	28.75

Provence



<i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	« Ch. Saint Hilaire »	31.25
----------------------------------	-----------------------	-------

Rouge

3 / 4

1 / 2

Le Luxembourg

Rubis Pinot Noir Bech-Kleinmacher Ensberg	« Krier Frères »	31.25
Pinot noir coteaux de Stadtbrediums 	« L & R Kox »	43.75
2014 Saint Laurent Privilège 	« L & R Kox »	48.50

L Autriche

2012 Niederösterreich Zweigelt Fuchaberg	« Petra Unger »	33.50
2013 Niederösterreich Pinot Noir Gotschelle	« Petra Unger »	41.50
2011 Blaufränkisch Reserve	« Maria Kerschbaum »	58.00

L Espagne

La
Buena
Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

Castilla y Leon

2016 Pétalos	« J.Palacios »	43.75
<i>Vin magnifique aux arômes de fruits noirs, lavende, violettes, épices et vanille, belle longueur</i>		
2015 Tinto de Toro Crianza	« Vizconde de la Villa »	29.50

Rioja

2017 Borsao Tinto Selection	« Bodegas Borsao »	26.50
-----------------------------	--------------------	-------

Aragon

2010 Gran Reserva	« Ermita de San Lorenzo »	27.50
-------------------	---------------------------	-------

Cataluña

2014 Giné Giné	« Buil I Giné »	37.75
2011 Algès	« Finca Clos Pons »	39.25

Castilla la Mancha

2018 Graciano 100%	« Torre de Barreda »	27.75
--------------------	----------------------	-------

Priorat

2016 Bellmunt Negre	« Mas D'en Gil »	43.00
---------------------	------------------	-------

Rouge profond, vin concentré et équilibré, arômes de fruits rouges et noirs, café, cacao, ...

Montsant

2016 Brao « vinyes velles de 60 ans »	« Acoustic Celler »	58.50
---------------------------------------	---------------------	-------

Un grand Montsant très complexe, ... a ouvrir un peut a l'avance et même à carafes !

Tenerife

2016 Tintilla 100%	« Vinatigo »	3 / 4	1 / 2
2016 Ancestral Tinto 50% Baboso & 50% Tintilla	« Vinatigo »	49.50	
		115	

Portugal

2018 Alentejano	« Monte da Ravasqueira »	31.75	
2012 Algarve <i>Primeira Seleccion</i>	« Quinta dos Vales »	37.50	
2010 Algarve <i>Grace vineyard</i>	« Quinta dos Vales »	48.50	

L' Italie

Piemonte

2017 Langhe <i>Nebbiolo DOC</i>	« Alte Rocche Bianche »	32.50	
2007 Barolo <i>Cannubi DOCG</i>	« Pira & Figli »	127.75	

Toscane

2017 I-Toscani <i>Costa Toscana IGT</i>			
2019 Morelino di Scansano <i>DOCG</i>	« Poggio Morino »	32.75	
2015 <i>Vino Nobile di Montepulciano « Riserva » DOCG</i>	« Portella di Castelli »	38.50	
2006 <i>Vino Nobile di Montepulciano « Reserva » DOCG</i>	« Villa Sant'Anna »	73.75	
2009 <i>Vino Nobile di Montepulciano</i>	« Carpineto »	109.75	
2009 <i>Chianti Rufina Nipozzano « Riserva » DOCG</i>	« Frescobaldi »	56.50	(2013) 30.00
2012 <i>Brunello di Montalcino</i>	« Carpineto »	95.50	
2008 <i>Chianti Classico « Riserva » Vigna del Sorbo DOCG</i>	« Fontodi »	107.75	

Trentino

2009 <i>Mori Vecchio « Riserva »</i>	« Concillio »	43.25	
--------------------------------------	---------------	-------	--

Aromes de fruits rouges poivre et vanille, Idéale avec des viandes rouges et gibier.

Veneto

2018 <i>Valpolicella Classico DOC</i>	« Speri »	32.75	17.00
2016 <i>Valpolicella Ripasso DOC</i>	« Speri »	49.00	



Abruzzo

2016 <i>Montepulciano d'Abruzzo DOC</i>	« Tor Del Colle »	29.50	
---	-------------------	-------	--

Lazio


2016 <i>Tellus Syrah</i>	« Falesco »	38.50	21.25
--------------------------	-------------	-------	-------

La France

3 / 4

1 / 2

Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil
Bourgueil Les 20 lieux dits 
Sancerre

« Joël Taluau »
« Domaine de Bel Air »
« Dom. Bailly-Reverdy »

29.50 17.75
35.75 18.75
42.50 22.50

Alsace

Pinot Noir
2011 Rouge Complantation 

« Dôme des Anges »
« Marcel Deiss »

33.50 18.00
39.50

Rouge fruité aux tanins vivants, robe profonde, nez complexe et aromatique rappelant la Côte de Nuits

Bourgogne

Coteaux Bourguignon

« Louis Jadot »

33.00

Côte Chalonnaise

2017 Mercurey 1er Cru La Cailloute

« Nicolas Theulot »

59.50 (2016) 34.25

2012 Rully 1er Cru Molesme

« Jean-Baptiste Ponsot »

64.75

Côte de Beaune

2017 Hautes Côtes de Beaune

« Domaine Bergeret »

37.50

2017 Chorey Les Beaunes Les bons Ores

« Maratray-Dubreuil »

45.75 23.50

2013 Ladoix Les Nagets

« Maratray-Dubreuil »

51.50 (2016) 26.25

2011 Pommard

« Clos du Moulin aux Moines »

97.75

2007 Corton Bressandes

« Maratray-Dubreuil »

107.75

Côte de Nuits

2015 Côtes de Nuits Villages

« Patrice Rion »

55.75

2016 Nuits Saint Georges Vieilles vignes

« Patrice Rion »

84.50

2008 Gevrey Chambertin Clos Prieur

« Patrice Rion »

96.25

2009 Chambolle-Musigny Les Cras

« Patrice Rion »

101.50

Beaujolais

		3 / 4	1 / 2
2018 Saint Amour La Gagère	« Laurent Perrachon & Fils »	32.50	18.50
2017 Juliéna Les Mouilles	« Laurent Perrachon & Fils »	32.50	18.50
2015 Moulin à Vent « Les Burdelines »	« Laurent Perrachon & Fils »	35.50	

Rhone


2018 Mas Basile Costière de Nîmes	« Vignoble D. Ricome »	26.00	
2018 Côtes du Rhone Belleruche	« M. Chapoutier »	33.00	
2014 Ermitage Epicuria Costière de Nîmes	« Château de l'Ermitage »	48.25	
2015 Rasteau Cuvée Séduction	« Dom. Beau Mistral »	36.25	
2013 Crozes Hermitage	« Cave de Tain »	56.00	
2013 Saint Joseph L'Esprit de Granit	« Cave de Tain »	61.50	
2008 Hermitage Marquise de la Tourette	« Delas Frères »	79.50	
2015 Châteauneuf-du-Pape	« Crous Saint Martin »	65.75	

2010 Coudoulet de Beaucastel Réserve Perrin « Dom. Perrin » 65.50

2008 Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel « Dom. Perrin » 169

Château de Beaucastel en Chateauneuf-du-Pape avec une production très limitée et très soignée, seulement produit dans les meilleures années en Châteauneuf, les autres années dégradées vers un Côtes du Rhône traditionnel appelée Coudoulet.

Languedoc

2016 Corbières La Garrique	« Robert Vic »	29.75	
2014 Corbières Cuvée Pauline 	« Château Montfin »	27.50	

Notes de fruits rouges et d'épices. Souple et gourmand avec de onctueux tanins, il sera parfait avec de l'agneau, du magret de canard et du bœuf.

2008 Cabardès L'Esprit de Pennautier « Dom. De Pernnautier » 53.75

Bordeaux

3 / 4

1 / 2

Saint-Emilion & St-Emilion Grand Cru

2000 Château Tourbadon Cuvée François De Laborde	27.50	
2002 Clos Chante L'Alouette	31.00	
2014 Château Puy Blanquet Grand cru	47.75	26.25
2012 Château Fleur Cardinale Grand cru Classé	92.50	
2012 Château Pavie Macquin 1 ^{er} Grand cru Classé (apogée : 2020)	113.50	

Pomerol

3 / 4

1 / 2

2001 Château Blason de l'Evangille 2 ^{ème} du Ch. L'Evangille ** <i>Hachette</i>	69.50	
2013 Château du Domaine de l'Eglise	70.50	
2012 Château Clos l'Eglise (Grand cru exceptionnel)	127.00	

Médoc et Haut-Médoc

2012 Château Larrivaux	35.50	
2014 Château Cambon La Pelouse Cru Bourgeois		20.50
2014 Patache d'Aux	38.00	20.00
2008 Château Tour de By « Héritage Marc pagès »	49.25	
2008 La Demoiselle de Sociando Mallet 2 ^{ème} de Château Sociando Mallet	57.50	31.50
2010 Château Sociando Mallet 2 ^{ème} Grand cru classé	71.50	(2013) 35.00
2010 Château Cantemerle 5 ^{ème} Grand Cu Classé	74.75	
2008 Château La Lagune 3 ^{ème} Grand Cu Classé	98.50	

Listrac et Moulis en Médoc

2012 Château Dutruch Grand Poujeaux Cru Bourgeois		24.75
2015 Croix de Lagorce	33.50	
2004 Château Clarke Cru Bourgeois « Baron Edmond de Rothschild »	55.00	29.50
2008 Château Clarke Cru Bourgeois « Baron Edmond de Rothschild »	59.50	

Saint-Estèphe

	3 / 4	1 / 2
2004 Château Phelan Ségur Cru Bourgeois Supérieur	69.25	
2013 Château Phelan Ségur Cru Bourgeois Supérieur (apogée : 2019)	76.00	
2004 Château Montrose 2ème Grand cru classé	118.50	

Pauillac

2014 Lacoste Borie	53.50	29.50
2009 Château Pédesclaux 5ème Grand Cru Classé	69.50	
2006/07 Château Batailley 5ème Grand Cru Classé		39.50
2012 Château Duhart Milon Rothschild 4ème Grand Cru Classé (apogée : 2020)	165.50	

Saint Julien

2014 Lalande Borie	60.50	32.25
2012 Château Gloria	79.00	43.25
2014 Langoa Barton Grand Cru Classé	103.75	

Margaux

2012 Fleur de Marquis de Terme 2ème vin du Château Marquis de Terme GCC.	54.50	
2014 Château du Tertre 5ème Grand Cru Classé	79.50	41.50
2012 Château Cantenac Brown 3ème Grand Cu Classé (apogée : 2019)	92.00	

Graves & Pessac-Léognan

2002 Château L'Oisellerie	27.50	
2016 Château La Fleur Clémence	48.50	
2012 Château Smith Haut Lafitte Grand Cru Classé (apogée : 2019)	136.25	

Magnums et Grand formats

La France

1998 Château La Tour Martillac **Grand Cru Classé Pessac-Léognan** **185.00**
Nez d'agrumes. Bouche complexe, aromatique et douce, laissant une finale fraîche et fruitée, d'une grande harmonie.

Italie

2013 Tellus Syrah « Falesco » **71.50**
2008 Chianti Riserva **DOCG** « Frescobaldi » **135.00**
2009 Chianti Riserva **DOCG** « Frescobaldi » **152.50**

La France

2006 Château Coutet **Grand Cru Saint Emilion** **99.50**
2012 Château Puy Blanquet **Grand Cru Saint Emilion** **104.25**
1994 Château Beausejour Bécot **1^{er} Grand cru Classée Saint Emilion** **156.00**

2012 Château Puy Blanquet **Grand Cru Saint Emilion 3 L** **210.00**