


## Les Fines bulles


<i>Ruffus Brut « Methode Traditionelle Belge »</i>	« <i>Domaine des Agaises</i> »	<b>39.50</b>	<b>3 / 4</b>	<b>1 / 2</b>
<i>Crémant du Luxembourg Extra Brut</i>	« <i>L &amp; R Kox</i> »	<b>32.75</b>		<b>18.25</b>
<i>Crémant du Luxembourg Brut Blanc de Blancs</i>	« <i>L &amp; R Kox</i> »	<b>36.50</b>		
<i>Crémant du Luxembourg Brut Rosé</i>	« <i>L &amp; R Kox</i> »	<b>39.75</b>		

## Les Champagnes


### Brut

<i>Venteuil</i>	« <i>Mignon Boulard</i> »			<b>27.50</b>
<i>Ambonnay Grand Cru</i>	« <i>Th. Petit</i> »	<b>50.00</b>		
<i>Etoges « blanc de blancs »</i>	« <i>Borel-Lucas</i> »	<b>57.50</b>		
<i>Pierry « Cuvée Blanche »</i> 	« <i>Bruno Michel</i> »	<b>72.00</b>		
<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> »	<b>84.00</b>		
<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> »	<b>79.50</b>		<b>42.50</b>

### Rosés

<i>Etoges</i>	« <i>Borel Lucas</i> »	<b>57.75</b>		
<i>Pierry « Cuvée Rosée »</i> 	« <i>Bruno Michel</i> »	<b>79.50</b>		
<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> »			<b>48.50</b>

### Millésimés

<i>2004 Ambonnay « Cuvée prestige » Grand Cru</i>	« <i>Th. Petit</i> »	<b>78.50</b>		
<i>2006 Ambonnay « Cuvée Prestige » Grand Cru</i>	« <i>Th. Petit</i> »	<b>80.00</b>		
<i>2012 Ambonnay « Cuvée Prestige » Grand Cru</i>	« <i>Th. Petit</i> »	<b>84.50</b>		
<i>2010 Pierry « 1<sup>er</sup> Cru Blanc de Blancs »</i> 	« <i>Bruno Michel</i> »	<b>85.00</b>		
<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> »			<b>110.00</b>

## 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 2 <sup>nd</sup> de Rieussec	« Les Carmes de Rieussec »	40.50
2012 Château Les Pins Rives <b>Rasteau Rouge</b>		38.25
2005 Chaume	« Château de la Roulerie »	60.75 (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 »	26.75
2011 Gewurztraminer	« Krier Frères »	23.75 (50cl.)
Riesling Grand 1er Cru Remich-Primerberg	« Krier Frères »	26.75
2012 Riesling Grand 1er Cru Domaine privée	« Krier Frères »	31.00
Riesling Suprême Remerschen-jongeberg	« Krier Frères »	36.50
2009 Riesling Charta Schengen Prestige	« Krier Frères »	41.75
2014 Auxerrois Grand 1er Cru Remich Goldberg	« L & R Kox » 	28.75
2016 Pinot Gris Grand 1er Cru Schwebsange Kolteschberg	« L & R Kox » 	32.50
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

2015 Grüner Veltliner  
2012 Kremstal Riesling

«Karl Heinz Schnabl »  
«Petra Unger»

3 /4

1 /2

21.75

33.50

## Espagne

La  
Buena  
Vida.be  
VINOS DE VITICULTOR

### Galicia

2017 Albarino  
2015 Leirana  
2016 Louro

« Ribaflavia »  
« Forjas del Salnés »  
« Rafael Palacios »

25.50

40.50

42.50

### Castilla y Leon

2017 Flor de Vetus Verdejo

« Bodegas Artevino »

27.50

### Rioja

2017 Vallobera

« Javier San Pedro »

26.50

## Stalie

3 / 4

1 / 2

### Trentino

<i>Arjent Sauvignon DOC</i>	« <i>Concilio</i> »	<b>32.25</b>
<i>Contessa Govanna Mancini Pinot Grigio DOC</i>	« <i>Concilio</i> »	<b>35.50</b>

### Piemont

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


### Toscane

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

### Ombrie

<i>2018 Orvieto Classico DOC</i>	« <i>Il Carpino</i> »	<b>25.75</b>
----------------------------------	-----------------------	--------------

### Abruzzo

<i>2016 Terre di Chieti IGT</i>	« <i>Caldora</i> »	<b>26.50</b>
<i>2017 Trebbiano d'Abruzzo DOC</i> 	« <i>Merchesi Migliorati</i> »	<b>32.50</b>

### Sicile


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

## 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 	« Dom. Du Bouchot »	43.25	23.75

## Alsace


Riesling	« Dôme des Anges »	33.50	
Pinot Gris	« Dôme des Anges »	33.50	17.00
Gewurztraminer	« Dôme des Anges »	33.50	
2010 Blanc Complantation 	« Marcel Deiss »	37.50	
<i>Vin produit avec plusieurs cépages Alsaciens, il est fruité alliant gras et salinité. Convient avec des poissons et produits de la mer.</i>			
2010 Langenberg 1 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> Cru Montée de Tonnerre	« Dom. Droin »	74.25	32.25

### Maconnais

Macon Village	« Dom. Fagot »	33.50	
Saint Véran 	« Dom. La Croix Sénaillet »	38.50	20.75
Pouilly Fuissé	« Dom. La Croix Sénaillet »	56.50	30.00

### Côte de Beaune

Bourgogne Chardonnay	« Dom. Maratray-Dubreuil »	37.25	
2016 Rully	« Laborbe Juillot »	40.75	
2016 Ladoix 1 <sup>er</sup> Cru Les Créchons	« Dom. Maratray-Dubreuil »	62.25	(2017) 32.50
2018 Puligny-Montrachet Les Ensegnières	« Dom. Chavy-Chouet »	82.50	

## Le Rhone

3 / 4

1 / 2

2014 Côtes du Rhône Les Viguiers	« Ortas »	27.50
2012 Châteauneuf-du-Pape	« Dom. De Nalys »	56.50

## Languedoc

2015 Duché d'Uzès	« Les vignes de l'Arque »	26.75
2018 Viognier	« Les vignes de l'Arque »	37.50
Limoux La Garrique	« Robert Vic »	39.50

## Les Bordeaux

2010 Château Cabannieux		39.25
2012 Château de la Grave « Grains Fins »		45.00
<i>Côtes de Bourg blanc Originale &amp; Unique. Fermentation et élevage en fûts de chêne et sur lies fines. (Poissons en sauce, Saint Jacques et viandes blanches)</i>		
2012 Château La Louvière		49.25

## Rosés

### Le Luxembourg

Elbling	« L & R Kox »	27.75
---------	---------------	-------

### La France

#### *Loire*

Rosé d'Anjou La Chapelle	« Ch. Des Fesles »	29.50
--------------------------	--------------------	-------

#### *Côte du Rhône*

Tavel les Eglantiers	« Charles Brotte »	42.50
----------------------	--------------------	-------

#### *Pays d'Oc*

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

#### *Provence*



Coteaux d'Aix en Provence	« Ch. Saint Hilaire »	31.25
---------------------------	-----------------------	-------

## Rouge

3 / 4

1 / 2

### Le Luxembourg

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

### L'Autriche

<i>2012 Niederösterreich Zweigelt Fuchaberg</i>	« Petra Unger »	<b>33.50</b>
<i>2013 Niederösterreich Pinot Noir Gotschelle</i>	« Petra Unger »	<b>41.50</b>
<i>2012 Saint Laurent Reserve</i>	« Stift Klosterneuburg »	<b>47.75</b>
<i>2011 Blaufränkisch Reserve</i>	« Maria Kerschbaum »	<b>58.00</b>

### L'Espagne

La  
Buena  
Vida.be

VINOS DE VITICULTOR

#### Castilla y Leon

<i>2015 Cepa Gavilan Crianza</i>	« Hnos. Pérez-Pascuas »	<b>41.00</b>
<i>2016 Pétalos</i>	« J.Palacios »	<b>43.75</b>
<i>2015 Tinto de Toro Crianza</i>	« Vizconde de la Villa »	<b>29.50</b>

#### Rioja

<i>2017 Borsao Tinto Selection</i>	« Bodegas Borsao »	<b>26.50</b>
<i>2014 Sela</i>	« Bodegas Roda »	<b>49.50</b>

#### Dragon

<i>2010 Gran Reserva</i>	« Ermita de San Lorenzo »	<b>27.50</b>
--------------------------	---------------------------	--------------

#### Cataluña

<i>2014 Giné Giné</i>	« Buil I Giné »	<b>33.50</b>
<i>2011 Algès</i>	« Finca Clos Pons »	<b>39.25</b>

	3 / 4	1 / 2
<b>Portugal</b>		
2012 Primeira Seleccion	« Quinta dos Vales »	34.50
2010 Grace vineyard	« Quinta dos Vales »	45.50
2014 Grande Escolhela	« Quinta dos Vales »	78.75
<b>L'Isalie</b>		
<b>Piémonte</b>		
2017 Langhe <b>Nebbiolo DOC</b>	« Alte Rocche Bianche »	32.50
2007 Barolo <b>Cannubi DOCG</b>	« Pira & Figli »	127.75
<b>Toscane</b>		
2015 Vino Nobile di Montepulciano « <b>Riserva</b> » <b>DOCG</b>	« Portella di Castelli »	38.50
2006 Vino Nobile di Montepulciano « <b>Reserva</b> » <b>DOCG</b>	« Villa Sant'Anna »	73.75
2009 Vino Nobile di Montepulciano	« Carpineto »	109.75
2009 Chianti Rufina Nipozzano « <b>Riserva</b> » <b>DOCG</b>	« Frescobaldi »	56.50 (2013) 30.00
2012 Brunello di Montalcino	« Carpineto »	95.50
2008 Chianti Classico « <b>Riserva</b> » <b>Vigna del Sorbo DOCG</b>	« Fontodi »	107.75
<b>Trentino</b>		
2009 Mori Vecchio « <b>Riserva</b> »	« Concillio »	43.25
<b>Veneto</b>		
2017 Valpolicella Classico <b>DOC</b>	« Speri »	32.75 17.00
2016 Valpolicella Ripasso <b>DOC</b>	« Speri »	49.00
<b>Abruzzo</b>		
2016 Montepulciano d'Abruzzo <b>DOC</b>	« Tor Del Colle »	29.50
<b>Umbria</b>		
2014 Vitiano <b>IGT</b>	« Falesco »	36.25
<b>Campania</b>		
2001 Taurasi <b>Fatica Contadina DOCG</b>	« Terredora di Paolo »	75.50
Vin rouge exceptionnel qu'il faut au moins ouvrir 6 heures à l'avance si vous en avez la possibilité		
<b>Lazio</b>		
2013 Tellus <b>Syrah</b>	« Falesco »	38.50 (2016) 21.25
<b>Sicile</b>		
2018 Nero d'Avola <b>DOC</b>	« Baglio Di Grisi »	32.75




## 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

#### Côte Chalonnaise

2016 Mercurey 1er Cru La Cailloute

« Nicolas Theulot »

49.75 26.75

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 »

97.75

#### 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	
2014 Ermitage Epicuria Costière de Nîmes	« Château de l'Ermitage »	48.25	
2015 Rasteau Cuvée Séduction	« Dom. Beau Mistral »	36.25	
2011 Crozes Hermitage Les Launes	« Delas Frères »	61.50	
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 »	169.00	

*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 »	25.75	
2014 Corbières Cuvée Pauline 	« Château Montfin »	27.50	
<i>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.</i>			
2008 Cabardès l'Esprit de Pennautier	« Dom. De Pernnautier »	53.75	

## Bordeaux

3 / 4

1 / 2

### *Bordeaux, Côtes de Blaye et Bourg*

## *Saint-Emilion & St-Emilion Grand Cru*

<i>2012 Château Rocher-Figeac</i>		<b>25.50</b>
<i>2014 Château Puy Blanquet Grand cru</i>	<b>47.75</b>	<b>26.25</b>
<i>2008 Château Villemaurine Grand cru Classé</i>	<b>87.75</b>	
<i>2012 Château Fleur Cardinale Grand cru Classé</i>	<b>92.50</b>	
<i>2012 Château Pavie Macquin 1<sup>er</sup> Grand cru Classé (apogée : 2020)</i>	<b>113.50</b>	

## *Lalande de Pomerol*

<i>2011 Plaisir de Siaurac</i>	<b>46.00</b>
--------------------------------	--------------

## Pomerol

3 / 4

1 / 2

2001 Château Blason de l'Évangille 2 <sup>ème</sup> du Ch. L'Évangille ** <i>Hachette</i>	69.50	
2013 Château du Domaine de l'Église	70.50	
2012 Château Clos l'Église (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 <sup>ème</sup> de Château Sociando Mallet	57.50	31.50
2010 Château Sociando Mallet 2 <sup>ème</sup> Grand cru classé	71.50	(2013) 35.00
2010 Château Cantemerle 5 <sup>ème</sup> Grand Cu Classé	74.75	
2008 Château La Lagune 3 <sup>ème</sup> 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 »	52.00	29.50
2008 Château Clarke Cru Bourgeois « Baron Edmond de Rothschild »	58.50	

## Saint-Estèphe

2004 Château Phelan Ségur Cru Bourgeois Supérieur	69.25	
2013 Château Phelan Ségur Cru Bourgeois Supérieur (apogée : 2019)	76.00	
2004 Château Montrose 2 <sup>ème</sup> Grand cru classé	118.50	

## *Paulliac*

	<b>3 / 4</b>	<b>1 / 2</b>
<i>2014 Lacoste Borie</i>	<b>53.50</b>	<b>29.50</b>
<i>2009 Château Pédesclaux 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé</i>	<b>69.50</b>	
<i>2006/07 Château Batailley 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé</i>		<b>39.50</b>
<i>2012 Château Duhart Milon Rothschild 4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé (apogée : 2020)</i>	<b>165.50</b>	

## *Saint Julien*

<i>2014 Lalande Borie</i>	<b>60.50</b>	<b>32.25</b>
<i>2012 Château Gloria</i>	<b>79.00</b>	<b>43.25</b>
<i>2014 Langoa Barton Grand Cru Classé</i>	<b>103.75</b>	

## *Margaux*

<i>2013 Pavil de Luze Cru Bourgeois</i>	<b>39.00</b>	
<i>2012 Fleur de Marquis de Terme 2<sup>ème</sup> vin du Château Marquis de Terme GCC.</i>	<b>54.50</b>	
<i>2014 Château du Tertre 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé</i>	<b>79.50</b>	<b>41.50</b>
<i>2012 Château Cantenac Brown 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé (apogée : 2019)</i>	<b>92.00</b>	

## *Graves & Pessac-Léognan*

<i>2016 Château La Fleur Clémence</i>	<b>48.50</b>	
<i>2012 Château Smith Haut Lafitte Grand Cru Classé (apogée : 2019)</i>	<b>136.25</b>	

# Magnums et Grand formats

## La France

1998 Château La Tour Martillac **Grand Cru Classé Pessac-Léognan** **168.50**  
*Nez d'agrumes. Bouche complexe, aromatique et douce, laissant une finale fraîche et fruitée, d'une grande harmonie.*

## Italie

2013 Tellus Syrah	« Falesco »	<b>71.50</b>
2008 Chianti Riserva <b>DOCG</b>	« Frescobaldi »	<b>135.00</b>
2009 Chianti Riserva <b>DOCG</b>	« Frescobaldi »	<b>152.50</b>

## La France

2006 Château Coutet <b>Grand Cru Saint Emilion</b>		<b>99.50</b>
2012 Château Puy Blanquet <b>Grand Cru Saint Emilion</b>		<b>104.25</b>
1994 Château Beausejour Bécot <b>1<sup>er</sup> Grand cru Classée Saint Emilion</b>		<b>156.00</b>
2012 Château Puy Blanquet <b>Grand Cru Saint Emilion 3 L</b>		<b>210.00</b>