

BURGERS

*Nos Burgers sont disponibles avec Steak Végé Maison (Haricot rouges, Pois chiche, Oignons rouges, Tahini, Échalote, Ail, Persil, Cumin, Maïzena)

SIMPLE/
DOUBLE

CLOVIS, FRITES MAISON

Buns Artisanal, Boeuf Régional, Comté 12mois, Poitrine Fumée Grillée au Sirop d'Érable, Salade, Tomate, Sauce BBQ.

15/18

LOUIS XVI, FRITES MAISON

Buns Artisanal, Boeuf Régional, Mozzarella, Pesto Verde, Salade, Tomate, Mayonnaise Maison.

15/18

FRANÇOIS 1er, FRITES MAISON

Buns Artisanal, Boeuf Régional, Chèvre Frais, Miel, Salade, Honey Mustard.

15/18

CHARLEMAGNE, FRITES MAISON

Buns Artisanal, Boeuf Régional, Cheddar, Oignons Frits, Salade, Tomate, Mustard, Ketchup.

15/18

LOUIS XIV, FRITES MAISON

Buns Artisanal, Boeuf Régional, Bleu d'Auvergne, Compotée d'Oignons Caramélisés, Salade, Mayonnaise Maison.

15/18

BURGER DU MOIS, FRITES MAISON

Buns Artisanal, Effiloché de Poulet Fermier, Sauce Coco Curry, Salade, Courgettes, Sauce Vierge Citron, miel, gingembre & aromates.

16/19

UN EXTRA DANS LE BURGER ?

Fromage au Choix / Lard Grillé / Oignons Caramélisés / Oignons Frits

+ 1

ET SUR LES FRITES ?

Sauce Cheddar Maison / Parmesan Râpé AOP
Sauce Cheddar & Lard Grillé / Parmesan & Lard Grillé

+ 1,5

+ 2,5

FINGER FOOD

FISH & CHIPS

Dos de Cabillaud, Panure Maison, Sauce Tartare Maison, Citron.

14,5

FRIED CHICKEN

Filet de Poulet Fermier Pané en Chapelure de Noisettes, Sauce Curry Mango.

13,0

DESSERTS MAISON

COOKIE

Glace Chocolat, Chantilly

6,5

CHEESECAKE

Citrons Vert & Jaune

7,5

SORBET

Aux Fruits de Saisons

5,0

BARISTA

Espresso/Ristretto

2,0

Allongé

2,5

Latté

3,5

Déca/Noisette

2,5

Thé

3,5

Double Espresso/Capuccino

4,0

Irish Coffee

8,0



BIÈRES & CIDRES

VEDETT* BLONDE 25cl / 50cl	4,5/8,5
VEDETT* BLANCHE 25cl / 50cl	4,5/8,5
VEDETT* IPA 25cl / 50cl	4,5/8,5
PIETRA ROSSA 25cl / 50cl	4,5/8,5
Cantillon Gueuze, Assemblage de Lambics 75cl	28
Cantillon Rosé de Gambrinus, Assemblage de Lambics avec Macération de Framboises 75cl	32
Les Bulles Ardennaises « Le Joyeux », Pomme 33cl	5,0
Les Bulles Ardennaises « Le Rosé », Pomme 33cl	5,0

SOFTS

Coca Classic 33cl	3,8
Coca Zéro 33cl	3,8
Vitell 50cl / 1 litres	3,5/5,0
Perrier Fines Bulles 50cl / 1 litres	3,5/5,0
Sirop à l'Eau, grenadine/menthe/pêche/citron 25cl	2,5
Sirop Limonade, grenadine/menthe/pêche/citron 25cl	4,8
Fever Tree, tonic water/ginger ale/lemonade 25cl	4,5
Jus de Fruit, orange/pomme 25cl	3,5

COCKTAILS

Moscow Mule, Cobalte Vodka, Jus de Citron Vert, Ginger Beer 25cl	11,0
Botanist Tonic, Botanist Gin, Citron, Fever Tree Tonic 25cl	11,0

DIGESTIF & SPIRITUEUX

Henri Bardouin, Pastis de Provence, 4cl	4,0
Chartreuse Tarragone La Tau 2019, Liqueur de Plantes, 4cl	9,0
Chartreuse Santa Tecla 2020, Liqueur de Plantes, 4cl	12
Menthe Pastille, Liqueur de Menthe Blanche	5,0
Nikka From The Barrel, Double Matured Blended Japan Whisky, 4cl	9,0
Jura Aged 10 Years, Single Malt Scotch Whisky, 4cl	8,0
Hine Cognac, Fine Champagne VSOP, 4cl	10,0
Ron Zapaca 23, Sistema 23 ans Solera de Guatemala, 4cl	8,0
Santa Teresa 1796, Venezuela, 4cl	8,0
Ron Matusalem Gran Reserva 15 Years, République Dominicaine, 4cl	7,0



LES VINS BLANCS

LA BOURGOGNE

		€
Patrick Piuze	« Les Preuses », <i>Chablis Grand Cru, 2016, 100% Chardonnay</i>	170
Claire Naudin	« Le Clou 34 », <i>Vin de France, 2017, 100% Aligoté</i>	30
	« Clématis Vitalba », <i>Hautes Côte de Nuits, 2015, 100% Chardonnay</i>	52
Athénaïs de Béru	« Montserre », <i>Chablis, 2018, 100% Chardonnay</i>	48
	« Terroir de Béru », <i>Chablis, 2018, 100% Chardonnay</i>	39
	« Clos Béru Monopole », <i>Chablis, 2017, 100% Chardonnay</i>	90
	« Macération », <i>Bourgogne Rosé, 2018, 100% Pinot Gris en Macération</i>	44
A & O De Moor	« L'Humeur du Temps », <i>Chablis, 2018, 100% Chardonnay</i>	55
	<i>Chablis, 2019, 100% Chardonnay</i>	50
	« Aligoté », <i>Bourgogne Aligoté, 2019, 100% Aligoté</i>	28
	« Vau de Vey », <i>Chablis 1er Cru, 2018, 100% Chardonnay</i>	74
	« Mont de Milieu », <i>Chablis 1er Cru, 2018, 100% Chardonnay</i>	74
	« Caravan », <i>Vin de France, 2019, Chardonnay</i>	25
Chanterêves	« Bourgogne », <i>Bourgogne Blanc, 2019, 100% Chardonnay</i>	32
La Maison Romane	« Hautes Côtes de Nuits », <i>2018, 100% Chardonnay</i>	44
	« Valmur », <i>Chablis Grand Cru, 2009, 100% Chardonnay</i>	92
Bachelet Monnot	« Chassagne Montrachet », <i>2017, 100% Chardonnay</i>	80

Antoine Jobard	« Chardonnay », <i>Bourgogne Blanc, 2018, 100% Chardonnay</i>	42
	« Blagny », <i>Meursault 1er Cru, 2015, 100% Chardonnay</i>	160
Les Rouges Queues	« L'Aligator », <i>Bourgogne Aligoté, 2018, 100% Aligoté</i>	32
Frédéric Cossard	« Bigotes », <i>Bourgogne Blanc, 2018, 100% Chardonnay</i>	48
	« En Combe Bazin », <i>Saint Romain, 2016, 100% Chardonnay</i>	70
	<i>Saint Romain, 2017, 100% Chardonnay</i>	65
Moron Garcia	« Les Champs Tions », <i>Bourgogne, 2019, 100% Aligoté</i>	35
Le Grappin	« Bourgogne Aligoté », <i>2019, 100% Aligoté</i>	28
	« Les Gravières », <i>Santenay 1er Cru, 2018, 100% Chardonnay</i>	87
Sarnin Berrux	« Savigny Les Beaunes », <i>2017, 100% Chardonnay</i>	52
Bret Brothers	« Chardonnay », <i>Mâcon Village, 2018, 100% Chardonnay</i>	32
Pattes Loup	« Vent d'Ange », <i>Chablis, 2018, 100% Chardonnay</i>	40
	« Butteaux », <i>Chablis 1er Cru, 2016, 100% Chardonnay</i>	80
Sylvain Pataille	« Les Auvonnes au Pépé », <i>2018, 100% Aligoté</i>	40
	« Clos du Roy », <i>2018, 100% Aligoté</i>	52
	« Marsannay Blanc », <i>2018, 100% Chardonnay</i>	52

LE JURA

Domaine Tissot	« Rose Massale », <i>Arbois, 2018, 100% Chardonnay Rose</i>	62
Domaine Labet	« En Billat », <i>Côtes du Jura, 2016, 100% Chardonnay</i>	56
	« Les Varrons », <i>Côtes du Jura, 2017, 100% Chardonnay</i>	60
Domaine de la Tournelle	« Terre de Gryphées » <i>Arbois, 2019, 100% Chardonnay</i>	39
	« Cul du Brey » <i>Arbois, 2018, 100% Chardonnay</i>	40
	« Ambrée de Savagnin » <i>Arbois, 2018, 100% Savagnin en Macération</i>	42
	« Fleur de Savagnin » <i>Arbois, 2018, 100% Savagnin ouillé</i>	46
	« Cuvée R - Les Corvées sous Curon » <i>Arbois, 2012, 100% Chardonnay</i>	60

LE BEAUJOLAIS

Séléne	« Beaujolais Village », <i>2019, 100% Chardonnay</i>	28
--------	---	----

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Sébastien Riffault:	« Akméniné », <i>Sancerre, 2014, 100% Sauvignon</i>	35
	« Quarterons », <i>Sancerre, 2018, 100% Sauvignon</i>	30
	« Auksinis », <i>Sancerre, 2016, 100% Sauvignon</i>	42
	« Skeveldra », <i>Sancerre, 2016, 100% Sauvignon</i>	42
François Chidaine	« Les Bournais », <i>Montlouis Sur Loire, 2017, 100% Chenin</i>	50
Domaine de Bellevue	« La Justice », <i>VDF, 2018, Chardonnay & Savagnin</i>	48
	<i>VDF, 2019, Chardonnay & Savagnin</i>	45
	« Macération », <i>2018, 100% Pinot Gris en Macération</i>	32
	« Muscadet », <i>2019, 100% Melon de Bourgogne</i>	25
Benoit Courault	« Gilbourg », <i>2019, 100% Chenin</i>	38
Bruno Ciofi	« Ze Chenin », <i>2020, 100% Chenin</i>	26
Les Poète	« Orphée », <i>Reuilly, 2016, 100% Sauvignon</i>	46
	« Argos », <i>Quincy, 2016, 100% Sauvignon</i>	39
Thomas Batardière	« L'Esprit Libre », <i>2018, 100% Chenin</i>	30
	« Le Montbenault », <i>2018, 100% Chenin</i>	46
Château de Bonnezeaux	« La Montagne », <i>2019, 100% Chenin</i>	60
	« Frimas », <i>2019, 100% Chenin</i>	52
Nicolas Réau	« Chenin Méchant », <i>2018, 100% Chenin</i>	25
	« Victoire », <i>2018, 100% Chenin</i>	50
La Grange Tiphaine	« Les Epinays », <i>Montlouis Sur Loire, 2018, 100% Chenin</i>	52

LA VALLÉE DU RHÔNE

Hervé Souhaut « VDP Blanc »,
2019, 90% Roussanne, 10% Viognier 32

La Ferme des 7 Lunes « Lune Rousse »,
Saint Joseph, 2018, 100% Roussanne 46

LE LANGUEDOC ROUSSILLON

Fond Cyprès « Cyprès de toi »,
2019, 100% Grenache Blanc 22

Danjou Banessy « Supernova »,
2019, 100% Muscat d'Alexandrie en Macération (Vin
Orange) 30

LE BORDELAIS

Closerie des moussis « Gisèle »,
2018, Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sauvignon Gris 28

LES COTEAUX CHAMPENOIS

Bérêche & Fils	« Les Monts Fournois », <i>2016, 100% Chardonnay</i>	81
Dehours & Fils	« Les Vignes de Mizy », <i>2015, 100% Chardonnay</i>	48
Thimothée Stroebel	« Le Vin Tranquille », <i>2018, 100% Chardonnay</i>	98
	« Le Vin Tranquille », <i>2018, 100% Meunier</i>	98
Benoit Déhu	« La Rue des Noyers », <i>2018, 100% Meunier</i>	105
Casanova Robinet	« Rose », <i>2018, 100% Chardonnay</i>	66
JM Sélèque	« Dizy Blanc », <i>2018, 100% Chardonnay</i>	55
Etienne Calsac	« Photogramme », <i>2018, Pinot Blanc, Arbanne, Petit Meslier</i>	74

LES VINS ÉTRANGERS

Gabrio Bini 	« Bianco Zibbibo », <i>2014, 100% Muscat d'Alexandrie</i>	110
Alberto Orte 	« Poniente Fino », <i>Jérez, Soléra, 100% Listan Blanco</i>	66
Karamolegos 	« Escalada Blanco », <i>2018, 100% Godello</i>	65
Karamolegos 	« 34 Assyrtiko », <i>2018, 100% Assyrtiko</i>	56
Envinata 	« Palo Blanco », <i>2019, 100% Listan Blanco</i>	52
Envinata 	« Taganan Campanario » <i>2018, Verdello, Forastera, Gual de Tenerife VM</i>	50
Envinata 	« Taganan Blanco » <i>Tenerife, 2018, Malvasian Albillo Gual Marmajuelo</i>	41
Pepe Raventos 	« Xarel Lo del Noguer », <i>2017, 100% Xarel Lo</i>	45
Bodega Zarate 	« Zarate » <i>D.O. Rias Baixas, 2017, 100% Albarino</i>	32
Gut Oggau 	« Thimotheus », <i>2019, Gruner Veltliner & Pinot Blanc</i>	78
Gut Oggau 	« Emmeram », <i>2018, Gewurztraminer</i>	82

LES VINS ROUGES

	LA BOURGOGNE	€
Claire Naudin	« Viola Odorata », <i>Côtes de Nuit Village, 2017, 100% Pinot Noir</i>	65
	« Orchis Masculina », <i>Hautes Côtes de Beaune, 2017, 100% Pinot Noir</i>	47
	« Myosotis Arvensis », <i>Hautes Côtes de Nuits, 2017, 100% Pinot Noir</i>	58
	« La Corvée », <i>Ladoix 1er Cru, 2017, 100% Pinot Noir</i>	70
	« Echézeaux », <i>Grand Cru, 2017, 100% Pinot Noir</i>	398
Maison en Belle Lies	« Les Clos Roussots », <i>Maranges 1er Cru, 2017, 100% Pinot Noir</i>	65
Domaine Sextant	« Métisse », <i>Vin de France, 2018, 100% Gamay</i>	28
Athénaïs de Béru	« Syrah », <i>Vin de France, 2016, 100% Syrah</i>	44
	« Grenache », <i>Vin de France, 2016, 100% Grenache</i>	44
Le Grappin	« Boucherottes », <i>Beaune 1er Cru, 2018, 100% Pinot Noir</i>	96
Moron Garcia	« Les Grandes Vignes », <i>Nuits Saint Georges, 2018, 100% Pinot Noir</i>	86
	<i>Nuits Saint Georges, 2019, 100% Pinot Noir</i>	82
	« Les Charmois », <i>Nuits Saint Georges, 2018, 100% Pinot Noir</i>	97
	<i>Nuits Saint Georges, 2019, 100% Pinot Noir</i>	90
	« Les Tuvilains », <i>Beaune 1er Cru, 2018, 100% Pinot Noir</i>	102
	<i>Beaune 1er Cru, 2019, 100% Pinot Noir</i>	97
	« Baie par Baie », <i>Corton Grand Cru, 2018, 100% Pinot Noir</i>	210
	<i>Corton Grand Cru, 2019, 100% Pinot Noir</i>	190
	« Les Maladières », <i>Bourgogne, 2019, 100% Pinot Noir</i>	44

	« Aux Clous Virey », <i>Côtes de Nuit Village, 2019, 100% Pinot Noir</i>	54
	« Clos du Roy », <i>Marsannay, 2019, 100% Pinot Noir</i>	62
	« Les Herbues », <i>Nuits Saint Georges, 2019, 100% Pinot Noir</i>	90
Les Rouges Queues	« La Fussière », <i>Maranges 1er Cru, 2018, 100% Pinot Noir</i>	65
	« Envol », <i>Bourgogne Rouge 2018, 100% Pinot Noir</i>	38
Sarnin Berrux	« Bourgogne Rouge », <i>2017, 100% Pinot Noir</i>	35
	« Gevrey Chambertin », <i>2015, 100% Pinot Noir</i>	90
Sylvain Pataille	« Longeroies », <i>Marsannay, 2018, 100% Pinot Noir</i>	65
	« Bourgogne Rouge », <i>2018, 100% Pinot Noir</i>	30
	« Marsannay Rouge », <i>2018, 100% Pinot Noir</i>	42
	« Fleur de Pinot », <i>Marsannay Rosé, 2018, 100% Pinot Noir</i>	55
Chanterêves	« Les Tuyaux », <i>Nuits Saint Georges, 2019, 100% Pinot Noir</i>	76
La Maison Romane	« Bourgogne Rouge », <i>2018, 100% Pinot Noir</i>	38
	« Côte de Nuits Villages », <i>2018, 100% Pinot Noir</i>	60
	« La Justice », <i>Gevrey Chambertin, 2018, 100% Pinot Noir</i>	98
	« Château de Berzé », <i>Mâcon Rouge, 2011, 100% Pinot Noir</i>	42
David Duband	« Bourgogne Rouge », <i>2017, 100% Pinot Noir</i>	30
	« Nuits Saint Georges », <i>2017, 100% Pinot Noir</i>	70

LA VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Houillon	« Indigo », <i>Côtes du Rhône, 2018, 90% Grenache, 10% Syrah</i>	58
	« Vieilles Vignes », <i>VDF, 2018, 100% Grenache</i>	44
	« Cinsault », <i>VDF, 2019, 100% Cinsault</i>	48
	« <i>Tourmaline Rosé</i> », <i>VDF, 2019, 100% Grenache</i>	64
Domaine Rouchier	« Luc », <i>Saint Joseph, 2017, 100% Syrah</i>	62
	<i>Saint Joseph, 2018, 100% Syrah</i>	55
	« La Chave », <i>Saint Joseph, 2018, 100% Syrah</i>	55
	« Syrah », <i>VDF, 2018, 100% Syrah</i>	34
Cuchet Beliendo	« Cornas », <i>2015, 100% Syrah</i>	90
	<i>2014, 100% Syrah</i>	95
Domaine Stéphan	« Côte Rotie », <i>2017, 100% Syrah</i>	97
Hervé Souhaut	« La Souteronne », <i>VDF, 2019, 100% Gamay</i>	32
	« Syrah », <i>VDF, 2019, 100% Gamay</i>	32
	« Saint Épine », <i>Saint Joseph, 2019, 100% Syrah</i>	58
	« Clos des Cessieux », <i>Saint Joseph, 2018, 100% Syrah</i>	62
Romain Lebars	« Lirac », <i>2019, Grenache, Mourvedre, Syrah</i>	33
	« À 2 C'est Mieux », <i>2019, Carignan & Cinsault</i>	22
Le Grappin	« Côtes du Rhône », <i>2018, 100% Grenache</i>	26

Gramenon	« Il Fait Soif », 2019, Grenache, Syrah, Cinsault	30
	« La Sagesse », Côtes du Rhône, 2019, 100% Grenache	40
	« L'Émouvante », Côtes du Rhône, 2019, 100% Syrah	47
	« Papesse », 2019, 100% Grenache	48

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Nicolas Réau	« Pompois », <i>Anjou, 2018, 100% Cabernet Franc</i>	32
	« L'Enfant Terrible », <i>Anjou, 2017, 100% Cabernet Franc</i>	50
Domaine de Bellevue	« V Sens », <i>2018, Merlot & Cabernet Franc</i> <i>2019, Merlot & Cabernet Franc</i>	40 35
	« Statera », <i>2018, 100% Pinot Noir</i> <i>2019, 100% Pinot Noir</i>	62 58
P.A Vadé	« Saumur Rouge », <i>2018, 100% Cabernet Franc</i>	32
	« Les Hauts Buts », <i>Saumur Champigny, 2018, 100% Cabernet Franc</i>	38
	« Les Châtaigniers », <i>Saumur Champigny, 2018, 100% Cabernet Franc</i>	44
La Grange Tiphaine	« Côt Vieilles Vignes », <i>2018, 100% Côt</i>	49
Benoit Courault	« Les Tabeneaux », <i>2019, 25% Cabernet Franc & 75% Grolleau</i>	28
	« La Goulée », <i>2019, 25% Pineau d'Aunis & 75% Grolleau</i>	26
	« Les Rouliers », <i>2019, 100% Grolleau</i>	35

LE BEAUJOLAIS

Pierre Cotton	« Régnié », 2017, 100% Gamay	42
Jean Foillard	« Morgon », 2018, 100% Gamay	31
	« Côte du Py », Morgon, 2018, 100% Gamay	45
Marc Delienne	« Maurice », Fleurie, 2018, 100% Gamay	32
	« Greta Carbo », Fleurie, 2017, 100% Gamay	46
	« Abbaye Road », Fleurie, 2015, 100% Gamay	50
Séléné	« Beaujolais Village », 2019, 100% Gamay	25
	« Gisous Vieilles Vignes », 2019, 100% Gamay	28
Moron Garcia	« La Folie », Brouilly, 2019, 100% Gamay	35
Clotaire Michal	« Libre Pensée », 2019, 100% Gamay	28
Frédéric Cossard	« Moulin à Vent », 2015, 100% Gamay	42
	« Saint Amour », 2016, 100% Gamay	42

LE JURA

Tissot	« DD », Arbois 2018, Poulsard, Trousseau, Pinot Noir	34
	« Sous la Tour », 2018, 100% Pinot Noir	59
Domaine de la Tournelle	« Uva Arbosiana » Arbois, 2018, 100% Ploussard	32
	« Trousseau des Corvées » Arbois, 2018, 100% Trousseau	38
	« Cuvée R - Trousseau des Corvées » Arbois, 2015, 100% Trousseau	50

LE LANGUEDOC ROUSSILLON

Danjou Banessy	« La Truffière », <i>Côtes Catalanes, 2017, Grenache, Carignan</i>	50
Fond Cyprès	« La Syrah de la Pinède », <i>2018, 100% Syrah</i>	25
	« La Grenache du Bois St Jaume », <i>2018, 100% Grenache</i>	25
	« Cyprès de Toi », <i>2019, Syrah, Carignan, Grenache</i>	22
Mas Mellet	« Les Salines », <i>2019, Macération de Carignans</i>	30
	« Le Chemin des Salines », <i>2019, Grenache, Cinsault</i>	23
	« Pari Finesse », <i>Costières de Nimes, 2019, Syrah, Grenache</i>	22

LE BORDELAIS



Closerie des Moussis	« Margaux », <i>2017, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon</i>	72
----------------------	---	----

LES COTEAUX CHAMPENOIS

Paul Gosset	« Rouge d'Aÿ », 2015, 100% Pinot Noir 2018, 100% Pinot Noir	52 54
Romain Hénin	« MPQR », 2018, 100% Pinot Noir	46
Bonnet Ponson	« Chamery Rouge », 2018, 100% Pinot Noir	51
Bérêche & Fils	« Les Montées », 1999, 75% Pinot Noir & 25% Pinot Meunier 2019, 75% Pinot Noir & 25% Pinot Meunier	115 82
Thimothée Stroebel	« Le Vin Tranquille », 2018, 100% Pinot Noir 2018, 100% Meunier <i>2018, Meunier & Chardonnay (Rosé)</i>	98 105 98
Benoit Déhu	« La Rue des Noyers », 2018, 100% Meunier	105
Brice Allouchery	« Les Caquerets », 2019, 100% Pinot Noir	52
JM Sélèque	« Les Gouttes D'Or 1er Cru » 2018, 100% Pinot Noir	55
Pierre Paillard	« Les Mignottes », 2018, 100% Pinot Noir	88

LES VINS ÉTRANGERS

Luciano Sandrone 	« La Vigne », <i>Barolo, 2012, 100% Nebbiolo</i>	145
Partida Creus  :	« VN », <i>2018, Cinsault, Mourvedre, Grenache</i>	26
	« SM », <i>2017, 100% Sumoll</i>	32
Envinate  :	« Migan », <i>Tenerife, 2017, 100% Listan Negro</i>	52
	<i>Tenerife, 2019, 100% Listan Negro</i>	47
	« Taganan Rouge », <i>Tenerife, 2018, Listan Negro, Negramol, Moscatel</i>	48
	<i>Tenerife, 2019, Listan Negro, Negramol, Moscatel</i>	42
	« Taganan Margualagua », <i>Tenerife, 2018, Listan N, Vijariego Negro</i>	58
	<i>Tenerife, 2019, Listan N, Vijariego Negro</i>	50
	« Lousas Aldea Tinto », <i>Tenerife, 2019, 100% Mencia</i>	36
	« Albahra Tinto », <i>Tenerife, 2019, 100% Grenache</i>	32
Commando G  :	« Bruja de Rozas », <i>2016, 100% Grenache</i>	40
Fedellos Do Couto  :	« Bastarda », <i>Galice, 2016, 100% Trousseau</i>	58
Veronica Ortega  :	« Kink », <i>Castilla y Léon, 2018, Mencia, Palomino, Godello</i>	49
	« Roc », <i>Castilla y Léon, 2016, 100% Mencia</i>	58
Battliu de Sort  :	« Biu », <i>Catalogne, 2016, 100% Pinot Noir</i>	32
Alberto Orte  :	« A Portela », <i>Galice, 2015, 100% Mencia</i>	40
	« Atlantida », <i>Galice, 2016, 100% Tintilla</i>	50
	« Escalada Tinto », <i>Galice, 2017, Merenzao, Mencia, Garnacha</i>	59
Rajat Parr  :	« Monday Club », <i>Pétillant Naturel, 2018, 100% Pinot Noir</i>	62

Corison 	« Cabernet Sauvignon », 2016, 100% Cabernet Sauvignon	220
Gut Oggau 	« Joshuari », 2018, 100% Blaufrankisch 2017, 100% Blaufrankisch 2015, 100% Blaufrankisch	95 98 102
	« Réunion de Famille », 2016, Blaufrankisch & Zweigelt	78

LA MONTAGNE DE REIMS		€
Frédéric Savart	« Le Mont Benoit », 2015, PN & CH, Dégorgé en 05.19 à 2g/L	122
	« Bulle de Rosé », 2015.16.17, PN, CH & Vin Rouge, Dégorgé en 06.19 à 6g/L	73
Brice Allouchery	« Les Sablons », 2013, PN & CH, Dégorgé en 07.19 à 1g/L	42
Krug	« Grande Cuvée », 167ème, Base 2011, PN, CH, M, Dégorgé en 03.20 à 7g/L	210
	168ème, Base 2012, PN, CH, M, Dégorgé en 04.20 à 7g/L	190
Boulard & Filles	« Blanc de Blancs », 2015, 100% CH, Dégorgé en 10.19 à 0g/L	70
	« Les Murgiers », 2016, PN & M, Dégorgé en 10.19 à 0g/L	54
	« Les Rachais », 2011, 100% CH, Dégorgé en 10.19 à 0g/L	108
Émilien Feneuil	« Les Puits » 2015, 100% PN, Dégorgé en 04.19 à 0g/L	138
	« Les Basses Croix & Les Gillis » 2015, 100% CH, Dégorgé en 05.19 à 0g/L	138
	« Les Goulats Rosé » 2015, Macération de PN, Dégorgé en 04.19 à 0g/L	138
Mouzon Leroux	« L'Ineffable », 2012, 100% PN, Dégorgé en 07.18 à 0g/L	76
	« La Blanche Voie », 2013, PN & CH, Dégorgé en 07.18 à 0g/L	95
Benoit Lahaye	« Brut Nature », Base 2016, PN & CH, Dégorgé en 01.20 à 0g/L	56

	« Blanc de Noirs », Base 2015, 100% PN, Dégorgé en 12.19 à 3g/L	60
	« Rosé de Macération », Base 2015, Macération PN, Dégorgé en 04.19 à 3g/L	57
	« Violaine », 2014, PN & CH, Dégorgé en 12.19 à 0g/L	104
Emmanuel Brochet	« Le Mont Benoit », 2016 + VDR, PN, CH & M, Dégorgé en 02.19 à 4g/L 2017 + VDR, PN, CH & M, Dégorgé en 02.20 à 0g/L	72 68
	« Rosé de Saignée », 2016, Macération de Meunier, Dégorgé en 02.20 à 3g/L	104
	« Les Hauts Meuniers », 2013, 100% Meunier, Dégorgé en 02.19 à 3g/L	128
Eric Rodez	« Cuvée des Crayères », 2011 à 2015, CH & PN, Dégorgé en 12.19 à 3,5g/L	56
	« Blanc de Noirs », 2009 à 2014, 100% PN, Dégorgé en 08.19 à 3,5g/L	68
	« Les Beurys », 2013, 100% PN, Dégorgé en 12.19 à 2,5g/L	140
	« La Pierre Aux Larrons », 2013, 100% CH, Dégorgé en 12.19 à 2,5g/L	140
Bérêche & Fils	« Brut Réserve », Base 2017, PN, CH & M, Dégorgé en 11.19 à 7g/L Base 2018, PN, CH & M, Dégorgé en 10.20 à 7g/L	58 52
	« Le Cran », 2012, PN & CH, Dégorgé en 07.19 à 3g/L	102
	« Mailly », 2014, 100% PN, Dégorgé en 07.19 à 3,5g/L	160
	« Reflet D'Antan », Base 2014, CH, PN & M, Dégorgé en 02.19 à 6g/L Base 2015, CH, PN & M, Dégorgé en 12.19 à 6g/L	155 150
	« Rive Gauche », 2016, 100% Meunier, Dégorgé en 11.19 à 3g/L	80
	« Campania Remensis », 2016, PN, M, CH & CPR, Dégorgé en 03.20 à 3,5g/L	88
	« Rilly La Montagne », 2015, 100% PN, Dégorgé en 01.19 à 3g/L 2016, 100% PN, Dégorgé en 01.20 à 3g/L	98 95
Bonnet Ponson	« Seconde Nature », Récolte 2017, PN, M, & CH, Dégorgé en 01.20 à 0g/L	70
Jules Brochet	« Prémice Récolte », 2016, CH, M, & PN, Dégorgé en 10.19 à 0g/L	60

Huré Frères	« Invitation », <i>Base 2016, PN, M & CH, Dégorgé en 01.20 à 5g/L</i>	43
Lamblot	« Les Côtes Chéries », <i>Base 2016, 100% Meunier, Dégorgé en 07.19 à 0g/L</i>	108
M.N Ledru	« Cuvée Extra-Brut », <i>Base 2012, PN & CH, Dégorgé en 04.19 à 6g/L</i>	65
	« Cuvée du Goulté », <i>2014, 100% Pinot Noir</i>	98
Aurélien Lurquin	« Les Forcières », <i>Récolte 2017, 100% PN, Dégorgé en 11.20 à 0g/L</i>	134
Pierre Paillard	« Les Parcelles », <i>Base 2016, PN & CH, Dégorgé en 02.21 à 1g/L</i>	48
	« Les Motelettes », <i>2016, 100% Chardonnay, Dégorgé en 02.21 à 1g/L</i>	82
	« La Grande Récolte », <i>2008, 45% CH & 55% PN, Dégorgé en 10.20 à 1g8/L</i>	92

LA VALLÉE DE LA MARNE

Éliane Delalot	« Les Dionysaques », 2015, CH, M & PN, Dégorgé en 09.17 à 11g/L	55
	« Pléiades », 2015, PN & M, Dégorgé en 01.20 à 2,5g/L	77
	« Les Impressions », Récolte 2016, 100% Meunier, Dégorgé en 12.18 à 0g/L	98
	« Les Illuminations Rosé », Récolte 2017, 100% PN, Dégorgé le 01.20 à 0g/L	104
Dehours & Fils	« La Côte en Bosse », 2011, CH, M & PN, Dégorgé en 07.19 à 2g/L	62
Benoit Déhu	« Initiation », R2017, PN & M, Dégorgé en 07.19 à 0g/L	65
	« La Rue des Noyers », 2015, 100% Meunier, Dégorgé en 07.18 à 0g/L	90
	« La Pythie », 2016, 100% Meunier, Dégorgé en 06.20 à 0g/L	160
	« L'Orme », 2015, 100% Pinot Noir, Dégorgé en 04.19 à 0g/L	130
Tarlant:	« Zéro », Base 2012, CH, M & PN, Dégorgé en 01.19 à 0g/L	48
Cazé Thibaut	« Naturellement », Base 2017, 100% Meunier, Dégorgé en 01.20 à 0g/L	40
	« Jossias », 2015, 100% PN, Dégorgé en 03.20 à 2g/L	55
	« Les Lériens », 2015, CH, M & PN, Dégorgé en 03.20 à 3,7g/L	62
Régis Poissinet	« Terre d'Irizée », M & CH, Dégorgé en 08.18 à 4g/L	58
	« Irizée », 100% Meunier, Dégorgé en 04.17 à 3,5g/L	128
Fabrice Pouillon	« Les Valnons », 2012, 100% CH, Dégorgé en 07.18 à 0g/L	98
	« Soléra », 1997 à 2014, PN & CH, Dégorgé en 07.19 à 3g/L	68
Vincent Charlot	« L'Extravagant », 2013, PN, M & CH, Dégorgé en 07.18 à 2g/L	88

Casanova Robinet	« Divine », 2016, 100% PN, Dégorgé en 03.20 à 2g/L	60
	« Les Petites Vignes », 2017, 100% CH, Dégorgé en 08.20 à 2g/L	64
	« Les Petites Vignes », 2017, 100% PN, Dégorgé en 08.20 à 2g/L	64
Laurent Bénard	« Vibrato », 2012, M, PN & CH, Dégorgé en 03.18 à 2g/L	86
Georges Laval	« Cumières », Récolte 2017, PN, M & CH, Dégorgé à 0g/L	104
	« Les Hautes Chèvres », 2014, 100% Meunier, Dégorgé à 0g/L	260
	« Les Longues Violes », 2012, PN & M, Dégorgé à 0g/L	500
Françoise Bedel	« Dis Vin Secret », 2012, 100% Meunier, Dégorgé en 01.19 à 6g/L	64
	« Origin'elle », 2014, M, PN & CH, Dégorgé en 12.18 à 4g/L	56
Tom Gauditiabo	« Extra Brut », Vendange 2017, 100% Meunier, Dégorgé en 03.19 à 5g/L	50
Paul Gosset	« La Montre » Base 2018, PN, CH & M, Dégorgé en 10.20 à 2.5g/L	48
	« Le Printemps » Base 2017, PN, CH & M, Dégorgé en 10.20 à 2g/L	48
	« L'Été » Base 2017, 100% PN d'Aÿ, Dégorgé en 10.20 à 2g/L	48
	« L'Automne Rosé » Base 2016, 100% PN d'Aÿ, Dégorgé en 10.20 à 4g/L	48
	« L'Hiver » Base 2017, 100% PN de Dizy, Dégorgé en 10.20 à 4g/L	48
Romain Hénin	« Le Gamin du Terroir » 2018, 100% Chardonnay, Dégorgé en 12.20 à 0g/L	62

LA CÔTE DES BLANCS

Étienne Calsac	« Les Revenants », <i>Base 2018, PN, AR & PM, Dégorgé en 02.21 à 0g/L</i>	108
Chenet & Calsac	« Comète MC1 », <i>Base 2018, 100% CH, Dégorgé en 01.21 à 0g/L</i>	102
Robert Moncuit	« Millésime 2013 », <i>100% CH, Dégorgé en 06.18 à 2g,5/L</i>	95
Domaine Vincey	« La Première », <i>2014, 100% CH, Dégorgé en 05.19 à 3g/L</i>	70
	« Le Grand Jardin », <i>2014, 100% CH, Dégorgé en 05.19 à 0g/L</i>	98
Agrapart	« Complantée », <i>CH, PN, M, AR, PM & PB, Dégorgé en 03.19 à 5g/L</i>	81
J.L Vergnon	« Les Hautes Mottes », <i>2011, 100% CH, Dégorgé en 04.18 à 0g/L</i>	95
Pascal Doquet	« Millésime 2006 », <i>100% CH, Dégorgé en 01.18 à 3,5g/L</i>	102
	« Arpège », <i>2012.2013.2014, 100% CH, Dégorgé en 07.19 à 0g/L</i>	57
Doyard	« Vendémiaire », <i>Base 2014, 100% CH, Dégorgé en 12.19 à 4g/L</i>	55
	« Rév0lution », <i>Base 2012, 100% CH, Dégorgé en 12.19 à 0g/L</i>	73
	« Clos de L'Abbaye », <i>2014, 100% CH, Dégorgé en 11.19 à 3g/L</i>	118
Jacques Selosse	« Initial », <i>100% CH, Dégorgé en 12.18 à 5g/L</i>	180
	« Le Bout Du Clos », <i>100% PN, Dégorgé en 01.19 à 4g/L</i>	285
	« Millésime 2007 », <i>CH & PN, Dégorgé en 12.18 à 4g/L</i>	405
Pierre Péters	« Cuvée de Réserve », <i>Base 2016, 100% CH, Dégorgé en 07.20 à 6g/L</i>	53
	« L'Esprit de 2015 », <i>100% CH, Dégorgé en 04.20 à 5,5g/L</i>	77
	« Réserve Oubliée », <i>Base 2014, 100% CH, Dégorgé en 05.20 à 5g/L</i>	85
	« Les Chétillons », <i>2012 », 100% CH, Dégorgé en 01.20 à 3,5g/L</i>	120

LES COTEAUX DU PETIT MORIN

Jeaunaux Robin	« Éclats de Meulière », 2017 + 2016, PN, M & CH, Dégorgé en 10.19 à 5,5g/L	50
	« Les Marnes Blanches », Vendange 2016, 100% CH, Dégorgé en 01.19 à 0g/L	82

LES COTEAUX D'ÉPERNAY

Laherte Frères	« Les Empreintes », 2012, CH & M, Dégorgé en 01.18 à 4g/L	82
	2013, CH & M, Dégorgé en 02.19 à 4g/L	75
	« Meunier & Meslier Rosé », 2016, M & PM, Dégorgé en 03.20 à 0g/L	143
	« Nature de Craie », 2018, 100% CH, Dégorgé en 02.20 à 0g/L	70
JM Sélèque	« Solessence », 2018 + VDR, CH, M & PN, Dégorgé en 10.20 à 2g/L	42
	« Solessence Nature », 2014 + VDR, CH, M, PN, Dégorgé en 02.20 à 0g/L	52
	« Solessence Rosé », 2017 + VDR, CH, M, PN & VR, Dégorgé en 03.20 à 2,5g/L	50
	« Quintette », 2016 + VDR, 100% CH, Dégorgé en 02.20 à 2g/L	55
	« Soliste Meunier », 2015, 100% Meunier, Dégorgé en 01.20 à 1,5g/L	90
	« Soliste Pinot Noir », 2015, 100% PN, Dégorgé en 01.20 à 2,5g/L	90
	« Partition 2014 », CH, M & PN, Dégorgé en 01.20 à 2g/L	90

L'AUBE

Jacques Lassaigue	« Les Vignes de Montgueux », 100% Chardonnay, Extra.Brut	52
	« Le Cotet », 100% Chardonnay, Extra.Brut	90
	« La Colline Inspirée », 100% Chardonnay, Extra.Brut	90
Guillaume S	« Largillier », 2013, 100% PN, Dégorgé en 11.18 à 2g/L	190
Bulles de Comptoir	« Stillben #8 », 2017 + VDR, PN, CH & PB, Dégorgé en 07.20 à 2g/L	50
	« Stillben #9 », 2018 + VDR, PN, CH & PB, Dégorgé en 01.21 à 2g/L	48
Vouette & Sorbée	« Fidèle », 2017, 100% PN, Dégorgé en 09.19 à 0g/L	90
	« Blanc d'Argile », 2015, 100% CH, Dégorgé en 09.18 à 0g/L	119
	2016, 100% CH, Dégorgé en 01.20 à 0g/L	110
	« Sobre », 2010, 100% CH, Dégorgé en 01.19 à 0g/L	160
	« Textures », 2017, 100% PB Macération Amphore, Dégorgé en 09.19 à 0g/L	130
Clandestin	« Les Grandes Lignes », Vendange 2015, 100% CH, Dégorgé en 07.19 à 0g/L	95
	Vendange 2017, 100% CH, Dégorgé en 07.19 à 0g/L	90
	« Les Semblables », Vendange 2016, 100% PN, Dégorgé en 01.19 à 0g/L	75
	« Les Semblables Boréal », Vendange 2017, 100% PN, Dégorgé en 07.19 à 0g/L	70
Ruppert Leroy	« 11, 12, 13 », RP 2011 à 2017, PN & CH, Dégorgé en 10.19 à 0g/L	60
	RP 2011 à 2018, PN & CH, Dégorgé en 10.19 à 0g/L	58
	« Fosse Grely », 2017, PN & CH, Dégorgé en 10.19 à 0g/L	76
	2018, PN & CH, Dégorgé en 10.20 à 0g/L	72
	« Les Cogneaux », 2017, 100% PN, Dégorgé en 10.19 à 0g/L	76
	2018, 100% PN, Dégorgé en 10.20 à 0g/L	72
	« Papillon », 2017, 100% PN, Dégorgé en 10.19 à 0g/L	82
	2018, 100% PN, Dégorgé en 10.20 à 0g/L	78
	« Rosé », 2015, 100% PN, Dégorgé en 12.17 à 0g/L	78

Ruppert Leroy	« Premier Jour de Vendanges », 2018, PN Vinifié & Elevé en Dolia Dégorgé en 10.20 à 0g/L	78
Marie Courtin	« Résonance », Base 2015, 100% PN, Dégorgé à 0g/L	50
	« Présence », Vendange 2017, CH & PB, Dégorgé à 0g/L	88
Françoise Martinot	« Bistrotage Rosé », Base 2011, 100% PN, Dégorgé en 06.18 à 2g/L	66
Domaine de Bichery	« À l'Envers », 2015, 100% Chardonnay, Dégorgé en 03.20 à 0g/L	57
	« La Source », 2017, 80% PN & 20% CH, Dégorgé en 03.20 à 0g/L	92
S & A Cordeuil	« Clair Obscur », 2012, PN & CH, Dégorgé en 02.20 à 0g/L	48
	« Les Charmottes », 2014, PN & CH, Dégorgé en 02.20 à 0g/L	62
	2015, PN & CH, Dégorgé en 02.20 à 0g/L	60
	« Origines », 2015, CH & PN, Dégorgé en 11.20 à 0g/L	56

GO BIG OR GO HOME

Gosset	« Grande Réserve », <i>PN, M & CH, Extra.Brut</i>	125
Dehours & Fils	« La Côte en Bosse », <i>2008, Ch, M & PN, Dégorgé en 07.19 à 2g/L</i>	152
Guiborat	« Prisme », <i>2009, 100% Chardonnay</i>	180
Pascal Doquet	« Arpège », <i>2012.2013.2014.2015, 100% CH, Dégorgé en 04.19 à 0g/L</i>	122
Tarlant:	« Zéro », <i>Vendange 2013, CH, M & PN, Dégorgé en 03.19 à 0g/L</i>	110
Bulles de Comptoir	« Stillben #8 », <i>2017 + VDR, PN, CH & PB, Dégorgé en 03.20 à 2g/L</i>	109
JM Sélèque	« Solessence », <i>2016 + VDR, CH, M & PN, Dégorgé en 11.19 à 3g/L</i>	98
	« Quintette », <i>2014, 100% CH, Dégorgé en 01.19 à 2g/L</i>	140
Bérêche & Fils	« Brut Réserve », <i>Base 2017, PN, CH & M, Dégorgé en 11.19 à 7g/L</i>	120
Pierre Paillard	« Les Parcelles », <i>Base 2016, PN & CH, Dégorgé en 03.21 à 2g/L</i>	108