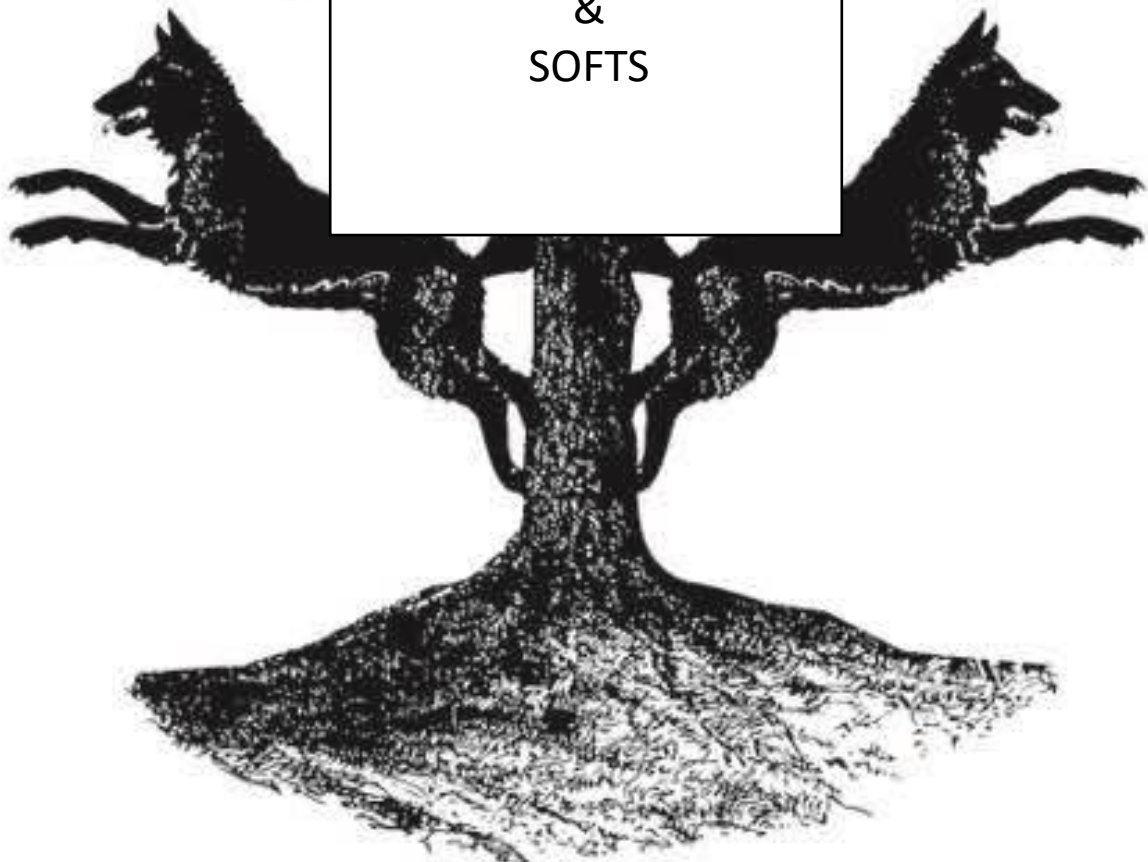




LA
FORÊT
NOIRE

RESTAURANT
BAR À COCKTAIL - SALON DE THÉ

APÉRITIF
COCKTAILS
&
SOFTS



LA CARTE DES COCKTAILS



COCKTAILS

Sicilian Sour - Cocktail « signature » 14€

Amaretto Di Saronno, Rhum Baccardi Carta Oro,
jus de citron, jus d'ananas

London Journey 12€

Gin Bombay infusé au thé Earl Grey, sirop de fleurs
de sureau, jus d'ananas

Spicy Ginger Mule 12€

Vodka, Kahlua, menthe, gingembre, cannelle,
sirop Thé Chai 1883, Schweppes Tonic Ginger Ale,
meringue italienne

White Fangara 12€

Rhum Vieux, Porto blanc, poivre de Sichuan,
jus d'ananas, vanille

Blue Lagoon 12€

Vodka Absolute, jus de citron, Cointreau, liqueur d'Ybar,
sirop de sucre de canne

Maï Tai 12€

Rhum brun, rhum blanc, Cointreau, jus de citron,
jus planteur, sirop d'orgeat

New Orleans 14€

Bourbon Four Roses, Champagne Lallier Brut,
jus de pomme, sirop de caramel

COCKTAIL SANS ALCOOL

Surprise Fruitée 10€

Création réalisée selon l'inspiration de notre barman

Strawberry Fizz 10€

Nectar de fraise Patrick Font, jus de citron, sirop de
citron, eau gazeuse, menthe fraîche

LA CARTE DES COCKTAILS



LES BIERES

| LES PRESSIONS | 25 cl | 50 cl |
|------------------------------------|--------|--------|
| Kronenbourg Tigre Bock blonde 5,5° | 3,50 € | 6,00 € |
| Grimbergen | 4,50 € | 8,00 € |
| Picon | 4,00 € | 7,50 € |
| Bière+sirop (Panaché, Monaco...) | 4,00 € | 7,50 € |
| LES BOUTEILLES | | 33 cl |
| Bourganel miel châtaigne, 5° | | 5,00 € |
| Bourganel blanche 5° | | 5,00 € |

LES BULLES

| Champagne | 12,5 cl | 75 cl |
|---------------------------------------|---------|----------|
| Lallier Brut Grande Reserve | 12,00 € | 70,00 € |
| Gosset Brut Grande Reserve | 15,00 € | 90,00 € |
| Lallier Rosé Grand Cru | 15,00 € | 90,00 € |
| Jacquesson Brut Cuvée 745, Extra Brut | | 120,00 € |
| Egly-Ouriet Grand Cru Brut | | 140,00 € |



LA FORÊT NOIRE

RESTAURANT
BAR À COCKTAIL - SALON DE THÉ

CARTES & MENUS

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France et de l'UE.
Cette carte est réalisée dans nos cuisines. Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil.
Prix nets en euros, taxes et services compris.

LA CARTE



ENTREE

Terrine de campagne au lard de Colonnata,
Salade de jeunes pousses à l'huile de noisette, légumes aigre doux
16,00 €

Velouté de cresson,
crème montée au gorgonzola, croutons de pain de mie
14,00 €

Gros œuf fermier à 63° en meurette,
lardons, champignons boutons, oignons grelots, mouillette de pain
de mie
18,00 €

Saumon d'Ecosse Gravlax,
crème légère citronnée, déclinaison de betteraves
18,00 €

Filets de rouget fumés au romarin,
navets fondants, crémeux de champignons, sauce Ponzu
19,00 €

*Si vous souhaitez personnaliser votre repas, contactez notre équipe :
à commander 72h à l'avance.*

Epaule d'agneau pour 3 à 4 personnes
38,00 €/p

Côtes de veau pour 2 personnes
34,00 €/p

LA CARTE *suite*



PLAT

Quenelle mousseline à la chair de bar,
crevette sauvage, épinards, champignons des bois, bouillon de crustacés fumé
24,00 €

Dos de thon en tataki,
wok de légumes au sésame et cacahuètes grillées, sauce onctueuse
au wasabi
25,00 €

Dos de cabillaud à la vapeur douce,
mousseline de carotte à l'huile de mandarine, condiment au citron broyé
27,00 €

Gnocchis à la Parisienne gratinés,
sauce crémeuse au parmesan
20,00 €

Magret de canard rôti, sauce aigre douce parfumée aux épices
et au miel de fleurs, polenta crémeuse au mascarpone
26,00 €

Pomme de ris de veau aux morilles,
émulsion au Noilly Prat, pommes dauphines
36,00 €

Poitrine de cochon basque Abotia fondante,
fine purée de potimarron, jus au piment chipotle
25,00 €

Filet de bœuf snacké, sauce marchand de vin,
cœur de frisée à l'huile de noisette, pommes dauphines
32,00 €

Paleron de bœuf fondant;
foie gras poêlé, purée de pommes de terre, jus brun
30,00 €

LA CARTE *suite*



FROMAGES

Faisselle de fromage blanc « fermier », lait cru, miel de nos coteaux ou crème

5,50€

Assortiment de fromages,
sélection de fromages affinés de la fromagerie Richard,
salade de jeunes pousses à l'huile de noisette

7,50€

DESSERTS

Forêt Noire "recette traditionnelle", crème anglaise vanille, cerises confites

9,50€

Comme une tarte meringuée, agrumes et romarin, sorbet orange sanguine

9,50€

Poire façon belle Hélène au piment d'Espelette, sorbet poire et glace vanille, chocolat chaud grand cru Madagascar

9,50€

Crumble banane et noix de pécan, crémeux de pécan caramélisé, sorbet banane

9,50€

Café glacé, crème au Baileys, biscuit moelleux, croustillant aux amandes

9,50€

Fruits fraîchement taillés, sirop léger à la menthe, sorbet du moment

9,50€

Si vous souhaitez personnaliser votre repas, contactez notre équipe :

A commander 72h à l'avance

Omelette Norvégienne traditionnelle

flambée en salle pour 8 personnes

9,50€/pers

Mille-feuilles vanille pour 8 personnes

9,50€/pers

Gâteau d'anniversaire

Sur demande

DÉJEUNER
LUNDI AU VENDREDI



DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

Un plat "poisson" ou un plat "viande" 16€ - Dessert de la semaine 8€

SUGGESTIONS

Salade d'endives, chiffonnade de jambon à la truffe, dés de comté 18 mois, croûtons de pain de mie
18.00€

—
Gros œuf fermier au plat, fines tranches de jambon san Daniele, légumes sautés, pommes frites
18.00€

—
Gratin de ravioles « Label rouge » du Dauphiné, parmesan, ciboulette ciselée
17,00 €

—
Classique tartare de bœuf assaisonné, pommes frites
19.50€

—
Faux-filet de bœuf grillé, sauce Béarnaise, pommes frites
23.00€

—
Spaghettis de blé dur au saumon d'Ecosse, sauce crémeuse à l'aneth et au citron
23.00€

Café ou thé gourmand accompagné de quatre douceurs
8.50€

MENU 42 €



LES ENTRÉES

Velouté de cresson,
crème montée au gorgonzola, croutons de pain de mie

Gros œuf fermier à 63° en meurette,
lardons, champignons boutons, oignons grelots, mouillette de pain de mie

Saumon d'Ecosse Gravlax,
crème légère citronnée, déclinaison de betteraves

LES PLATS

Poitrine de cochon basque Abotia fondante,
fine purée de potimarron, jus au piment chipotle

Magret de canard rôti, sauce aigre douce parfumée aux épices et au miel de fleurs, polenta crémeuse au mascarpone

Quenelle mousseline à la chair de bar,
crevette sauvage, épinards, champignons des bois, bouillon de crustacés fumé

LES DESSERTS

Poire façon belle Hélène au piment d'Espelette,
sorbet poire et glace vanille, chocolat chaud grand cru Madagascar

Crumble banane et noix de pécan,
crémeux de pécan caramélisé, sorbet banane

Forêt Noire "recette traditionnelle",
crème anglaise vanille, cerises confites

LES PLANCHES APERITIVES



Croustillant de gambas aux légumes, sauce thaïe (8 pièces)
20.00€

—
Planche de charcuterie artisanale et condiments
(chorizo Ibérique, jambon à la truffe, mortadelle de Bologne DOP
et jambon San Daniele DOP 18 mois)
24.00€

—
Planche de fromages affinés de la fromagerie Mère Richard
(Halle Paul Bocuse) et de la chèvrerie de la Joanna (Brindas 69),
Comté fruité AOP 14 mois, Ossau Iraty AOP, Saint-Nectaire fermier
AOP, tonnelet de chèvre
24.00€

—
Planche mixte de charcuterie artisanale et fromages affinés
24.00€

—
**Saucisson sec lyonnais de la ferme du Milon et saucisson sec Italien
des Abruzzes**
18.00€

—
Jambon San Daniele DOP 18 mois et condiments
18.00€

—
**Focaccia tomate, mozzarella, roquette, jambon San Daniele DOP 18
mois**
22.00€

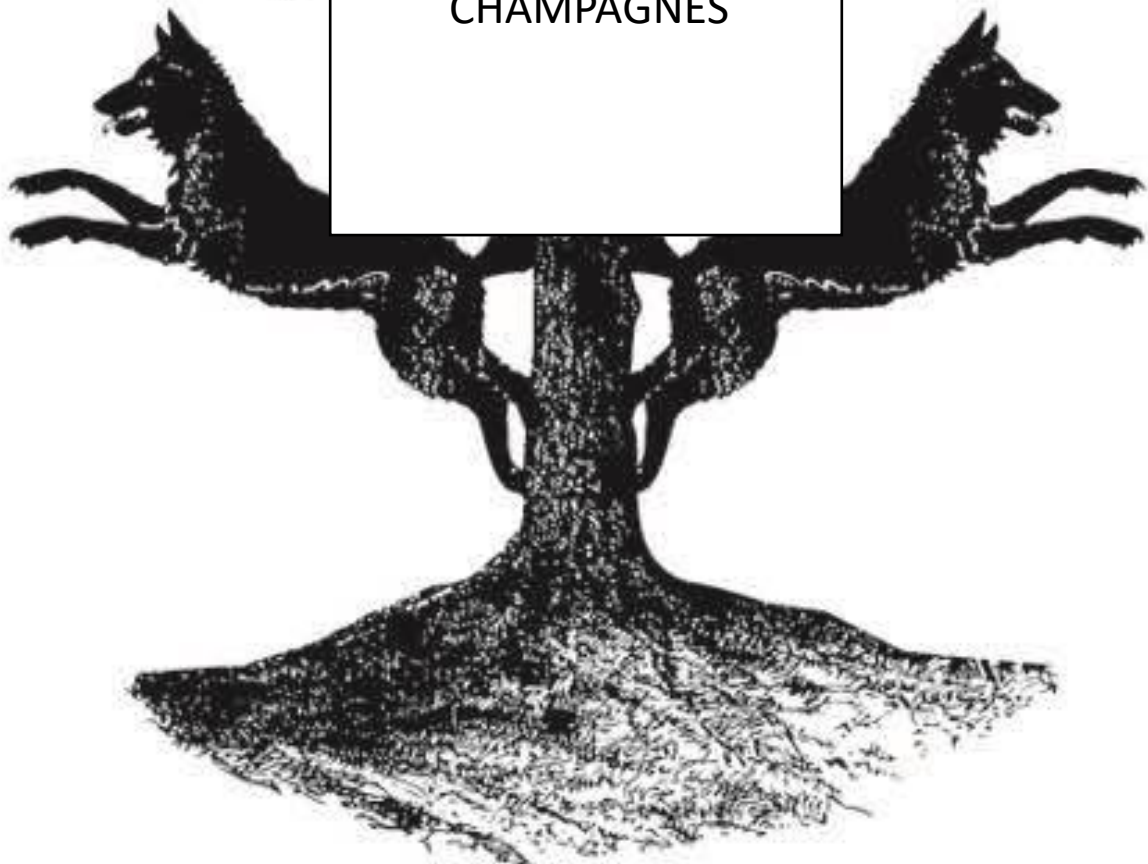
—
Mini sardines de Galice Ramon Pena, pain et beurre
25.00€



LA
FORÊT
NOIRE

—
RESTAURANT
BAR À COCKTAIL - SALON DE THÉ

VINS
&
CHAMPAGNES



Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LES VINS DU MOMENT



LES CHAMPAGNES

| | 12cl | 75cl |
|-----------------------------|--------|--------|
| Lallier Grande Réserve Brut | 12,00€ | 70,00€ |
| Gosset Grande Réserve Brut | 15,00€ | 90,00€ |
| Lallier Grand Cru Rosé Brut | 15,00€ | 90,00€ |

LES VINS ROUGES

| | 12cl | 46cl | 75cl |
|--|--------|--------|--------|
| Côtes du Rhône  Rouge Carmin <i>Les Aphillanthes 2021</i> | 5,00€ | 18,00€ | 28,00€ |
| Fleurie Le Vivier <i>Dom. Dubost 2021</i> | 5,00€ | 18,00€ | 28,00€ |
| Coteaux du Lyonnais  Les Grands Coins <i>Dom. Descotes 2020</i> | 6,00€ | 20,00€ | 32,00€ |
| Graves - <i>Château Trébiac 2018</i> | 6,50€ | 25,00€ | 38,00€ |
| Crozes-Hermitage Mise en Bouche <i>Dom. Darnaud 2021</i> | 7,50€ | 28,00€ | 42,00€ |
| Saint-Joseph Clos de Cuminaille <i>Dom. Gaillard 2021</i> | 10,00€ | 35,00€ | 56,00€ |
| Pinot Noir Stragenberg <i>Dom. Rieflé 2019</i> | 11,00€ | 42,00€ | 60,00€ |
| Savigny-Lès-Beaune - <i>Dom. Maillard 2019</i> | 11,00€ | 42,00€ | 60,00€ |
| Santenay Les Charmes <i>Dom. Bachey Legros 2020</i> | 12,50€ | 45,00€ | 65,00€ |
| Côte Rôtie Les Triotes <i>Dom. Garon 2020</i> | 15,50€ | 58,00€ | 89,00€ |

LES VINS BLANCS

| | 12cl | 46cl | 75cl |
|--|--------|--------|--------|
| IGP Côtes de Gascogne Eté Gascon / doux <i>Dom. Pellehaut 2021</i> | 5,00€ | 18,00€ | 28,00€ |
| Beaulonais Lantignié - <i>Dom. Dubost, 2021</i> | 5,00€ | 18,00€ | 28,00€ |
| Menetou Salon - <i>Dom. De Chatenoy 2020</i> | 6,00€ | 20,00€ | 32,00€ |
| Coteaux du Lyonnais  Les Chapèzes <i>Dom. Descotes 2020</i> | 6,50€ | 25,00€ | 38,00€ |
| Mâcon Chaintré - <i>Dom. Auvigüe 2021</i> | 6,50€ | 22,00€ | 32,00€ |
| Saint-Veran Château Beauregard <i>Dom. Burrier 2019</i> | 7,50€ | 28,00€ | 42,00€ |
| Saint-Joseph - <i>Dom. P. Gaillard 2021</i> | 9,00€ | 34,00€ | 53,00€ |
| Sancerre Le Rochoy <i>Dom. Laporte 2021</i> | 11,00€ | 42,00€ | 60,00€ |
| VDF Provence Singulier <i>Château Léoube 2021</i> | 11,50€ | 44,00€ | 68,00€ |
| Mercrey 1 ^{er} Cru En Sazenay <i>Dom. Juillot 2020</i> | 13,00€ | 48,00€ | 70,00€ |
| Condrieu Les Caillets <i>Dom. Duclaux 2021</i> | 13,50€ | 53,00€ | 79,00€ |

LES VINS ROSÉS

| | 12cl | 46cl | 75cl |
|---|-------|--------|--------|
| IGP Pays d'Oc La Marinière <i>Fortant 2020</i> | 5,00€ | 18,00€ | - |
| IGP Pays d'Oc Rosé Piscine <i>Fortant 2020 (20cl)</i> | 9,00€ | - | - |
| Côtes de Provence Secret <i>Château Léoube 2021</i> | 8,00€ | 30,00€ | 48,00€ |

LES SOFTS

| | 33cl |
|---|-------|
| Coca-Cola, Orangina, Schweppes... | 4,00€ |
| Perrier | 4,00€ |
| Limonade Mortuacienne (<i>nature</i>) | 4,00€ |
| Sirop à l'eau (20 cl) | 2,50€ |
| Jus de fruits Patrick FONT (25 cl) (<i>fraise, abricot, pomme tentation, tomate, orange, fruits de la passion</i>) | 6,50€ |

LES BIERES

| | 25cl |
|--------------------------|-------|
| Grimbergen | 4,50€ |
| Tiger Bock | 3,50€ |
| Bourganel miel chataigne | 5,00€ |
| Bourganel blanche | 5,00€ |

LES BOISSONS CHAUDES

| | |
|------------------------------------|-------|
| Café Lavazza, « Kafa » pur Arabica | 2,50€ |
| Thé, infusion | 4,00€ |

LES EAUX

| | 50cl | 75cl | 1L |
|---------------|-------|-------|-------|
| Evian- Badoit | 3,80€ | - | 5,60€ |
| Saint Géron | - | 6,50€ | - |

Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LA CARTE COMPLETE DES VINS





LES CHAMPAGNES




| | |
|------------------------------------|---------|
| Lallier Grande Réserve Brut | 70,00€ |
| Gosset Grande Réserve Brut | 90,00€ |
| Lallier Grand Cru Rosé Brut | 90,00€ |
| Jacquesson Cuvée N° 745 Extra-Brut | 120,00€ |
| Egly-Ouriet Grand Cru Brut | 130,00€ |

LES VINS ROUGES

ALSACE / JURA

| | | | | | Btle 75cl |
|--------|--|-------------------------|-------------------------|------|------------------|
| Arbois |  | Pinot Noir | <i>Dom. De Brégrand</i> | 2018 | 41,00€ |
| Alsace | | Pinot Noir Strangenberg | <i>Dom. Rieflé</i> | 2019 | 60,00€ |
| Alsace |  | Pinot Noir Cuvée « V » | <i>Dom. Muré</i> | 2018 | 68,00€ |

VAL DE LOIRE

| | | | | | Btle 75cl |
|-------------------------|---|----------------|-----------------------------|------|------------------|
| Saumur-Champigny |  | Tuffe | <i>Château Hureau</i> | 2020 | 38,00€ |
| St-Nicolas-de-Bourgueil |  | Les Quarterons | <i>Dom. Xavier Amirault</i> | 2020 | 38,00€ |
| Chinon |  | Les Picasses | <i>Dom. Olga Raffault</i> | 2016 | 41,00€ |
| Sancerre | | Le Graveron | <i>Dom. Henri Bourgeois</i> | 2016 | 75,00€ |

BOURGOGNE

| | | | | | Btle 75cl |
|---------------------------------------|--|------------------|-----------------------------|------|------------------|
| Ladoix | | Les Chaillots | <i>Dom. Maillard</i> | 2020 | 58,00€ |
| Savigny-Lès-Beaune | | - | <i>Dom. Maillard</i> | 2019 | 60,00€ |
| Auxey-Duresses | | - | <i>Dom. Agnès Paquet</i> | 2020 | 60,00€ |
| Santenay | | Les Charmes | <i>Dom. Bachey Legros</i> | 2020 | 65,00€ |
| Givry 1 ^{er} Cru | | En Choué | <i>Dom. Chofflet</i> | 2020 | 75,00€ |
| Mercurey 1 ^{er} Cru | | En Sazenay | <i>Dom. de la Bressande</i> | 2020 | 78,00€ |
| Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru | | Les Fournières | <i>Dom. Antonin Guyon</i> | 2018 | 85,00€ |
| Morey Saint-Denis | | - | <i>Dom. D et J-L Amiot</i> | 2017 | 85,00€ |
| Morey Saint-Denis 1 ^{er} Cru | | Clos des Ormes | <i>Dom. Georges Lignier</i> | 2018 | 105,00€ |
| Morey Saint-Denis 1 ^{er} Cru | | Renaissance | <i>Dom. Tortochot</i> | 2019 | 118,00€ |
| Gevrey-Chambertin | | Les Corvées | <i>Dom. Tortochot</i> | 2020 | 90,00€ |
| Volnay 1 ^{er} Cru | | En Caillerets | <i>Dom. La Pousse d'Or</i> | 2013 | 95,00€ |
| Volnay 1 ^{er} Cru | | Pitures | <i>Dom. Bitouzet-Prieur</i> | 2017 | 97,00€ |
| Chambolle-Musigny | | Clos du Village | <i>Dom. Antonin Guyon</i> | 2018 | 90,00€ |
| Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru | | Les Charmes | <i>Dom. Laurent Roumier</i> | 2017 | 120,00€ |
| Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru | | Les Feusselottes | <i>Dom. La Pousse d'Or</i> | 2017 | 160,00€ |
| Nuits-Saint-Georges | | - | <i>Dom. Jean Chauvenet</i> | 2019 | 98,00€ |
| Pommard 1 ^{er} Cru | | Les Jarollières | <i>Dom. La Pousse d'Or</i> | 2017 | 115,00€ |
| Corton Grand Cru | | Les Renardes | <i>Dom. H et G Buisson</i> | 2017 | 150,00€ |
| Corton Grand Cru | | Clos du Roi | <i>Dom. La Pousse d'Or</i> | 2017 | 150,00€ |
| Charmes Chambertin | | Grand Cru | <i>Dom. D et J-L Amiot</i> | 2019 | 180,00€ |
| Clos Vougeot | | - | <i>Dom. Laurent Roumier</i> | 2017 | 200,00€ |
| Clos de la Roche | | Grand Cru | <i>Dom. Georges Lignier</i> | 2016 | 220,00€ |

Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LA CARTE COMPLETE DES VINS



BEAUJOLAIS

Btle 75cl

| | | | | |
|-------------|-------------------|------------------------------|------|--------|
| Morgon | <i>Grand Cras</i> | <i>Dom. Laurent Gauthier</i> | 2021 | 26,00€ |
| Morgon | - | <i>Dom. Marcel Lapierre</i> | 2020 | 41,00€ |
| Fleurie | <i>Le Vivier</i> | <i>Dom. J-P Dubost</i> | 2021 | 28,00€ |
| Saint-Amour | <i>Séduction</i> | <i>Dom. Pascal Berthier</i> | 2021 | 31,00€ |
| Brouilly | <i>Pollen</i> | <i>Dom. Robert Perroud</i> | 2020 | 39,00€ |


LA VALLEE DU RHÔNE NORD

Btle 75cl

| | | | | |
|---------------------|--|------------------------------|------|---------|
| Coteaux du Lyonnais |  Les Grands Coins | <i>Dom. Régis Descotes</i> | 2020 | 32,00€ |
| Crozes-Hermitage | Mise en Bouche | <i>Dom. Emmanuel Darnaud</i> | 2021 | 42,00€ |
| Saint-Joseph | Clos de Cuminaille | <i>Dom. Pierre Gaillard</i> | 2021 | 56,00€ |
| Saint-Joseph | Cavanos | <i>Dom. Yves Cuilleron</i> | 2020 | 56,00€ |
| Saint-Joseph | - | <i>Dom. Bernard Gripa</i> | 2021 | 59,00€ |
| Côte-Rôtie | La Germine | <i>Dom. B&D Duclaux</i> | 2020 | 82,00€ |
| Côte-Rôtie | Les Triotes | <i>Dom. Kévin Garon</i> | 2020 | 89,00€ |
| Côte-Rôtie | Esprit de Blonde | <i>Dom. Pierre Gaillard</i> | 2020 | 95,00€ |
| Côte-Rôtie | La Porchette | <i>Dom. Julien Pilon</i> | 2021 | 97,00€ |
| Côte-Rôtie | Rose Pourpre | <i>Dom. Pierre Gaillard</i> | 2019 | 130,00€ |
| Côte-Rôtie | Maison Rouge | <i>Dom. Georges Vernay</i> | 2019 | 150,00€ |

LA VALLEE DU RHÔNE SUD

Btle 75cl

| | | | | |
|---------------------|--|-------------------------------|------|--------|
| Côtes du Rhône |  Rouge Carmin | <i>Dom. les Aphillanthes</i> | 2021 | 28,00€ |
| Vacqueyras | Les Pénitents | <i>Château Lestours</i> | 2019 | 41,00€ |
| Gigondas | Seigneur de Lauris | <i>Dom. Arnoux & Fils</i> | 2020 | 56,00€ |
| Châteauneuf du Pape | - | <i>Dom. Pierre André</i> | 2019 | 85,00€ |



BORDEAUX

Btle 75cl

| | | | | |
|--------------------|---------------------------|------------------------------|------|---------|
| Graves | - | <i>Château Trébiac</i> | 2018 | 38,00€ |
| Lalande de Pomerol | - | <i>Château Perron</i> | 2018 | 51,00€ |
| Pessac Léognan | - | <i>Château de Rochemorin</i> | 2017 | 62,00€ |
| Margaux | <i>Réserve d'Angludet</i> | <i>Château d'Angludet</i> | 2017 | 65,00€ |
| Saint-Estèphe | <i>Frank Phélan</i> | <i>Château Phélan-Ségur</i> | 2016 | 78,00€ |
| Saint-Julien | - | <i>Château Lagrange</i> | 2016 | 140,00€ |
| Margaux | <i>Alter Ego</i> | <i>Château Palmer</i> | 2017 | 169,00€ |
| Pauillac | - | <i>Château Lynch-Bages</i> | 2014 | 240,00€ |

LANGUEDOC / ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

Btle 75cl

| | | | | |
|---------------------|--|-------------------------------|------|--------|
| Corbières Boutenac |  Trou de l'Ermité | <i>Château de Caraguilhes</i> | 2019 | 36,00€ |
| Terrasse du Larzac |  Sainte Pauline | <i>Dom. Le Clos du Serres</i> | 2020 | 35,00€ |
| Côtes de Roussillon | - | <i>Château des Pins</i> | 2016 | 44,00€ |
| VDF Provence | Collector | <i>Château Léoube</i> | 2015 | 68,00€ |
| Palette | - | <i>Château Simone</i> | 2019 | 75,00€ |

Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LA CARTE COMPLETE DES VINS



LES VINS BLANCS

VAL DE LOIRE

Btle 75cl

| | | | | |
|---------------|---------------------|-----------------------------|------|--------|
| Menetou-Salon | - | <i>Dom. De Chantenoy</i> | 2020 | 32,00€ |
| Pouilly Fumé | La Demoiselle de B. | <i>Dom. Henri Bourgeois</i> | 2019 | 58,00€ |
| Sancerre | Le Rochoy | <i>Dom. Laporte</i> | 2021 | 60,00€ |

BEAUJOLAIS

Btle 75cl

| | | | | |
|----------------------|---|--------------------|------|--------|
| Beaujolais Lantignié | - | <i>Dom. Dubost</i> | 2021 | 28,00€ |
|----------------------|---|--------------------|------|--------|


BOURGOGNE

Btle 75cl

| | | | | |
|--|-----------------------------|-------------------------------|------|---------|
| Mâcon Chaintré | - | <i>Dom. Auvigue</i> | 2021 | 38,00€ |
| Saint-Véran | Ch. de Beauregard | <i>Dom. Joseph Burrier</i> | 2019 | 42,00€ |
| Montagny 1 ^{er} Cru | - | <i>Dom. De Montorge</i> | 2020 | 44,00€ |
| Viré-Clessé | Harmonie | <i>Dom de la Verpaille</i> | 2021 | 48,00€ |
| Chablis | - | <i>Dom. Louis Moreau</i> | 2021 | 48,00€ |
| Auxey-Duresses | - | <i>Dom. Agnès Paquet</i> | 2020 | 60,00€ |
| Mercurey 1 ^{er} Cru | En Sazenay | <i>Dom. Michel Juillot</i> | 2020 | 70,00€ |
| Chassagne-Montrachet  | 1 ^{er} Cru Morgeot | <i>Dom. Bachey Legros</i> | 2020 | 95,00€ |
| Puligny-Montrachet  | - | <i>Dom. Bachey Legros</i> | 2017 | 96,00€ |
| Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru | Le Cailleret | <i>Dom. La Pousse d'Or</i> | 2017 | 126,00€ |
| Meursault 1 ^{er} Cru | Les Perrières | <i>Dom. Bitouzet-Prieur</i> | 2018 | 110,00€ |
| Meursault 1 ^{er} Cru | Genevières | <i>Dom. Michelot</i> | 2016 | 110,00€ |
| Corton Charlemagne | Grand Cru | <i>Dom. H & G Buisson</i> | 2018 | 270,00€ |

LA VALLEE DU RHÔNE

Btle 75cl

| | | | | |
|---|-----------------------|-----------------------------|------|---------|
| Coteaux du Lyonnais  | Les Chapèzes | <i>Dom. Régis Descotes</i> | 2020 | 38,00€ |
| Saint-Péray | Les Maisons de Victor | <i>Dom. Julien Pilon</i> | 2021 | 54,00€ |
| Saint-Péray | Les Figuiers | <i>Dom. Bernard Gripa</i> | 2021 | 60,00€ |
| Saint-Joseph | - | <i>Dom. Pierre Gaillard</i> | 2021 | 53,00€ |
| Saint-Joseph | - | <i>Dom. Bernard Gripa</i> | 2021 | 58,00€ |
| Condrieu | Les Caillets | <i>Dom. B&D Duclaux</i> | 2021 | 79,00€ |
| Condrieu | Coteaux de Vernon | <i>Dom. Georges Vernay</i> | 2020 | 135,00€ |

LANGUEDOC-ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

Btle 75cl

| | | | | |
|--------------------------|-----------------------|----------------------------|------|--------|
| IGP Côtes de Gascogne | Été Gascon / doux | <i>Dom. Pellehaut</i> | 2021 | 28,00€ |
| IGP Languedoc – Viognier | Les 100 pas du berger | <i>Bergerie du Capucin</i> | 2019 | 26,00€ |
| VDF Provence | Singulier | <i>Château Léoube</i> | 2021 | 68,00€ |
| Palette | - | <i>Château Simone</i> | 2020 | 75,00€ |

LES VINS ROSES

Btle 75cl

| | | | | |
|-------------------|--------|-----------------------|------|--------|
| Côtes de Provence | Secret | <i>Château Léoube</i> | 2021 | 48,00€ |
|-------------------|--------|-----------------------|------|--------|

Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé