

Mon Plaisir

Restaurant

Chamesol - Doubs



Menu Carte « Plaisir des sens »

Juin 2025

Les Entrées



- Notre foie gras « Maison » sablé de filet mignon de cochon fumé

Fleur de sel de sel de Salin-les Bains « « Piguet Gastronomie »

Honoré du Prix « coup de cœur » au sial 2022

28€

- Arlequin de tomate en tartare Aiguillettes de maquereau mariné
mousse de burrata au basilic

Gelée d'eau de tomate et quelques fioritures

24€



- Nem d'escargots de la ferme des Chazeaux

Lentin du chêne

Jus de veau yuzu citronnelle, ail, émulsionner à l'huile de sésame torréfié

24€



- Œuf parfait, asperge verte, morilles, langoustine
Quintessence de carcasse à l'absinthe, légèrement crémée

28€

-Prélude des Papilles



- Lapin fermier en deux façons

Le râble croustillant farci à la saucisse de Montbéliard, et moutarde à l'ancienne
Atriaux aux herbes aromatiques

Jus réduit à la carotte de créance au vin jaune

Gommettes de Carottes, petits pois

37€



-Notre Chariot de fromages

15€

Le dessert du chef

12€



Mets travaillés avec un ou différents produits De la **Bourgogne-Franche-Comté**

Les plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts

Nous pouvons nous adapter pour vous faire un menu **Végétarien ou Végan**

(À annoncer à la réservation)

De même si vous avez un petit appétit vous avez la possibilité de choisir un plat de notre menu carte.

Menu

« Plaisir des sens »

Notre Menu Carte en dégustation

Découvrez
Notre menu Carte
en dégustation.

Ce menu est appliqué pour tous les
convives de la table

Service du midi jusqu'à 13h00

Service du soir jusqu'à 20h30

125€

Menu

« Mon plaisir »

Les Entrées

Choisissez 2 entrées qui figurent sur
Notre Menu carte du mois.

Le Plat

- Lapin fermier en deux façons

Le râble croustillant farci à la saucisse de
Montbéliard, et moutarde à l'ancienne
Atriaux aux herbes aromatiques

Jus réduit à la carotte de créance au vin
jaune

Gommettes de Carottes, petits pois

Ou

Suggestion de poisson du jour.

Ou

La viande du moment.

Notre Chariot de fromages

Le dessert du chef.

85€

Menu

« Chamesol »

Les Entrées

Choisissez 1 entrée qui figure sur
Notre Menu carte du mois.

Le Plat

- **Lapin fermier en deux façons**

Le râble croustillant farci à la saucisse de
Montbéliard, et moutarde à l'ancienne
Atriaux aux herbes aromatiques

**Jus réduit à la carotte de créance au vin
jaune**

**Gommettes de Carottes, petits pois
Ou**

Suggestion de poisson du jour.

Ou

La viande du moment.

Notre Chariot de fromages

Le dessert du chef.

70€

Menu

« Lomont »

L'Entrée

- **Arlequin de tomate en tartare**

Aiguillettes de maquereau mariné
mousse de burrata au basilic

**Gelée d'eau de tomate et quelques
fioritures**

Le Plat

- **Lapin fermier en deux façons**

Le râble croustillant farci à la saucisse de
Montbéliard, et moutarde à l'ancienne
Atriaux aux herbes aromatiques

**Jus réduit à la carotte de créance au vin
jaune**

Gommettes de Carottes, petits pois

Le dessert du chef

55€

Menu

« Bambin »

Le Plat

Suggestion de poisson du jour et sa garniture.

Fine tagliatelle

Ou



Jambon chaud du haut Doubs à la crème

Pommes rissolées

Le Dessert

Glace ou de dessert du moment avec les parents

15€

Nous avons du pain sans gluten à votre disposition

Si vous avez une allergie voici la liste des produits susceptible de se trouver dans un de nos plats

Les 14 allergènes à mention obligatoire :

- Œufs - Lait - Crustacés - Mollusques - Poissons – Arachides - Graines de sésame - Soja - Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg) - Fruits à coque - Céréales contenant du gluten – Céleri - Moutarde- Lupin

Si vous désirez acquérir de la terrine de foie gras, veuillez demander pendant le repas à Mme Pilloud ou au personnel de service

Nous vous remercions



La Cave

Vin au verre

Notre suggestion de vin est à demander directement en salle.

Vins découverts

	<i>75 cl</i>
Les Tours Gascogne Blanc – 2020 Domaine La Hitairé	-
Petit Bourgeois Blanc – 2022 Bourgeois	25€
Petit Bourgeois Rouge – 2022 Bourgeois	-
Jardin d’Hivers (Moelleux) - 2020 Domaine La Hitairé	30€

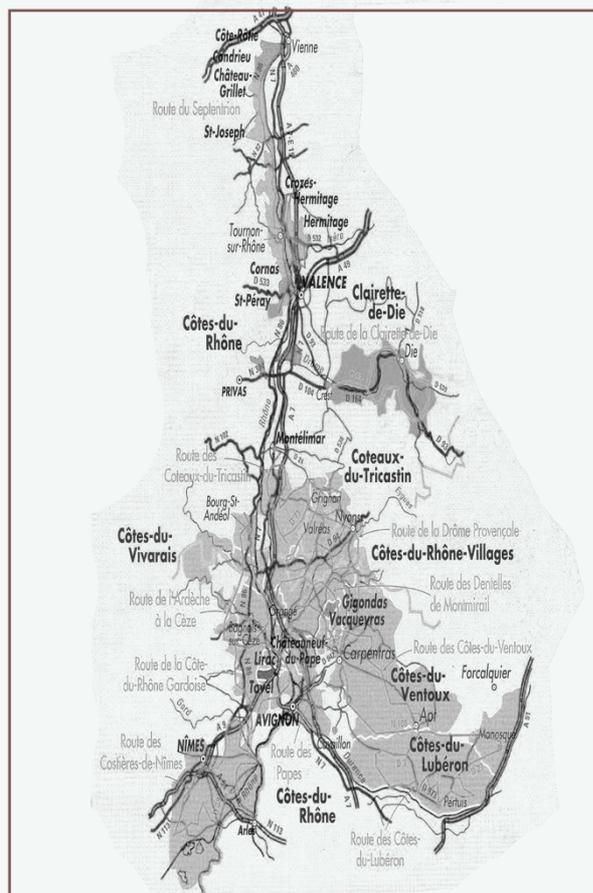
La Cave

La vallée du Rhône

La vallée du Rhône

L'appellation Côtes-du-Rhône s'étend sur près de 42000 hectares du sud de Lyon à Avignon. Ses différents cépages offrent une extraordinaire diversité de vins. De **Vienne à Valence** se présentent successivement les domaines de la Côte-Rôtie, de Condrieu et Château-Grillet, de St-Joseph, de Crozes-Hermitage, de l'Hermitage, Comas et St-Péray.

De Donzère à Avignon : Le Châteauneuf-du-Pape, les Côtes-du-Rhône-Villages, les Beaumes-de-Venise, les Coteaux-du-Tricastin, le Gigondas et autre Côtes-du-Ventoux et du Lubéron. Tous ces vins sauront vous séduire par leur chaleur et



La Cave

La vallée du Rhône

Vins Blancs Septentrionale

	75 cl	37,5 cl
Côte du Rhône « Les Laurelles » – 2022 Les vins de Vienne	28€	-
Côte du Rhône « Les Laurelles » – 2021 Les vins de Vienne	-	15€
Côte du Rhône Coudoulet Bio–2021 Famille Perrin	60€	-
St Joseph « Les Élouédés » -2021 Les vins de Vienne	-	-
Crozes Hermitage « Les Meysonniers » - 2022 Chapoutier	52€	-
Condrieu « La Chambée » - 2019 Les vins de Vienne	94€	-
Condrieu « La Caille » - 2021 Alexandrins	124€	-
Côte du Rhône - 2020 Guigal	-	24€
Cairanne « Domaine de L'Oratoire St-Martin » - 2020 Famille Abeille Fabre	88€	-

Hermitage « Vin de Paille » - 1999 Chapoutier	50 cl 180€	-
--	---------------	---

Vins Blancs Méridionale

	75 cl	37,5 cl
Château Neuf du Pape Château Mont Redon - 2022 Château Mont Redon	89€	-
Château Neuf du Pape Beaucastel - 2015 Famille Perrin	240€	-

Vins Rouges Septentrionale

	75 cl	37,5 cl
Côte du Rhône – Guigal	-	-
Côte du Rhône « Les Cranilles » - 2021 Les vins de Vienne	37€	-
Côte du Rhône « Les Cranilles » - 2021 Les vins de Vienne	-	-
Côte du Rhône Coudoulet Bio–2020 Famille Perrin	60€	-
Crozes Hermitage - 2022 Les vins de Vienne	44€	-

Vins Rouges Septentrionale

	75 cl	37,5 cl
Crozes Hermitage « Les Meyssoniers » - 2022 Chapoutier	52€	-
Crozes Hermitage - 2021 Michelas	53€	-
Crozes Hermitage « Les Chafans » - 2020 Alexandrins	50€	-
St Joseph - Les vins de Vienne	-	-
Côte Rôtie - 2018 Guigal	126€	-
Côte Rôtie « La Mouline » - 2018 Guigal	650€	-
Côte Rôtie « La Landonne » - 2018 Guigal	650€	-
Côte Rôtie « La Turquie » - 2018 Guigal	650€	-
Côte Rôtie « Les Essartailles » -2021 Les vins de Vienne	112€	-
Cornas « Les Barcillants » - 2021 Les vins de Vienne	85€	-
Cairanne Domaine « La Perdentaille » - 2020 Les vins de Vienne	36€	-

Vins Rouges Méridionale

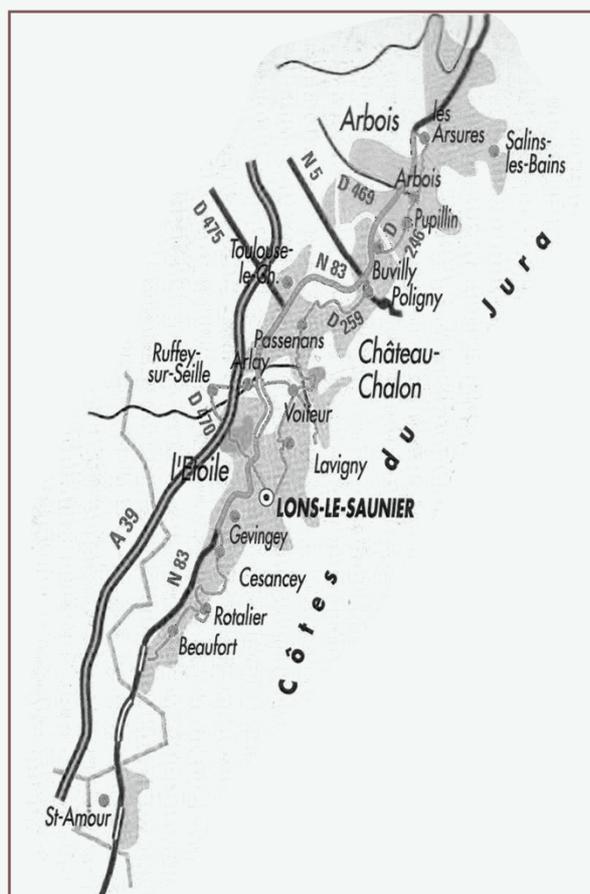
	75 cl	37,5 cl
Gigondas - 2021 Guigal	68€	-
Gigondas -2021 Brusset	46€	-
Gigondas « Les Pimpignoles » - 2021 Les vins de Vienne	50€	-
Château Neuf du Pape Château Mont Redon - 2020 Château Mont Redon	99€	-
Château Neuf du Pape Le Plateau de Mont Redon - 2017 Château Mont Redon	310€	-
Châteauneuf du Pape Beaucastel - 2020 Famille Perrin	232€	-
Châteauneuf du Pape Beaucastel - 2021 Famille Perrin	-	120€
Vacqueyras « La Sillote » - 2021 Les vins de Vienne	-	-
Rhodanionnes Sotanium - 2017 Les vins de Vienne	85€	-

La Cave

La vallée du Jura

La vallée du Jura

Depuis des siècles, des personnages illustres comme **François 1^{er}**, **Henri IV** ou **Napoléon** ont su apprécier la qualité du vin provenant de ce petit vignoble de 1 800 hectares. Issus des cépages de **chardonnay**, **pinot noir**, **poulsard**, **savagnin** et **trousseau**, ces vins offrent une belle diversité et une **grande originalité de goût**. Les vins blancs, rouges, crémant et surtout **le prestigieux vin jaune**, obtenu à partir de cépage savagnin et le liquoreux vin de paille, élaboré à partir d'un assemblage de cépages, contribuent au renom de cette région



La Cave
La vallée du Jura
Vins Blancs du Jura

Château d'Arley Côtes du Jura - 2015	75 cl	37,5 cl
Château D'Arley	46€	-
Arbois Blanc Chardonnay - 2021	45€	-
Rollet		
Arbois Blanc Chardonnay - 2022	-	25€
Rollet		
Étoile Blanc Chardonnay - 2022	45€	-
Rollet		
Chardonnay - 2020	-	15€
Désiré Petit		
Chardonnay - 2022	28€	-
Fruitière de Pupillin		
Chardonnay - 2021	28€	-
Caveau des Byards		
Savagnin - 2020	52€	-
Caveau des Byards		
Arbois Blanc Bethanie – 2020	34€	-
Bethanie		
Arbois Pupillin Chardonnay - 2019	40€	-
Paul Benoit		
Arbois Pupillin Chardonnay - 2020	-	21€
Paul Benoit		
Arbois Pupillin Chardonnay « La Loge » - 2018	84€	-
Paul Benoit		
Côte du Jura Etoile Chardonnay - 2018	38€	-
Vandelle		
Côte du Jura Etoile Chardonnay - 2022	-	20€
Vandelle		
Étoile Tradition - 2020	30€	-
Vandelle		
Étoile Tradition - 2022	-	16€
Vandelle		
Vin de Paille - 2006	-	43€
Martin Faudot		

Vins De Liqueur (sans appellation)

Cuvée « Marilou » - 2009	-	50 cl
Fruitière de Pupillin		28€

Vins Rouges du Jura

	75 cl	37,5 cl
Château d'Arley Côtes du Jura - 2017 Château D'Arley	44€	-
Arbois Pupillin Pinot noir -2022 Paul Benoit	40€	-
Arbois Pupillin Pinot noir - 2020 Paul Benoit	-	21€
Arbois Pupillin Pinot noir « La Grande Chènevière » - 2018 Paul Benoit	84€	-
Arbois Rouge Tradition -2022 Rollet	41€	-
Arbois Rouge Tradition -2018 Rollet	-	23€

Vins Rosés du Jura

	75 cl	37,5 cl
Arbois Pupillin Ploussard - 2022 Paul Benoit	40€	-
Arbois Pupillin Ploussard - 2020 Paul Benoit	-	21€
Arbois Pupillin Ploussard -2016 Désiré Petit	-	24€
Arbois Pupillin Ploussard - 2015 Désiré Petit	-	13€
Château d'Arley Côtes du Jura corail - 2012 Château d'Arley	50€	-
Côte du Jura poulsard - 2022 Vandelle	30€	-
Côte du Jura poulsard - 2015 Vandelle	-	22€
Ploussard - Fruitière de Pupillin	-	-

Vins Jaunes du Jura

	62 cl	37,5 cl
Vin Jaune – 2016 Château D'Arley	130€	-

La Cave

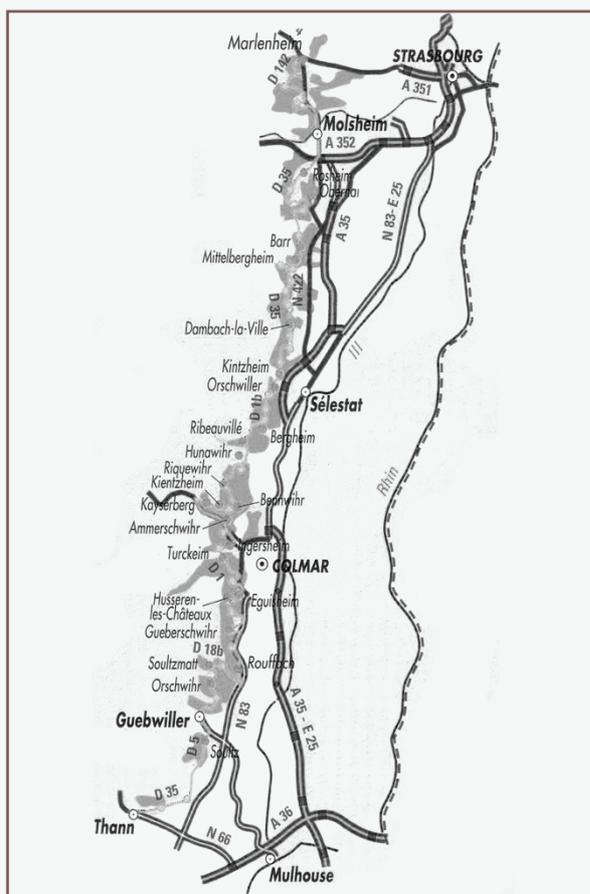
L'Alsace

L'Alsace

Sans doute le plus **ancien vignoble** de France, il est situé dans une région au climat très rude.

C'est le cépage et non pas le terroir qui donne leur nom aux vins d'Alsace.

Sylvaner, Riesling, Gewurztraminer, Tokay et Pinot blanc, gris ou noir offrent un panier de saveurs aux **riches arômes** de fruits qui accompagnent bon nombre de mets.



La Cave
L'Alsace
Vins Blancs d'Alsace

	75 cl	37,5 cl
Sylvaner Les Princes Abbés - 2014 Schlumberger	30€	-
Pinot Blanc Les Princes Abbés- 2022 Schlumberger	30€	-
Pinot Blanc Les Princes Abbés- 2019 Schlumberger	-	17€
Gewurztraminer Les Princes Abbés - 2022 Schlumberger	43€	-
Gewurztraminer Les Princes Abbés - 2021 Schlumberger	-	23€
Gewurztraminer Grains Nobles Cuvée Anne - 2009 Schlumberger	80€	-
Gewurztraminer Vendanges Tardives "Cuvée Christine" - 2017 Schlumberger	85€	-
Riesling les Princes Abbés - 2021 Schlumberger	36€	-
Riesling Grand Cru "Saering" - 2010 Schlumberger	56€	-
Riesling Grand Cru "Saering" - 2017 Schlumberger	56€	-
Riesling Grand Cru "Kitterlé" - 2010 Schlumberger	56€	-
Riesling Cuvée "Ernest" Sélections Grains Nobles - 2007 Schlumberger	146€	89€
Riesling "Clos St-Léger Grand cru Kitterlé - 2021 Schlumberger	450€	-
Pinot-Gris Les Princes Abbes - 2021 Schlumberger	41€	-
Pinot-Gris Les Princes Abbes - 2021 Schlumberger	-	22€
Pinot-Gris Vendanges Tardives - 2010 Schlumberger	130€	-
Pinot-Gris Vendanges Tardives - 2018 Schlumberger	64€	-

Vins Rouges d'Alsace

	75 cl	37,5 cl
Pinot Noir Les Princes Abbés- 2021 Schlumberger	44€	-
Pinot Noir Les Princes Abbés- Schlumberger	-	24€
Pinot Noir " V " - 2014 Muré	81€	-
Pinot Noir " V " - 2015 Muré	81€	-
Pinot Noir "Cuvée René Dopff - 2016 Dopff Irion	38€	-
Pinot Noir Château Comtes D'Eguisheim - 2016 Leon Beyer	80€	-

La Cave

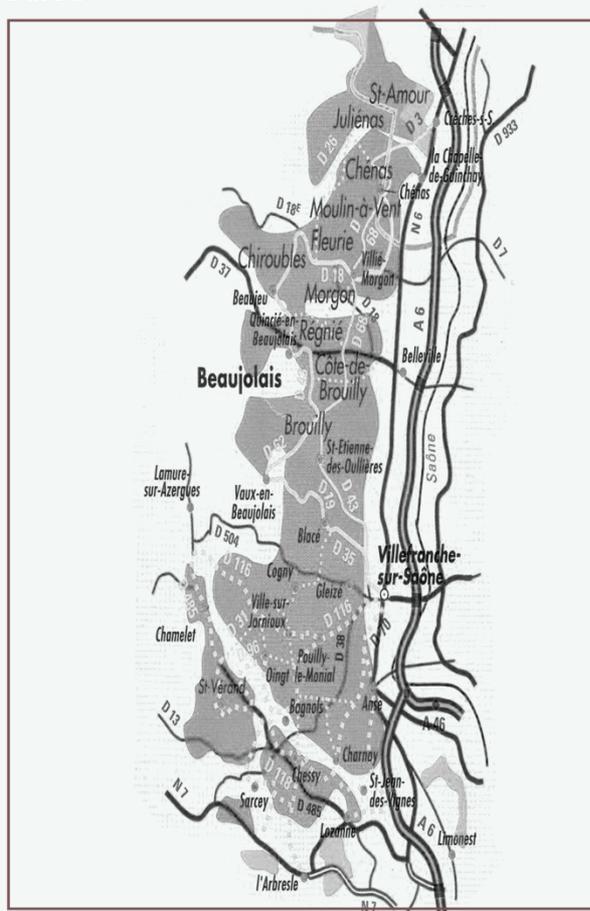
Le Beaujolais

Le Beaujolais

Le troisième jeudi de novembre rassemble chaque année les nombreux amateurs du **Beaujolais nouveau**. Quelle sera la tendance de l'année, boisé, fruité, fleuri, goût de fraise, de framboise !

C'est le grand débat autour de ce **vin apprécié** pour la **fraîcheur** et la **finesse** de ses parfums. Élaboré à partir d'un seul cépage, le Gamay noir, il couvre 22 000 hectares. Cette production se répartit entre les appellations **Beaujolais** et **Beaujolais village** ainsi qu'entre les dix crus :

Brouilly, Côte-de-Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Morgon, Juliénas, St-Amour, Moulin-à-



La Cave

Le Beaujolais

Vins Rouges

	75 cl	37,5 cl
Morgon "Domaine De La Chanaise" – 2021 Dominique Piron	32€	-
Morgon "Domaine De La Chanaise" – 2019 Dominique Piron	-	15€
Brouilly - 2022 Château La Chaize	40€	-
Brouilly - 2018 Château La Chaize	-	-
Fleurie – 2017 Régnard	38€	-
Fleurie – 2023 Régnard	-	23€
Moulin à Vent « La tour du Bief » - 2020	40€	-
Moulin à Vent « Les Trois Roches » - 2022 Chermette	49€	-

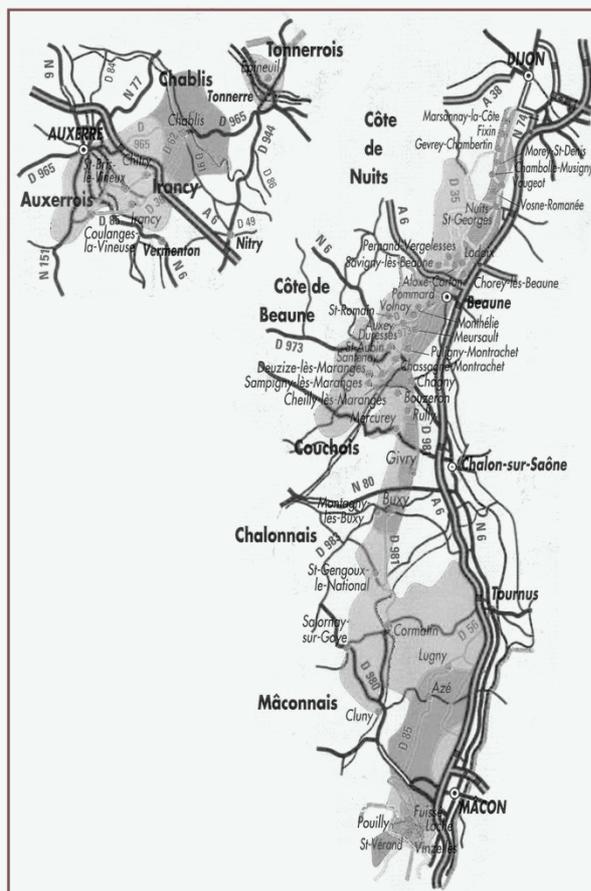
La Cave

La Bourgogne

La Bourgogne

Le chablis, la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise et le Mâconnais, **cinq vignobles prestigieux** qui expriment la **diversité**, le **caractère** et la **personnalité** de ce vin.

Élaborés au milieu d'une **région gourmande**, ces **vins fins** et fruités accompagnent à merveille tous les mets régionaux.



La Cave
La Bourgogne
Bourgognes Blanches Appellations Régionales

	75 cl	37,5 cl
Retour des Flandres - 2019 Régnard	35€	-
Marsannay-2022 Domaine Derey	70€	-

Vignoble De La Côte chalonnaise

	75 cl	37,5 cl
Rully Les Villeranges - 2021 Faiveley	68€	-
Montagny - 2018 Faiveley	76€	-
Montagny 1er Cru- 2018 Leflaive	-	48€
Mercurey "Clos Rochette" - 2020 Faiveley	74€	-
Mercurey "Clos Rochette" - 2019 Faiveley	-	-

Vignoble Du Mâconnais

	75 cl	37,5 cl
Pouilly Fuissé - 2020 Régnard	66€	-

Vignoble De La Côte De Beaune

	75 cl	37,5 cl
Hautes Côtes de Beaune - 2020 Domaine Billard	33€	-
Santenay "Sous La Roche" - 2020 Régnard	66€	37€
Auxey Duresses " Les Deux Vignes" - 2014 Régnard	80€	-
Auxey Duresses " La Macabrée" - 2018 Leflaive	112€	-
Beaune Bastion 1 er Cru - 2014 Chanson	89€	-
St-Romain - 2021 Domaine Billard	66€	-

Vignoble De La Côte De Beaune

	75 cl	37,5 cl
Ladoix - Faiveley	-	-
Pernand-Vergelesses 1er Cru Caradeux - 2014 Chanson	107€	-
Savigny Les Beaune - 2021 Domaine Du Prieuré	80€	43€
Savigny Les Haut Marconnets 1 er Cru - 2017 Chanson	-	-
Corton Vergennes Grand Cru - 2021 Chanson	214€	-
Corton Charlemagne Grand Cru - 2011 Chanson	280€	-
Chassagne- Montrachet 1erCru Morgeot -2014 Faiveley	350€	-
Puligny- Montrachet 1erCru La Garenne -2017 Faiveley	310€	-
St-Aubin 1 er Cru - 2014 Chanson	100€	-
Meursault Domaine Du Pavillon - 2019 Bichot	162€	-

Vignoble De Chablis

	75 cl	37,5 cl
Chablis Régnard 1 er cru Mont de Milieu - 2016 Régnard	112€	-
Chablis Régnard 1 er cru Montée de Tonnerre -2018 Régnard	-	63€
Grand Régnard - 2020 Régnard	75€	39€
Chablis Grand Cru "Grenouilles"-2013 Régnard	120€	-
Pic 1 er - 2002 Régnard	103€	-
Chablis Grand Cru " Moutonne " - 2003 Bichot	136€	-
Chablis Les Sureaux - 2020 Chanson	59€	-
Chablis - 2018 Leflaive	72€	-
Chablis Grand Cru "Les Clos " - 2007 Chanson	109€	-

Vignoble De La Côte d' Auxerre

	75 cl	37,5 cl
Côtes d'Auxerre " Cuvée Louis Bersan "– 2022 Domaine Bersan	47€	-

La Cave

La Bourgogne

Vins Rouges Appellations Régionales

	75 cl	37,5 cl
Retour des Flandres - 2023	40€	-
Régnard		
Marsannay – 2021	76€	-
Faiveley		
Bourgogne Pinot Noir– 2021	46€	-
Dufouleur		

Vignobles De La Côte Chalonnaise

	75 cl	37,5 cl
Mercurey – 2022	76€	-
Faiveley		
Mercurey Château De Chamirey – 2022	76€	-
Faiveley		
Rully – 2021	-	-
Ponsot Jean-Baptiste		

Vignoble De La Côte de Beaune

	75 cl	37,5 cl
Hautes Côtes de Beaune - 2022	33€	-
Domaine Billard		
Hautes Côtes de Beaune –	-	-
Maison Charles		
Hautes Côtes de Beaune " La Dalignière " –2022	48€	-
Earl La Roche Aigue		
Beaune Clos Des Marconnets 1er Cru – 2019	129€	-
Chanson		
Beaune Clos Des Fèves 1er Cru – 2017	116€	-
Chanson		
Savigny Lès Beaune « Dominode » – 2019	119€	-
Chanson		
Volnay – 2020	129€	-
Chanson		
Corton "Clos Des Cortons " Grand Cru – 2016	369€	-
Faiveley		
Meursault " Domaine Pavillon"– 2016	120€	-
Bichot		
Pommard " En Chiveau " –	-	-
Domaine Fouquerand		
Pernand-Vergelesses 1er Cru– 2019	120€	-
Chanson		
Pernand-Vergelesses 1er Cru– 2018	-	-
Leflaive		
Santenay " Clos Genets " –2020	83€	-
Dufouleur		

Vignoble De La Côte de Nuits

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
Richebourg Grand Cru – 2008 Domaine Gros	610€	-
Nuits St-Geroges 1er Cru "Aux Chaignots" – 2012 Faiveley	180€	-
Chambolle Musigny – 2022 Faiveley	160€	-
Clos De Vougeot Grand Cru – 2009 Chanson	316€	-

Vignoble De La Côte d'Auxerre

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
Côtes d'Auxerre " Cuvée Louis Bersan " – 2020 Domaine Bersan	47€	-
Irancy " Cuvée Louis Bersan " – 2022 Domaine Bersan	55€	-

La Cave

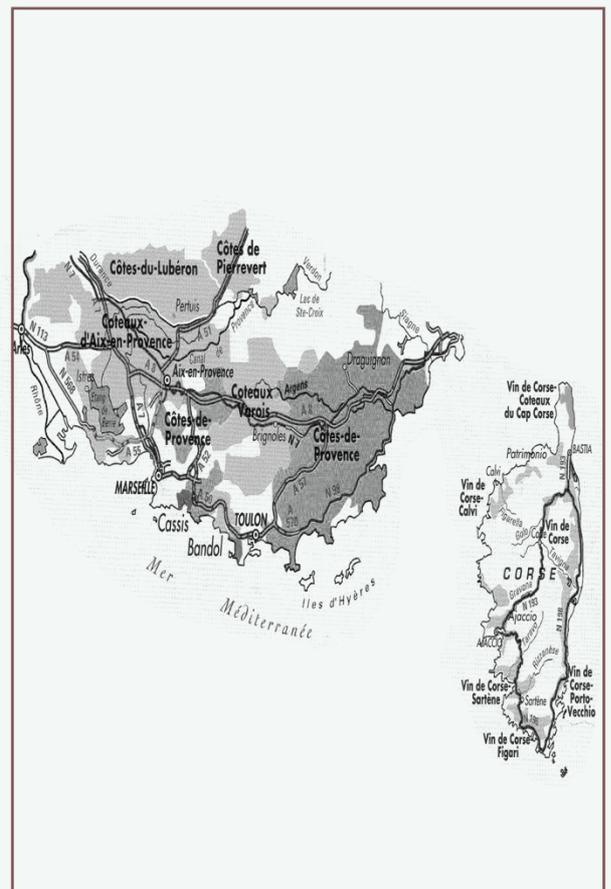
La Provence et la Corse

La Provence et la Corse

Le vignoble de Provence est **le plus ancien de France**. Le climat provençal méditerranéen est un facteur essentiel de la qualité des vins et de leurs caractères.

La réputation des Côtes-de-Provence n'est plus à faire avec ses **rosés légers** qui accompagnent agréablement les repas d'été. Cette région est aussi le berceau des **vins de Cassis de Bandol**, de **Bellet** et de **Palette** sans oublier les **Coteaux-D'Aix-en-Provence**, les **Coteaux Varois**, les **Coteaux-Des-Baux** et les **Coteaux de Pierrevert**.

Les vins de Corse se caractérisent par une **grande diversité**. Sous les appellations Ajaccio, Patrimonio, vins de corse, Sartène, Calvi, Porto-Vecchio, Cap-Corse et Figari, on retrouve des vins rosés, blancs et rouges **généralement**



La Cave

La Provence et la Corse

Vins Blancs

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
Clos Mireille – 2012 Domaine Ott	85€	-
Clos Mireille – 2021 Domaine Ott	-	49€

Vins Rouges

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
Domaines Ott Bandol –2014 Château Romassan	150€	-
By. Ott – 2021 Ott Sélection	46€	-

Vins Rosés

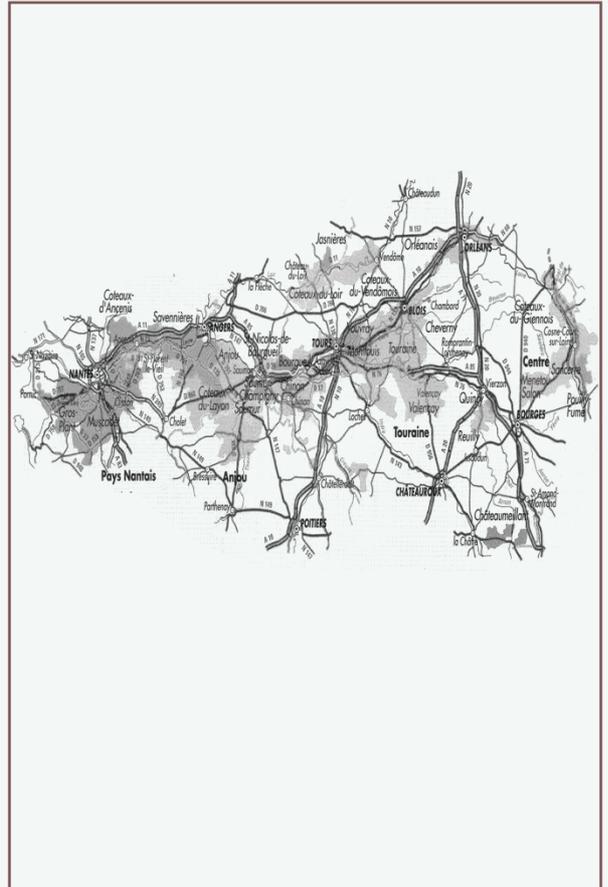
	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
Terre de Mer-2021 Vignerons de la Presqu'île de St-Tropez	-	14€
Provence Golfe de St-Tropez– 2015 Les Maitres Vignerons	-	17€
Domaines Ott Bandol – 2019 Château Romassan	84€	-
Château de Pampelonne – 2021 Château de Pampelonne	52€	-
Clos Mireille – 2021 Domaine Ott	-	-
By. Ott –2016 Les vigneronns de Grimaud	-	32€

La Cave

Les Pays de Loire

Les Pays de Loire

Sur cette région haute en histoire, en sites architecturaux et en traditions culinaires, le vignoble de Val de Loire borde le fleuve et ses affluents sur près de 50 000 hectares. Les quatre régions qui se suivent, Pays Nantais, Anjou ; Touraine, et Centre offrent une très grande variété de vins qu'il est difficile de nommer sans omission. On retiendra seulement quelques noms qui donnent envie d'en connaître plus : Muscadet, Gros-Piant, Saumur-Champigny, Saumur, Coteaux-du-Layon, Vouvray, Montlouis, Chinon, Bourgueil, St Nicolas-de-Bourgueil et enfin le Sancerre et le Menetou.



La Cave
Les Pays de Loire
Vins Blancs

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
Côteaux du Giennois – 2017 <i>Bourgeois</i>	29€	-
Sancerre Comte Lafond – 2017 <i>Ladoucette</i>	55€	-
Sancerre Comte Lafond – 2015 <i>Ladoucette</i>	-	29€
Sancerre " La Bourgeoise " - 2015 <i>Bourgeois</i>	69€	-
Sancerre " La Bourgeoise " - 2017 <i>Bourgeois</i>	-	37€
Comte Lafond Grande Cuvée - 2002 <i>Bourgeois</i>	58€	-
Sancerre " Les Monts Damnés" - 2020 <i>Bourgeois</i>	66€	-
Sancerre " Les Monts Damnés" - 2018 <i>Bourgeois</i>	-	32€
Sancerre Jadis - 2014 <i>Bourgeois</i>	77€	-
Sancerre D'Antan - 2018 <i>Bourgeois</i>	86€	-
Pouilly Fumé " La Demoiselle" - 2019 <i>Bourgeois</i>	60€	-
Pouilly Fumé Grand Millésime - 2018 <i>Ladoucette</i>	80€	-
Sancerre " Le Chêne St-Etienne" - 2000 <i>Bourgeois</i>	130€	-
Pouilly Fumé – 2022 <i>Ladoucette</i>	60€	-
Pouilly Fumé – 2022 <i>Ladoucette</i>	-	35€
Menetou-Salon Comte Lafond – 2023 <i>Ladoucette</i>	38€	-
Menetou-Salon Prieure Aublats – 2022 <i>Bourgeois</i>	39€	-

Vins De Liqueur (sans appellation)

	<i>75 cl</i>	<i>50 cl</i>
Vendange de la ST-Charles – 1997 <i>Bourgeois</i>	-	70€

Vins Rouges

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
Sancerre " Bonnes Bouches "– 2016 <i>Bourgeois</i>	-	-
Sancerre " Bonnes Bouches "– 2019 <i>Bourgeois</i>	-	-
Sancerre " La Bourgeoise " - 2018 <i>Bourgeois</i>	70€	-
Sancerre " La Bourgeoise " - 2017 <i>Bourgeois</i>	-	37€
St-Nicolas de "Bourgueil – 2023 <i>Maison Mabileau</i>	34€	-
Sancerre Comte Lafond – 2022 <i>Ladoucette</i>	56€	-
Sancerre Comte Lafond – 2015 <i>Ladoucette</i>	-	32€

Vins Rosés

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
Sancerre Comte Lafond – 2017 <i>Ladoucette</i>	54€	28€
Sancerre " Bonnes Bouches " – 2018 <i>Bourgeois</i>	44€	-
Sancerre " Bonnes Bouches " – 2022 <i>Bourgeois</i>	-	24€
Comte Lafond Grande Cuvée – 2006 <i>Ladoucette</i>	58€	-

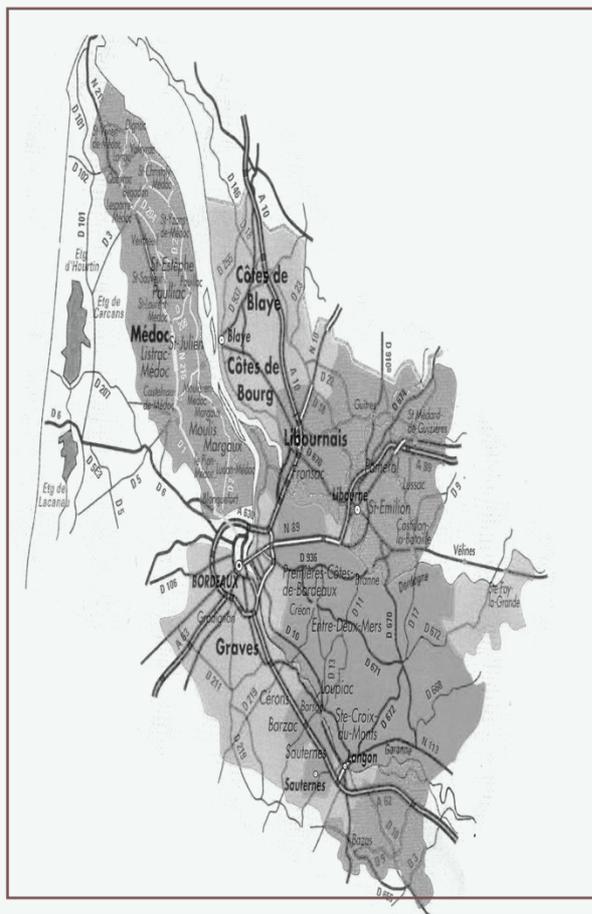
La Cave

Le Bordelais

Le Bordelais

Avec ses 110 000 hectares, le vignoble de Bordeaux est le plus étendu des vignobles de vins de France. La grande variété de ses sols associée à la mosaïque de ses microclimats, expliquent l'extraordinaire diversité de ses vins. Ces quelques grands crus feront saliver les amateurs éclairés :

Médoc, Haut Médoc, St Estèphe, Pauillac, St Julien, Margaux et Moulis dans le Médoc ; le Sauternes dans les Graves ; Pomerol et St Émilion dans le Libournais ; enfin plus au Nord les Côtes-de-Bourg et les Côtes-de-Blaye.



La Cave
Le Bordelais
Vins Blancs

	75 cl	37,5 cl
Château Le Thil – 2008 Pessac Léognan	62€	-
Château La Louvière – 2007 Pessac Léognan	82€	-
Château Cypres de Climens – 2002 Barsac	96€	-
Château Cypres de Climens – 2006 Barsac	96€	-
Récolte D'Or "Sauternes" – 2020 Sauternes	52€	-
Château Yquem – 1999 Sauternes	398€	-

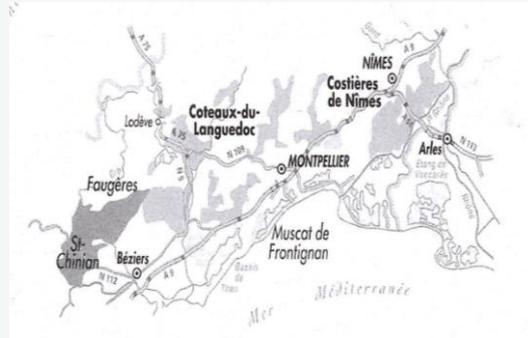
Vins Rouges

	75 cl	37,5 cl
Le Louvetier – 2016 Bordeaux	30€	-
Château Camarsac – 2020 Bordeaux	32€	-
Cheval Noir – 2018 Bordeaux	36€	-
Château Macquin – Blaye	-	-
Château Macquin – 2016 Blaye	-	17€
Cheval Noir – 2022 St-Emilion	46€	-
Cheval Noir – 2022 St-Emilion	-	23€
Château La Couronne Grand Cru – 2019 St-Emilion	59€	-
Château La Couronne Grand Cru – 2020 St-Emilion	-	30€
Château Haut-Reys – 2019 Graves	32€	-
Château Haut-Reys – 2022 Graves	-	19€
Château De Pez – 2012 St-Estèphe	114€	58€
Château Calon Ségur – 2011 St-Estèphe	241€	-
Château Phelan Ségur – 2000 St-Estèphe	155€	-
Petit Village – 1996 Pomerol	201€	-

Château La Fleur Des Rouzes – 2019 Pomerol	75 cl 61€	37,5 cl -
Le Relais De Durfort Vivens – 2016 Margaux	89€	-
La Bastide Dauzac – 2013 Margaux	-	36€
Château Larrieu Terrefort – 2020 Margaux	78€	-
Château Palmer – 1994 Margaux	293€	-
Cantenac Brown – 2014 Margaux	173€	-
Cantenac Brown – 2019 Margaux	-	87€
Château Chasse Spleen – 2011 Moulis	120€	-
Baron Nathaniel – 2019 Pauillac	80€	-
Réserve De La Comtesse – 2011 Pauillac	125€	-
Pichon Longeville Comtesse De Lalande– 2001 Pauillac	190€	-
Château Haut Brion – 1977 Pessac Léognan	440€	-
La Dame De Couhins –2014 Pessac Léognan	37€	-
Château Lamothe Bouscaut –2017 Pessac Léognan	51€	-
Château Lamothe Bouscaut –2016 Pessac Léognan	-	32€
Château Haut Moulin – 2019 Blaye	25€	-
Le Puy "Emilien" – 2017 Côtes Franc	64€	-
Buzet Baron d'Ardeuil – 2014	27€	14€
Buzet « Les Prieurs Fonclaire » – 2018	18€	-
Madiran « Château Bouscassé » – 2011 Alain Brumont	49€	-

La Cave

Le Languedoc - Roussillon



Le Languedoc - Roussillon

Située en bordure de méditerrané cette région bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel qui lui permet de produire à elle seule près du tiers de la production française. Élaborés à partir d'une grande variété de cépages : le carignan, le grenache, le cinsaut, le mourvèdre, le cabernet sauvignon et la syrah, les vins rouges du Languedoc sont souvent puissants, tanniques et riches en alcool. Côtes-du-Roussillon, Corbières, Fitou, Minervois, Blanquette de Limoux, Coteau-du-Languedoc et bien sûr les incontournables vins doux de Banyuls, Maury, Rivesaltes auxquels s'ajoutent les muscats de Frontignan, de Lunel, et de Mireval contribuent à la renommée de cette région de grande production vinicole

La Cave

Le Languedoc - Roussillon

Vins Blancs

	75 cl	37,5 cl
Château Grézan Chardonnay – 2021 Château Grézan	30€	-
Château Rouquette Sur Mer – 2018 Château Rouquette	30€	-

Vins Rouges

	75 cl	37,5 cl
Château Grézan Cuvée Schistes Dorés – 2021 Château Grézan	59€	-
Cuvée Héritage Faugères – 2022 Château Grézan	40€	-
Château Rouquette L'Esprit Terroir – 2017 Château Rouquette	30€	-
Séculaire – Château Grézan	-	-
Banyuls Cyrécée – 2002 l'Abbé Rous	71€	-
Banyuls Hélyos – 2002 l'Abbé Rous	84€	-

Vins Rosés

	75 cl	37,5 cl
Château Rouquette Cuvée Marine – 2012 Château Rouquette	30€	-
Château Grézan Faugères – 2023 Château Grézan	30€	-

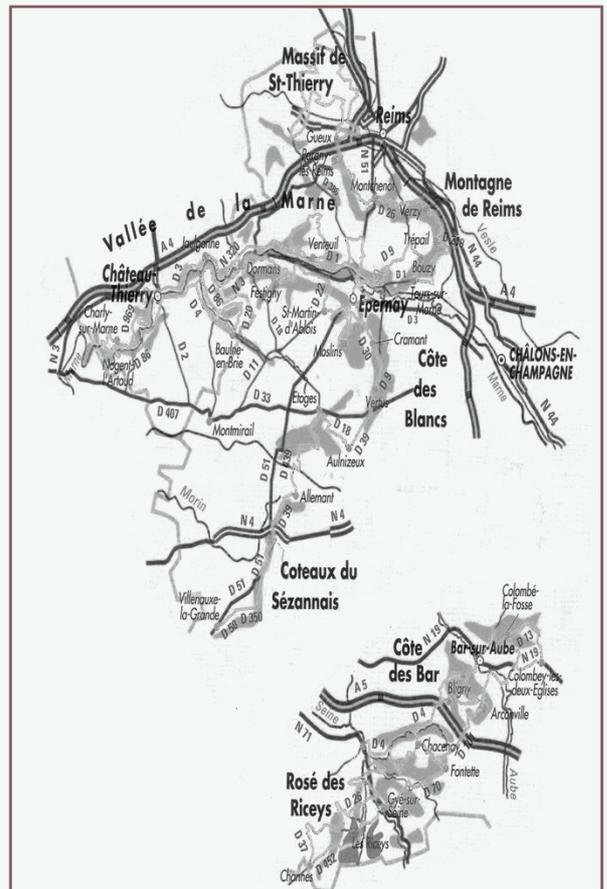
La Cave

Le Champagne

La Champagne

Le sol crayeux de Champagne, un microclimat et une exposition exceptionnelle associés à un savoir-faire initié par Dom Pérignon font du champagne une boisson dont aucune fête ne saurait se passer. Trois cépages savamment sélectionnés couvrent les 30 000 hectares du vignoble champenois. Le pinot meunier apporte le fruité et le bouquet, le pinot noir sa puissance et goût et le chardonnay sa finesse et son élégance.

Le dosage de ces trois cépages caractérise chaque viticulteur, ce qui permet une large fourchette de goûts pouvant satisfaire tous les amateurs.



La Cave
La Champagne
Champagnes

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
Louis Roederer – Brut	85€	45€
Louis Roederer Vintage – 2007 Brut	140€	-
Castelnau Brut	80€	45€
Castelnau Blanc de Blanc Brut	100€	-
Mumm Brut Sélection Brut	110€	-
Mumm Blanc de Blancs de Cramant Brut	180€	-
Mumm Blanc de Noirs de Verzenay Brut	180€	-
Mumm Cuvée R.Lalou – 1999 Brut	300€	-
Deutz Brut	110€	60€
Amour de Deutz – 2005 Brut	220€	-
Cuvée William Deutz – 1999 Brut	190€	-
Ruinart Brut	-	60€
Ruinart Millésimé – 2007 Brut	130€	-
Dom Ruinart – 1996 Brut	310€	-
Philipponat Brut	80€	-
Philipponat Grand Blanc – 2006 Brut	110€	-
Philipponat Clos Des Goisses – 1992 Brut	180€	-
Duval-Leroy Blanc De Blanc - 2004 Brut	120€	-
Duval-Leroy Millésimé- 1998 Brut	120€	-
Duval-Leroy Fleur De Chardonnay Millésimé - 1998 Brut	120€	-
Duval-Leroy Femme de Champagne - 2000 Brut	150€	-
De Venoge Cordon Bleu Brut	80€	-
De Venoge Princes Brut	126€	-

Champagnes Rosés

	75 cl	37,5 cl
Castelnau Rosé Brut	80€	-
Philipponat Réserve Rosé Brut	85€	45€
Duval-Leroy Rosé Brut	95€	-
Deutz Rosé Brut	100€	55€
Amour de Deutz Rosé Millésimé - 2009 Brut	-	210€
Louis Roederer Rosé Millésimé - 2000 Brut	120€	-
Louis Roederer Rosé Millésimé - 2008 Brut	120€	-
Laurent-Perrier Cuvée Rose Brut	220€	-
De Venoge Rosé Brut	110€	-
Cristal Roederer Rosé - 1999 Brut	320€	-
Cristal Roederer Rosé - 2000 Brut	320€	-

Tous nos prix sont TTC