

New

L'ABUS D'ALCOOL EST
DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER
AVEC MODÉRATION.

XO Cognac de la maison Lhéraud

Petite Champagne L'Oublié N°48 en Dame Jeanne 20 ans d'âge

Petite Champagne Charles X 40 ans d'âge

4 cl

15 €

25 €

Cocktails avec Alcool



VIP

Toute la douceur du sirop de fruit de la passion est mise en valeur par la puissance d'un vin rosé Côte de Provence

6.50 €

Framboisine

Rencontre savoureuse entre la gourmandise de la framboise fraîche associée au sirop de pêche, et de la fraîcheur de feuilles de menthe et du Schweppes agrumes, qui vient sublimer les arômes naturels du Rhum

13.90 €

Paloma

La combinaison Téquila blanche Patrón Silver et soda au pamplemousse nous révèle un cocktail aux notes d'agrumes très rafraîchissant. Harmonieusement sublimé par un trait de sirop d'agave. Si vous ne connaissez pas, laissez-vous tenter et savourez...

14.90 €

Les Spritz s'invitent chez Nous



APEROL SPRITZ

Apérol - Prosecco -
Perrier

8.90 €

SPRITZ SICILIEN

Limoncello -
Prosecco - Perrier

8.90€

SPRITZ FRAMBOISE

Fever-Tree framboise et
rhubarbe Tonic - Prosecco

9.90€

SPRITZ CALABRAIS

Liqueur de Bergamote -
Prosecco - Perrier

9.90€

SPRITZ ST GERMAIN

Liqueur de Sureau -
Prosecco - Perrier

9.90 €

Cocktails sans Alcool



Honey Moon

Quand le jus d'orange et le jus de pomme rencontre la douceur du miel, le tout booster par un peu de sirop de citron

8.50 €

Douceur d'Été

Évasion assurée avec cette association de jus de pêche et de jus de fraise surmonté d'un trait de sirop de mûre

8.50 €



PLANCHE DE FROMAGE

Comté, Fourme d'Ambert, Morbier, Chaource, Chèvre frais, mélange de fruits secs et toasts de pain

16.90 €

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Jambon blanc, jambon de Parme Don Roméo 18 mois, mortadelle, ventricina, cornichons et toasts de pain

18.90 €

PLANCHE MIXTE

Jambon blanc, jambon de Parme Don Roméo 18 mois, mortadelle, Fourme d'Ambert, Morbier, Comté, mélange de fruits secs, pickles, cornichons, toasts de pain

25.90 €

*A PARTAGER
(OU PAS...)*

Entrées

	EN ENTRÉE *	EN PLAT		EN PLAT
PETIT CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET THYM Servi avec mesclun, jambon blanc, cornichons et toasts grillés	11.90 €	-	SALADE DU BERGER Salade, tomates cerises, bricks de chèvre au thym frais et huile d'olives, lardons, œuf parfait, croûtons, pickles et vinaigrette balsamique	22.90 €
MELON ET JAMBON DE PARME Roquette et pesto	11.90 €	-	SALADE CÉSAR Salade, poulet rôti aux herbes, croûtons, parmesan, œuf, anchois, tomates cerises et sauce César	22.90 €
ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ Parmesan et Ricard	12.90 €	-	SALADE CAPRESE  Tomates de couleur, boule de mozzarella Burrata, pesto, roquette, nectarine et basilic frais	23.90 €
TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT Echalotes, huile d'olive, ciboulette et citron	14.90 €	-	SALADE NORVÉGIENNE Salade, saumon fumé, segments de pomelos, croûtons, avocat, crème de ciboulette et vinaigrette à l'huile d'olive, citron et échalote	24.90 €
ŒUFS EN MEURETTE Œufs, lardons, oignons, sauce au vin rouge, champignons de Paris	12.90 €	18.90 €		
CARPACCIO DE BŒUF Champignons de Paris, tomate cerise, câpres, parmesan, marinade basilic, citron	14.90 €	23.90 €		

*** SERVI UNIQUEMENT AVEC UN PLAT
EN SUITE**

VIANDES

Nos viandes sont d'origine France ou Europe

FILET MIGNON DE PORC GREMOLATA 21.90 €
Servie avec pomme au four, crème à la ciboulette et ratatouille

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU 22.90 €
Servi avec frites & salade

CUISSE DE CANARD CONFITE MAISON 23.90 €
Servi avec pommes sarladaises

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE 26.90 €
Servi spaghetti, sauce tomate, basilic et citron

FLAT IRON DE BŒUF MARINADE CHIMICHURRI (CUISSON BLEU OU SAIGNANT) 27.90 €
Servi avec pomme au four, crème à la ciboulette et salade

ENTRECÔTE CHAROLAISE (380G) 34.90 €
Sauce au Bleu ou beurre maître d'hôtel
Servie avec frites et salade



Pâtes fraîches

LASAGNES À LA BOLOGNAISE 15.90 €
Bœuf, mozzarella Burrata, tomate, parmesan

LASAGNES SAUMON ÉPINARD 16.90 €
Crème de ricotta et sauce béchamel au pecorino

PENNE POULET PARMESAN 17.90 €
Crème, oignons confits, poulet, parmesan

SPAGHETTI CARBONARA 17.90 €
Crème, oignons confits, lardons, champignons et œuf

BURGERS

Nos viandes sont d'origine France ou Europe

CHEESEBURGER 18.90 €
Steak haché du boucher (180g), tomates, cheddar, iceberg, cornichon, buns BIO
Servi avec des frites

BURGER ITALIEN 21.90 €
Steak haché du boucher (180g), tomates, tomates confites, oignons confits, galette de pomme de terre, crème de parmesan, cheddar, iceberg, cornichon, buns BIO
Servi avec des frites

BURGER AUVERGNAT 21.90 €
Steak haché du boucher (180g), Bleu d'Auvergne, tomates, oignons confits, rösti de pomme de terre, cheddar, iceberg, cornichon, buns BIO
Servi avec des frites

BURGER FERMIER 21.90 €
Tranche de porchetta rôtie, oignons confits, crème de moutarde, tomates, cheddar fumé, iceberg, cornichon, buns BIO
Servi avec des frites

CHICKEN BURGER 21.90 €
Aiguillettes de poulet aux céréales, crème aux herbes fraîches, tomates, cheddar fumé, iceberg, cornichon, buns BIO
Servi avec des frites

La pêche

FILET DE BAR AUX CÂPRES ET CITRON 22.90 €
Pommes anglaises persillées, ratatouille

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ 24.90 €
Servi avec sauce vierge, riz, tomates confites et poivrons

Pizzas Napolitaines

MARGHARITA Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, basilic, parmesan, olives	12.90 €	MONTAGNARDE Crème, Reblochon, oignons rouges, pomme de terre, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	15.90 €
CHÈVRE MIEL Crème, fromage de chèvre, miel, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	13.90 €	QUATTRO STAGIONI Sauce tomate, jambon blanc, champignons, cœur d'artichaut, tomates cerises, œuf, mozzarella Fior di latte parmesan, olives	15.90 €
POLLO Crème, poulet, oignons rouges, œuf, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	13.90 €	CITADELLA Crème, jambon blanc, chèvre, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	15.90 €
RÉGINA Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	14.90 €	CALZONE Sauce tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	16.90 €
VÉGÉTARIENNE Sauce tomate, poivrons, courgettes, aubergines, tomates cerises, oignons rouges, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	14.90 €	CALZONE DA MOMO Crème, poulet, champignons, poivrons, œuf, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	16.90 €
AL TONNO Sauce tomate, thon, oignons rouges, piment, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	14.90 €	BUFALINA Sauce tomate, spianata, piment, champignons, boule de mozzarella Burrata, parmesan, olives	16.90 €
MARGHARITA EXTRA Sauce tomate, boule de mozzarella Burrata, basilic, parmesan, olives	15.90 €	CALABRESE Sauce tomate, viande hachée, champignons, oignons rouges, piments, crème fraîche, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	16.90 €
SUBLIMA Sauce tomate, merguez, poivrons, champignons, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	15.90 €	FONTANELLI Sauce tomate, jambon de Parme 18 mois, pesto pistache, tomates cerises, boule de mozzarella Burrata, roquette, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	16.90 €
4 FROMAGES Crème, gorgonzola, Reblochon, fromage de chèvre, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	15.90 €	SAUMON Crème, saumon fumé, câpres, boule de mozzarella Burrata, roquette, parmesan, olives	19.90 €

menu
enfant

PIZZA TOMATE, JAMBON, MOZZARELLA
ou
BURGER FRITES
ou
NUGGETS DE VOLAILLE FRITES

GLACE 2 BOULES (BIMBO ET NUTY)

10 €

Les Fromages

FAISSELLE	7.90 €
Aux herbes ou coulis de fruits rouges	
ASSIETTE DE TROIS FROMAGES	8.90 €
Selon arrivage	

DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON	6.90 €
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	6.90 €
TIRAMISU TRADITIONNEL	7.90 €
MOUSSE AU CHOCOLAT AU BEURRE DEMI-SEL	7.90 €
TARTELETTE AU CITRON ET CITRON VERT	8.90 €
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	9.00 €
Choux, glace Vanille de Tahiti, sauce chocolat et amandes grillées	
CAFÉ GOURMAND	10.90 €
Mousse chocolat, rocher coco sauce chocolat, cassiolettes de fraise, chou avec glace Bulgare fraise	

Coupes de glaces

Toutes nos glaces sont artisanales et
proviennent du
Maître Artisan Glace des Alpes

CAFÉ LIEGEOIS	9 €
2 boules café, 1 boule Vanille de Tahiti, coulis café, Chantilly	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9 €
2 boules chocolat grande origine Pérou, 1 boule vanille de Tahiti, coulis de chocolat, Chantilly	
DAME BLANCHE	9 €
3 boules Vanille de Tahiti, coulis de chocolat, Chantilly	
FRAISE MELBA	10.50 €
1 boule vanille de Tahiti, 1 boule fraise des bois, 1 boule Bulgare fraise, morceaux de fraises, coulis de fraise, amandes grillées, Chantilly	
FRUITÉE GOURMANDE	10.50 €
1 boule meringue, 1 boule citron de Sicile, 1 boule framboise, éclats de meringue, Chantilly	
CARAÏBES	10.50 €
1 boule rhum raisin, 1 boule Don Papa, 1 boule piñacolada, dés d'ananas, Chantilly	
FRAÎCHEUR	10.50 €
1 boule kalamansi, 1 boule clémentine Corse, 1 boule fraise des bois, fruits frais, Chantilly	
COLONEL	10.50 €
3 boules citron de Sicile et Vodka Belvédère	
BOULE DE GLACE À L'UNITÉ :	2.50 €
Vanille de Tahiti, chocolat grande origine Pérou, café, pistache, noix de coco, meringue, rhum raisin, piñacolada, Bulgare fraise	
SORBETS :	2.50 €
Citron de Sicile, cassis, kalamansi, clémentine Corse, fraise des bois, framboise, rhum Don Papa	
SUPPLÉMENT CHANTILLY VANILLÉE	1 €

Pour accompagner votre dessert !

Vieux Pineau année 2000
de la Maison Lhéraud
4cl 10 €

New

Bières



PRESSIONS	25cl	50cl
JUPILER	4 €	7 €
LEFFE	6 €	11 €
MONACO	4.50 €	7.50 €
GINETTE	6 €	11 €

EN BOUTEILLE	33cl	
DESPERADOS	6 €	
LA VERTUEUSE I.P.A	7 €	
LA VERTUEUSE BLANCHE	7 €	
LA LIMAILLE BLONDE	8.50 €	
DELIRIUM TREMENS	8.50 €	

Rhums

	2cl	4cl
DON PAPA	7 €	11 €
THE KRAKEN	7 €	11 €
DIPLOMATICO	7 €	11 €
BEACH HOUSE SPICED	7 €	11 €
SAYLOR SERRY SPICED	7 €	11 €
RON ZACAPA	8.50 €	15 €
LA HECHICERA	8.50 €	15 €
SANTA THERESA	8.50 €	15 €



Digestifs

	2cl	4cl
Soho	5 €	9 €
Malibu	5 €	9 €
Passoa	5 €	9 €
Tequila	5 €	9 €
Manzana	5 €	9 €
Get 27, Get 31	5 €	9 €
Armagnac, Calvados	5 €	9 €
Cristille	5 €	9 €
Marc de Bourgogne	5 €	9 €
Grand Marnier	5 €	9 €
Limoncello	5 €	9 €
Marie Brizard	5 €	9 €
Bailey's	5 €	9 €
Génépi	5 €	9 €
Chartreuse verte	5 €	9 €
Verveine	5 €	9 €
Poire Williams	5 €	9 €
Mirabelle	5 €	9 €
Campari	5 €	9 €
Cointreau	5 €	9 €
Gin Hendrick's	7 €	11 €
Vodka Belvédère	8 €	13 €
Vodka Zubrowska	8 €	13 €



Nota bene
notabene71

L'ABUS D'ALCOOL EST
DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER
AVEC MODÉRATION.

Whiskeys

	2cl	4cl
CLAN CAMPBELL, JAMESON	5 €	8 €
FOUR ROSES, JACK DANIEL'S	6 €	10 €
CHIVAS REGAL, CARDHU	6 €	10 €
TALISKER PORT RUICHE	6 €	10 €
ABERLOUR	6 €	10 €
KNOCKANDO, BLACK LABEL	6 €	10 €
LAGAVULIN	6 €	10 €
BELLEVOYE	7 €	11 €
TOGOUCHI PREMIUM	8 €	13 €



APÉRITIFS

Martini blanc/rouge, Marsala, Porto blanc/rouge (4cl)	5 €
Ricard, Pastis, Berger blanc (2cl)	4 €
Coupette de crémant (8cl)	4 €
Coupe de crémant (14cl)	7 €
KIR – Cassis, mûre ou pêche (14cl)	5 €
KIR ROYAL – Cassis, mûre ou pêche (14cl)	8.50 €
APÉRITIF MAISON – Cassis, Soho, vin blanc (14cl)	5 €
Supplément sirop	0.50 €

Jus de fruits et sodas

JUS DE FRUITS (20cl)	4 €
Pomme, tomate, multi-fruit, abricot, poire pêche, ananas, orange, fraise, mangue, ACE	
SODAS	4 €
Coca-Cola, Perrier, limonade, Ice-tea, Orangina, Oasis tropical, Schweppes Tonic/Agrumes, Fanta, Sprite	



Boissons chaudes

Café	2.50 €
Grand café	3.50 €
Noisette	2.70 €
Café crème	3.70 €
Chocolat	4 €
Café ou chocolat Viennois	5 €
Thé ou infusion	2.50 €



NOTABENMONTCEAU

Suivez-nous sur Instagram !



Nota bene
notabene71

LE JOURNAL DU **NOTA BENE**

L'ABUS D'ALCOOL EST
DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER
AVEC MODÉRATION.



ROUGE

- LANGUEDOC « ART DE VIVRE » - 2017** 6.50 €
Appellation d'Origine Protégée. Mis en
bouteille par Gérard Bertrand
- BOURGUEIL « VAL DE LOIRE » - 2018** 7.50 €
Appellation Bourgueil Contrôlée. Mis en
bouteille par Alain Machet, propriétaire
récoltant à Restigne
- AUXEY-DURESSES - 2020** 12.00 €
Appellation d'Origine Contrôlée.
Mis en bouteille à la propriété par A. & B.
Labry à Auxey-Duresses

Vins au verre

14cl

BLANC

- MACON-PERONNE « En Chassigny » - 2020** 6.50 €
Appellation Macon-Péronne Contrôlée.
Mis en bouteille à la propriété à la Cave de
Lugny
- SAINT VÉРАН «Les Charmones » - 2020** 7.50 €
Appellation Saint Véran Contrôlée. Mis en
bouteille au Domaine de la Feuillarde par
Lucien Thomas
- CHABLIS - 2020** 12.00 €
Appellation Chablis Contrôlée. Mis en
bouteille au domaine de Vauroux à Chablis

ROSÉ

- Le Rouet** 5.50 €
Indication géographique Protégée Vin de
Pays de Méditerranée

Bulles

- CRÉMANT DE BOURGOGNE** 29.90 €
Brut Cuvée Prestige - Patrick Clémencet
- CHAMPAGNE BLANC DE BLANC** 70 €
Alain Edouard
- CHAMPAGNE GOSSET** 99 €
Grande Réserve
- PROSCECCO** 29.90 €

Demi Bouteille

- BLANC - 37,5cl**
Saint Véran « Cuvée Tradition » - 2022 26.90 €
Appellation Saint Véran Contrôlée. Mis en
bouteille à la propriété par L. THOMAS à Pissé
- Rully 1^{er} Cru « La Pucelle » - 2022** 34.90 €
Appellation Rully 1^{er} Cru Contrôlée. Mis en
bouteille au domaine par P. & M. Jacqueson
à Rully
- ROUGE - 50cl** 24.90 €
**Saint Amour « Domaine de Roche Noire » -
2023**
Appellation Saint Amour Protégée. Mis en
bouteille à la propriété par Balvay Père et Fils

LES EAUX

- | | 50 cL | 1 L |
|----------------|--------|--------|
| Vittel | 4.90 € | 8.90 € |
| San Pellegrino | 4.90 € | 8.90 € |



LE JOURNAL DU **NOTA BENE**



Vins Rouges 75cl



BOURGOGNE

GIVRY « La Cadole » - 2022 Appellation Givry Contrôlée. Mis en bouteille par Michel Sarrazin & fils propriétaires récoltants	39.90 €	NUITS SAINT GEORGES 1^{ER} CRU « Les Bouscelots » - 2020 Appellation Nuits Saint Georges 1 ^{er} Cru contrôlée. Domaine J. Chauvenet à Nuits Saint Georges	79.90 €
BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE - 2021 Mis en bouteille à la propriété par André & Bernard Labry à Auxey-Duresses	44.90 €	ALOXE CORTON 1^{ER} CRU « Les Guerets » - 2020 Appellation Aloxé Corton 1 ^{er} Cru contrôlée. Domaine J-B. Lebreuil à Savigny les Beaunes	79.90 €
CHOREY LES BEAUNE « Les Bons Ores » - 2021 Appellation Chorey les Beaune Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Edmond Cornu	51.90 €	MOREY SAINT DENIS 1^{ER} CRU « Clos des Ormes » - 2018 Appellation Morey Saint Denis 1 ^{er} Cru Contrôlée. Domaine G. Lignier et Fils à Morey Saint Denis	89.90 €
RULLY « 4 Vignes » - 2021 Appellation Rully Contrôlée. Mis en bouteille au domaine par Michel Briday à Rully	51.90 €	CHASSAGNE-MONTRACHET VIEILLES VIGNES « Les Plantes Momières » - 2020 Appellation Chassagne-Montrachet Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Bachev-Légros en Côtes d'Or	93.90 €
RULLY « La Barre » - 2022 Appellation Rully d'Origine Protégée. Mis en bouteille au Domaine par P & M Jacqueson à Rully	54.90 €	CHAMBOLLE MUSIGNY - 2021 Appellation Chambolle Musigny Contrôlée. Mis en bouteille par Domaine G. Lignier et Fils à Morey Saint Denis	94.90 €
MARANGES « Le Goty » - 2021 Appellation Maranges Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Bachev-Légros en Côtes d'Or	63.90 €	RULLY 1^{er} Cru « Clos la Renarde » (18 mois d'élevage) - 2021 Appellation Rully 1 ^{er} Cru d'Origine Protégée. Mis en bouteille au Domaine par P & M Jacqueson à Rully	95.90 €
SAVIGNY LES BEAUNE - 2020 Appellation Savigny Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Edmond Cornu	63.90 €	VOLNAY 1^{ER} CRU « Les Aussy » - 2015 Appellation Volnay 1 ^{er} Cru Contrôlée. Mis en bouteille au domaine Bitouzet Prieur à Volnay	99.90 €
MERCUREY 1^{er} Cru « Les Champs Martin » - 2022 Appellation Mercurey 1 ^{er} Cru d'Origine Protégée. Mis en bouteille au Domaine par P & M Jacqueson à Rully	66.90 €	CORTON BRESSANDE - 2020 Appellation Corton Bressande Contrôlée. Mis en bouteille par Edmond Cornu	134.90 €
AUXEY-DURESSES - 2020 Appellation d'Origine Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par A. & B. Labry à Auxey-Duresses	72.90 €		
BEAUNE CENT-VIGNES 1^{ER} CRU - 2020 Appellation Beaune Contrôlée. Elevé et mis en bouteille au domaine Bitouzet Prieur à Volnay	75.90 €		



LE JOURNAL DU **NOTA BENE**

L'ABUS D'ALCOOL EST
DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER
AVEC MODÉRATION.

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES HERMITAGE « Vin bio » - 2021 34.90 €
Appellation Crozes Hermitage Contrôlée.
Domaine Laurent Habrard à Gervans

SAINT JOSEPH « Semaska » - 2022 44.90 €
Appellation Saint Joseph Protégée. Mis en
bouteille par Christophe Semaska à Ampuis

CÔTE RÔTIE « Château de Montlys » - 2020 79.90 €
Appellation Côte Rôtie Protégée. Mis en
bouteille par Christophe Semaska Ampuis

LANGUEDOC

**LANGUEDOC « ART DE VIVRE » -
2017**
Appellation d'Origine Protégée. Mis
en bouteille par Gérard Bertrand
29.90 €



**CHÂTEAU SAUVAGEONNE TERRASSES DU
LARZAC - 2018** 44.90 €
Appellation d'Origine Protégée

Vin Rouge 150cl

AUXEY-DURESSES - 2022 89.90 €
Appellation d'Origine Contrôlée.
Mis en bouteille à la propriété par A. & B.
Labry à Auxey-DuresSES

Vins Rosés 75cl

LA VOILE ROSE 24.90 €
Vin de pays de Méditerranée Indication
Géographique Contrôlée

LA VOILE ROSE MAGNUM (150cl) 44.90 €
Vin de pays de Méditerranée Indication
Géographique Contrôlée

Vin Blanc 150cl

MACON VILLAGES « Domaine Michel » - 2022 59.90 €
Appellation d'Origine Contrôlée. Mis en
bouteille à la propriété viticulteur récoltant à
Viré Clessé



NOTABENEMONTCEAU

Suivez-nous sur Instagram !



LE JOURNAL DU **NOTA BENE**



Vins Blancs 75cl

AUTRES RÉGIONS

CONDRIEU « Lys d'Or » - 2015 79.90 €
Appellation Condrieu Protégée. Mis en bouteille par Christophe Semaska à Ampuis



BOURGOGNE

MACON VILLAGES « Domaine Michel » - 2022 35.90 €
Appellation d'Origine Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété viticulteur récoltant à Viré Clessé

GIVRY « Les Grognots » - 2022 35.90 €
Appellation Givry Contrôlée. Mis en bouteille par Michel Sarrazin & fils propriétaires récoltants

VIRÉ CLESSÉ « Tradition » - 2022 44.90 €
Appellation Viré Clessé Contrôlée. Mis en bouteille au domaine Michel viticulteur récoltant à Viré Clessé

VIRÉ CLESSÉ « Quintaine » - 2021 44.90 €
Appellation Viré Clessé Contrôlée. Mis en bouteille au domaine Michel viticulteur récoltant à Viré Clessé

BOURGOGNE HAUTE CÔTES DE BEAUNE - 2019 44.90 €
Appellation Hautes Côtes de Beaune Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par A. & B. Labry à Auxey-Duresses

RULLY 1^{er} cru - 2020 49.90 €
Appellation Rully d'Origine Protégée. Mis en bouteille au domaine par P. & M. Jacqueson à Rully

MERCUREY « Domaine Meix-Foulot » - 2020 49.90 €
Appellation Mercurey Contrôlée. Mis en bouteille au domaine de Meix-Foulot à Mercurey

RULLY 1^{er} Cru « La Pucelle » - 2022 54.90 €
Appellation Rully 1^{er} Cru Contrôlée. Mis en bouteille au domaine par P. & M. Jacqueson à Rully

RULLY 1^{er} Cru « Margotés » - 2022 54.90 €
Appellation Rully 1^{er} Cru Contrôlée. Mis en bouteille au domaine par P. & M. Jacqueson à Rully

RULLY 1^{er} Cru « Vauvry » - 2020 54.90 €
Appellation Rully 1^{er} Cru Contrôlée. Mis en bouteille au domaine par P. & M. Jacqueson à Rully

CHABLIS - 2020 59.90 €
Appellation Chablis Contrôlée. Mis en domaine par le domaine Lavantureux

SANTENAY « Sous La Roche » - 2018 59.90 €
Appellation Santenay Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Bachey-Legros en Côtes d'Or

LADOIX - 2021 69.90 €
Appellation Ladoix Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Edmond Cornu

RULLY 1^{er} Cru « Grésigny » (18 mois d'élevage) - 2021 76.90 €
Appellation Rully 1^{er} Cru Contrôlée. Mis en bouteille au domaine par P. & M. Jacqueson à Rully



NOTABENEMONTCEAU

Suivez-nous sur Instagram !