

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

4 cl

15 €

Petite Champagne Charles X 40 ans d'âge

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, Reblochon, Chaource, Tomme de Chèvre, mélange de fruits secs et toasts de pain

16.90 €

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Jambon blanc, Jambon cru, Rosette, Spianata, cornichons et toasts de pain

18.90 €

PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE (Maison Levoni)

Jambon blanc, Jambon de Parme, Rosette, Mortadelle, Pisanella, Capocollo, cornichons et toasts de pain

19.90 €

PLANCHE MIXTE

Jambon blanc, jambon de Parme, Mortadelle, Comté, Reblochon, Chaource, mélange de fruits secs, pickles, cornichons, toasts de pain

25.90 €

A PARTAGER
(OU PAS...)

Entrées

EN
ENTRÉE *

EN
PLAT

EN
PLAT

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

Œuf parfait, courge butternut rôtie et croûtons

10.90 €

-

SAUMON GRAVLAX SUR SABLÉ PARMESAN

Fondue de poireaux et caramel de 4 épices

12.90 €

-

ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ

Parmesan et Ricard

12.90 €

-

FOIE GRAS MAISON

Chutney de figue et toasts briochés

13.90 €

-

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 €

SALADE DU BERGER

Salade, tomates cerises, toasts de chèvre, lardons, œuf parfait, croûtons, pickles et vinaigrette balsamique

22.90 €

SALADE AUTOMNALE

Salade, poulet rôti, Bleu d'Auvergne, poire rôtie aux herbes, croûtons, noix de Pécan, grenade, tomates cerises et vinaigrette à l'huile de noix

22.90 €

SALADE D'ENCORNETS

Salade, encornets marinés au citron et huile d'olive, fenouil, betteraves, pommes de terre et sauce huile d'olive et citron

22.90 €

SALADE PÉRIGOURDINE

Salade, gésiers, pommes de terre, oignons rouges, tomates cerises, toasts de foie gras maison, vinaigrette balsamique

23.90 €

* SERVI UNIQUEMENT AVEC UN PLAT
EN SUITE

VIANDES

Nos viandes sont d'origine France ou Europe

SUPRÊME DE PINTADE FERMIER À L'ESTRAGON 21.90 €

Servi avec écrasé de pommes de terre,
embeurré de choux et sucrose braisée

SOLOMILLO CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 22.90 € (filet mignon de porc Ibérique)

Servi avec gratin Dauphinois confit à la
sauge, tombée de Pleurotes et jus corsé

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU 22.90 €

Servi avec frites & salade

FAUX FILET DE BŒUF CHAROLAIS 22.90 €

Sauce au Bleu ou poivre
Servi avec frites et salade

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE 26.90 €

Servi spaghetti, sauce tomate, basilic et
citron

CHATEAUBRIAND DE CHAROLAIS (filet de bœuf) 34.90 €

Servi avec gratin Dauphinois confit à la
sauge, champignons en persillade (selon
arrivage) et crème de Girolles



La pêche

FILET DE BAR À L'AIL CONFIT 22.90 €

Huile d'olive et jus de citron, servi avec une
trilogie de chou-fleur

FILET DE TRUITE DE LA MAISON MURGAT 24.90 €

Servi avec beurre blanc infusé à la badiane,
pommes vapeur et fenouil en 2 façons

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 SAVOYARD 21.90 €

Steak haché du boucher (180g), Reblochon,
tomates, oignons confits, pommes de terre,
poitrine de porc, cheddar, iceberg,
cornichon, buns BIO
Servi avec des frites

Pâtes fraîches

LASAGNES À LA BOLOGNAISE 15.90 €

Bœuf, mozzarella Burrata, tomate, parmesan

GRATIN DE BROCOLIS AU SAUMON 16.90 €

Chèvre frais et mélange de fruits secs torréfiés,
béchamel aux épinards

PENNE POULET PARMESAN 17.90 €

Crème, oignons confits, poulet, parmesan

SPAGHETTI CARBONARA 17.90 €

Crème, oignons confits, lardons, champignons et
œuf

PAPPARDELLES AUX CHAMPIGNONS FRAIS 17.90 €

Crème de champignons, champignons selon
arrivage, persil et éclats de noisettes

Pizzas Napolitaines

NAPOLETANA 12.90 €
Sauce tomate, anchois, câpres, pesto aux pistaches,
mozzarella Fior di latte, parmesan, olives

CHÈVRE MIEL  13.90 €
Crème, fromage de chèvre, miel, mozzarella Fior di
latte, parmesan, olives

POLLO 13.90 €
Crème, poulet, oignons rouges, poivrons, œuf,
mozzarella Fior di latte, parmesan, olives

RÉGINA 14.90 €
Sauce tomate, jambon blanc, champignons,
mozzarella Fior di latte, parmesan, olives

VÉGÉTARIENNE  14.90 €
Sauce tomate, poivrons, courgettes, aubergines,
tomates cerises, oignons rouges, mozzarella Fior di
latte, parmesan, olives

MARGHARITA EXTRA  15.90 €
Sauce tomate, boule de mozzarella Burrata,
basilic, parmesan, olives

SUBLIMA  15.90 €
Sauce tomate, merguez, poivrons, champignons,
mozzarella Fior di latte, parmesan, olives

4 FROMAGES 15.90 €
Crème, gorgonzola, Reblochon, fromage de chèvre,
mozzarella Fior di latte, parmesan, olives

FRUITS DE MER 15.90 €
Sauce tomate, crevettes, moules, calamars,
oignons rouges, huile d'olive, mozzarella
Fior di latte, parmesan, olives

MONTAGNARDE 15.90 €
Crème, Reblochon, lardons, oignons rouges, pomme
de terre, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives

QUATTRO STAGIONI 15.90 €
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, cœur
d'artichaut, œuf, mozzarella Fior di latte parmesan,
olives

CITADELLA 15.90 €
Crème, jambon blanc, chèvre, pistaches, mozzarella
Fior di latte, parmesan, olives

CALZONE 16.90 €
Sauce tomate, jambon, champignons, œuf,
mozzarella Fior di latte, parmesan, olives

CALZONE PICCANTE  16.90 €
Sauce tomate, spianata, champignons, cœur
d'artichaut, Philadelphia, mozzarella Fior di latte,
parmesan, olives

CALZONE DA MOMO 16.90 €
Crème, poulet, champignons, poivrons, œuf,
mozzarella Fior di latte, parmesan, olives

BUFALINA  16.90 €
Sauce tomate, spianata, piment, champignons, boule
de mozzarella Burrata, parmesan, olives

CALABRESE 16.90 €
Sauce tomate, viande hachée, champignons, oignons
rouges, piments, crème fraîche, mozzarella Fior di
latte, parmesan, olives

FONTANELLI 16.90 €
Sauce tomate, jambon de Parme 18 mois, pesto
pistache, tomates cerises, boule de mozzarella Burrata,
roquette, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives

SAUMON 19.90 €
Crème, saumon fumé, câpres, boule de mozzarella
Burrata, roquette, parmesan, olives

PIZZA TOMATE, JAMBON, MOZZARELLA

ou

BURGER FRITES

ou

NUGGETS DE VOLAILLE FRITES

GLACE 2 BOULES (BIMBO ET NUTY)

10 €

menu
enfant



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 €
BRIOCHE PERDUE, CARAMEL BEURRE SALÉ ET GLACE VANILLE	7.90 €
POIRE RÔTIE À LA CRÈME FRANGIPANE SAUCE CHOCOLAT ET AMANDES GRILLÉES	8.90 €
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	
CARAMEL	10.50 €
2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, éclats de Salidou, Chantilly	
FRUITÉE GOURMANDE	10.50 €
1 boule cassis, 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 piñaacolada, dés d'ananas, Chantilly	
AGRUMES	10.50 €
1 boule kalamansi, 1 boule clémentine Corse, 1 boule orange sanguine, 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, caramel beurre salé, rhum raisin, piñaacolada,	
SORBETS :	2.50 €
Citron de Sicile, cassis, kalamansi, clémentine Corse, fraise des bois, framboise, rhum Don Papa, orange sanguine	
SUPPLÉMENT CHANTILLY VANILLÉE	1 €

New

Pour accompagner votre dessert !

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

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

CLAN CAMPBELL, JAMESON	2cl	4cl
FOUR ROSES, JACK DANIEL'S	5 €	8 €
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-fruits, 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 €



NOTABENEMONTCEAU

Suivez-nous sur Instagram !



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-Duresse

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 VÉRAN « 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 €
Monneret Père et Fils

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 - 37,5cl
Bourgogne Pinot Noir - 2023 25.90 €
Appellation Bourgogne Contrôlée. Mis en
bouteille par les Vignerons de Mancey

ROUGE - 50cl
Saint Amour « Domaine de Roche Noire » - 2023 24.90 €
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 €

Vins Rouges 75cl



BOURGOGNE

GIVRY « La Cadole » - 2022 39.90 €

Appellation Givry Contrôlée. Mis en bouteille par Michel Sarrazin & fils propriétaires récoltants

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE - 2022 44.90 €

Mis en bouteille à la propriété par André & Bernard Labry à Auxey-Duresses

CHOREY LES BEAUNE « Les Bons Ores » - 2022 51.90 €

Appellation Chorey les Beaune Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Edmond Cornu

RULLY « 4 Vignes » - 2021 51.90 €

Appellation Rully Contrôlée. Mis en bouteille au domaine par Michel Briday à Rully

RULLY « La Barre » - 2022 54.90 €

Appellation Rully d'Origine Protégée. Mis en bouteille au Domaine par P & M Jacqueson à Rully

MARANGES « Le Goty » - 2021 63.90 €

Appellation Maranges Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Bachey-Legros en Côtes d'Or

SAVIGNY LES BEAUNE - 2020 63.90 €

Appellation Savigny Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Edmond Cornu

MERCUREY 1^{er} Cru « Les Champs Martin » - 2022 66.90 €

Appellation Mercurey 1^{er} Cru d'Origine Protégée. Mis en bouteille au Domaine par P & M Jacqueson à Rully

AUXEY-DURESSES - 2020 72.90 €

Appellation d'Origine Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par A. & B. Labry à Auxey-Duresses

BEAUNE CENT-VIGNES 1^{er} CRU - 2020 75.90 €

Appellation Beaune Contrôlée. Elevé et mis en bouteille au domaine Bitouzet Prieur à Volnay

NUITS SAINT GEORGES 1^{ER} CRU « Les Bouscelots » - 2020 79.90 €

Appellation Nuits Saint Georges 1^{er} Cru contrôlée. Domaine J. Chauvenet à Nuits Saint Georges

ALOXE CORTON 1^{ER} CRU « Les Guerets » - 2020 79.90 €

Appellation Aloxé Corton 1^{er} Cru contrôlée. Domaine J-B. Lebreuil à Savigny les Beaunes

MOREY SAINT DENIS 1^{ER} CRU « Clos des Ormes » - 2018 89.90 €

Appellation Morey Saint Denis 1^{er} Cru Contrôlée. Domaine G. Lignier et Fils à Morey Saint Denis

CHASSAGNE-MONTRACHET VIEILLES VIGNES « Les Plantes Momières » - 2020 93.90 €

Appellation Chassagne-Montrachet Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Bachey-Legros en Côtes d'Or

CHAMBOLLE MUSIGNY - 2021 94.90 €

Appellation Chambolle Musigny Contrôlée. Mis en bouteille par Domaine G. Lignier et Fils à Morey Saint Denis

RULLY 1^{er} Cru « Clos la Renarde » (18 mois d'élevage) - 2021 95.90 €

Appellation Rully 1^{er} Cru d'Origine Protégée. Mis en bouteille au Domaine par P & M Jacqueson à Rully

VOLNAY 1^{ER} CRU « Les Aussy » - 2015 99.90 €

Appellation Volnay 1^{er} Cru Contrôlée. Mis en bouteille au domaine Bitouzet Prieur à Volnay

CORTON BRESSANDE - 2020 134.90 €

Appellation Corton Bressande Contrôlée. Mis en bouteille par Edmond Cornu

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-Duresse

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 !

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 » - 202 44.90 €

Appellation Viré Clessé Contrôlée. Mis en bouteille au domaine Michel viticulteur récoltant à Viré Clessé

BOURGOGNE HAUTE CÔTES DE BEAUNE - 2021 44.90 €

Appellation Hautes Côtes de Beaune Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par A. & B. Labry à Auxey-Duresses

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 !