

New

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

XO Cognac de la maison Lhéraud

	4 cl
Petite Champagne L'Oublié N°48 en Dame Jeanne 20 ans d'âge	15 €
Petite Champagne Charles VII 40 ans d'âge	25 €
Bas Armagnac Napoléon Baron Gaston Legrand	10€

Les Spritz s'invitent chez Nous



Spritz Signature

Liqueur de Melon de la maison Manguin, distillerie artisanale, de l'Ile de la Barthelasse à Avignon (Provence),
Soda au Gingembre, Prosecco

11€

Notre Sélection

Spritz Apérol

Apérol - Prosecco -
Perrier

8.90 €

Spritz St Germain

Liqueur de Sureau -
Prosecco - Perrier

9.90 €

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€





Nota bene
notabene71

LE JOURNAL DU **NOTA BENE**

Une carte des allergènes
est à votre disposition.

A PARTAGER
(OU PAS...)

PLANCHE DE FROMAGE Suivant la sélection du chef	17.90 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE Suivant la sélection du chef	19.90 €
PLANCHE MIXTE Mélange de charcuteries et de fromages sélectionnés par le chef	25.90 €

Entrées



	EN ENTRÉE *	EN PLAT	EN PLAT
TARTELETTE D'ESCARGOTS Crème d'ail à l'amande, fraîcheur de roquette, herbes fraîches, pommes paille.	14.90 €	-	
PRESSÉ DE SAUMON FUMÉ ET POIREAUX Sabayon d'agrumes, graines de sésame Yuzu.	13.90 €	-	
ESCARGOTS À L'AUTHENTIQUE BEURRE PERSILLÉ	12.90 €	-	
TATAKI DE THON EXOTIQUE Thon albacore, condiment mangue, avocat, coriandre, sorbet Curry Coco.	15.90 €	-	
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 Samoussa de chèvre frais au miel d'acacia, piment d'Espelette, œuf parfait, tomates cerises, lardons, croûtons, pickels de légumes, ciboulette et vinaigrette balsamique.			22.90 €
SALADE PRINTANIÈRE Salade, asperges, petits pois, mozzarella burrata, allumettes de magret fumé, pickels, vinaigrette huile d'olive et citron.			23.90 €
SALADE CÉSAR Salade, aiguillettes de poulet croustillantes, pickels, croûtons, parmesan, œuf, anchois, sauce César.			22,90 €
SALADE D'AILE DE RAIE FAÇON GRENOBLOISE Salade, effiloché de Raie, citrons, câpres, croûtons, pickels, persil			23.90 €

* SERVI UNIQUEMENT AVEC UN PLAT
EN SUITE

VIANDES

Nos viandes sont d'origine France ou Europe

FILET DE CANETTE AU MIEL ET À L'ORANGE 27.90 €

Pommes rattes en persillade et garniture printanière.

CÔTE DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE À L'AIL DES OURS 26.90 €

Petits pois à la Française, pommes rattes en persillade, purée de carottes.

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU 22.90 €

Servi avec frites & salade.

**n'hésitez pas à demander la préparation*

FLAT IRON AUX ÉPICES BARBECUE 31.90 €

Potatoes maison au paprika, béarnaise maison, garniture printanière

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE 28.90 €

Accompagnée de spaghettis, sauce tomate, basilic et citron et câpres

MERLAN D'ÉPAULE CHAROLAIS GRILLÉ AU CITRON ET ROMARIN 23.90 €

Frites, salade fraîcheur.



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 BASQUE 20.90 €

Aiguillettes de poulet, Tomme de Brebis, piperade, tomates, oignons confits, cheddar, iceberg, cornichon, buns BIO Servi avec des frites.



Pâtes fraîches

LASAGNES À LA BOLOGNAISE 16.90 €

Bœuf, mozzarella, tomate, carottes, céleri branche, parmesan.

LASAGNES VERDI CAPRA 16.90 €

Chèvre frais, courgettes grillées, jus de volaille, crème.

PENNE POULET PARMESAN 17.90 €

Crème, oignons confits, poulet, parmesan.

SPAGHETTI CARBONARA 17.90 €

Crème, oignons confits, lardons, champignons et œuf.

RAVIOLES PECORINO POIVRE AUX ASPERGES VERTES 18.90 €

Allumettes de magret fumé, jus corsé.

La pêche

GAMBAS PÔLÉES EN PERSILLADE 22.90 €

Accompagnées d'un riz safrané aux petits pois et poivrons piquillos.

DOS DE LIEU RÔTI 24.90€

Vinaigrette aux agrumes et herbes fraîches Fenouil croquant et pommes vapeur.









Nota bene
notabene71

LE JOURNAL DU NOTA BENE

Une carte des allergènes
est à votre disposition.

Pizzas Napolitaines

CHÈVRE MIEL 	13,90 €	QUATTRO STAGIONI	15.90 €
Crème, fromage de chèvre, miel, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives		Sauce tomate, jambon blanc, champignons, courgettes, aubergines, œuf, mozzarella Fior di latte parmesan, olives	
POLLO	13,90 €	CALZONE	16.90 €
Crème, poulet, oignons rouges, poivrons, œuf, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives		Sauce tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	
RÉGINA	14,90 €	CALZONE DA MOMO	16.90 €
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives		Crème, poulet, champignons, poivrons, œuf, oignons rouges, crème balsamique, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	
VÉGÉTARIENNE 	14,90€	BUFALINA	16.90 €
Sauce tomate, poivrons, courgettes, aubergines, tomates cerises, oignons rouges, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives		Sauce tomate, spianata, piment, champignons, boule de mozzarella Burrata, parmesan, olives	
MARGHARITA EXTRA 	15,90 €	CALABRESE 	16.90 €
Sauce tomate, boule de mozzarella Burrata, basilic, parmesan, olives		Sauce tomate, viande hachée, champignons, oignons rouges, piments, crème fraîche, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives	
SUBLIMA 	15,90€	RUCOLA	17.90 €
Sauce tomate, merguez, poivrons, champignons, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives		Sauce tomate, jambon de Parme, pesto pistache, tomates cocktail, boule de mozzarella Burrata, roquette, mozzarella Fior di latte, crème balsamique, parmesan, olives	
4 FROMAGES	15,90€	SAUMON	19.90 €
Sauce tomate, gorgonzola, Reblochon, philadelphia, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives		Crème, saumon fumé, câpres, cœur d'artichauts, boule de mozzarella Burrata, roquette, crème balsamique, parmesan, olives	
FRUITS DE MER	15,90 €		
Sauce tomate, crevettes, moules, calamars, fruits de mer à coque, oignons rouges, huile d'olive, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives			
MONTAGNARDE	17,90€		
Crème, Reblochon, lardons, oignons rouges, pomme de terre, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives			
TARTUFA 			
Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, crème, burrata, parmesan, olives			

menu
enfant



PIZZA TOMATE, JAMBON, MOZZARELLA

ou

BURGER FRITES

ou

NUGGETS DE VOLAILLE FRITES

GLACE 2 BOULES (TAGAD'ICE ET OURSON)

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 €
RIZ AU LAIT À LA VANILLE, SAUCE CARMEL BEURRE SALÉ	6.90 €
TIRAMISU TRADITIONNEL	7.90 €
MOUSSE AU CHOCOLAT AU BEURRE DEMI-SEL	7.90 €
BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA GLACE NOISETTE AUX ÉCLATS CARAMÉLISÉS	7.90 €
COUPE DE FRAISES AU SUCRE OU CHANTILLY	7.50 €
CAFÉ GOURMAND	10.90 €
Financier, tiramisu, chocolat pistache, cassolette de fraises	

New

Pour accompagner votre dessert !

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

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	
COUPE BOUNTY	10.50 €
2 boules Bounty, 1 boule Crème Isigny, chocolat chaud, Chantilly	
FRUITÉE GOURMANDE	10.50 €
1 boule cassis, 1 boule citron de Sicile, 1 boule framboise, éclats de meringue, Chantilly	
COUPE IRISH	10.50 €
2 boules café frappé, 1 boule crème Isigny, coulis caramel au whisky, Chantilly	
TUTTI FRAGOLA	10.50 €
1 boule bulgare fraise, 1 boule fraise des bois, 1 boule Tagad'ice, fraises fraîches, Chantilly, coulis de fraises,	
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, Bounty, crème d'Isigny, rhum raisin, Tagad'ice, ourson, café frappé	
SORBETS :	2.50 €
Citron de Sicile, cassis, kalamansi, clémentine Corse, fraise des bois, framboise, orange sanguine	
SUPPLÉMENT CHANTILLY VANILLÉE	1 €

Bières



PRESSIONS	25cl	50cl
JUPILER	4 €	7 €
LEFFE	5 €	9 €
MONACO	4.50 €	7.50 €
KWAK 33CL	9 €	

EN BOUTEILLE	33cl
DESPERADOS	6 €
LA VERTUEUSE I.P.A	7 €
LA VERTUEUSE BLANCHE	7 €
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 €



NOTABENEMONTCEAU



Nota bene
notabene77

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-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 €



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	
MERCUREY - 2020	7.50 €
Appellation mercurey Contrôlée. Mis en bouteille par Monneret Père & Fils à saint mard de vaux	
AUXEY-DURESSES - 2020	9.00 €
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 » - 2021	6.50 €
Appellation Macon-Péronne Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété à la Cave de Lugny	
SAINT VERAN « les Charmones » - 2023	7.50 €
Appellation Saint Véran Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Lucien Thomas Vigneron à Prissé 71	
CHABLIS - 2020	9.00 €
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 €

LES EAUX

	50 cL	1 L
Vittel	3.50 €	6,50 €
San Pellegrino	3,50 €	6,50 €

Demi Bouteille

BLANC - 37,5cl	
Saint Véran « les charmones » - 2023	26.90 €
Appellation Saint Véran Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par L. THOMAS à Pissé	
Rully 1^{er} Cru « La Pucelle » - 2023	29.90 €
Appellation Rully 1 ^{er} Cru Contrôlée. Mis en bouteille au domaine par P. & M. Jacqueson à Rully	
BLANC - 50cl	
Saint Véran 2023	24,90€
Appellation Saint Véran Protégée. Mis en bouteille à la propriété par Balvay Père et Fils	
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	

Vins Rouges 75cl



BOURGOGNE

GIVRY « La Cadole » - 2023 Appellation Givry Contrôlée. Mis en bouteille par Michel Sarrazin & fils propriétaires récoltants	39.90 €	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 €
BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE - 2022 Mis en bouteille à la propriété par André & Bernard Labry à Auxey-Duresses	44.90 €	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 €
CHOREY LES BEAUNE « Les Bons Ores » - 2022 Appellation Chorey les Beaune Contrôlée. Mis en bouteille a la propriété par Edmond Cornu	51.90 €	CHASSAGNE-MONTRACHET VIEILLES VIGNES « Les Plantes Momières » - 2020 Appellation Chassagne-Montrachet Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Bachey-Legros en Côtes d'Or	93.90 €
RULLY « 4 Vignes » - 2021 Appellation Rully Contrôlée. Mis en bouteille au domaine par Michel Briday à Rully	51.90 €	CHAMBOLLE MUSIGNY - 2021 Appellation Chambolle Musigny Contrôlée. Mis en bouteille par Domaine G. Lignier et Fils à Morey Saint Denis	94.90 €
RULLY « La Barre » - 2022 Appellation Rully d'Origine Protégée. Mis en bouteille au Domaine par P & M Jacqueson à Rully	54.90 €	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 €
MARANGES « Le Goty » - 2021 Appellation Maranges Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Bachey-Legros en Côtes d'Or	63.90 €	VOLNAY 1^{ER} CRU « Les Aussy » - 2020 Appellation Volnay 1 ^{er} Cru Contrôlée. Mis en bouteille au domaine Bitouzet Prieur à Volnay	99.90 €
SAVIGNY LES BEAUNE - 2020 Appellation Savigny Contrôlée. Mis en bouteille a la propriété par Edmond Cornu	63.90 €	CORTON BRESSANDE - 2020 Appellation Corton Bressande Contrôlée. Mis en bouteille par Edmond Cornu	134.90 €
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 €		
AUXEY-DURESSSES - 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 - 2022 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

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 - 2020**

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 » - 2023 35.90 €
Appellation d'Origine Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété viticulteur récoltant à Viré Clessé

GIVRY « Les Grognots » - 2023 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 » - 2022 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 » - 2021 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 59.90 €
Appellation Rully 1^{er} Cru Contrôlée. Mis en bouteille au domaine par P. & M. Jacqueson à Rully

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 !