



## Champagne

75cl

<i>Camille Jacquet chardonnay</i>	100.-
<i>Ayala Brut majeur (assemblage de crus)</i>	120.-
<i>Etienne Calsac Extra-Brut Les Rocheforts</i>	140.-
<i>Terre de Meunier Extra-Brut Dehours</i>	150.-
<i>Jacques Selosse brut cuvée initial</i>	350.-
<i>Jacques Selosse extra-brut Version Original</i>	400.-
<i>Jacques Selosse brut rosé</i>	490.-
<i>Jacques Selosse brut cuvée Substance</i>	700.-

***Nous vous proposons un choix de vins sélectionnés au verre par nos soins au gré de nos cartes, des saisons et de nos envies...***

## Vins blancs Suisse

75cl

### Genève

<i>Aligoté de Lully</i>	2024	D. MERMOUD	45.-
<i>Pinot blanc « 102 »</i>	2023	D. MERMOUD	50.-
<i>Pinot Gris Sezenove</i>	2023	B. BOSSEAU	50.-
<i>Gentil blanc</i>	2023	E.HUTINS	65.-
<i>Viognier</i>	2023	E.HUTINS	65.-
<i>Viognier fût de chêne</i>	2023	N.BONNET	75.-
<i>Chenin fût de chêne</i>	2022	N. BONNET	75.-
<i>Sauvignon blanc</i>	2023	N. BONNET	75.-
<i>Savagnin blanc</i>	2023	N. BONNET	75.-
<i>Chardonnay fût</i>	2021	N. BONNET	75.-
<i>Grand'Cour</i>	2023	PELLEGRIN	90.-

### Vaud

<i>Fechy « le Brez »</i>	2023	R.PACCOT	45.-
--------------------------	------	----------	------

### Neuchatel

<i>Chardonnay</i>	2021	MAISON CARREE	90.-
<i>Savagnin blanc</i>	2021	MAISON CARREE	90.-
<i>Chardonnay « Calcaire »</i>	2022	Dom. LANDIONS	140.-

### Grisons

<i>Pinot Blanc</i>	2023	MÖHR-NIGGLI	95.-
<i>Eicholz Sauvignon</i>	2022	I. GRÜNENFELDER	100.-
<i>Viognier</i>	202	MÖHR-NIGGLI	120.-
<i>Chardonnay «Jenins Graubünden»</i>	2022	I. GRÜNENFELDER	140.-
<i>Chardonnay</i>	2022	MÖHR-NIGGLI	140.-
<i>Chardonnay</i>	2020	GANTENBEIN	200.-
<i>Riesling</i>	2016	GANTENBEIN	200.-

### Valais

<i>Selena Blanc</i>	2023	V.ANDREI	90.-
<i>Païen</i>	2023	V.ANDREI	90.-
<i>Humagne Blanche</i>	2023	V.ANDREI	90.-
<i>Roussanne Marsanne</i>	2023	V.ANDREI	90.-

### Fribourg

<i>Pinot Gris</i>	2023	CRU DE L'HOPITAL,	75.-
<i>Traminer</i>	2023	CRU DE L'HOPITAL,	75.-
<i>Sauvignon blanc</i>	2023	CRU DE L'HOPITAL,	75.-



75cl

## France

### Loire

<i>Menetou-Salon « Morogues »</i>	2021	DOM.PELLE	65.-
<i>Sancerre « La Chatelaine »</i>	2023	J.MELLOT	70.-
<i>Pouilly Fumé « le Tronsec »</i>	2022	J.MELLOT	70.-
<i>Saumur</i>	2019	DOMAINE COLLIER	110.-
<i>Anjou blanc « Les faraunières »</i>	2019	DOM : ANDREE	140.-
<i>Anjou blanc « Grandes Rogeries »</i>	2019	TERRA VITA VINUM	140.-
<i>Saumur « Charpenterie »</i>	2017	DOMAINE COLLIER	180.-

### Bourgogne

<i>Santenay « clos des hâtes »</i>	2021	Q.JEANNOT	85.-
<i>Rully</i>	2021	DOM.JACQUESON	95.-
<i>Savigny-les-Beaune</i>	2020	D.NOELLAT	120.-
<i>Bourgogne blanc</i>	2022	DOM.ROULOT	125.-
<i>Chablis Montée de Tonnerre 1er Cru</i>	2020	L.LEMOINE	180.-
<i>Chablis 1<sup>ER</sup> Cru « La Forest »</i>	2020	DAUVISSAT	180.-
<i>Meursault « Vieilles vignes »</i>	2022	P.GARAUDET	190.-
<i>Meursault</i>	2022	Q. JEANNOT	190.-
<i>Puligny-Montrachet</i>	2020	DE MONTILLE	210.-
<i>Bourgogne blanc</i>	2021	COCHE DURY	250.-
<i>Meursault “ À Mon Plaisir Clos du Haut Tesson ”</i>	2019	DOM. ROULOT	290.-

### Vallée du Rhône

<i>Vin de France « Sels d'argent »</i>	2021	DOM. DE L'ANGLORE	70.-
<i>Viognier « Le pied de Sanson »</i>	2022	G.VERNAY	90.-
<i>Condrieu « Le Mornieux »</i>	2020	L.FAURY	110.-
<i>Crozes-Hermitage</i>	2020	DARD ET RIBO	120.-
<i>Châteauneuf-du-pape</i>	2022	D.MARCOUX	120.-

### Languedoc-Roussillon & Provence

<i>Roc d'Anglade</i>	2019	PEDRENO	95.-
<i>IGP pays d'Hérault</i>	2022	MAS JULIEN	100.-
<i>Bandol</i>	2022	CH.PIBARNON	100.-
<i>Un faune avec son fifre</i>	2017	H.BIZEUL	140.-



75cl

### **Savoie**

<i>Zulime</i>	2019	A.BERLIOZ	<b>85-.</b>
<i>IGP Vin des Allobroges « Quartz »</i>	2019	AROISIÈRES	<b>180-.</b>

### **Jura**

<i>Chardonnay « Côte de caillot »</i>	2021	DOM. DE LA BORDE	<b>75-.</b>
<i>Chardonnay « Ammonites »</i>	2020	DOM. TOURAIZE	<b>80-.</b>
<i>Face B « savagnin »</i>	2022	LES BOTTES ROUGES	<b>100-.</b>
<i>Chardonnay « la barraque »</i>	2019	J.F GANEVAT	<b>135-.</b>
<i>Les Varrons</i>	2019	J.F GANEVAT	<b>190-.</b>
<i>Chardonnay « Les chamois du paradis »</i>	2019	J.F GANEVAT	<b>200-.</b>
<i>Savagnin sous voile</i>	2017	J.F GANEVAT	<b>210-.</b>

### **Alsace**

<i>Riesling «K»</i>	2016	P.KUBLER	<b>75-.</b>
<i>Riesling «Cuvée Frédéric Emile »</i>	2017	F.E:TRIMBACH	<b>150-.</b>

## *Vins rosés*

### France

<i>Tavel « La relève »</i>	2021	J-B&F LAFOND	<b>65-.</b>
<i>Corail</i>	2024	Ch.ROQUEFORT	<b>65-.</b>
<i>Tavel</i>	2023	L'ANGLORE	<b>90-.</b>
<i>Tavel Vintage</i>	2017	L'ANGLORE	<b>120-.</b>

### Suisse

#### Genève

<i>Œil de Perdrix</i>	2023	<b>BOSSEAU</b>	<b>45-.</b>
-----------------------	------	----------------	-------------

#### Neuchâtel

<i>Œil de Perdrix</i>	2024	FAM.PERROCHET	<b>55 -.</b>
-----------------------	------	---------------	--------------

## *Vins blancs liquoreux*

*75 cl*

### France

<i>Sauternes cru classé</i>	2009	CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES	<b>105-.</b>
-----------------------------	------	------------------------	--------------



## Vins rouges

75cl

### Genève

<i>Cuvée N°3</i>	2024	D. MERMOUD	50.-
<i>Cuvée Noémie</i>	2023	D. MERMOUD	60.-
<i>Mondeuse</i>	2022	D. MERMOUD	60.-
<i>Merlot</i>	2022	D. MERMOUD	70.-
<i>Cabernet Franc</i>	2022	D. MERMOUD	70.-
<i>Gamay de Satigny</i>	2022	N. BONNET	50.-
<i>Merlot fût de Satigny</i>	2022	N. BONNET	75.-
<i>Cabernet Franc fût de Satigny</i>	2022	N. BONNET	75.-
<i>Amplitude</i>	2022	N. BONNET	80.-
<i>Bertholier</i>	2022	E. HUTIN	90.-
<i>Gamaret l'intégrale</i>	2021	E. HUTIN	90.-
<i>QV intime</i>	2022	MEIER, NAEF, PAVLOUSEK	70.-
<i>Syrah</i>	2023	M. RAMU	65.-
<i>Grand Jules</i>	2020	M. RAMU	100.-
<i>Dangereusement votre</i>	2023	S.DUGERDIL	65.-
<i>Marselan</i>	2023	S.DUGERDIL	65.-
<i>Cabernet Franc</i>	2019	C.BOSSON	70.-
<i>Pinot « P »</i>	2018	J-P : PELLEGRIN	150.-

75cl



### Valais

<i>Cornalin de Martigny</i>	2020	P. DARIOLI	80.-
<i>Syrah de Martigny</i>	2019	P. DARIOLI	80.-
<i>Mondeuse</i>	2023	V.ANDREI	95.-
<i>Pinot Noir</i>	2018	DOM.FROTE	100.-
<i>Rouge d'Y « syrah »</i>	2021	LA RODELINE	100.-
<i>Syrah</i>	2020	D. LA ROMAINE	100.-
<i>Pinot Noir</i>	2020	H.VALLOTON	110.-
<i>Cornalin « Beuble »</i>	2020	S. MAYE ET FILS	120.-
<i>Syrah</i>	2022	V.ANDREI	120.-
<i>Cornalin</i>	2022	V.ANDREI	120.-
<i>Syrah Vieilles Vignes « près des pierres »</i>	2020	S. MAYE ET FILS	150.-

### Neuchâtel

<i>Pinot Noir</i>	2021	MAISON CARREE	100.-
<i>Pinot noir « Les Cailloutis »</i>	2022	DOMAINE DES LANDIONS	95.-
<i>Pinot noir « Les Landions »</i>	2022	DOMAINE DES LANDIONS	135.-
<i>Pinot noir « Clos du Chateau »</i>	2022	DOMAINE DES LANDIONS	160.-
<i>Pinot noir « vieilles vignes »</i>	2022	DOMAINE DE LA ROCHETTE	150.-
<i>Pinot noir « les Margiles »</i>	2019	DOMAINE DE LA ROCHETTE	290.-
<i>Pinot noir « les Rissieux »</i>	2019	DOMAINE DE LA ROCHETTE	290.-
<i>Pinot noir « Les Virgas »</i>	2019	DOMAINE DE LA ROCHETTE	290.-

### Tessin

<i>Merlot «Arzo»</i>	2021	GIALDI	90.-
<i>Merlot « Ronco delle noci »</i>	2021	T.LUIGINA	120.-

### Grisons

<i>Pinot Noir Bovel</i>	2021	MARUGG	100.-
<i>Pinot Noir «Pilgrim»</i>	2023	MÖHR-NIGGLI	110.-
<i>Fälscher Pinot Noir «Alte Reben»</i>	2022	ADANK	120.-
<i>Pinot Noir «Passion»</i>	2021	DONATSCH	160.-
<i>Pinot Noir</i>	2022	GANTENBEIN	280.-

### Autres

<i>Pinot Noir Réserve «Bielersee»</i>	2020	A-C.SCHOTT	110.-
<i>Pinot Noir Seemühle</i>	2019	CASANOVA	100.-



75cl

## France

### Beaujolais

<i>Morgon VV</i>	2023	M. LAPIERRE	75-.
<i>Morgon « Corcelette »</i>	2023	J.FOLLIARD	80-.

### Bourgogne

<i>Bourgogne rouge</i>	2022	Q.JEANNOT	75-.
<i>Bourgogne rouge</i>	2022	C.LESCURE	75-.
<i>Pinot noir V.V« les maranges »</i>	2022	Q.JEANNOT	95-.
<i>Marsannay</i>	2021	MEO-CAMUZET	105-.
<i>Bourgogne rouge</i>	2020	H.BOILLOT	120-.
<i>Pommard Vieilles Vignes « Vaumuriens »</i>	2020	C.LESCURE	160-.
<i>Fixin</i>	2022	D. MORTET	160-.
<i>Gevrey-Chambertin « les 5Terroirs »</i>	2022	D. MORTET	210-.
<i>CDN</i>	2019	Y.DURIEUX	240-.
<i>Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru</i>	2017	MEO-CAMUZET	300-.
<i>Gevrey-Chambertin « les Champeaux »</i>	2021	D. MORTET	450-.

### Jura

<i>Uva poulsard</i>	2022	DOM.TOURNELLE	90-.
<i>Tôt ou tard</i>	2022	LES BOTTES ROUGES	100-.

### Savoie

<i>Mondeuse</i>	2014	GRISSARD	190-.
-----------------	------	----------	-------





## Vallée du Rhône

### Côtes septentrionales

<i>Saint-Joseph</i>	2022	MONTEILLET	70-.
<i>Crozes-Hermitage</i>	2020	D.des LISSES	75-.
<i>Saint-Joseph « Cuvée du papy »</i>	2022	MONTEILLET	90-.
<i>Syrah</i>	2023	ROMANEAUX-DESTEZET	120-.
<i>St-Joseph</i>	2021	DARD ET RIBO	95-.
<i>Crozes-Hermitage « c'est le printemps »</i>	2023	DARD ET RIBO	110-.
<i>Côte Rôtie</i>	2021	JAMET	300.-
<i>Cornas « Chaillot »</i>	2020	T. ALLEMAND	320-.

### Côtes méridionales

<i>Sierra du sud</i>	2023	GRAMENON	70-.
<i>La sagesse</i>	2020	GRAMENON	80-.
<i>Gigondas</i>	2021	CLOS LEOPOLD	90-.
<i>Gigondas</i>	2022	DOMAINE DES BOSQUETS	90-.
<i>Châteauneuf-du-Pape « Pied de Baud »</i>	2020	LA MANARINE	120-.
<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	2021	DOM.MARCOUX	140-.
<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	2014	A.JAUME	170-.
<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	2009	CH.RAYAS	950-.

75cl



## **Loire**

<i>Terres chaudes</i>	2019	ROCHES NEUVES	75-.
<i>Bourgueil « clos Nouveau »</i>	2019	D.BEL AIR	190-.
<i>Saumur-Champigny</i>	2017	C.ROUGEARD	240-.
<i>Saumur-Champigny « Les Poyeux »</i>	2018	C.ROUGEARD	290-.
<i>Saumur-Champigny « Le Bourg »</i>	2018	C.ROUGEARD	360-.

## **Languedoc-Roussillon**

<i>Pic Saint loup</i>	2022	CLOS MARIE	65-.
<i>Collioure « Montagne »</i>	2021	DOM.RECTORIE	80-.
<i>Faugères « Tradition »</i>	2020	L. BARRAL	70-.
<i>Roc d'Anglade</i>	2020	PEDRENO	90-.
<i>Vielles Vignes</i>	2017	D. GAUBY	90-.
<i>Pinot Noir</i>	2020	H. BIZEUL	70-.
<i>Côtes du Roussillon Villages</i> <i>« Clos des fées Vieilles Vignes »</i>	2021	H. BIZEUL	90-.
<i>Côtes du Roussillon Villages</i> <i>« Clos des fées »</i>	2020	H. BIZEUL	140-.
<i>VdF</i>	2011	PEYRE ROSE	200-.
<i>La Grange des Pères</i>	2018		350-.

## **Provence Sud-Ouest**

<i>Bandol rouge</i>	2021	CH.PIBARNON	110-.
<i>Alpilles</i>	2019	D.DE TREVALLON	220-.



## **Bordeaux**

### **Saint-Estèphe**

<i>Les Pagodes De Cos</i>	2017	2 <sup>EME</sup> VIN DE CH. COS D'ESTOURNEL	<b>105-.</b>
<i>Château Calon Ségur</i>	2013	2 <sup>EME</sup> CRU CLASSE	<b>180-.</b>
<i>Château Cos d'Estournel</i>	2017	2 <sup>EME</sup> CRU CLASSE	<b>320-.</b>

### **Pauillac**

<i>Château Haut-Bages Libéral</i>	2016	5 <sup>EME</sup> CRU CLASSE	<b>140-.</b>
<i>Château Duhart Milon</i>	2014	4 <sup>EME</sup> CRU CLASSE	<b>145-.</b>
<i>Château Clerc Milon</i>	2012	5 <sup>EME</sup> CRU CLASSE	<b>170-.</b>

### **Saint-Julien**

<i>Château Langoa-Barton</i>	2013	3 <sup>EME</sup> CRU CLASSE	<b>140-.</b>
------------------------------	------	-----------------------------	--------------

### **Haut-Médoc**

<i>Château La Lagune</i>	2017	3 <sup>EME</sup> CRU CLASSE	<b>150-.</b>
--------------------------	------	-----------------------------	--------------

### **Côtes de Castillon**

<i>L'Hêtre</i>	2019	A&J THIENPONT	<b>85-.</b>
----------------	------	---------------	-------------

### **Pessac-Léognan et Graves**

<i>Château Haut-Bergey</i>	2019		<b>105-.</b>
<i>Château Haut-Bailly</i>	2014	CRU CLASSE	<b>210-.</b>

### **Pomerol**

<i>Clos du clocher</i>	2017		<b>140-.</b>
<i>Duo La Conseillante</i>	2017	2 <sup>EME</sup> VIN DE CH. LA CONSEILLANTE	<b>150-.</b>

### **Saint-Emilion**

<i>Château Moulin St-Georges</i>	2016	GRAND CRU CLASSE	<b>135-.</b>
----------------------------------	------	------------------	--------------

**75cl**



## Italie

### Piémont

<i>Langhe nebbiolo</i>	2021	G.ROSSO	60-.
<i>Langhe nebbiolo</i>	2023	MARENGO	60-.
<i>Gattinara Riserva</i>	2019	ANTONIOLO	95-.
<i>Barolo, Peramando</i>	2020	PARUSSO	140-.
<i>Barolo, Bussia</i>	2015	PARUSSO	200-.
<i>Barolo « Cannubi »</i>	2017	G..B BURLOTTO	280-.
<i>Barolo « Monvigliero »</i>	2018	G..B BURLOTTO	280-.

### Toscane

<i>Rosso de Montalcino</i>	2019	LE POTAZZINE	80-.
<i>Quinto</i>	2019	TENUTA IL QUINTO	160-.
<i>Percarlo</i>	2016	S. GIUSTO A RENTENNANO	185-.

### Sicilia

<i>Versante nord Rosso</i>	2021	E.TORRES	70-.
----------------------------	------	----------	------

### Vénétie

<i>Valpolicella Superiore</i>	2017	PIEROPAN	65-.
<i>Amarone Della Valpolicella</i>	2018	SPERI	120-.

### Trente

<i>V. delle Dolomiti</i>	2018	FORADORI	60-.
<i>V. delle Dolomiti « Sgarzon »</i>	2020	FORADORI	90-.



75cl

**Espagne**

<i>Rioja Reserva Viña Ardanza</i>	2019	RIOJA ALTA	<b>80-.</b>
<i>P.S.I</i>	2019	R.DEL DUERO	<b>100-.</b>
<i>Cobrana</i>	2019	V.ORTEGA	<b>140-.</b>

**Portugal**

<i>Vinha Maria Teresa</i>	2011	QUINTA DO CRASTO	<b>230-.</b>
---------------------------	------	------------------	--------------

## *Les demi-bouteilles*

**37,5cl**

### *Vins blancs*

#### **France**

<i>Chablis «Per espra»</i>	2020	DOM. C. NICOLLE	<b>35.-</b>
<i>Sancerre Blanc</i>	2023	DOM. P. JOLIVET	<b>45.-</b>

### *Vins rouges*

#### **France**

<i>Croze-Hermitage</i>	2023	Y.CHAVE	<b>45.-</b>
<i>Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru</i> <i>“La Richemone”</i>	2017	DOM. A. MICHELOT	<b>100.-</b>

## *Les désirées*

50 cl

### *Vins blancs*

#### **Genève**

<i>Pinot Gris Sézenove</i>	2023	B.BOSSEAU	<b>30.-</b>
----------------------------	------	-----------	-------------

### *Vins rosés*

#### **Genève**

<i>Œil de Perdrix</i>	2023	BOSSEAU	<b>25.-</b>
-----------------------	------	---------	-------------

### *Vins Rouges*

#### **Genève**

<i>Marquis de coudrée</i>	2020	M.CARREE	<b>35.-</b>
---------------------------	------	----------	-------------

#### **France**

<i>Vacqueras</i>	2022	DOM LA PERDRIERE	<b>50.-</b>
------------------	------	------------------	-------------

# Les magnums

150 cl

## Vins rouges

### Suisse

<i>Gamaret</i>	2022	N.BONNET	<b>150.-</b>
<i>Merlot</i>	2022	N.BONNET	<b>160.-</b>
<i>Amplitude</i>	2021	N.BONNET	<b>170.-</b>
<i>QV intime</i>	2019	MEIER, NAEF, PAVLOUSEK	<b>170.-</b>
<i>Cornalin « Combe d'Enfer »</i>	2022	LA RODELINE	<b>190.-</b>
<i>Pinot noir cailloutis</i>	2021	DOMAINE DES LANDIONS	<b>210.-</b>
<i>Rouge d'Y « syrah »</i>	2017	LA RODELINE	<b>250.-</b>
<i>Grain noir</i>	2020	M-T.CHAPPAZ	<b>270.-</b>
<i>Grain Sauvage</i>	2019	M-T.CHAPPAZ	<b>300.-</b>
<i>Pinot Noir « Magnus »</i>	2020	MÖHR-NIGGLI	<b>300.-</b>

### 3L

<i>Pinot noir cailloutis</i>	2022	DOMAINE DES LANDIONS	<b>420.-</b>
------------------------------	------	----------------------	--------------

### France

<i>Faugères « tradition »</i>	2016	L. BARRAL	<b>280.-</b>
<i>Faugères « Valinières »</i>	2016	L. BARRAL	<b>280.-</b>
<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	2020	DOM. MARCOUX	<b>290.-</b>
<i>Muntada</i>	2021	DOM.GAUBY	<b>350.-</b>
<i>Muntada</i>	2002	DOM.GAUBY	<b>420.-</b>
<i>Pavillion Léoville-Poyféré</i>	2019		<b>210.-</b>
<i>Clos du clocher</i>	2017		<b>280.-</b>