

## Côte de Nuits rouge

	37,50 cl	75 cl
<b>Bourgogne Pinot Noir</b>		32.50€
Domaine de la Monette		
<b>Bourgogne « Cuvée Margot »</b>		34.50€
Domaine Olivier Leflaive		
<b>Marsannay « Les Champsalomon »</b>		42.00€
Domaine Collotte		
<b>Côte de Nuits Villages</b>		45.00€
Domaine « Gachot Monot « »		
<b>Fixin</b>		59,00€
Domaine Pierre Gelin		
<b>Fixin 1er cru «les Hervelets»</b>		85.00€
Domaine Pierre Gelin		
<b>Gevrey-Chambertin</b>		65.00€
Domaine Lippe		
<b>Gevrey-Chambertin «Vieilles Vignes»</b>		89.00€
Domaine Humbert Frères		
<b>Gevrey-Chambertin 1er Cru «Poissenot»</b>		139.00€
Domaine Humbert Frères		
<b>Charmes-Chambertin grand cru</b>		215.00€
Domaine Tortochot		
<b>Chambolle –Musigny « Combe d’Orveaux »</b>		85.00€
Domaine « Desaunay-Bissey »		
<b>Chambolle-Musigny « Beaux Bruns »</b>		79.00€
Domaine Rion Jean-Charles		
<b>Echezeaux grand cru</b>		189.00€
Domaine Confuron Gindre		
<b>Vosne-Romanée</b>		89.00€
Domaine Ravaut		
<b>Vosne-Romanée 1 er cru «les rouges»</b>		139.00€
Domaine Desaunay Bissey		
<b>Nuits st Georges « Aux Crots »</b>		89.00€
Domaine Gachot Monot		

## Côte de Beaune rouge

	37,50 cl	75cl
<b>Hautes côtes de Beaune « les Chevrières »</b>		39.00€
Domaine Camp Atthalin		
<b>Pernand Vergelesses 1<sup>er</sup> Cru « Les Vergelesses »</b>		65.00€
Domaine J J Girard		
<b>Ladoix “Les Ranches”</b>		52.50€
Domaine Bonnardot		
<b>Ladoix 1er Cru « La Corvée »</b>		65.00€
Domaine Ravaut		
<b>Aloxe Corton</b>		65.00€
Domaine Maldant-Pauvelot		
<b>Aloxe-Corton</b>		79.00€
Domaine Chapuis & Chapuis		
<b>Corton grand cru</b>		125.00€
Domaine Thibault De Planiol		
<b>Corton Renardes Grand Cru “Les Renardes”</b>		179.00€
Domaine Maldant-Pauvelot		

	37,50 cl	75 cl	
<b>Savigny-les-Beaune</b>			39.50€
Domaine J-Charles Rion			
<b>Savigny-les-Beaune 1er cru</b> «les Rouvrettes»			65.00€
Domaine JJ Girard			
		35.00€	
<b>Chorey-les-Beaune</b>		25.00€	45.00€
Domaine Arnoux			
<b>Beaune 1er Cru</b> « En Genêt »			72.00€
Domaine Arnoux			
<b>Pommard</b>			66.50€
Domaine Berthelemot			
<b>Volnay</b> « Vieilles Vignes »			75.00€
Domaine Delagrangre			
<b>Monthelie</b>			49,00€
Domaine Berthelemot			
<b>Meursault</b>			49.00€
Domaine Fabien Coche			
<b>Saint Aubin 1er cru</b> « les Murgers des dents de chien »		35.00€	65.00€
Domaine Guillo			
<b>Santenay</b>			45.00€
Domaine Maldant-Pauvelot			



### Côte Chalonnaise rouge

		37.50cl	75 cl
<b>Mercurey</b>			43.00€
Domaine de la Monette 			
<b>Givry 1<sup>er</sup> Cru</b>		25.00€	42.00€
Domaine Danjean Berthou			

### Jura

<b>Arbois</b> Domaine De La Pinte 			32.00€
<u>Beaujolais / Côte du Rhone rouge</u>			
<b>Morgon</b> "Côte du Py"			39.00€
Domaine Grillet 			
<b>Fleurie</b> »Phenix «			45,00€
Domaine Les Bertrand 			
<b>Côte-de-Brouilly</b>			30.00€
Domaine Jean Paul Brun			
<b>Saint Joseph</b>			42.00€
Domaine Betton			

### Languedoc rouge

<b>Terra Lisa</b> Côteaux d'Ensérune			27.00€
Domaine d'O, Débhora Knowland 			
<b>Poisson Rouge</b> Côteaux d'Ensérune			27.00€
Domaine d'O, Débhora Knowland 			
<b>La Réserve de la Famille</b>			29.00€
Domaine du Moulin de Lène			
<b>Alphonse</b>			26.00€
Domaine du Moulin de Lène			

## Côte de Beaune blanc

	37.50cl	75cl
<b>Bourgogne Chardonnay</b>		31.50€
Domaine La Denante		
<b>Bourgogne « Les Sétilles »</b>		36.00€
Domaine Olivier Leflaive		
<b>Hautes Côtes de Beaune</b>		32,50€
Christophe Pauchard Domaine de La Confrérie		
<b>Côtes de Beaune « Les Monsnières »</b>		42.00€
Domaine Lejeune		
<b>Pernand-Vergelesses « Les Belles Filles »</b>		65.00€
Domaine J–J Girard		
<b>Ladoix</b>		59.00€
Domaine Pierre Ravaut		
<b>Corton-charlemagne</b>		149.00€
Domaine Chapuis		
<b>Savigny les Beaune 1<sup>er</sup> Cru « Aux Gravains »</b>		89.50€
Domaine Maldan-Pauvelot		
<b>Chorey-les-Beaune</b>	26.00€	45.00€
Domaine Arnoux		
<b>Beaune « Clos des Monsnières »</b>		65.00€
Domaine Leflaive		
<b>Saint Romain</b>		55.00€
Domaine Olivier Leflaive		
<b>Meursault « Les Vireuils »</b>		79.50€
Domaine Bohrmann		
<b>Auxey-Duresses « Les Terres Folles »</b>		52.00€
Domaine Diconne		
<b>Saint Aubin 1<sup>er</sup> cru « les Murgers des dents de chien »</b>		65.00€
Domaine guillo		
<b>Puligny-Montrachet « Enseignères »</b>		135.00€
Domaine Olivier Leflaive		
<b>Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru « les Baudines »</b>		89.00€
Domaine Jouard		
<b>Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru « Clos Saint Marc domaine »</b>		149.00€
Domaine Olivier Leflaive		
<b>Santenay « Côteaux sous la roche »</b>		52.50€
Domaine Olivier		

## Côtes de Nuits

<b>Fixin</b>		56.00€
Domaine Collotte		
<b>Nuits St Georges 1<sup>er</sup> Cru « Les terres blanches »</b>		79.00€
Domaine J-Charles Rion		

## Côte Chalonnaise blanc

<b>Bouzeron</b> « Clos de la Fortune » Monopole Maison Chanzy		31.50€
<b>Rully</b> Maison Chanzy		35.00€
<b>Mercurey</b> « Les Caraby » Maison Chanzy		45.00€
<b>Montagny 1<sup>er</sup> Cru</b> « Le Vieux Château » Domaine Denisot	25.00€	39.00€
<b>Givry 1<sup>er</sup> Cru</b> « Pied de Chaume » Maison Chanzy		55.00€


## Maconnaïs blanc

<b>Macon-Bray</b> « Le Mouton Blanc » Domaine Boisseau 		35.00€
<b>Saint-Véran</b> Domaine de la Denante		25.00€
<b>Viré Clessé</b> Domaine Gondard-Perrin		35,00€


## Chablisien blanc

	37.50cl	75cl
<b>Chablis</b> « Vieilles Vignes » Domaine Damp	19.00€	31.50€

## Autres Régions blanc

<b>Pinot-Gris d'Alsace</b> Domaine Maurer 		29.00€
<b>Mademoiselle</b> Domaine Moulin de Lène		29.00€
<b>Jurançon</b> « Ballet d'octobre » Domaine Cahaupé		35.00€
<b>Arbois</b> « Cuvée d'automne » Domaine de La Pinte 		37.00€

## Vins Rosés

<b>Côteaux d'Aix en Provence</b> « La Pomponette » Domaine de Sulauze 		28.00€
<b>Rosé de Saint Tropez</b> Les caves de Grimmaud		24.00€
<b>Clair De Lène</b> Le Moulin De Lène		24.00€

# VILLA VAUBAN

*Sélection de vins de producteurs récoltants de la Bourgogne mais également de curiosités du vignoble Français.*

*Cette carte des vins établie avec soin pour accompagner au mieux votre repas se veut simple et ludique, ainsi vous pourrez vous laisser aller à la découverte !*

*Des vins d'artisans vignerons sincères, soucieux de leur travail.*

*La petite vous indique que le vin est élaboré en agriculture biologique ou en biodynamie.*

*N'hésitez pas à nous demander conseil pour un accord met et vin, nous en serons enchantés*

## *Crémant et Champagnes*

	<i>La coupe</i>	<i>75cl</i>
<b>Crémant de Bourgogne</b> <i>Domaine Brigand</i>		35.00€
<b>Champagne Prestige</b> <i>Domaine Cottet Dubreuil</i>	10,00€	65.00€
<b>Champagne Brut</b>  <i>Domaine Fleury</i>		78.00€
<b>Champagne Brut</b> <i>Domaine Ruinart</i>		109.00€
<b>Champagne Blanc de Blanc</b> <i>Domaine Ruinart</i>		129.00€
<b>Champagne Rosé</b> <i>Domaine Ruinart</i>		129.00€