# CARTE

C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné
des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes.
Notre volonté étant de vous proposer
des produits de qualité et de saison.

*It is with passion and conviction that we have selected producers*
*who respect sustainable agriculture for your dishes.*
*Our aim is to offer you quality, seasonal products.*

écotable®

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Les Toques Blanches Lyonnaises

**PETIT-DÉJEUNER**
*Du lundi au vendredi · 06h30 – 10h00*
*Samedi et dimanche · 7h30 – 10h30*

**DÉJEUNER**
*Du lundi au vendredi · 12h00 - 13h30*
*Menu de la semaine et carte de saison*
*Samedi · 12h00 - 13h30*
*Carte de saison*

**DÎNER**
*Du lundi au dimanche · 19h00 - 21h30*
*Carte de saison*

**BRUNCH**
*Dimanche midi · 11h30 - 13h00*

**BAR**
*Du lundi au dimanche · 11h00 - 00h00*

**SNACKING**
*Du lundi au dimanche · 11h00 - 23h00*

# COCKTAIL & MOCKTAIL DU MOMENT



## COCKTAIL

• 15€ •

### Fruité & Onctueux

Liqueur de noix
Crème de pêche
Jus de citron jaune
Purée de clémentine
Blanc d'œuf

---

### *Fruity & Smooth*

*Walnut liqueur*
*Peach liqueur*
*Lemon juice*
*Clementine purée*
*Egg white*

## MOCKTAIL

• 12€ •

### Frais & Floral

Rosé sans alcool Chavin
Jus de pamplemousse
Jus de fraise
Sirop de vanille
Tonic hibiscus

---

### *Fresh & Floral*

*Chavin alcohol-free rosé*
*Grapefruit juice*
*Strawberry juice*
*Vanilla syrup*
*Hibiscus tonic*



# MENU DE LA SEMAINE - MIDI

WEEKLY MENU

Entrée + Plat + Dessert • 33 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 26 €
Accords mets et vins • 30€

**Servi uniquement au déjeuner du Lundi au Vendredi**
**Hors jours fériés •**

*Served at lunch from Monday to Friday*
*• Except on holidays •*

## ENTRÉE

*Starter of the day*

## PLAT

**Poisson ou viande**

*Fish or meat*

## DESSERT

*Dessert of the day*

Tarifs TTC service compris - Net Prices service included. Room service 10% extra
Origine des viandes : nées, élevées, abattues en France, Pologne, Allemagne ou Grande Bretagne. Liste des allergènes sur demande.
Meats origin : born, raised, slaughtered in France, Germany, Poland or Great Britain. List of the allergens on request.

LE MENU

# · DU CHEF ·

## *THE CHEF'S MENU*

**Servi tous les jours midi et soir · Hors dimanche midi**

Entrée + Plat + Dessert : 60€

## LES ENTRÉES · STARTERS

**Pâté en croûte du Fourvière Hôtel,**
**foie gras et pistaches, chutney de saison**

*Fourvière Hotel's encrusted pâté, foie gras and pistachios, seasonal chutney*

OU · OR

**Œuf parfait bio, déclinaison de maïs,**
**pulpe de pommes de terre, oignons caramélisés**

*Perfect Organic Egg, with corn, mashed potatoes and caramelized onions*

## LES PLATS · DISHES

**Filet de bar de la baie de Cannes, sarrasin grillé,**
**fenouil brûlé, coing lacto fermenté, émulsion automnale**

*Sea bass fillet from the Bay of Cannes, toasted buckwheat, charred fennel, lacto-fermented quince, autumn emulsion*

OU · OR

**Filet de canette, panais, carottes,**
**figues rôties et champignons, jus corsé à l'hibiscus**

*Duck breast, parsnips, carrots, roasted figs and mushrooms, full-bodied hibiscus sauce*

## DESSERTS À LA CARTE
## DESSERT OF YOUR CHOICE FROM THE MENU

Tarifs TTC service compris - Net Prices service included. Room service 10% extra

Origine des viandes : nées, élevées, abattues en France, Pologne, Allemagne ou Grande Bretagne. Liste des allergènes sur demande.

Meats origin : born, raised, slaughtered in France, Germany, Poland or Great Britain. List of the allergens on request.

# CARTE DE SAISON

Accords mets et vins · Food and wine pairings · 30€

## LES ENTRÉES · STARTERS

L'entrée lyonnaise · "Lyonnais" starter · 20€
Pâté en croûte du Fourvière Hôtel, foie gras et pistaches, chutney de saison
*Fourvière Hotel's encrusted pâté, foie gras and pistachios, seasonal chutney*

Escargots en persillade, potimarron rôti et en purée, girolles, jus court · 19€
*Snails with parsley, roasted and mashed pumpkin, chanterelle mushrooms, reduced sauce*

Œuf parfait bio, déclinaison de maïs, pulpe de pommes de terre, oignons caramélisés · 18€
*Perfect Organic Egg, with corn, mashed potatoes, and caramelized onions*

Pressé d'aile de raie à la grenobloise, crème à l'oseille, pickles de légumes · 22€
*Grenoble-style pressed skate wing, sorrel cream, pickled vegetables*

## LES PLATS · DISHES

Quenelle mousseline des Téléphones · 28€
*Mousseline quenelle from Les Téléphones*
Nappée de sauce homardine, accompagnée de tétragones et de riz basmati
*Topped with lobster sauce, served with New Zealand spinach and basmati rice*

Filet de bar de la baie de Cannes, sarrasin grillé, fenouil brûlé, coing lacto fermenté, émulsion automnale · 34€
*Sea bass fillet from the Bay of Cannes, toasted buckwheat, charred fennel, lacto-fermented quince, autumn emulsion*

Noix de ris de veau rôtie, siphon aux champignons, noisettes grillées, pommes de terre à l'estragon, jus court · 38€
*Roasted veal sweetbreads, mushroom foam, toasted hazelnuts, potatoes with tarragon, reduced sauce*

Filet de canette, panais, carottes, figues rôties et champignons, jus corsé à l'hibiscus · 32€
*Duck breast, parsnips, carrots, roasted figs and mushrooms, full-bodied hibiscus sauce*

Gnocchis de pommes de terre à la sauge, coulis de courges et champignons sauvages, éclats de châtaignes · 26€
*Potato gnocchi with sage, squash purée and wild mushrooms, with chestnut pieces*

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, crème de topinambour, poireaux brûlés, condiment à la salicorne et œufs de truite · 36€
*Scallops from Saint-Brieuc Bay, Jerusalem artichoke cream, seared leeks, salicornia condiment and trout roe*

Pour commander, composez le 9 | To order, dial 9

Tarifs TTC service compris - Net Prices service included. Room service 10% extra
Origine des viandes : nées, élevées, abattues en France, Pologne, Allemagne ou Grande Bretagne. Liste des allergènes sur demande.
Meats origin : born, raised, slaughtered in France, Germany, Poland or Great Britain. List of the allergens on request.

# CARTE DE SAISON

## LES FROMAGES • CHEESES

Le fromage lyonnais • "Lyonnais" cheese • 8€

Saint-Marcellin entier de la « Mère Richard »
*Saint Marcelin from La Mère Richard*

Sélection de fromages affinés Fromagerie Le Gone bouquet de salade • 14€
*Selection of mature cheeses Fromagerie Le Gone salad bouquet*

## LES DESSERTS • DESSERTS

Le dessert lyonnais • "Lyonnais" dessert • 12€

Ile flottante aux éclats de pralines et noisettes
*Floating island with praline and hazelnut flakes*

Ganache montée au chocolat Oriado, cœur passion & vanille,
tuile au grué de cacao • 12€
*Oriado chocolate ganache, passion fruit and vanilla centre, cocoa nib tuile*

Pavlova au thé Earl Grey et à la bergamote, citrons verts confits • 12€
*Earl Grey and bergamot pavlova with candied limes*

Baba au rhum et au fruits de saison, ganache montée
et vanille de Madagascar - À partager à deux • 12€ par personne
*Rum baba with seasonal fruits, whipped ganache and Madagascan vanilla - Serves two*



## MENU DES GONES • KID'S MENU

(moins de 12 ans • under 12's) • 15€

Volaille fermière ou poisson du jour accompagné.e
de riz basmati ou de légumes de saison
*Free-range poultry or the catch of the day, served with basmati rice or seasonal vegetables*

2 boules de glace au choix, de la maison Nardone
ou île flottante aux éclats de pralines et noisettes
*2 scoops of ice cream of your choice, from Nardone or floating island with praline and hazelnut pieces*

Pour commander, composez le 9 | To order, dial 9

Tarifs TTC service compris - Net Prices service included. Room service 10% extra
Origine des viandes : nées, élevées, abattues en France, Pologne, Allemagne ou Grande Bretagne. Liste des allergènes sur demande.
Meats origin : born, raised, slaughtered in France, Germany, Poland or Great Britain. List of the allergens on request.

# CARTE DES VINS

## LES COLLECTIONS

*Cette Collection réunit aussi bien des domaines confidentiels que de grandes Maisons au rayonnement international.*

*Que vous soyez amateur ou connaisseur, le classement de nos bouteilles a été pensé pour vous accompagner à travers la diversité des profils aromatiques et l'identité de chaque vin.*

« L'eau est la prose des liquides, l'alcool en est la poésie. »

Ferdinand Reiber

# AU VERRE • *GLASS*

Millésimes 12 cl

## VINS ROUGES • *RED WINES*

**Maison Chavin** · Vin sans alcool · Cabernet Merlot ..... 6 €

**AOP Brouilly, Prélude** · Château de la Perrière ..... 2022 ..... 11 €

**AOP Bourgogne, Pinot Noir, Vieilles vignes** · Domaine Masse ..... 2024 ..... 10.5 €

**IGP Collines Rhodaniennes Syrah** · Domaine Pichon ..... 2024 ..... 9.5 €

**AOP Côtes du Rhône, Saint Gervais** · Domaine Clavel ..... 2022 ..... 12 €

## VINS BLANCS • *WHITE WINES*

**Maison Chavin** · Vin sans alcool · Sauvignon blanc ..... 6 €

**AOP Côtes du Rhône, La Redonne** · Jean-Luc Colombo ..... 2025 ..... 9 €

**AOP Beaujolais** · Château de Chanzé ..... 2022 ..... 10 €

**AOP Macon Milly-Lamartine** · Domaine Eloy ..... 2024 ..... 9.5 €

**IGP Ardéche Cuvée Mathilde** · Domaine Vigier ..... 2024 ..... 12 €
(vendange tardive)

## VINS ROSÉS • *ROSÉS WINES*

**Maison Chavin** · Vin sans alcool · Rosé ..... 6 €

**AOP Côtes de Provence · Figuière, Cuvée première** ..... 2025 ..... 10.5 €
Famille Combard

**AOP Côtes de Provence · Maison Sainte Marguerite** ..... 2025 ..... 13 €
Cuvée Symphonie

## CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS • *CHAMPAGNES & SPARKLING*

**Le Petit étoilé • Effervescent demi-sec · Sans alcool · Biologique et vegan** ..... 6 €

**Maison Chavin • Effervescent sec · Sans alcool · Blanc de blanc** ..... 7 €

**AOP Champagne Laurianne Lejour, Brut grand cru** ..... 16 €

**AOP Champagne Ruinart, Cuvée R** ..... 22 €

**AOP Champagne Ayala, Rosé majeur** ..... 23 €

BIO / ORGANIC

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

# VINS À LA BOUTEILLE • *BOTTLE OF WINE*

Millésimes 75 cl

## VINS BLANCS • *WHITE WINES*

### *Bourgogne et Beaujolais*

#### LES FRAIS · *Frais, tendus, droits et nets*

| | | |
|---|---|---|
| **AOP Macon Milly-Lamartine** · Domaine Eloy | 2024 | 41 € |
| **AOP Viré-Clessé** · Domaine des Tourterelles | 2022 | 57 € |
| **AOP Chablis** · Domaine Gérard Tremblay | 2025 | 68 € |
| **AOP Saint-Aubin, 1er cru, Les Champlots** · Domaine Larue | 2023 | 86 € |
| **AOP Auxey-Duresses, vieilles vignes** · Domaine Diconne | 2021 | 92 € |
| **AOP Saint-Véran** · Domaine Jacques Saumaize | 2024 | 65 € |
| **AOP Bourgogne** · Famille Perrachon | 2025 | 45 € |

#### LES GÉNÉREUX · *Ronds, souples et charmeurs*

| | | |
|---|---|---|
| **AOP Beaujolais** · Château de Chanzé | 2022 | 43 € |
| **AOP Pouilly-Fuissé, vieilles vignes** · Domaine Renaud | 2024 | 65 € |
| **AOP Rully** · Domaine Chanson | 2024 | 68 € |
| **AOP Mercurey, Les Terroirs** · Famille Masse | 2022 | 83 € |
| **AOP Santenay, Le Chainey** · Domaine Claude Nouveau | 2022 | 86 € |
| **AOP Chablis 1er cru, Beauroy** · Domaine Gérard Tremblay | 2023 | 90 € |
| **AOP Meursault Les Clous** · Maison Bouchard et Fils | 2022 | 160 € |

#### LES ROBUSTES · *Puissants, vigoureux, solides et structurés*

| | | |
|---|---|---|
| **AOP Beaujolais village** · Château de Pierreux | 2024 | 42 € |
| **AOP Auxey-Duresses** · Domaine Henri Latour et fils | 2022 | 79 € |
| **AOP Saint Romain, Le Jarron** · Domaine Henri Latour et Fils | 2022 | 83 € |
| **AOP Beaune 1er Cru, Saint-Landry (Monopole)** · Bouchard Père et fils | 2020 | 140 € |
| **AOP Beaune 1er Cru, Clos des Mouches** · Domaine Chanson | 2022 | 184 € |
| **AOP Chassagne-Montrachet** · Domaine Larue | 2023 | 145 € |
| **AOP Corton Vergennes Grand Cru** · Domaine Chanson | 2011 | 185 € |

BIO / ORGANIC

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

# VINS À LA BOUTEILLE • *BOTTLE OF WINE*

Millésimes 75 cl

## VINS BLANCS • *WHITE WINES*

### *Vallée du Rhône*

#### LES FRUITÉS · *Frais et gourmands avec des arômes dominants de fruits*

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **IGP Collines Rhodaniennes Marsanne** · Jeanne Gaillard | 2025 | 42 € |
| | **IGP Ardèche vendanges tardives Viognier** · Domaine Vigier | 2024 | 48 € |
| | **AOP Côtes du Rhône, La Redonne** · Jean-Luc Colombo | 2025 | 48 € |
| | **IGP Collines Rhodaniennes Virgule Marsanne-Roussanne** · Domaine Deleu | 2024 | 55 € |
| | **IGP Collines Rhodaniennes Viognier, Mon grand-père était limonadier** · Julien Pilon | 2024 | 58 € |
| | **AOP Crozes-Hermitage** · Domaine Combat | 2023 | 69 € |

#### LES GÉNÉREUX · *Ronds, souples et charmeurs*

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **AOP Côtes du Ventoux, Lux Grandinis** · Vignerons Caritatis | 2021 | 55 € |
| | **AOP Saint Péray, La Belle de Mai** · Jean-Luc Colombo | 2025 | 72 € |
| | **AOP Croze-Hermitage, Les Pontaix** · Domaine Laurent Fayolle | 2023 | 80 € |
| | **AOP Condrieu** · Christophe Pichon | 2023 | 92 € |
| | **AOP Saint Joseph** · Pierre Gaillard | 2025 | 64 € |

#### LES ROBUSTES · *Puissants, vigoureux, solides et structurés*

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **AOP Côtes du Ventoux, Silentium Tibi Laus** · Vignerons Caritatis | 2019 | 98 € |
| | **AOP Côtes du Ventoux, Châteauneuf du Pape** · Domaine Clef de St-Thomas | 2024 | 98 € |
| | **AOP Condrieu** · Château le Devay | 2023 | 108 € |
| | **AOP Hermitage, Les Dionnières** · Domaine Laurent Fayolle | 2023 | 130 € |

BIO / ORGANIC

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

# VINS À LA BOUTEILLE • *BOTTLE OF WINE*

Millésimes 75 cl

## VINS ROUGES • *RED WINES*

### *Bourgogne*

#### LES FRUITÉS · *Frais et gourmands avec des arômes dominants de fruits*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **AOP Bourgogne, Pinot Noir, Vieilles vignes** · Domaine Masse | 2024 | 45 € |
| **AOP Givry** · Domaine Chanson | 2022 | 90 € |
| **AOP Givry 1er Cru, La Brulée** · Domaine Masse | 2024 | 85 € |
| **AOP Hautes Côtes de Beaune** · Domaine Denis Carré | 2020 | 85 € |
| **AOP Côte de nuits Villages** · Domaine Arlaud | 2023 | 95 € |
| **AOP Auxey-Duresses** · Domaine Henri Latour et fils | 2023 | 79 € |

#### LES ROBUSTES · *Puissants, vigoureux, solides et structurés*

| | | |
|---|---|---|
| **AOP Maranges** · Domaine Claude Nouveau | 2023 | 69 € |
| **AOP Fixin, Les Champstions** · Domaine Collote | 2022 | 80 € |
| **AOP Côtes de Nuits Villages** · Domaine Chanson | 2021 | 92 € |
| **AOP Aloxe-Corton** · Domaine Larue | 2023 | 96 € |
| **AOP Marsannay Champs-Perdrix** · Domaine Huguenot | 2020 | 124 € |
| **AOP Nuits-Saint-Georges** · Domaine Arlaud | 2023 | 155 € |
| **AOP Beaune 1er cru, Clos de la Mousse** · Maison Bouchard et Fils | 2018 | 155 € |
| **AOP Pommard 1er Cru Les Pézerolles** · Maison Bouchard et Fils | 2018 | 170 € |
| **AOP Volnay 1er cru, Les Caillerets** · Maison Bouchard et Fils | 2020 | 190 € |
| **AOP Beaune 1er cru, Clos des Fèves Monopole** · Domaine Chanson | 2023 | 190 € |

#### LES RAFFINÉS · *Équilibrés, frais, structurés avec une complexité aromatique*

| | | |
|---|---|---|
| **AOP Saint Aubin 1er Cru, Sentier du Clou** · Domaine Larue | 2023 | 78 € |
| **AOP Chassagne-Montrachet** · Domaine Larue | 2023 | 89 € |
| **AOP Auxey-Duresses** · Domaine Diconne | 2022 | 90 € |
| **AOP Chambolle-Musigny** · Domaine Arlaud | 2023 | 121 € |
| **AOP Beaune 1er cru, Les Chouacheux** · Domaine Benoit Sordet | 2022 | 125 € |
| **AOP Givry 1er Cru Clos Charlé** · Domaine Mouton | 2023 | 95 € |
| **AOP Santenay 1er cru, Grand Clos Rousseau** · Domaine Claude Nouveau | 2023 | 95 € |
| **AOP Hautes Côtes de Nuits** · Domaine Arlaud | 2022 | 95 € |
| **AOP Côte de Beaune Village** · Domaine Chanson | 2022 | 105 € |

BIO / ORGANIC

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

# VINS À LA BOUTEILLE • *BOTTLE OF WINE*

Millésimes 75 cl

## VINS ROUGES • *RED WINES*

### *Vallée du Rhône*

#### LES FRUITÉS · *Frais et gourmands avec des arômes dominants de fruits*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **AOP Cairanne, les Hautes Rives** · Domaine Pierre Amadieu | 2023 | 39 € |
| **IGP Collines Rhodaniennes Syrah** · Domaine Christophe Pichon | 2024 | 42 € |
| **AOP Côtes du Rhône, Les Forots** · Jean-Luc Colombo | 2024 | 48 € |
| **IGP Collines Rhodaniennes Syrah, Hurlu** · Domaine Deleu | 2024 | 51 € |
| **AOP Gigondas, Grand Romane** · Domaine Pierre Amadieu | 2023 | 65 € |
| **AOP Saint-Joseph , Hémisphère** · Domaine Boissonnet | 2024 | 60 € |
| **AOP Crozes-Hermitage, Bacchus** · Domaine Combat | 2023 | 65 € |
| **AOP Côtes du Ventoux, Lux Excelsior** · Vignerons Caritatis | 2020 | 55 € |
| **AOP Côte Rôtie, Enomis** · Mouton Père et fils | 2023 | 119 € |
| **AOP Côte Rôtie, Promesse** · Domaine Christophe Pichon | 2022 | 135 € |

#### LES ROBUSTES · *Puissants, vigoureux, solides et structurés*

| | | |
|---|---|---|
| **AOP Grignan-Les-Adhémars, vieilles vignes** · Domaine Grangeneuve | 2024 | 44 € |
| **AOP Côte du Rhône Villages, Saint Gervais** · Domaine Clavel | 2022 | 49 € |
| **AOP Crozes-Hermitage** · Domaine Entrefaux | 2023 | 65 € |
| **AOP Grignan-Les-Adhémars, La Truffière** · Domaine Grangeneuve | 2024 | 69 € |
| **AOP Saint-Joseph** · Pierre Gaillard | 2024 | 71 € |
| **AOP Côtes du Ventoux, UBI Caritas et Amor** · Vignerons Caritatis | 2019 | 98 € |
| **AOP Châteauneuf du Pape** · Domaine Clef de Saint Thomas | 2022 | 98 € |
| **AOP Côte Rôtie, Les Méandres** · Domaine Guy Bernard | 2023 | 128 € |
| **AOP Cornas, Terres Brulées** · Jean Luc Colombo | 2022 | 110 € |

#### LES RAFFINÉS · *Équilibrés, frais, structurés avec une complexité aromatique*

| | | |
|---|---|---|
| **AOP Côte Rôtie, La Porchette** · Julien Pilon | 2022 | 128 € |
| **AOP Hermitage, Les Diognères** · Domaine Laurent Fayolle | 2022 | 130 € |
| **AOP Côte-Rôtie** · Pierre Gaillard | 2024 | 139 € |
| **AOP Cornas, Les Ruchets** · Jean Luc Colombo | 2019 | 210 € |
| **AOP Saint-Joseph, La Relève** · Jeanne Gaillard | 2023 | 75 € |
| **AOP Saint-Joseph, Rue des Poissonniers** · Julien Pilon | 2024 | 78 € |

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

# VINS À LA BOUTEILLE • *BOTTLE OF WINE*

Millésimes 75 cl

## VINS ROUGES • *RED WINES*

### *Beaujolais*

#### LES FRUITÉS · *Frais et gourmands avec des arômes dominants de fruits*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **AOP Brouilly, Prélude** · Château de la Perrière | 2022 | 47 € |
| **AOP Saint Amour** · Domaine Jean-Paul Brun | 2024 | 52 € |
| **AOP Fleurie** · Domaine Jean-Paul Brun | 2024 | 57 € |

#### LES ROBUSTES · *Puissants, vigoureux, solides et structurés*

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **AOP Brouilly** · Château de Pierreux | 2022 | 43 € |
| | **AOP Moulin à Vent, Les Greneriers** · Domaine les Deux Flèches | 2022 | 49 € |
| | **AOP Moulin à Vent, Les Deschanes** · Domaine du Clos du Fief | 2024 | 47 € |
| | **AOP Côte de Brouilly Pierre Bleue** · Domaine Marc Antonin Blain | 2019 | 60 € |

## VINS ROSÉS • *ROSÉ WINES*

### *Provence*

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **AOP Côtes De Provence Promise** · Château Maïme | 2025 | 40 € |
| | **AOP Côtes De Provence Première de Figuière** · Famille Combard | 2025 | 47 € |
| | **AOP Côtes De Provence Symphonie** · Château Sainte Marguerite | 2025 | 65 € |
| | **AOP Côtes De Provence G de Galoupet** · Château Galoupet | 2025 | 47 € |

BIO / ORGANIC

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.

# VINS À LA BOUTEILLE • *BOTTLE OF WINE*

Millésimes 75 cl

## CHAMPAGNES

### LES FRAIS · *Frais, tendus, droits et nets*

**AOP Champagne Grand Cru Brut** · Laurianne Lejour ..... 92 €
**AOP Champagne Granc Cru Blanc de Blancs 2019** · Laurianne Lejour ..... 120 €
**AOP Champagne Cuvée R** · Ruinart ..... 130 €
**AOP Champagne Rosé Brut Majeur** · Ayala ..... 136 €
**AOP Champagne Brut Blanc de Blancs 1757** · Abelé ..... 147 €
**AOP Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs 1757** · Abelé ..... 198 €
**AOP Champagne Cuvée R Blanc de Blancs** · Ruinart ..... 198 €

### LES VINEUX · *Complexes, structurés, ronds avec une richesse arômatique*

**AOP Champagne Cuvée Spéciale** · Bollinger ..... 120 €
**AOP Champagne Rosé Cuvée Spéciale** · Bollinger ..... 204 €
**AOP Champagne PN 2018** · Bollinger ..... 210 €
**AOP Champagne Grande Année 2014** · Bollinger ..... 230 €

## VINS SANS ALCOOL • *ALCOHOL-FREE WINE*

75 cl

**Maison Chavin** · Rouge Cabernet Merlot ..... 33 €
**Maison Chavin** · Sauvignon Blanc ..... 33 €
**Maison Chavin** · Rosé ..... 33 €
**Maison Chavin** · Vin effervescent sec · blanc de blanc ..... 39 €
**Le Petit étoilé** Vin effervescent demi-sec · Biologique et vegan ..... 33 €

BIO / ORGANIC

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net Prices service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.