

LE MIDI

LA CARTE

HÔTEL LE YULE – Restaurant Solstice – Val d'Isère

Chef exécutif : Rita SILVA


Chef pâtissier : Valter RIBEIRO

À PARTAGER

La Terrine Campagnarde Maison 22 €
Homemade Country Terrine

La Terrine de Foie Gras de Canard Maison 31€
Homemade Duck "Foie Gras" Terrine

L'Ardoise de charcuterie et fromages de notre vallée 23 €
Board of deli meats and cheeses from our valley

 **Planche de la mer** 37 €
Tarama truffé, sardine a l'huile et poulpe confit
Plate of the sea with truffle tarama, sardine and octopus

POUR COMMENCER

La Yule César 26 €
Romaine, Volaille, Anchois, Croûtons, Sauce Caesar
Yule Caesar: Romaine Lettuce, Poultry, Anchovies, Croutons, Caesar Dressing

La Niçoise 24 €
Laitue, Tomates Cerises, Anchois, Thon, Olives Noires
"Niçoise": Lettuce, Cherry Tomatoes, Anchovies, Tuna, Black Olives

La Mixte 18 €
Pousses de Salade, Tomates Cerises
Mixed Salad: Young Salad Shoots, Cherry Tomatoes

AUTOUR DE LA TRUFFE

Le Risotto Carnaroli à la truffe noire 43 €
Riz Carnaroli à la truffe noire « Tuber Mélanosporum », Jus de volaille
Carnaroli Risotto with "Tuber Mélanosporum" black Truffle, Poultry juice

Tagliatelles à la truffe noire 42€
Black truffle Tagliatelle

L'Omelette à la truffe noire 32 €
Black Truffle Omelette



LES PÂTES

Les Pâtes artisanales (250g)	26 €
Sauce au choix : Tomate – Carbonara – Bolognaise – Pesto	
<i>Craft Pastas with sauce at your convenience: Tomato – Carbonara – Bolognese - Pesto</i>	
La Lasagne	27 €
Ricotta, Bœuf, Coulis de Tomates, Parmesan	
<i>Lasagna: Ricotta – Ground Beef – Tomato sauce – Parmesan cheese</i>	
Le Gratin de Crozets au reblochon et jambon de Savoie	23 €
<i>The crozets-pasta gratin with Reblochon cheese and Savoy cured ham</i>	

LES CLUBS ET LES BURGERS


Le Burger retour des Alpages	29 €
Reblochon et Jambon de Savoie	
<i>Alpes Burger: Reblochon cheese and Savoy cured ham</i>	
Le Chicken Burger	28 €
Filet de Volaille fermière, Cheddar, Bacon grillé	
<i>Chicken Burger: free range Poultry filet, Cheddar, Grilled bacon</i>	
Le Club Classique	25 €
Œuf au plat, Lard croustillant & Chips Maison	
<i>Classical club sandwich: fried egg, crispy bacon with Homemade Chips</i>	
 Le Club au Crabe	28 €
Salade Wakamé, Mayonnaise Wasabi & Chips Maison	
<i>Crab club sandwich: Wakame seaweed salad, Wasabi mayonnaise with Homemade Chips</i>	



LE BISTRO

Le dos de Saumon juste saisi, écrasé de pommes de terre et sauce vierge 29 €
Salmon filet just grilled, smash potatoes, olive oil sauce with tomatoes and black olives

Le Cabillaud vapeur façon bourride, légumes du moment 28 €
Cod fish steamed in a foil with a garlic sauce, daily Vegetable

 **La Pièce du Boucher** à la plancha, pommes grenailles aux Lardons, béarnaise 33 €
Daily piece of Meat just grilled, small potatoes with bacon strips, Béarnaise sauce

Le Suprême de Volaille fermière au naturel, topinambours rôtis, 31€
Poêlée de champignons
Free range Poultry breast, Jerusalem artichoke roasted, stir fried mushrooms

LES SUPPLÉMENTS

Salade verte 5€
Green salad

Frites maison 7€
Homemade French fries

Purée de pommes de terre 6€
Mashed potatoes


Pâtes 6€
Pastas

Légumes vapeurs 6€
Steamed vegetables


Purée de pommes de terre à la truffe 16€
Black truffle mashed potatoes



LES PIZZAS

	La Yule Base Crème, Pommes de terre fumées, Oignons confits, Reblochon fermier, Jambon de Savoie <i>“Crème fraîche”, Smoked Potatoes, Onion chutney, Reblochon cheese, Savoy cured ham</i>	22 €
	La Margherita Sauce Tomate, Mozzarella, Olives <i>Tomato sauce, Mozzarella cheese, Black olives</i>	19 €
	La Basica Sauce Tomate, Emmental, Olives <i>Tomato Sauce, Emmental cheese, Black olives</i>	18 €
	La 4 Fromages Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Chèvre frais, Roquette, Olives <i>Mozzarella, Gorgonzola, Fontina and fresh Goat cheese, Arugula Salad and Black Olives</i>	24 €
	La Truffe Noire Base Crème, Mascarpone à la truffe, Jambon à la truffe, Râpé de Truffe noire, Parmesan <i>“Crème fraîche”, mascarpone sauce with black Truffle, sliced black Truffle, Parmesan cheese</i>	43 €
	La Verduretta Sauce Tomate, Mozzarella, Aubergines, Poivrons, Courgettes, Champignons, Olives <i>Tomato sauce, Mozzarella, Eggplants, Sweet Peppers, Zucchini, Mushrooms, Black Olives</i>	23 €
	Ingrédient supplémentaire / extra ingredient : +2€/ingrédient	

LES DESSERTS

	Le talent de notre Chef Pâtissier Valter à votre service, 1 assiette pour 3 gourmandises au buffet <i>1 plate of 3 dessert “au buffet”</i>	18 €
	La Coupe Glacée, 2 boules au choix Vanille ; chocolat ; caramel ; mangue ; fraise ; framboise ; passion ; poire <i>Ice cream and sorbet, 2 flavours at your convenience Vanilla ; Chocolate ; Caramel ; Strawberry ; Raspberry ; Passion fruit ; Pear</i>	9 €



LES PLATS DU JOUR DE LA SEMAINE

LUNDI

Beau médaillon de lotte grillé, pommes de terre écrasées et chorizo, piperade
Grilled piece of monkfish, mash potatoes with chorizo, chili piperade

MARDI

Coquelet rôti au thym, poêlée forestière
Coquerel roasted with thyme, mushrooms bacon and potatoes

MERCREDI

Morue charbonnière marinée au soja, poêlée de légumes façon wok
Black cod marinated with soy sauce, wok of vegetables

JEUDI

Epaule d'agneau confite au Raz El Hanout, quinoa oriental
Lamb shoulder slowly cooked with Raz El Hanout spices, oriental quinoa

VENDREDI

Assiette de l'écailler
Seafood plate

SAMEDI

Cochon de lait confit et purée de pommes granny, mille-feuille de pommes de terre
Slowly cooked pork chest and apple puree, potatoes mille-feuille

DIMANCHE

Penne au saumon
Penne with salmon

Plat du jour – 28 €

Today's special

Demandez la soupe du jour – 19 €

Ask for today's soup

LE COIN DE L'ÉCAILLER

Assiette Spéciale Huître – 1 personne

33 €

3 Fines de claires n°3, 3 Spéciales de l'Impératrice « Joël Dupuch » n°3,
3 Spéciales Gillardeau n°3
3 oyster *Fine Fattened* n°3, 3 oyster *Spéciales de l'Impératrice "Joël Dupuch"* n°3,
3 oyster *Spéciales Gillardeau* n°3

Assiette dégustation – 1 personne

39 €

4 huîtres N° 3, 6 bulots (150g), 2 moules d'Espagne, 2 amandes, 3 crevettes cuites,
2 langoustines 16/20, crevettes grises (100g) et bigorneaux cuits (50g)
4 oysters N°3, 6 *whelks*, 2 *mussels from Spain*, 2 *ark shells*, 3 *shrimps*, 2 *langoustines*,
grey shrimps and periwinkles

Plateau Coquillages et Crustacés – 1 personne

45 €

½ tourteau 4/600, 6 huîtres N°3 Marennes Oléron, 3 moules d'Espagne, 3 amandes,
3 langoustines 16/20, 6 crevettes cuites, 10 bulots cuits, bigorneaux (50g) et crevettes grises (100g)
½ *crab*, 6 oysters N°3 from Marennes Oléron, 3 *mussels from Spain*, 3 *ark shell*, 3 *langoustines*,
6 *shrimps*, 10 *whelks*, *grey shrimps and periwinkles*

Plateau Crustacés – 1 personne

59 €

½ homard breton 4/600, ½ tourteau breton 4/600, 4 langoustines, 8 crevettes cuites
½ *lobster from Brittany*, ½ *crab*, 4 *langoustines*, 8 *shrimps*

Plateau Queen Yule - 1 personne

85 €

1/2 homard Breton 4/600, ½ tourteau breton 4/600,
6 huîtres N° Spéciale GILLARDEAU, 3 amandes, 3 moules d'Espagne, 3 langoustines Bretonnes,
8 crevettes cuites, 10 bulots (200g), bigorneaux (50g) et crevettes grises (100g)
½ *lobster from Brittany*, ½ *crab*, 6 oysters N°3 « Gillardeau », 3 *ark shell*, 3 *mussels from Spain*,
3 *langoustines from Brittany*, 8 *shrimps*, 10 *whelks*, *grey shrimps and periwinkles*

Plateau King Yule – 2 personnes

189 €

1 homard Breton 4/600, 1 tourteau 4/600, 6 langoustines bretonnes, 12 crevettes cuites,
6 amandes, 6 moules d'Espagne, bulots cuits (500g), bigorneaux (200g),
Crevettes grises (200g), 12 huîtres Spéciales GILLARDEAU N°3
1 *lobster from Brittany*, 1 *crab*, 6 *langoustines from Brittany*, 12 *shrimps*, 6 *ark shell*, 6 *mussels from Spain*,
whelks and periwinkles, *grey shrimps and 12 oysters Spéciales Gillardeau n°3*

L'ÉCAILLER AU DÉTAIL

Les huîtres par 6 – Oysters

Fines de claires n°3	16 €
Spéciales de l'Impératrice « Joël Dupuch » n°3	22 €
Spéciales Gillardeau n°3	

Les Coquillages et Crustacés

Bulots du jour et Aioli (300g) <i>Today's whelks served with an aioli mayonnaise</i>	11 €
Crevettes Grises (150g) <i>Grey shrimps</i>	9 €
12 Crevettes Roses (20/30) <i>12 shrimps</i>	24 €
6 Langoustines <i>6 langoustines</i>	27 €
½ Tourteau <i>½ crab</i>	14 €
1 Tourteau <i>1 crab</i>	28 €
½ Homard <i>½ Lobster</i>	27 €
1 Homard <i>1 Lobster</i>	54 €

Nos assiettes et nos plateaux sont accompagnés par les ingrédients et adjuvants.
(Citron, rémoulade citronnée, aioli, micro beurre salé, vinaigre échalotes miellées).

En cas de rupture d'un produit, nous vous proposons de modifier votre
demande par un autre produit de substitution.

LES P'TITS YULE

YULE Kids

Jusqu'à 12 ans – *Up to 12 years old*

LE POTAGE DU MOMENT / *Today's soup*

A base de nos Légumes frais livrés quotidiennement, en fonction du Marché

Based on fresh Vegetables delivered every day

LE MAC'YULE

Un savoureux blanc de Volaille fermière taillé en aiguillette puis pané et frit au beurre moussieux

Sliced free range Poultry breast, breaded and fried in butter

LE STEAK À CHEVAL

Un steak haché pur Bœuf sélection bouchère poêlé à sa convenance, un œuf au plat sur le dessus

Ground Beef just grilled served with a fried egg

LE CHIC'FISH

Blanc de Lieu ou Cabillaud finement pané puis cuit au beurre moussieux citronné ou simplement poché

Fillet of Cod fish lightly breaded and fried in a lemon butter or simply poached

LA PÂTE ARTISANALE / *Craft pastas*

Sauces au choix : Tomate – Carbonara – Bolognaise – Pesto

Sauce at your convenience: Tomato – Carbonara – Bolognese - pesto

LES ACCOMPAGNEMENTS / *Side dishes*

Riz, Pâtes, Frites Maison, Légumes Vapeurs, Purée Maison de Pommes de terre

Rice, Pasta, Homemade French Fries, Steamed Vegetables, Homemade Mashed Potatoes

LES DESSERTS

Le coulant au chocolat noir / *chocolat soft cake*

La crème caramel / *caramel cream*

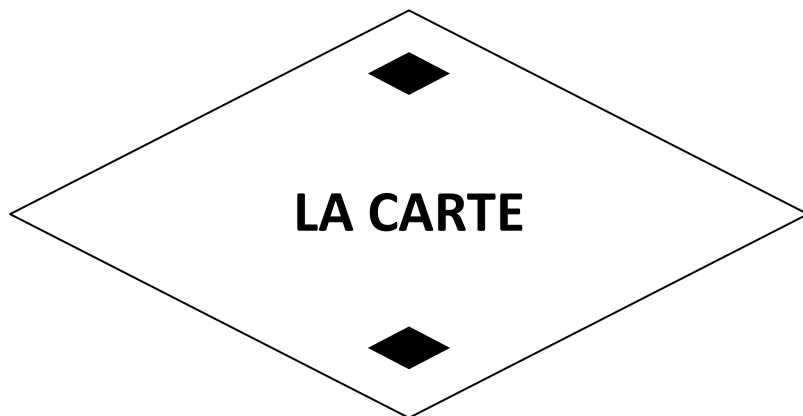
La coupe de glaces ou sorbets (2 boules au choix)

Vanille – Chocolat – Caramel – Mangue – Fraise – Framboise – Passion – Poire

Icecream and sorbet (2 flavours at your convenience)

Vanilla – Chocolate – Caramel – Mango – Strawberry – Raspberry – Passion fruit - Pear

Au choix : 1 Plat et 1 Dessert - 19€



LE SOIR

LA CARTE

HÔTEL LE YULE – Restaurant Solstice – Val d’Isère

Chef exécutif : Rita SILVA

Chef pâtissier : Valter RIBEIRO

LES ENTRÉES

POLENTA 24 €

Crémeuse à souhait, Beaufort, croûtons, jambon de montagne, jus corsé
Creamy Polenta with Beaufort cheese, croutons, savoy curved ham, poultry juice

FOIE GRAS DE CANARD 32 €

Une belle tranche en terrine condiments exotiques
Duck "Foie Gras", a nice terrine slice served with exotic condiments

Supplément demi-pension : 8 €

Half board supplement: 8 €

OURSIN DE MER 24 €

Tourteau et langue d'oursin en complicité, crémeux de la mer
Crab and sea urchin tongue duo with its creamy sea sauce

COQUILLES SAINT-JACQUES 25 €

De nos côtes, snackées vivement aux saveurs d'artichaut barigoule
Grilled Scallops from our coasts with artichokes flavours

LES POISSONS

HOMARD 57 €

Snacké vivement au beurre de coriandre et gingembre,
les coudes en raviolis, bouillon asiatique
Grilled lobster tail with coriander and ginger butter, claw meat raviolis, Asian flavours broth

Supplément demi-pension : 15 €

Half board supplement: 15 €

SAINT-PIERRE 43 €

En deux services, un façon sashimi et l'autre juste saisi, blettes confites, poêlée terre et mer
John Dory duo, one sashimi and a grilled fillet, candied white beets, land and sea garniture

BAR 39 €

Beau pavé bien rôti façon Grenobloise, mille-feuille de céleri à la truffe,
émulsion céleri et raifort

*Seabass fillet « à la Grenobloise », celery and truffle mille-feuille,
emulsion flavoured with celeriac and horseradish*



LES VIANDES

FILET D'AGNEAU

37 €

En croûte d'herbes, salsifis et café en toute complicité, jus de viande
Lamb fillet in an aromatic herbs crust, salsifys and coffee, meat juice



FILET DE BŒUF

53 €

Beurre de moelle truffé, crémeux de pommes de terre fumée au foin, oignons confits, bonbon de foie gras, truffe et jus à la truffe

Fillet of beef with a bone marrow and truffle butter, creamy potato smoked with hay, candied onions, foie gras, truffle slices and truffle juice

Supplément demi-pension : 16 €

Half board supplement: 16 €

COCHON

34 €

Grillé et confit aux agrumes,
purée de carottes au curcuma, mini carottes glacées et pack choy grillé
*Porc grilled with citrus, mashed carrots flavoured with curcuma,
small carrots and grilled pack choy*

LE VÉGÉTAL

FRAÎCHEUR DE CAROTTES

26 €

Les trois couleurs dans tous les états, gelée orange basilic, ketchup de noisette
Three colours carrots, savoury orange and basil jelly, homemade nuts ketchup

ŒUF DE POULE

28 €

À juste température, velouté de topinambours éclats de noisettes caramélisées
Egg poached at low temperature, creamy jerusalem artichoke soup, caramelized nuts chips

RISOTTO

43 €

Riz Carnaroli à la truffe noire « Tuber Mélanosporum », jus de volaille
Carnaroli risotto with « tuber mélanosporum » black truffle, poultry juice

Supplément demi-pension : 10 €

Half board supplement: 10 €



LE COIN DE L'ÉCAILLER

Assiette Spéciale Huître – 1 personne 33 €

3 Fines de claires n°3, 3 Spéciales de l'Impératrice « Joël Dupuch » n°3,
3 Spéciales Gillardeau n°3
3 oyster *Fine Fattened* n°3, 3 oyster *Spéciales de l'Impératrice "Joël Dupuch"* n°3,
3 oyster *Spéciales Gillardeau* n°3

Assiette dégustation – 1 personne 39 €

4 huîtres N° 3, 6 bulots (150g), 2 moules d'Espagne, 2 amandes, 3 crevettes cuites,
2 langoustines 16/20, crevettes grises (100g) et bigorneaux cuits (50g)
4 oysters N°3, 6 *whelks*, 2 *mussels from Spain*, 2 *ark shells*, 3 *shrimps*, 2 *langoustines*,
grey shrimps and periwinkles

* **Plateau Coquillages et Crustacés – 1 personne** 45 €

½ tourteau 4/600, 6 huîtres N°3 Marennes Oléron, 3 moules d'Espagne, 3 amandes,
3 langoustines 16/20, 6 crevettes cuites, 10 bulots cuits, bigorneaux (50g) et crevettes grises (100g)
½ *crab*, 6 oysters N°3 *from Marennes Oléron*, 3 *mussels from Spain*, 3 *ark shell*, 3 *langoustines*,
6 *shrimps*, 10 *whelks*, *grey shrimps and periwinkles*

Supplément demi-pension : 10 € - Half board supplement : 10 €

* **Plateau Crustacés – 1 personne** 59 €

½ homard breton 4/600, ½ tourteau breton 4/600, 4 langoustines, 8 crevettes cuites
½ *lobster from Brittany*, ½ *crab*, 4 *langoustines*, 8 *shrimps*

Supplément demi-pension : 28 € - Half board supplement : 28 €

* **Plateau Queen Yule - 1 personne** 85 €

1/2 homard Breton 4/600, ½ tourteau breton 4/600,
6 huîtres N° Spéciale GILLARDEAU, 3 amandes, 3 moules d'Espagne, 3 langoustines Bretonnes,
8 crevettes cuites, 10 bulots (200g), bigorneaux (50g) et crevettes grises (100g)
½ *lobster from Brittany*, ½ *crab*, 6 oysters N°3 « *Gillardeau* », 3 *ark shell*, 3 *mussels from Spain*,
3 *langoustines from Brittany*, 8 *shrimps*, 10 *whelks*, *grey shrimps and periwinkles*

Supplément demi-pension : 45 € - Half board supplement : 45 €

* **Plateau King Yule – 2 personnes** 189 €

1 homard Breton 4/600, 1 tourteau 4/600, 6 langoustines bretonnes, 12 crevettes cuites,
6 amandes, 6 moules d'Espagne, bulots cuits (500g), bigorneaux (200g),
Crevettes grises (200g), 12 huîtres Spéciales GILLARDEAU N°3
1 *lobster from Brittany*, 1 *crab*, 6 *langoustines from Brittany*, 12 *shrimps*, 6 *ark shell*, 6 *mussels from Spain*,
whelks and periwinkles, *grey shrimps and 12 oysters Spéciales Gillardeau n°3*

Supplément demi-pension par personne : 54 € - Half board supplement per person : 54 €

* Pour toute dégustation de nos plateaux, merci de nous faire commande avant 15h.
For any tasting of our plates, please order before 3pm.

L'ÉCAILLER AU DÉTAIL

Les huîtres par 6 – Oysters

Fines de claires n°3	16 €
Spéciales de l'Impératrice « Joël Dupuch » n°3	22 €
Spéciales Gillardeau n°3	29 €

Les Coquillages et Crustacés

Bulots du jour et Aïoli (300g) <i>Today's whelks served with an aioli mayonnaise</i>	11 €
Crevettes Grises (150g) <i>Grey shrimps</i>	9 €
12 Crevettes Roses (20/30) <i>12 shrimps</i>	24 €
6 Langoustines <i>6 langoustines</i>	27 €
½ Tourteau <i>½ crab</i>	14 €
1 Tourteau <i>1 crab</i>	28 €
½ Homard <i>½ Lobster</i>	27 €
1 Homard <i>1 Lobster</i>	54 €
Supplément demi-pension : 21 €	
Half board supplement : 21 €	

Nos assiettes et nos plateaux sont accompagnés par les ingrédients et adjuvants.
(Citron, rémoulade citronnée, aïoli, micro beurre salé, vinaigre échalotes miellées).

En cas de rupture d'un produit, nous vous proposons de modifier votre demande par un autre produit de substitution.

LES DESSERTS

LE PLATEAU DE 9 FROMAGES

21 €

De la fromagerie des Alpagnes, Meilleur Ouvrier de France

Cheese selection from « Alpage cheese dairy, Meilleur Ouvrier de France »

Supplément demi-pension : 4 €

Half board supplement: 4 €



Le Chocolat

22 €

Omelette norvégienne et son cœur coulant à la truffe

Baked Alaska with its truffle flowing heart

Supplément demi-pension: 5 €

Half board supplement: 5 €

Les Agrumes

15 €

Revisités comme notre chef pâtissier aime

Citrus revisited as our pastry chef love it

La Pomme

17 €

Anneau mousseau céleri et basilic

Granité de Chartreuse verte

Apple served with celery and basilic mousse, green « Chartreuse » granita

L'Ananas

19 €

Finger croustillant au coco

Ananas gingembre et guacamole

Pineapple and crunchy coconut finger, ginger and guacamole



LES P'TITS YULE – YULE Kids

Jusqu'à 12ans – Up to 12 years old

LE POTAGE DU MOMENT / *Today's soup*

A base de nos Légumes frais livrés quotidiennement, en fonction du Marché
Based on fresh Vegetables delivered every day

LE MAC'YULE

Un savoureux blanc de Volaille fermière taillé en aiguillette puis pané et frit au beurre moussieux
Sliced free range Poultry breast, breaded and fried in butter

LE STEAK À CHEVAL

Un steak haché pur Bœuf sélection bouchère poêlé à sa convenance, un œuf au plat sur le dessus
Ground Beef just grilled served with a fried egg

LE CHIC'FISH

Blanc de Lieu ou Cabillaud finement pané puis cuit au beurre moussieux citronné ou simplement poché
Fillet of Cod fish lightly breaded and fried in a lemon butter or simply poached

LA PÂTE ARTISANALE / *Craft pastas*

Sauces au choix : Tomate – Carbonara – Bolognaise – Pesto
Sauce at your convenience: Tomato – Carbonara – Bolognese - pesto

LES ACCOMPAGNEMENTS / *Side dishes*

Riz, Pâtes, Frites Maison, Légumes Vapeurs, Purée Maison de Pommes de terre
Rice, Pasta, Homemade French Fries, Steamed Vegetables, Homemade Mashed Potatoes

LES DESSERTS

Le coulant au chocolat noir / *chocolat soft cake*

La crème caramel / *caramel cream*

La coupe de glaces ou sorbets (2 boules au choix)

Vanille – Chocolat – Caramel – Mangue – Fraise – Framboise – Passion – Poire

Icecream and sorbet (2 flavours at your convenience)

Vanilla – Chocolate – Caramel – Mango – Strawberry – Raspberry – Passion fruit - Pear

Au choix : 1 Plat et 1 Dessert - 19€



LA CARTE DES VINS

HÔTEL LE YULE – Restaurant Solstice – Val d’Isère

Service et Taxes Inclus
Tous nos vins sont des AOP Sauf cas indiqué

CHAMPAGNE (75cl)

Les Bruts Blancs

Barons De Rothschild Extra Brut	92 €
Charles Heidsieck	96 €
Perrier Jouët Grand Brut	96 €
Laurent Perrier Brut	100 €
Bollinger « Spécial Cuvée »	115 €
Barons De Rothschild Blanc De Blancs	120 €
Laurent Perrier « Grand Siècle »	350 €

Les Bruts Rosés

Drappier Brut Nature	97 €
Ayala	98 €
Perrier Jouët Blason rosé	125 €
Barons de Rothschild	112 €
Charles Heidsieck	134 €
Bollinger	150 €
Laurent Perrier	184 €

Les Millésimés Blancs

Laurent Perrier	2006	126 €
Drappier Grande Sèndrée	2008	155 €
Bollinger Grande année	2007	270 €
Charles Heidsieck « Blanc des Millénaires »	1995	368 €
Barons de Rothschild	2008	399 €
Perrier Jouët « La Belle Époque »	2011	400 €
Perrier Jouët « La Belle Époque »	2008	425 €
Piper Heidsieck « Rare »	2002	454 €
Cristal Roederer	2009	468 €
Bollinger « R.D »	2004	685 €
Perrier Jouët Blanc de Blancs « La Belle Époque »	2004	850 €
S de Salon	2007	1120 €

Le Coteaux Champenois

Bollinger « La Côte aux enfants »	2014	308 €
-----------------------------------	------	-------

Les Millésimés Rosés

Drappier La Grande Sendrée	2010	190 €
Bollinger La Grande Année	2005	320 €
Laurent Perrier « Alexandra »	2004	792 €
Perrier Jouët « La Belle Époque »	2006	800 €

Les Grands Formats (150cL)

Barons de Rothschild Blanc	231 €
Barons de Rothschild Rosé	310 €
Laurent Perrier Blanc	205 €
Laurent Perrier Rosé	410 €
Bollinger	300 €
Bollinger (3L)	615 €
Bollinger (6L)	1227 €

LES VINS AU VERRE

Coupe de Champagne Perrier-Jouët Blanc Brut	17 €
Coupe de Champagne Perrier-Jouët Rosé Brut	19 €
Coupe de Champagne Prestige Bollinger « La Grande Année » 2007	38 €
Verre de Vin Rouge ou Blanc de Savoie	7 €
Verre de Vin Rouge ou Blanc de Bourgogne	9 €
Verre de Vin Rouge de Bordeaux	9 €
Verre de Vin Rouge de Côtes du Rhône	9 €
Verre de Vin Blanc de Loire	9 €
Verre de Vin Moelleux	9 €

LES EAUX 75cL

Evian	7 €
Badoit	7 €
Chateldon	8.5 €

BOURGOGNE BLANC (75cl)

CHABLIS	La Chablisienne	2014	55 €
CHABLIS 1 ^{er} Cru « Vaudevey »	Julien Brocard	2017	85 €
CHABLIS Grand Cru « Les Preuses »	Julien Brocard	2012	186 €
BOURGOGNE « Coteaux des Moines »	Maison Bouchard	2013	65 €
CÔTE DE BEAUNE			
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE « Bellis »	Henri Naudin	2014	71 €
PERNAND-VERGELESSES	Domaine Laboureau	2015	90 €
PULIGNY-MONTRACHET 1 ^{er} Cru « La Garenne »	Etienne Sauzet	2013	220 €
PULIGNY-MONTRACHET « Les Perrières »	Etienne Sauzet	2015	190 €
PULIGNY-MONTRACHET 1 ^{er} Cru « La Garenne »	Bruno Colin	2013	165 €
CHASSAGNE-MONTRACHET 1 ^{er} Cru « La Maltroie »	Bruno Colin	2015	145 €
CHASSAGNE-MONTRACHET	Bruno Colin	2015	120 €
AUXEY-DURESSES	Agnès Paquet	2015	75 €
AUXEY-DURESSES « Les Crais »	Alain Gras	2017	64 €
SAINT-AUBIN 1 ^{er} Cru « Les Perrières »	Agnès Paquet	2015	120 €
CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru	Dubreuil-Fontaine	2010	360 €
CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru	Bonneau Du Martray	2006	315 €
CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru	Bonneau Du Martray	2008	336 €
CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru	Bonneau Du Martray	2009	336 €
CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru	Bonneau Du Martray	1998	440 €
BIENVENUES-BATARD-MONTRACHET Grand Cru	Louis Carillon	2008	550 €
CRIOTS-BATARD-MONTRACHET Grand Cru	Louis Jadot	2001	750 €
MONTRACHET Grand Cru	Aegerter	2009	1200 €

SAVOIE BLANC (75cL)

COTEAUX DE CEVINS

I.G.P DES ALLOBROGES « Schiste" »	Domaine Des Ardoisières	2016	72 €
I.G.P DES ALLOBROGES « Quartz »	Domaine Des Ardoisières	2016	110 €

CLUSE DE CHAMBERY

ROUSETTE DE SAVOIE « Marestel »	Dupasquier	2012	61 €
ROUSETTE DE SAVOIE « El Hem »	Domaine G. Berlioz	2015	61 €
ROUSETTE DE SAVOIE	Domaine Dupraz	2015	53 €
ABYMES « Micraster »	Domaine Blard	2016	41€
CHIGNIN-BERGERON « Les Fripons »	Domaine G. Berlioz	2017	90 €
CHIGNIN-BERGERON « Opulent »	Philippe Grisard	2017	48 €
APREMONT « Le Moulin »	Domaine Dupraz	2016	38 €
APREMONT « La Déchirée »	J.C Masson	2016	55 €
APREMONT « Lisa »	J.C Masson	2017	40 €
APREMONT « Cuvée Du Centenaire »	J.C Masson	2016	57 €
APREMONT « Dames Bise »	J.C Masson	2015	60 €
APREMONT « Cœur d'Apremont »	J.C Masson	2010	134 €

SAVOIE ROUGE (75cL)

COTEAUX DE CEVINS

I.G.P DES ALLOBROGES « Améthyste »	Domaine Des Ardoisières	2016	102 €
------------------------------------	-------------------------	------	-------

CLUSE DE CHAMBERY

MONDEUSE Arbin « La Belle Romaine »	Château de Mérande	2017	52 €
MONDEUSE Arbin « Confidentiel »	Louis Trosset	2016	65 €
MONDEUSE Arbin « Avalanche »	F. Trosset	2015	49 €
VIN DE SAVOIE MONDEUSE « La Deuse »	Domaine G. Berlioz	2017	86 €
VIN DE SAVOIE MONDEUSE « Les Molières »	Philippe Grisard	2017	49 €
VIN DE SAVOIE « Paroxysme »	Cellier de la Baraterie	2017	47 €

BOURGOGNE ROUGE (75cL)

LA CÔTE DE NUITS

CÔTES DE NUITS VILLAGE « Viola »	Henri Naudin	2013	89 €
HAUTES CÔTES DE NUITS VILLAGE « Mysiotis »	Henri Naudin	2013	75 €
FIXIN	Frédéric Magnien	2015	80 €
NUITS-SAINT-GEORGES « Vieilles vignes »	Frédéric Magnien	2014	90 €
NUITS-SAINT-GEORGES	Domaine Bouchard	2014	115 €
NUITS-SAINT-GEORGES	Domaine Faiveley	2013	140 €
GEVREY-CHAMBERTIN	Thierry Mortet	2015	120 €
GEVREY-CHAMBERTIN « Vieilles Vignes »	Frédéric Magnien	2015	123 €
GEVREY-CHAMBERTIN	David Duband	2014	144 €
GEVREY-CHAMBERTIN	Domaine Aegerter	2017	165 €
CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru	Régnard	2001	233 €
LATRICIERES-CHAMBERTIN Grand Cru	Régnard	2006	287 €
LATRICIERES-CHAMBERTIN Grand Cru	Régnard	1997	287 €
CLOS DES LAMBRAYS Grand Cru	Clos Des Lambrays	2013	400 €
GRANDS ECHEZEAUX Grand Cru	Georges Noellat	2011	468 €
GRANDS ECHEZEAUX Grand Cru	Georges Noellat	2014	350 €
ECHEZEAUX Grand Cru	Claire Naudin	2014	332 €
ECHEZEAUX Grand Cru	Claire Naudin	2015	323 €
CLOS VOUGEOT Grand Cru	David Duband	2014	381 €

CÔTE DE BEAUNE

ALOXE-CORTON	Claire Naudin	2015	115 €
CORTON Grand Cru	Bonneau Du Martray	2003	328 €
CORTON Grand Cru	Bonneau Du Martray	2006	374 €
LADOIX 1 ^{er} Cru « La Corvée »	Henri Naudin	2013	84 €
BEAUNE 1 ^{er} Cru « Bélissand »	Domaine Aegerter	2014	85 €
POMMARD	Domaine Laboureau	2015	112 €
POMMARD « Vieilles Vignes »	Vincent Girardin	2015	153 €
AUXEY-DURESSES	Agnès Paquet	2014	70 €
AUXEY-DURESSES « Très Vieilles Vignes »	Alain Gras	2016	65 €
AUXEY-DURESSES	Domaine Labry	2014	57 €
SAINT-ROMAIN	Alain Gras	2015	60 €
CHOREY-LÈS-BEAUNES « Les Gourmandes »	Domaine Aegerter	2016	77 €

CÔTE CHALONNAISE

MERCUREY 1er Cru « La Cailloute »	Domine Theulot Juillot	2016	63 €
MERCUREY « Vieilles Vignes »	Domaine Faiveley	2017	64 €

BEAUJOLAIS

CHIROUBLES	Domaine Pacalet	2015	45 €
CHENAS	Domaine Pacalet	2015	39 €
SAINT-AMOUR	Dominique Piron	2017	44 €
MORGON « Côte de Py »	Dominique Piron	2016	50 €

BORDEAUX ROUGE (75cL)

HAUT-MÉDOC

LA TOUR DU HAUT MOULIN	2009	49 €
CHATEAU MALESCASSE	2012	59 €
JEAN GAUTREAU	2000	146 €

MOULIS EN MEDOC

CHATEAU CHASSE - SPLEEN	2014	122 €
-------------------------	------	-------

SAINT-ESTÈPHE

CHATEAU COS D'ESTOURNEL	2011	410 €
CHATEAU COS D'ESTOURNEL	2003	710 €
CHATEAU COS LABORY	2011	107 €
CHATEAU HAUT-MARBUZET	2014	103 €
CHATEAU LAFON ROCHET	2008	160 €

PAUILLAC

CHATEAU PICHON-LONGUEVILLE	2008	483 €
CHATEAU GRAND PUY LACOSTE	2009	311 €
CHATEAU PONTET CANET	2000	441 €
CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD	2008	1 530 €
CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD	2014	1 110 €
LES FORTS DE LATOUR	2005	528 €
LES FORTS DE LATOUR	2009	456 €

SAINT-JULIEN

CHATEAU LEOVILLE POYFERRE	2006	241 €
CHATEAU LEOVILLE POYFERRE	2008	216 €
CHATEAU LEOVILLE POYFERRE	2010	414 €
CHATEAU LEOVILLE DE LAS CASES	2007	450 €
CHATEAU LEOVILLE BARTON	2009	517 €
CHATEAU BEYCHEVELLE	2014	270 €
CHATEAU BEYCHEVELLE	2009	288 €
CHATEAU DUCRU BEAUCAILLOU	2009	795 €
CHATEAU DUCRU BEAUCAILLOU	2003	510 €
CHATEAU DUCRU BEAUCAILLOU	2015	680 €
LA CROIX DE BEAUCAILLOU	2010	180 €
CHATEAU TALBOT	2006	295 €
CHATEAU TALBOT	2000	413 €
CHATEAU TALBOT	2001	263 €
CHATEAU TALBOT	2005	274 €
CLOS DU MARQUIS	2011	163 €

MARGAUX

CHATEAU BRANE- CANTENAC	2001	216 €
CHATEAU BRANE -CANTENAC	2014	144 €
CHATEAU MARGAUX	2008	1 152 €
CHATEAU MARGAUX	2004	816 €
CHATEAU MARGAUX	2012	672 €
CHATEAU RAUZAN- SEGLA	2005	389 €
CHATEAU RAUZAN -SEGLA	2012	294 €
CHATEAU PALMER	2007	650 €

GRAVES & PESSAC-LÉOGNAN

CHATEAU PAPE CLEMENT	2007	288 €
DOMAINE DE CHEVALIER	2009	259 €
CHATEAU SMITH HAUT LAFFITE	2007	234 €
CHATEAU HAUT BRION	2004	840 €
CHATEAU HAUT BRION	2009	1 632 €
CHATEAU HAUT BRION	2012	840 €
CHATEAU HAUT BRION	2015	980 €

SAINT-ÉMILION

CHATEAU PAVIE	2014	480 €
CHATEAU CHEVAL BLANC	2000	2 268 €
CHATEAU CHEVAL BLANC	2007	821 €
CHATEAU CHEVAL BLANC	2011	1 512 €
CHATEAU CHEVAL BLANC	2012	1 368 €
CHATEAU CHEVAL BLANC	2015	1944 €
CHATEAU TERTRE ROTEOEUF	1995	648 €
CHATEAU TERTRE ROTEOEUF	1999	312 €
CHATEAU LA TOUR FIGEAC	2007	160 €

POMEROL et LALANDE DE POMEROL

CHATEAU SIAURAC	2014	77 €
CHATEAU LE GAY	2008	353 €
CHATEAU BELLE-BRISE	2012	400 €
CHATEAU BELLE-BRISE	2015	440 €

SAINTE-FOY BORDEAUX

CHATEAU HOSTENS PICANT « Lucullus »	2014	80 €
CHATEAU HOSTENS PICANT	2011	45 €

BORDEAUX BLANC (75cL)

SAINTE-FOY BORDEAUX

CHATEAU HOSTENS PICANT « Les Demoiselles »	2014	52 €
--	------	------

PESSAC-LÉOGNAN

CHATEAUX CARBONNIEUX	2012	92 €
DOMAINE DE CHEVALIER	2014	227 €
CHATEAU LA TOUR LEOGNAN	2013	57 €

SAUTERNES

CHATEAU YQUEM	2008	840 €
---------------	------	-------

VALLÉE DU RHÔNE BLANC (75cL)

SEPTENTRIONALE

SAINT-PÉRAY « Harmonie »	Alain Voge	2016	59 €
SAINT-JOSEPH	Domaine Bernard Gripa	2015	60 €
SAINT-JOSEPH « Lyseras »	Domaine Yves Cuilleron	2016	42 €
SAINT-JOSEPH « Le Berceau »	Domaine Bernard Gripa	2015	88 €
SAINT-JOSEPH « Les Granilites »	M. Chapoutier	2015	85 €
SAINT-JOSEPH	Domaine Stéphane Montez	2016	56 €
CONDRIEU « La Petite Côte »	Yves Cuilleron	2016	79 €
CONDRIEU « Invitare »	M. Chapoutier	2015	98 €
CROZES-HERMITAGE	Alain Graillot	2016	61 €
CROZES-HERMITAGE « Horizons »	Domaine de Boisseyt	2017	49 €
HERMITAGE « Chante Alouette »	M. Chapoutier	2015	140 €

MÉRIDIIONALE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE	Alain Jaume	2014	101 €
CHATEAUNEUF-DU-PAPE	Domaine De La Janasse	2016	103 €
CHATEAUNEUF-DU-PAPE	Château de Beaucastel	2017	250 €
CÔTES-DU-RHÔNE « La vie on y est »	Domaine Gramenon	2016	57 €

VALLÉE DU RHÔNE ROUGE (75cL)

SEPTENTRIONALE

CÔTES-DU-RHÔNE « Petit Ours »	Matthieu Barret	2017	40 €
SAINT-JOSEPH	Domaine Courbis	2016	67 €
SAINT-JOSEPH	Domaine Barou	2017	45 €
CROZES-HERMITAGE	Domaine Aléofane	2017	62 €
CROZES-HERMITAGE « Les Chassis »	Yves Cuilleron	2016	75 €
CÔTE-RÔTIE « Les Grandes Places »	Stéphane Montez	2014	240 €
CÔTE-RÔTIE « Les Grandes Places »	Michel Gerin	2015	197 €
CORNAS « Billes Noires »	Mathieu Barret	2013	166 €
CORNAS « Les Côtes »	Yves Cuilleron	2015	121 €

MÉRIDIONALE

VACQUEYRAS « Grande Garrigue »	Alain Jaume	2015	51 €
CHATEAUNEUF-DU-PAPE	Château de Beaucastel	2016	225 €
CHATEAUNEUF-DU-PAPE « La Bernardine »	M. Chapoutier	2015	147 €
CÔTES-DU-RHÔNE « Fait Soif »	M. et F. Laurent	2016	38 €

RÉGION BLANC (75cL)

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE rosé	Château Pampelonne	2017	42 €
CÔTES DE PROVENCE rosé « Rose et Or »	Château Minuty	2017	78 €
CÔTES DE PROVENCE rosé	Château de Peyrassol	2017	50 €
BANDOL rosé	Château de Pibarnon	2016	60 €
CÔTES DE PROVENCE	Château de Peyrassol	2015	55 €
CORSE FIGARI	Clos Canarelli	2014	97 €
PALETTE	Château Simone	2014	85 €
I.G.P ALPILLES	Domaine de Trévallon	2015	160 €

LANGUEDOC et ROUSSILLON

COLLIOURE « Argile »	Domaine de la Rectorie	2015	67 €
COLLIOURE « Adeodat »	Domaine Augustin	2016	82 €
CÔTES DU ROUSSILLON	Domaine de La Préceptorie	2015	57 €
RIVESALTES Ambré	Domaine Parcé	1998	65 €
CÔTEAUX DU LANGUEDOC « La Rupture »	Turner Pageot	2014	49 €
I.G.P HÉRAULT	Mas Jullien	2015	95 €
I.G.P ST GUILHEM	Mas Daumas Gassac	2015	95 €
MINERVOIS	Massamier la Mignarde	2016	35 €
LA CLAPE « La Falaise »	Château La Negly	2016	50 €

SUD-OUEST

CÔTES DE DURAS	Mouth Le Bian	2014	35 €
CÔTES DU MARMANDAIS	Elain Da Ros	2015	50 €
PACHERENC DU VIC BILH SEC	Château Montus	2012	79 €
JURANÇON SEC « La Canopée »	Domaine de Cauhapé	2014	69 €
JURANÇON SEC « C de Cauhapé »	Domaine de Cauhapé	2014	81 €
JURANÇON « Symphonie de Novembre »	Domaine de Cauhapé	2015	55 €
JURANÇON « Noblesse du Temps »	Domaine de Cauhapé	2012	77 €

VALLÉE DE LA LOIRE

SANCERRE « Exils »	François Crochet	2017	65 €
SANCERRE	François Crochet	2017	49 €
POUILLY-FUMÉ	Michel Redde	2016	44 €
POUILLY-FUMÉ	Baron de L	2000	202 €
SAUMUR « L'Insolite »	Thierry Germain	2016	60 €

ALSACE BLANC (75cL)

RIESLING Grand Cru Frankstien	Domaine Beck-Hartweg	2015	72 €
RIESLING Grand Cru Munchberg	Domaine Ostertag	2016	90 €
RIESLING « Hahnenberg »	Domaine Julien Boechler	2016	33 €
PINOT GRIS Grand Cru Bruderthal	Domaine Julien Boechler	2015	70 €
PINOT GRIS Fronholz	Domaine Ostertag	2015	55 €
GEWURZTRAMINER « Les Jardins »	Domaine Ostertag	2016	65 €
GEWURZTRAMINER Grand Cru Bruderthal	Domaine Julien Boechler	2015	36 €
GEWURZTRAMINER « Vendanges Tardives »	Domaine Ostertag	2015	110 €

VINS DU MONDE (75cL)

NOUVELLE-ZÉLANDE

MARLBOROUGH « Pinot Noir »	Clos Henri	2016	74 €
MARLBOROUGH « Sauvignon »	Clos Henri	2017	64 €

RÉGION ROUGE (75cl)

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE	Château De Peyrassol	2015	55 €
CÔTES DE PROVENCE Sainte Victoire	Château Grand Boise 1610	2015	45 €
CÔTES DE PROVENCE	Domaine de Marchandise	2016	39 €
BANDOL	Château de Pibarnon	2014	60 €
CORSE FIGARI	Clos Canarelli	2014	84 €
PALETTE	Château Simone	2013	85 €
I.G.P ALPILLES	Domaine de Trévallon	2014	122 €
V.D.P BOUCHE DU RHÔNE	Domaine de Trévallon	2005	164 €

LANGUEDOC et ROUSSILLON

CORBIÈRES-BOUTENAC « Cuvée Prestige »	Château Ollieux Romanis	2014	55 €
COLLIOURE « Adoedat »	Domaine Augustin	2015	82 €
CÔTES DU ROUSSILLON « Coume Marie »	Domaine de la Préceptorie	2015	54 €
I.G.P PAYS d'OC « Chemin de Moscou »	Domaine de Gayda	2015	55 €
LANGUEDOC PÉZENAS « Carmina Major »	Turner Pageot	2015	49 €
I.G.P de l'HÉRAULT	Mas Daumas Gassac	2013	99 €
TERRASSES DU LARZAC	Mas Jullien	2014	91 €
PIC SAINT-LOUP	Bergerie du Capucin	2014	79 €
MINERVOIS « La Balade »	Aurélie Vic	2014	35 €
MINERVOIS LA LIVINIÈRE	Massamier la Mignarde	2014	106 €
MINERVOIS LA LIVINIÈRE	Massamier la Mignarde	2009	230 €
LA CLAPE « L'Ancely »	Château La Négly	2013	159 €
LA CLAPE « La Porte du Ciel »	Château La Négly	2013	282 €
LA CLAPE « Le Clos des Truffiers »	Château La Négly	2014	320 €

SUD-OUEST

CAHORS « G.C »	Château Le Cèdre	2011	185 €
CAHORS	Château le Cèdre	2014	90 €
MADIRAN	Château Montus	2013	65 €
MADIRAN « La Tyre »	Château Montus	2003	155 €
CÔTES DU MARMANDAIS	Elian Da Ros	2016	36 €
FRONTON « Optimum »	Château Bellevue La Forêt	2015	72 €
MARCILLAC « Lo Sang Del Pais »	Domaine Du Cros	2016	35 €
MARCILLAC « Les Rougiers »	Domaine Du Cros	2016	75 €

VALLÉE DE LA LOIRE

SAUMUR-CHAMPIGNY	Thierry Germain	2015	32 €
SAUMUR-CHAMPIGNY « La Marginale »	Thierry Germain	2015	97 €
CHINON « Les Graves »	Fabrice Gasnier	2015	40 €

DEMI BOUTEILLE

BOURGOGNE

DOMAINE MICHEL JUILLOT	Mercurey 1 ^{er} cru blanc	2016	40 €
ETIENNE SAUZET	Puligny-Montrachet	2015	64 €
DOMAINE MICHEL JUILLOT	Mercurey 1 ^{er} cru rouge	2015	30 €
HENRI NAUDIN	Haute Côtes de Beaune rouge	2012	45 €

VALLÉE DU RHÔNE

YVES CUILLERON « Les Ayguets »	Condrieu Doux (50 cl)	2015	67 €
YVES CUILLERON « Lyseras »	Saint Joseph – Blanc	2016	25 €
YVES CUILLERON « Biousse »	Saint-Péray	2016	33 €
YVES CUILLERON « La Petite Côte »	Condrieu	2016	44 €
YVES CUILLERON « Cavanos »	Saint Joseph -Rouge	2015	29 €
STEPHANE MONTEZ « Cuvée Du Papy »	Saint Joseph Rouge	2015	33 €

BORDEAUX

CHATEAU HAUT-MARBUZET	Saint-Estèphe	2014	50 €
CHATEAU MALESCASSE	Haut-Médoc	2012	30 €
CHATEAU CHASSE SPLEEN	Moulis-Médoc	2015	57 €
CHATEAU PHELAN SEGUR	Saint-Estèphe	2004	63 €
CHATEAU SIAURAC	Lalande-de-Pomerol	2014	31 €

AUTRES RÉGIONS

CHATEAU MONTUS	Pacherenc Du Vic Bilh sec	2009	40 €
CHATEAU MONTUS	Madiran	2007	40 €
CHATEAU BOUSCASSÉ	Pacherenc Du Vic Bilh	2010	55 €
FAMILLE QUÉNARD	Chignin	2017	25 €
CHATEAU PEYRASSOL	Côtes De Provence Rosé	2017	30 €
JEAN PERRIER ET FILS	Chignin-Bergeron (Doux) (50 cl)		

GRANDS FORMATS (150cL)

BOURGOGNE

ETIENNE SAUZET	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru « Les Folatières »	2015	340 €
JEAN MARC BROCARD	Chablis Grand Cru « Le Clos »	2007	630 €
MICHEL JUILLOT	Mercurey rouge « Les Vignes Maillonge »	2008	147 €
LOUIS JADOT	Meursault	2010	216 €

VALLÉE DU RHÔNE

YVES CUILLERON	Condrieu « La Petite Côte »	2016	162 €
MATHIEU BARRET	Cornas « Brise Cailloux »	2015	113 €

BORDEAUX

CHATEAU CALON SEGUR	Saint-Estèphe	2004	569 €
CHATEAU MALESCASSE	Haut-Médoc	2008	110 €
CHATEAU MALESCASSE	Haut-Médoc (3L)	2010	445 €
CHATEAU TALBOT	Saint-Julien	2000	756 €
CHATEAU TALBOT	Saint-Julien	2005	634 €
CHATEAU AUSONE	Saint-Émilion 1er G.C Classe A	2005	8100 €
CHATEAU PONTET-CANET	Pauillac	2010	1 386 €
CHATEAU HOSTENS-PICANT	Saint-Foy-Bordeaux	2009	126 €

AUTRES RÉGIONS

CHATEAU PEYRASSOL « Côtes De Provence Rosé »	3L	2016	267 €
CHATEAU PEYRASSOL « Côtes De Provence Rosé »	4,5L	2016	415 €
CHATEAU PEYRASSOL « Côtes De Provence Rosé »	6L	2016	565 €
CLOS DE PEYRASSOL 1204 « Côtes De Provence Rosé »	1,5L	2016	223 €
CLOS DE PEYRASSOL « Côtes De Provence Rosé »	1,5L	2017	253 €
CHATEAU GRAND BOISE « Côtes De Provence Sainte Victoire Rosé »	1,5L	2015	161 €
AIX « Coteaux D'Aix En Provence Rosé »	1,5L	2016	92 €
DOMAINE DE GAYDA « Chemin De Moscou » I.G.P D'OC	1,5L	2015	115 €