

VINS PÉTILLANTS

PROSECCO CA' DEL DOGE	49.-
UN PROSECCO CLASSIQUE ÉLABORÉ À PARTIR DE 100% DE RAISINS GLERA, OFFRANT DES BULLES DOUCES ET DES ARÔMES DE POMME DORÉE, POIRE BOSCH, PÊCHE BLANCHE ET AGRUMES. IDÉAL EN APÉRITIF OU AVEC LA TATIN DE TOMATES, BURRATINA ET PESTO.	
LAURENT-PERRIER BRUT	114.-
UN CHAMPAGNE BRUT ÉLÉANT, DOMINÉ PAR LE CHARDONNAY, OFFRANT DES NOTES DE FRUITS FRAIS ET UNE BELLE FRAÎCHEUR EN BOUCHE. PARFAIT AVEC LE PÂTÉ CROÛTE OU LA PLANCHE DE FROMAGES.	
LAURENT-PERRIER BLANC DE BLANCS BRUT NATURE	220.-
UN CHAMPAGNE 100% CHARDONNAY SANS DOSAGE, PRÉSENTANT UNE GRANDE PURETÉ ET DES ARÔMES DE CITRON, POMME VERTE ET NOTES MINÉRALES. IDÉAL AVEC LE TARTARE DE BŒUF AU CAVIAR OU LA POÊLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS.	

VINS BLANCS

GENÈVE	
CHASSELAS - CLOS DES PINS, MARC RAMU 2023	44.-
UN BLANC FRAIS ET FRUITÉ. ACCOMPAGNE PARFAITEMENT LA SALADE DU BOUCHER OU LA PLANCHE HOUMOUS.	
SAUVIGNON BLANC - CLOS DES PINS, MARC RAMU 2023	68.-
VIF ET AROMATIQUE AUX NOTES D'AGRUMES ET DE FLEURS BLANCHES. IDÉAL AVEC LES SARDINES MILLÉSIMÉES OU LES FILETS DE DORADE GRILLÉS.	
KERNER / SAUVIGNON / RIESLING - GRAND COUR BLANC, JEAN-PIERRE PELLEGRIN 2023	97.-
UN ASSEMBLAGE FRAIS ET MINÉRAL, AVEC UNE BELLE TENSION EN BOUCHE. PARFAIT AVEC LE PAVÉ DE SAUMON MARINÉ NORDIQUE OU LE RISOTTO DE LA SEMAINE.	

VALAIS

PETITE ARVINE-DANIEL MAGLIOCCO & FILS	82.-
FRAÎCHEUR ET ÉLÉGANCE AVEC UNE TOUCHE D'AGRUMES. SUBLIME AVEC LE PÂTÉ CROÛTE AUX VOLAILLES, PISTACHES ET FOIE GRAS.	

GRISONS

CHARDONNAY "HALDE"-ANNATINA PELIZZATTI 2022	106.-
AMPLE ET STRUCTURÉ AVEC DES NOTES BOISÉES ET DE FRUITS JAUNES. IDÉAL AVEC L'ESCALOPE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES.	

BOURGOGNE

CHARDONNAY-VIRÉ CLESSÉ QUINTAINE «QUINTAINE»2022	68.-
UN CHARDONNAY ÉLÉGANT AUX NOTES BEURRÉES ET FLORALES.3 PARFAIT AVEC LE SUPRÊME DE VOLAILLE CROUSTILLANT OU LES WINGS DE POULET BARBECUE.	
CHARDONNAY-CHABLIS DOMAINE CHRISTOPHE & FILS 2022	69.-
MINÉRAL ET RAFRAÎCHISSANT. IDÉAL AVEC LE SAUMON GRAVELAX.	
CHARDONNAY-MEURSAULT-BLAGNY 1ER CRU	176.-
"LA PIÈCE SOUS LE BOIS"-DOMAINE SYLVAIN LANGOUREAU 2023	
RICHE ET COMPLEXE AVEC UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE. PARFAIT AVEC LE FOIE GRAS OU LE RISOTTO.	
CHARDONNAY-PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU	290.-
"LES FOLATIÈRES" DOMAINE BACHELET-MONNOT 2022	
ÉLÉGANCE ET FINESSE POUR ACCOMPAGNER LES FILETS DE DORADE GRILLÉS, SAUCE VIERGE.	

VAL DE LOIRE

SAUVIGNON BLANC, TOURAINE-VIGNOBLE GIBAUT 2023	51.-
VIF ET EXPRESSIF AVEC UNE BELLE ACIDITÉ. IDÉAL POUR LA SALADE DU BOUCHER.	

CAVE DU BOUCHER
BAR TAPAS & RESTAURANT

SAUVIGNON BLANC-POUILLY-FUMÉ CLÉMENT & FLORIAN 69.-
BERTHIER 2023

FRAIS ET TENDU, AVEC DES NOTES D'AGRUMES ET UNE TOUCHE FUMÉE.
IDÉAL AVEC LE POULPE À LA CRÉTOISE.

SAUVIGNON BLANC-SANCERRE-PASCAL JOLIVET 2023 73.-

VIF ET STRUCTURÉ AVEC DES ARÔMES DE FRUITS EXOTIQUES ET UNE BELLE ACIDITÉ.
ACCOMPAGNE À MERVEILLE LE SAUMON GRAVELAX OU LA TOME VAUDOISE CHAUDE.

ESPAGNE

ALBARIÑO-RÍAS BAIXAS, BODEGAS ALBAMAR 2023 74.-

SAVOUREUX ET VIBRANT AVEC DES ARÔMES D'AGRUMES ET UNE TOUCHE MINÉRALE.
PARFAIT AVEC LE FILET DE DORADE OU LA MOSAÏQUE DE BŒUF.

ITALIE

PINOT GRIGIO-DELLE VENEZIE 44.-

AZIENDA CA' DI RAJO 2023

UN BLANC FRUITÉ ET FLORAL, AVEC UNE BELLE TENSION.
SE MARIE BIEN AVEC LE TARTARE DE SAUMON OU LA PLANCHE DE LA CAVE DU BOUCHER.

VINS ROUGES

GENÈVE

GAMAY « VIEILLES VIGNES » -LE CLOS DES PINS 47.-

MARC RAMU 2023

FUITÉ ET LÉGER AVEC DES TANINS SOUPLES.
IDÉAL AVEC LA PLANCHE DE CHARCUTERIES OU LE TARTARE DE BŒUF.

GAMARET « MANDRAGORE » -MARC RAMU 2022 79.-

UN ROUGE STRUCTURÉ AVEC DES NOTES ÉPICÉES.
ACCORD PARFAIT AVEC LE FAUX-FILET, SAUCE CAFÉ DE PARIS.

CAVE DU BOUCHER
BAR TAPAS & RESTAURANT

CABERNETS-GRAND-COUR ROUGE - JP.PELLEGRIN 2021 114.-
UN ASSEMBLAGE PUISSANT ET ÉPICÉ AVEC DES NOTES DE FRUITS ROUGES ET D'ÉPICES.
PARFAIT POUR LA CÔTE DE BŒUF ANGUS SUISSE.

VALAIS

SYRAH-DANIEL MAGLIOCCO & FILS 96.-
UN ROUGE NOBLE AVEC DES TANINS SOYEUX. IDÉAL AVEC UN BURGER DE BŒUF CONFIT 7 HEURES
OU UN PLAT MIJOTÉ.

GRISONS

PINOT NOIR -"SÉLECTION BARRIQUE" 124.-
ANNATINA PELIZZATTI 2022
DÉLICAT, MARQUÉ PAR DES ARÔMES DE CERISE ET UNE BELLE MINÉRALITÉ.
IDÉAL AVEC LE SUPRÊME DE VOLAILLE CROUSTILLANT OU LE BURGER "BAH, BAH, BAH".

TESSIN

MERLOT-"SOTTOCIELLO" -ADRIEN STEVENS 2023 81.-
STRUCTURÉ AVEC DES NOTES DE PRUNE ET DE CHOCOLAT NOIR.
ACCOMPAGNE PARFAITEMENT LE SUSPENDU D'ONGLET DE BŒUF.

BORDEAUX

CABERNETS/MERLOT-CHÂTEAU LAFONT MENAUT 65.-
PESSAC-LÉOGNAN 2022
EQUILIBRÉ AVEC DES NOTES DE FRUITS NOIRS ET UNE BELLE LONGUEUR.
ACCOMPAGNE À MERVEILLE LE TARTARE DE BŒUF OU LE PAVÉ DE BŒUF AU POIVRE DE MADAGASCAR.

MERLOT /CABERNETS-PUISSEGUIN-SAINT-EMILION 62.-
CHÂTEAU DES LAURETS, EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE 2017
SOUPLE ET FRUITÉ, PARFAIT AVEC L'ESCALOPE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES.

CAVE DU BOUCHER
BAR TAPAS & RESTAURANT

CABERNETS / MERLOT - LISTRAC-MÉDOC CHÂTEAU CLARKE 84.-
EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE 2012
COMPLEXE ET ÉQUILIBRÉ, PARFAIT POUR UN FAUX-FILET SAUCE CAFÉ DE PARIS.

MERLOT - POMEROL CHÂTEAU DU DOMAINE DE L'EGLISE 2013 117.-
RICHE ET PROFOND, IDÉAL AVEC LES RIBS DE PORC DE JUSSY MARINÉS AU BARBECUE.

BOURGOGNE

PINOT NOIR - BOURGOGNE MONTAGNE DE CRA 68.-
DOMAINE DE LA ROCHETTTE 2023
FIN ET FRUITÉ, PARFAIT POUR LE BURGER BŒUF CONFIT 7 HEURES.

PINOT NOIR - VOLNAY THIERRY GLANTENAY 2022 147.-
ÉLÉGANT, COMPLEXE AVEC DES TANINS FINS. PARFAIT AVEC LE BURGER POULET CROUSTILLANT.

PINOT NOIR-NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU "PERRIÈRES" 189.-
RÉGIS FOREY 2021
RICHESSSE ET COMPLEXITÉ AROMATIQUE DE FRUITS ROUGES ET DE SOUS-BOIS.
ACCORD PARFAIT AVEC LA MOSAÏQUE DE FILET DE BŒUF EN TATAKI.

PINOT NOIR - POMMARD THIERRY GLANTENAY 239.-
1ER CRU "LES RUGIENS" 2020
ALLIE L'ÉLÉGANCE ET LA FINESSE, IDÉAL AVEC UN PLATEAU DE FROMAGES.



RHÔNE

GRENACHE / SYRAH - CÔTES DU RHÔNE "NATURE" 52.-

FAMILLE PERRIN 2022

SOUPLE ET FRUITÉ AVEC DES NOTES D'ÉPICES DOUCES.

IDÉAL AVEC UN ASSORTIMENT DE TAPAS.

GRENACHE / MOURVÈDRE - GIGONDAS 79.-

DOMAINE DE LA JAUFRETTE 2012

MOYENNEMENT CORSÉ, AVEC DES NOTES DE GARRIGUE ET FRUITS NOIRS.

IDÉAL AVEC UNE ENTRECÔTE GRILLÉE.

GRENACHE-CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - "PIED DE BAUD" 121.-

DOMAINE LA MANARINE 2020

RICHE ET ÉPICÉ, PARFAIT POUR SUBLIMER LA SOURIS D'AGNEAU CONFITE.

SYRAH - CROZES-HERMITAGE "LES TROIS CHÊNES" 121.-

EMMANUEL DARNAUD 2022

ROND ET ÉPICÉ, PARFAIT AVEC LA PLANCHE DE CHARCUTERIES.

SUD-OUEST

TANNAT - MADIRAN "ODÉ D'AYDIE" 52.-

FAMILLE LAPLACE 2019

PUISSANT AVEC DES TANINS MARQUÉS ET UNE BELLE STRUCTURE. PARFAIT AVEC UNE ENTRECÔTE

SAUCE AU POIVRE OU LA MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON.

VAL DE LOIRE

CABERNET FRANC / GROLLEAU - "INFUSIONS" 65.-

TERRA VITA VINUM 2022

FRAIS ET LÉGER, PARFAIT AVEC LA PLANCHE DE LA CAVE DU BOUCHER.



ESPAGNE

TEMPRANILLO/GRENACHE - RIOJA, BODEGAS ONTAÑON 49.-
CRIANZA 2021

GÉNÉREUX, AVEC DES NOTES BOISÉES ET DES TANINS RONDS, IDÉAL POUR LES TAPAS
OU LES RIBS DE PORC BARBECUE.

TEMPRANILLO - RIBERA DEL DUERO, 107.-
BODEGAS LYNUS 2022

STRUCTURÉ, AVEC UNE FINALE PERSISTANTE, EXCELLENT AVEC DES VIANDES GRILLÉES.

ITALIE - PIÉMONT

SANGIOVESE / CABERNET SAUVIGNON - CHIANTI CLASSICO 65.-
"MAGGIOLO" LAMOLE DI LAMOLE 2021

#BIO UN CLASSIQUE ITALIEN, FRAIS ET ÉQUILIBRÉ, PARFAIT AVEC LA CHARCUTERIE
OU LA VIANDES BLANCHES.

NEBBIOLO - BAROLO CLASSICO, BOROLI 2020 111.-

UN VIN D'EXCEPTION, COMPLEXE ET RAFFINÉ, IDÉAL AVEC UN RISOTTO
OU UN PÂTÉ EN CROÛTE AUX VOLAILLES ET FOIE GRAS.

ARGENTINE

MALBEC/ CABERNET FRANC, FLECHAS DE LOS ANDES 96.-
"GRAN CORTE" EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE 2014

INTENSE ET STRUCTURÉ, PARFAIT POUR UNE CÔTE DE BŒUF ANGUS SUISSE.

VIN DOUX

SAUTERNES - "R" DE CHÂTEAU RIEUSSEC 2021 71.-

LIQOREUX, NOTES DE MIEL ET ABRICOT. PARFAIT AVEC LE FOIE GRAS DE CANARD,
LA TARTE TATIN CARAMELISÉE OU LE TIRAMISU DELLA NONNA.



SÉLECTION PRESTIGE

VINS BLANC

PULIGNY-MONTRACHET, ANNE-CLAUDE LEFLAIVE 2019 760.-

UN VIN D'EXCEPTION ALLIANT FINESSE ET INTENSITÉ, SIGNÉ PAR UNE FIGURE EMBLÉMATIQUE DE LA BIODYNAMIE. HARMONIE PARFAITE AVEC LE FILETS DE DORADE GRILLÉS, SAUCE VIERGE.

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 980.-

BONNEAU DU MARTRAY 2018

UN MYTHE DE BOURGOGNE, UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE TENSION ET OPULENCE.
PARFAIT AVEC LE SUPRÊME DE VOLAILLE CROUSTILLANT.

VINS ROUGES

VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU "LES SUCHOTS" 540.-

CHANTAL LESCURE 2019

UN GRAND BOURGOGNE, VELOUTÉ ET PROFOND, AUX ARÔMES DE FRUITS NOIRS ET D'ÉPICES.
IDÉAL AVEC LA CÔTE DE BŒUF ANGUS.

HERMITAGE LA CHAPELLE, PAUL JABOULET AÎNÉ, 2016 650.-

UNE SYRAH MYTHIQUE, INTENSE ET COMPLEXE, AVEC UN POTENTIEL DE GARDE IMPRESSIONNANT.
IDÉAL AVEC LA SOURIS D'AGNEAU CONFITE.

SÉLECTION PRESTIGE

GRANDS CRUS BORDELAIS

CHÂTEAU ANGÉLUS, SAINT-ÉMILION 1290.-

"GRAND CRU CLASSÉ" 2015

UN SAINT-ÉMILION DE LÉGENDE, PUISSANT ET RAFFINÉ, MARQUÉ PAR UN GRAND ÉQUILIBRE.
LE SUSPENDU D'ONGLET DE BŒUF SERA PARFAIT.

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD, PAUILLAC 2500.-

"1ER GRAND CRU CLASSÉ" 2015

UN VIN D'EXCEPTION, RACÉ ET STRUCTURÉ, AUX ARÔMES DE CÈDRE ET DE CASSIS.
IDÉAL AVEC LE TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU AU CAVIAR.

CHÂTEAU CHEVAL BLANC, SAINT-ÉMILION 3200.-

"PREMIER GRAND CRU" 2005

UN DES PLUS GRANDS SAINT-ÉMILION, OÙ LA FINESSE DU CABERNET FRANC SE MÊLE À LA RICHESSE
DU MERLOT. PARFAIT AVEC L'ENTRECÔTE OU PAVÉ DE BŒUF AU POIVRE DE MADAGASCAR.

CHÂTEAU LATOUR, PAUILLAC "1ER GRAND CRU" 2005 3000.-

UN MONUMENT DU MÉDOC, TANNIQUE ET MAJESTUEUX, À LA GARDE PRESQUE INFINIE.
IDÉAL AVEC LA CÔTE DE BŒUF GRILLÉE, POÊLÉS DE LÉGUMES.

OPUS ONE, NAPA VALLEY 2017 1500.-

ROBERT MONDAVI & PHILIPPE DE ROTHSCHILD

LA QUINTESSENCE DU CABERNET SAUVIGNON CALIFORNIEN, ENTRE RICHESSE ET ÉLÉGANCE.
PARFAIT AVEC LA SOURIS D'AGNEAU, L'ENTRECÔTE GRILLÉE OU LA PLANCHE DE FROMAGE.