

*La Maison des Vins  
est un lieu de partage, de convivialité et de générosité.*

*Aussi depuis sa création en 1958  
les tables partagées font partie de  
la tradition du restaurant.*

*Profitez de cet instant pour  
effectuer de nouvelles rencontres,  
partager des valeurs et des  
plaisirs autour d'une même table.*



# Les Planches Apéritives

Accompagnées de charcuteries, de fromages de chèvre  
et au choix :

Une portion de 90 g / 2 personnes - 19,00€

- Terrine d'escargots à la persillade
- Terrine forestière aux cèpes
- Terrine de cuisses de grenouilles à l'aligoté
- Terrine de magret de canard fumé
- Terrine de canard aux morilles
- Terrine Bourguignonne au vin rouge et baies de cassis
- Rillettes de poulet
- Tapenade noire
- Tartinade de courgettes aux herbes fraîches
- Tartinade de carottes aux graines de sésame et cumin
- Tartinade d'aubergines aux tomates confites
- Tartinade de poivrons à la provençale

**ou**

Une portion de 180 g / 4 personnes - 25,00€

- Terrine d'escargots à la persillade
- Terrine de cuisses de grenouilles à l'aligoté
- Terrine d'oie aux figues
- Terrine Bourguignonne au vin rouge et baies de cassis
- Terrine Bourguignonne au chablis
- Terrine Bressane au vin blanc
- Terrine de campagne au marc de Bourgogne
- Terrine de campagne aux trompettes de la mort
- Terrine de campagne au piment d'Espelette
- Terrine au Comté

*La carte des allergènes est disponible à l'accueil*



# Les Formules

## MENU DÉCOUVERTE 24.50€

6 gros escargots de Bourgogne  
ou  
Salade paysanne  
ou  
Œufs mimosa  
ou  
Gratinée à l'oignon



Andouillette Mâconnaise  
ou  
Petit salé chaud ou froid  
ou  
Poulet fermier  
ou  
Quenelle de brochet à la cuillère



Dessert au choix

## MENU GOURMAND 32.00€

Véritables œufs meurette  
ou  
Vélouté de homard  
aux fruits de mer  
ou  
Pâté croûte de volaille  
à la moutarde à l'ancienne



Risotto de gambas,  
crémeux aux herbes fraîches  
et tomates confites  
ou  
Confit de canard,  
jus aux cèpes  
ou  
Paleron de bœuf braisé  
au cidre et son os à moelle



Dessert au choix

## MENU GOURMET 37.00€

Foie gras de canard maison,  
chutney de fruits et pain grillé  
ou  
Méli-mélo de salade,  
feuilleté à la Fourme d'Ambert,  
noisettes, coppa, tomates,  
graines de lin et de courges  
ou  
Œuf poché, crème aux girolles



Cocotte de ris de veau  
aux champignons des bois  
ou  
Dos de cabillaud  
et crème de chorizo  
ou  
Filet de bœuf, sauce aux 3 poivres



Dessert au choix

## MENU CHOUCROUTE 32.00€



CHOUCROUTE ROYALE  
(5 viandes : petit salé chaud,  
saucisse de Morteau, saucisse  
fumée, saucisse de Strasbourg,  
carré de porc fumé)



Dessert au choix

## MENU DU JOUR 14.50€

(du lundi midi au vendredi midi  
hors jours fériés)

Petit salé chaud ou froid  
ou  
Plat du jour



Fromage blanc à la crème  
ou  
Dessert du jour

## MENU ENFANT 11.00€

(-12 ans)

Blanc de volaille ou  
Knackis  
ou  
Steak Haché



Glace

# Entrées

Salade XL : supplément de 3.50€

|  |        |
|--|--------|
| Omelette (fromage ou herbes de Provence)   | 9.00€  |
| Les 6 gros escargots de Bourgogne  | 12.00€ |
| Les 12 gros escargots de Bourgogne   | 23.00€ |
| Œufs mimosa  | 9.50€  |
| Véritables œufs meurette   | 13.00€ |
| Œuf poché, crème aux girolles  | 15.00€ |
| Pâté croûte de volaille à la moutarde à l'ancienne   | 13.50€ |
| Gratinée à l'oignon  | 12.50€ |
| Vélouté de homard aux fruits de mer  | 14.00€ |
| Salade paysanne (tomates, lardons, œuf poché, Comté et croûtons)   | 13.00€ |
| Foie gras de canard maison, chutney de fruits et pain grillé   | 20.50€ |
| Méli-mélo de salade, feuilleté à la Fourme d'Ambert noisettes, coppa, tomates, graines de lin et de courge | 17.00€ |

# Plats

|  |        |
|--|--------|
| Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur, carottes, poireaux   | 19.50€ |
| Andouillette mâconnaise, moutarde à l'ancienne, purée grand-mère maison  | 15.50€ |
| Petit salé chaud, pommes vapeur, carottes et lentilles   | 13.00€ |
| Petit salé froid, salade de lentilles et salade de pommes de terre   | 13.00€ |
| Poulet fermier, jus au thym, purée grand-mère maison   | 15.50€ |
| Cocotte de ris de veau aux champignons des bois, gratin dauphinois   | 27.50€ |
| Filet de bœuf sauce aux 3 poivres, gratin dauphinois   | 29.00€ |
| Noix d'entrecôte Angus (300 g), frites, salade, beurre maître d'hôtel  | 28.00€ |
| Tartare de bœuf à l'italienne : parmesan, basilic, tomates confites, frites, salade  | 19.50€ |
| Confit de canard, jus aux cèpes, gratin dauphinois   | 20.50€ |
| Dos de cabillaud, crème de chorizo, purée grand-mère maison  | 27.00€ |
| Quenelle de Brochet à la cuillère, riz et petits légumes   | 16.00€ |
| Risotto de gambas crémeux, tomates confites et herbes fraîches   | 20.50€ |
| Paleron de bœuf braisé au cidre et son os à moëlle, purée grand-mère maison  | 20.50€ |
| Choucroute royale aux 5 viandes : petit salé chaud, saucisse de Morteau, saucisse fumée, saucisse de Strasbourg, carré de porc fumé) | 29.00€ |

Viandes bovines d'origine U.E. • La carte des allergènes est disponible à l'accueil

# Fromages

Assortiment de fromages :

chèvre (pied de caveau et baratte fraîche) et fromage fort

Fromage blanc à la crème, laiterie d'Étrez

Fromage fort



8.00€

6.00€

6.00€

# Desserts

Café gourmand maison

Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat maison

Poire pochée au vin rouge, gaufrette mâconnaise maison

Crème brûlée à la vanille maison

Mousse au chocolat

Salade d'agrumes, gaufrette mâconnaise maison

Véritable Baba au rhum maison

Riz au lait grand-mère maison

Vacherin maison de la Maison des Vins (glace, meringue, chantilly et coulis de fruits)

Brioche perdue, pommes caramélisées

Ile flottante aux pralines roses et amandes grillées

Tarte Tatin, crème fraîche

Idéal mâconnais (biscuit amande meringué, crème vanillée, éclats de nougatine)

Citron - orange ou noix de coco givré

Gaufrette mâconnaise maison



8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

9.00€

8.50€

3.00€

## Composez vos Glaces

**3,50€ (1 boule), 6,00€ (2 boules), 8,50€ (3 boules), Supplément chantilly, coulis (0,50€)**

**Nos glaces :** Chocolat & copeaux de chocolat Suisse, Vanille Bourbon de Madagascar, Café expresso, Barbe à papa, Bounty, Caramel beurre sel de Guérande, Chartreuse verte\*, Chocolat blanc, Chocolat oranges confites, Menthe chocolat, Nougat de Montélimar, Praline rose de la Maison de la Praline, Rhum raisins\*.

**Nos sorbets :** Abricot de la Vallée du Rhône, Banane du Costa Rica, Cassis Noir de Bourgogne, Citron vert du Mexique, Exotique, Fraise Mara des bois, Framboise, Mirabelle de Lorraine IGP, Pêche de vigne Monts & Coteaux du Lyonnais, Poire Williams de Savoie.

*La carte des allergènes est disponible à l'accueil*

# Nos Coupes Glacées

## "Gourmandes"

### Coupe Praline

2 boules praline rose de la maison de la Praline,  
1 boule vanille bourbon de Madagascar,  
éclats de praline rose 8,50 €

### Choco Coco

1 boule bounti, 1 boule chocolat & copeaux  
de chocolat Suisse, 1 boule vanille bourbon  
de Madagascar, éclats de chocolat 8,50 €

### Choco Caramel

1 boule caramel beurre sel de Guérande, 1 boule  
chocolat blanc, 1 boule vanille bourbon de Madagascar,  
sauce caramel, éclats de caramel 8,50 €

### Le Liégeois Orange Confité

1 boule chocolat oranges confites, 1 boule chocolat blanc,  
1 boule vanille bourbon de Madagascar, écorce  
d'orange 8,50 €

### La Montélimar éclats de caramel

2 boules nougat de Montélimar, 1 boule vanille  
bourbon de Madagascar 8,50 €

### Souvenir d'Enfance

1 boule barbe à papa, 1 boule vanille bourbon de  
Madagascar, 1 boule bounti, fraises tagada 8,50 €

## "Avec Chantilly"

### Dame Blanche

2 boules vanille bourbon de Madagascar,  
sauce chocolat chaud maison, chantilly 8,50 €

### Pêche, Fraise ou Framboise Melba

2 boules sorbet pêche de vigne monts & coteaux  
du Lyonnais ou fraise mara des bois ou framboise,  
1 boule vanille bourbon de Madagascar, coulis,  
chantilly 8,50 €

### Banana Split

1 boule chocolat & copeaux de chocolat Suisse,  
1 boule sorbet fraise mara des bois, 1 boule vanille  
bourbon de Madagascar, chocolat chaud maison,  
chantilly 8,50 €

### Poire Belle Hélène

1 boule vanille bourbon de Madagascar,  
1 boule sorbet poire williams de Savoie,  
1 boule chocolat & copeaux de chocolat Suisse,  
chocolat chaud maison, chantilly 8,50 €

### Café, Chocolat ou Caramel liégeois

1 boule café espresso ou chocolat & copeaux de  
chocolat Suisse ou caramel beurre sel de Guérande, 1  
boule vanille bourbon de Madagascar, chocolat chaud  
maison, chantilly 8,50 €

## "Fruitées"

### Coupe Fruits Rouges

1 boule sorbet fraise mara des bois,  
1 boule sorbet framboise, 1 boule sorbet cassis noir  
de Bourgogne, fruits frais de saison 8,50 €

### Coupe du Verger

1 boule sorbet pêche de vigne monts & coteaux du Lyonnais,  
1 boule mirabelle de Lorraine IGP, 1 boule sorbet abricot  
de la vallée du Rhône 8,50 €

### Coupe Exotique

2 boules sorbet exotique, 1 boule sorbet  
banane du Costa Rica, fruits frais de saison 8,50 €

### Fraîcheur d'Été

1 boule sorbet citron vert du Mexique, 1 boule sorbet  
framboise, 1 boule sorbet fraise mara des bois,  
fruits frais de saison 8,50 €

### La Tropical

1 boule sorbet exotique, 1 boule bounti, 1 boule sorbet  
banane du Costa Rica, sauce chocolat 8,50 €

## "Alcoolisées"

### La Vigneronne

1 boule sorbet pêche de vigne monts & coteaux  
du Lyonnais, 1 boule sorbet cassis noir de Bourgogne,  
crème de cassis\* 9,50 €

### La Chartreuse

2 boules chartreuse, liqueur plantes épicées  
by Jacoulot\* 9,50 €

### Le Colonel

2 boules sorbet citron vert du Mexique, vodka\* 9,50 €

### La Mirabelle

2 boules sorbet mirabelle de Lorraine IGP, eau de vie  
by Jacoulot\* 9,50 €

### Irish Coffee

1 boule café espresso, 1 boule vanille bourbon  
de Madagascar, whisky\* 9,50 €

### La Cuba

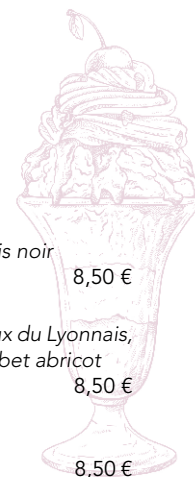
2 boules rhum-raisons\*, rhum by Jacoulot\* 9,50 €

### Iceberg

2 boules menthe chocolat, menthe poivrée  
by Jacoulot\* 9,50 €

### Supplément Chantilly 0,50€

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.



# Sélection du mois

## JANVIER

### Cocktail du mois Eclats de Verveine

Verveine verte by Jacoulot, fleur de sureau, myrtille, citron vert, Crémant de Bourgogne et feuilles de menthe  
**9,00€**



Bourgogne Pinot Noir  
Domaine des Nuges, **2022**  
39,00€ (bouteille 75cl)  
7,00€ (verre 12cl)



Bourgogne Chardonnay  
Cave d'Azé, **2022**  
29,50€ (bouteille 75cl)  
5,00€ (verre 12cl)

# Vins

## Vins en Pichet

|   | Pichet<br>46cl<br> | Verre<br>12cl<br> |
|---|---|--|
| Mâcon Villages Blanc - Cave d'Igé - <b>AOC Mâcon Villages</b>             | 11,50€  | 3,50€  |
| Mâcon Rouge - Cave d'Igé - <b>AOC Mâcon</b>                               | 11,50€  | 3,50€  |
| Viré Clessé - Cave de la Vigne Blanche - <b>AOC Viré Clessé</b>           | 16,50€  | 4,50€  |
| Mâcon Rosé - Cave d'Igé - <b>AOC Mâcon</b>                                | 11,50€  | 3,50€  |
| Beaujolais Villages - Domaine des Nugues - <b>AOC Beaujolais Villages</b> | 12,50€  | 4,50€  |

## Vins Blancs

|   | 75cl<br> | 37.5cl<br> | 12cl<br> |
|---|---|---|---|
| Mâcon Azé «Jules Richard» 2023 - Cave d'Azé - <b>AOC Mâcon-Azé</b>                  | 29,00€  | -   | -   |
| Mâcon Verzé «Croix-Jarrier» 2021 - Cave Terres Secrètes - <b>AOC Mâcon Verzé</b>    | 37,00€  | -   | -   |
| Mâcon Lugny «Les charmes» 2022-23 - Cave de Lugny - <b>AOC Mâcon Lugny</b>          | 33,50€  | 18,50€  | -   |
| Mâcon Igé vin BIO - Cave d'Igé 2022   | 30,50€  | -   | -   |
| Viré Clessé 2023 - Cave de la Vigne Blanche - <b>AOC Viré Clessé</b>                | 30,50€  | 16,00€  | -   |
| Viré Clessé «En Long Champ» 2020 - Cave de Viré - <b>AOC Viré Clessé</b>            | 39,50€  | -   | -   |
| Saint-Véran «Croix de Montceau» 2022 - Vignerons des Terres Secrètes                | 45,00€  | -   | -   |
| Saint-Véran 2023 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - <b>AOC Saint-Véran</b>         | 35,50€  | -   | -   |
| Saint-Véran «Les preludes» 2023 - Vignerons des Terres Secrètes                     | -   | 18,50€  | -   |
| Pouilly Fuissé «Ame Forest» 2022 - Domaine Eric Forest - <b>AOC Pouilly Fuissé</b>  | 64,00€  | 32,50€  | -   |
| Pouilly Fuissé 1er cru «Aux quarts» 2022 - Cave de Chaintré                         | 56,00€  | -   | -   |
| Pouilly Loché «Les Mûres» 2022 - Cave des Grands Crus Blancs                        | 43,00€  | -   | -   |
| Pouilly Vinzelles 2022 - Cave des Grands Crus Blancs - <b>AOC Pouilly Vinzelles</b> | 37,50€  | 21,50€  | -   |
| Montagny 1er Cru «Les Vignes du Soleil» 2020 - Cave de Buxy                         | 52,00€  | -   | -   |
| Montagny 1er Cru «Montorge» 2020 - Domaine de Montorge                              | -   | 33,00€  | -   |

A épuisement d'un millésime, nous nous réservons le droit de passer au millésime suivant.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



# Vins

|   | Vins Rouges | 75cl  | 37.5cl  | 12cl  |
|---|-------------|---|---|---|
|   |             |  |  |  |
| Mâcon Charnay-Lès-Mâcon 2023 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - <b>AOC Mâcon</b> |             | 26,50€  | -   | -   |
| Beaujolais Lancié 2022 -Domaine des Nugues - <b>AOC Beaujolais Villages</b>       |             | 27,00€  | -   | -   |
| Saint-Amour «En Paradis» 2023 BIO - Domaine Pascal DURAND                         |             | 39,50€  | 24,00€  | 7,00€   |
| Chénas 2023 - Domaine Rémi Benon - <b>AOC Chénas</b>                              |             | 31,00€  | 21,00€  | 5,00€   |
| Juliéna «Coeur de Granit» 2023 - Château de Chénas - <b>AOC Juliéna</b>           |             | 32,00€  | 18,00€  | 5,50€   |
| Moulin à Vent 2019 - Domaine de la Teppe - <b>AOC Moulin à Vent</b>               |             | 41,50€  | -   | 6,50€   |
| Givry 2022 - Propriété Desvignes - <b>AOC Givry</b>                               |             | 53,50€  | -   | 9,00€   |
| Bourgogne côte Chalonnaise 2022 - Les Vignerons de Buxy                           |             | 29,50€  | 16,00€  | 5,50€   |
| Mercurey 2022 - Domaine du Clos Moreau «Château Beau» - <b>AOC Mercurey</b>       |             | 69,50€  | -   | 9,50€   |
| Mercurey 2022-23 - Domaine Meix Foulot - <b>AOC Mercurey</b>                      |             | -   | 35,50€  | -   |
| Mercurey 1er Cru 2023 - Domaine Meix Foulot - <b>AOC Mercurey</b>                 |             | 68,50€  | 41,00€  | -   |
| Rully Rouge 2022 «Brange» - Domaine de l'Ecette - <b>AOC Rully</b>                |             | 51,50€  | -   | 8,50€   |
| Maranges 2022 - Domaine Claude Nouveau - <b>AOC Maranges</b>                      |             | 55,50€  | -   | 9,50€   |
| Maranges 1er Cru 2022 «La Fussièr» - Domaine Claude Nouveau                       |             | 69,00€  | -   | -   |

|   | Vins Rosés | 75cl  | 37.5cl  | 12cl  |
|---|------------|---|---|---|
|   |            |  |  |  |
| Mâcon Rosé «Alphonse» 2023 - Vignerons des Terres Secrètes - <b>AOC Mâcon</b> |            | 26,00€  | -   | -   |
| Mâcon Rosé Charnay 2023 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay                     |            | 22,50€  | -   | -   |

A épuisement d'un millésime, nous nous réservons le droit de passer au millésime suivant.  
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

# Boissons froides

## Les Apéritifs

|  |       |
|--|-------|
| Rosé Myrtille ou Blanc Mirabelle (12cl)          | 5,00€ |
| Crémant de Bourgogne avec perles de fruit (10cl) | 7,00€ |
| Kir du Mâconnais (12cl)                          | 5,00€ |
| Cocktail de jus de fruit (25cl)                  | 5,00€ |
| Pastis, Ricard, Berger Blanc (2cl)               | 4,50€ |
| Guignolet, Porto, Campari (5cl)                  | 5,00€ |
| Suze, Martini Rouge, Martini Blanc (5cl)         | 5,00€ |
| Whisky J&B (5cl)                                 | 7,00€ |
| Whisky Jameson ou Jack Daniels (5cl)             | 8,00€ |

## Les Crémants de Bourgogne

|   |        |
|---|--------|
| La bouteille de 75cl de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny | 32,00€ |
| La demi-bouteille de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny    | 19,00€ |
| La coupe de 10cl de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny     | 6,50€  |

## Les Digestifs

|   |       |
|---|-------|
| Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau (4cl)                                       | 7,50€ |
| Eau de vie de poire ou mirabelle ou prune JACOULOT (4cl)                          | 9,00€ |
| Marc de Bourgogne JACOULOT (4cl)  | 9,00€ |
| Liqueur Lemon JACOULOT, Menthe Poivrée JACOULOT, Abricot JACOULOT (4cl)           | 9,00€ |
| Liqueur de Verveine Verte JACOULOT ou liqueur de plantes et épices JACOULOT (4cl) | 9,00€ |
| Chartreuse Verte (4cl)  | 9,00€ |
| Rhum élevé en fût de fine de Bourgogne JACOULOT (4cl)                             | 9,00€ |
| Get 27 ou Get 31 (5cl)  | 7,50€ |

---

## Les eaux minérales et jus de fruits

---

|  |       |
|--|-------|
| Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier (100cl)                                     | 7,00€ |
| Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier (50cl)                                      | 4,50€ |
| Perrier (33cl)   | 3,50€ |
| Vittel (25cl)  | 3,00€ |
| Vittel + sirop (grenadine, fraise, framboise, mûre, cassis, citron, pêche, menthe) | 3,50€ |
| Diabolo (grenadine, fraise, framboise, mûre, cassis, citron, pêche, menthe)        | 3,50€ |
| Coca, Orangina, Ice Tea, Schweppes Agrum (33cl)                                    | 3,50€ |
| Jus de fruit (25cl)  | 4,00€ |
| (jus d'orange, abricot, ananas, tomate, pomme, fraise, framboise)                  |       |

## Boissons chaudes

|  |       |
|--|-------|
| Expresso   | 2,50€ |
| Double Expresso  | 4,00€ |
| Décaféiné  | 3,00€ |
| Double décaféiné   | 5,00€ |
| Déca crème   | 3,50€ |
| Café crème   | 3,00€ |
| Grand crème  | 4,50€ |
| Thé, Infusion  | 3,50€ |
| Café Bourguignon (café, marc de Bourgogne JACOULOT, chantilly) | 9,00€ |

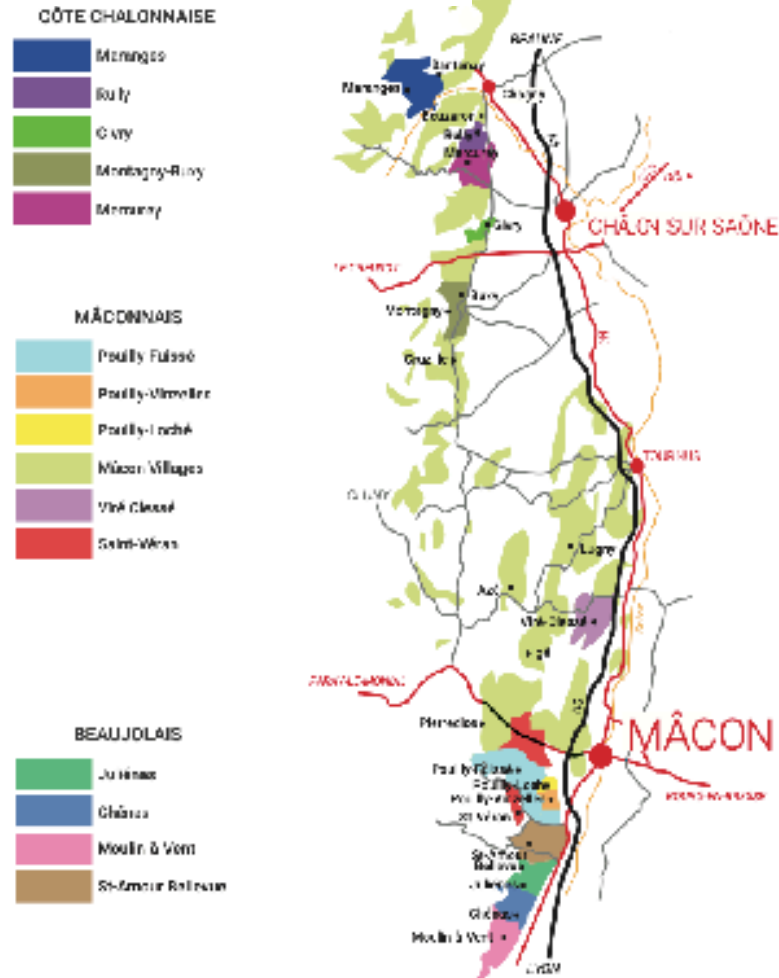
*La carte des allergènes est disponible à l'accueil*



# Carte des appellations

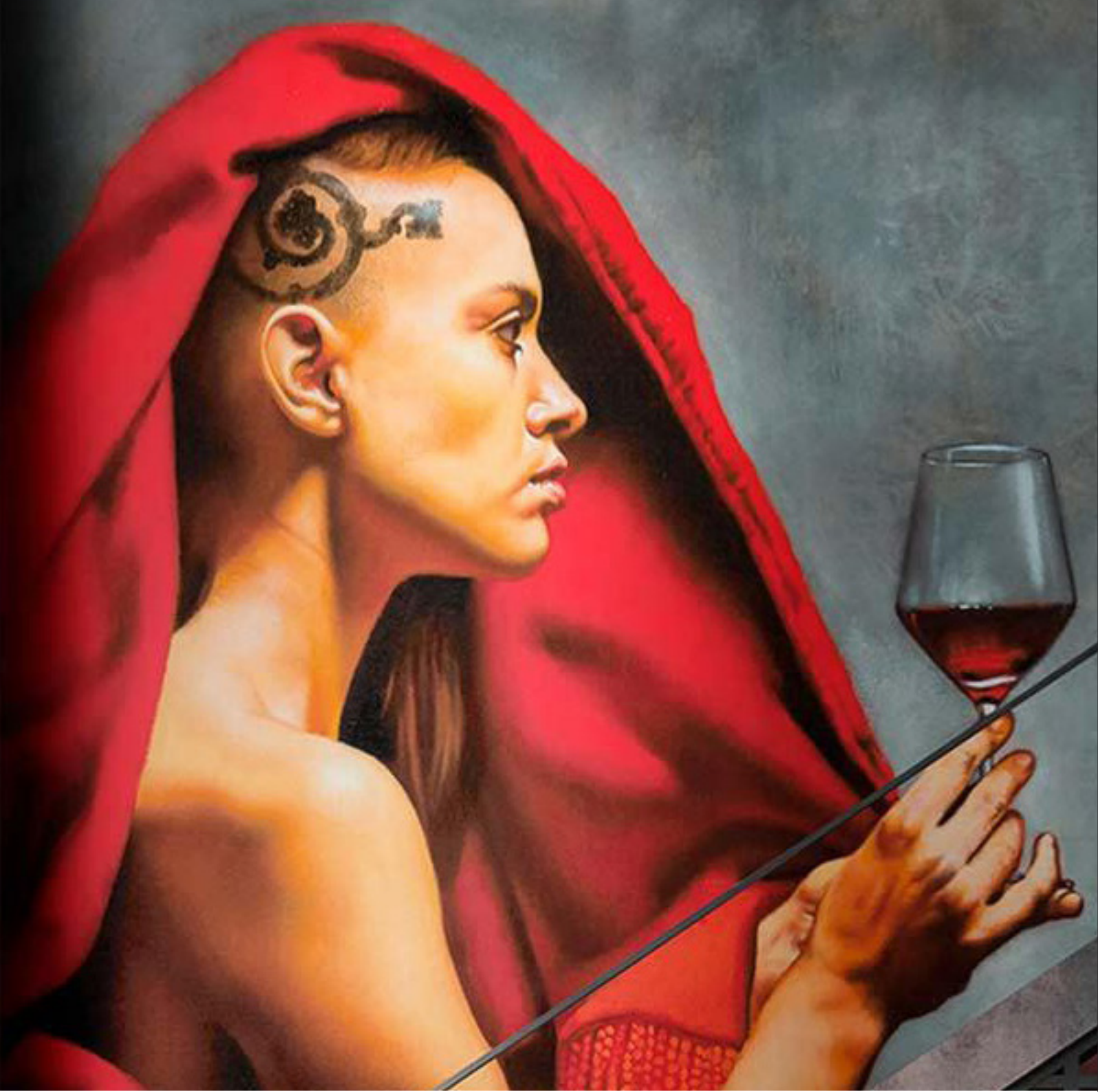
Vins destinés uniquement à la **vente à emporter**

*A épuisement d'un millésime, nous nous réservons le droit de passer au millésime suivant*



## Sur commande

- \* Existe en demi-bouteille (37,5cl)
- \*\* Existe en Jéroboam (300cl)
- \*\*\* Existe en Mathusalem (600cl)



**TARIF DES VINS A EMPORTER**

# Le Mâconnais

## VIN BLANC 75CL

|   |      |         |
|---|------|---------|
| Mâcon Villages Vignerons des Terres Secrètes          | 2022 | 11,40 € |
| Mâcon Verzé «Croix-Jarrier»                           | 2021 | 14,10 € |
| Saint-Véran «Croix de Montceau»                       | 2022 | 18,10 € |
| Saint-Véran, Cave de Charnay-Lès-Mâcon*               | 2023 | 13,40 € |
| Saint-Véran «Les Préludes»                            | 2023 | 12,80 € |
| Mâcon Lugny «Les Charmes», Cave de Lugny*             | 2022 | 12,50 € |
| Mâcon Azé «Jules Richard», Cave d'Azé                 | 2022 | 11,00 € |
| Mâcon Igé BIO, Cave d'Igé                             | 2022 | 11,60 € |
| Pouilly Fuissé, Cave de Charnay-Lès-Mâcon*            | 2022 | 19,10 € |
| Viré Clessé, Cave de la Vigne Blanche                 | 2023 | 11,60 € |
| Viré Clessé «Grande Réserve», Cave de Viré*           | 2023 | 11,40 € |
| Viré Clessé «En Long Champ», Cave de Viré             | 2020 | 15,40 € |
| Viré Clessé «Douceur Automnale», Cave de Viré         | 2015 | 19,00 € |
| Pouilly Vinzelles, Cave des Grands Crus Blancs        | 2022 | 14,40 € |
| Pouilly Loché «Les Mûres»                             | 2023 | 17,90 € |
| Pouilly Fuissé «Les Plessys», Cave de Chaintré        | 2023 | 18,60 € |
| Pouilly Fuissé 1er Cru «Les Chevrières»               | 2021 | 30,00 € |
| Pouilly Fuissé 1er Cru «Aux quarts», Cave de Chaintré | 2022 | 27,60 € |
| Pouilly Fuissé «Ame Forest», Domaine Eric Forest      | 2022 | 32,50 € |

## VIN ROUGE 75CL

|  |      |         |
|--|------|---------|
| Mâcon Cruzille «Le Gorfou», Cave de Lugny        | 2023 | 8,70 €  |
| Mâcon Charnay-Lès-Mâcon, Cave de Charnay Orlèves | 2023 | 10,00 € |
| Mâcon Pierreclos, Vignerons des Terres Secrètes  | 2023 | 12,00 € |

# Le Mâconnais

## VIN ROSE 75CL

|   |      |        |
|---|------|--------|
| Mâcon Rosé Alphonse Vignerons des Terres Secrètes | 2023 | 9,80 € |
| Mâcon Rosé, Cave de Charnay                       | 2023 | 8,40 € |

## MAGNUM BLANC

|  |      |         |
|--|------|---------|
| Saint Véran (Fluté), Vignerons des Terres Secrètes | 2021 | 41,50 € |
| Viré Clessé «Quintaine», Cave de Viré              | 2021 | 35,30 € |
| Pouilly Vinzelles, Cave des Grands Crus Blancs     | 2022 | 30,50 € |
| Pouilly Fuissé, Cave de Charnay                    | 2022 | 42,40 € |
| Crémant de Bourgogne «Emérite», Cave de Lugny      | -    | 30,00 € |

## CREMANT

|   |   |         |
|---|---|---------|
| Crémant de Bourgogne «Brut Rosé», Cave de Lugny                 | - | 11,60 € |
| Crémant de Bourgogne «Blanc de Blancs», n°56*                   | - | 11,90 € |
| Crémant de Bourgogne «Blanc de Noirs», Cave de la Vigne Blanche | - | 12,55 € |

## BAG-IN-BOX

|   |   |          |
|---|---|----------|
| Mâcon Villages Vignerons d'Igé 5L         | - | 45,20 €  |
| Mâcon Villages Vignerons d'Igé 10L        | - | 79,60 €  |
| Viré Clessé, Cave de la Vigne Blanche 5L  | - | 55,90 €  |
| Viré Clessé, Cave de la Vigne Blanche 10L | - | 105,80 € |
| Mâcon Rouge, Vignerons d'Igé 5L           | - | 37,00 €  |
| Mâcon Rouge, Vignerons d'Igé 10L          | - | 64,20 €  |
| Mâcon Rosé, Vignerons d'Igé 5L            | - | 37,00 €  |
| Mâcon Rosé, Vignerons d'Igé 10L           | - | 64,20 €  |

# La Côte Chalonnaise



## VIN BLANC 75CL

|   |      |         |
|---|------|---------|
| Bourgogne Aligoté, Cave de Bissey             | 2023 | 9,30 €  |
| Bouzeron, Domaine de l'Ecette                 | 2021 | 16,20 € |
| Rully Blanc «Maizières», Domaine de l'Ecette  | 2022 | 21,60 € |
| Montagny «Buissonnier», Les Vignerons de Buxy | 2022 | 15,00 € |
| Montagny 1er Cru, Les Vignes du Soleil        | 2020 | 23,20 € |

## VIN ROUGE 75CL

|  |      |         |
|--|------|---------|
| Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir, Les Vignerons de Buxy | 2022 | 11,20 € |
| Bourgogne Côte Chalonnaise «Cuvée Prestige», Cave de Bissey  | 2022 | 11,30 € |
| Rully Rouge «Brange», Domaine de l'Ecette                    | 2022 | 22,10 € |
| Rully Rouge 1er Cru, Briday                                  | 2021 | 34,00 € |
| Mercurey 1er Cru, Domaine de Meix Foulot*                    | 2022 | 31,00 € |
| Mercurey «Château-Beau», Domaine du Clos Moreau              | 2022 | 29,80 € |
| Mercurey «1945», Domaine du Clos Moreau                      | 2022 | 29,80 € |
| Maranges, Domaine Claude Nouveau                             | 2022 | 24,00 € |
| Maranges 1er Cru «La Fuissière», Domaine Claude Nouveau      | 2022 | 30,00 € |
| Maranges «Vieilles Vignes», Domaine Bachey-Legros            | 2021 | 28,20 € |
| Givry, Domaine Desvignes                                     | 2022 | 22,80 € |
| Givry 1er Cru, en choué Domaine de Choff et                  | 2021 | 29,70 € |

## MAGNUM ROUGE

|  |         |         |
|--|---------|---------|
| Bourgogne Pinot Noir, Les Vignerons de Buxy*** | 2022    | 33,60 € |
| Mercurey, Domaine du Clos Moreau               | 2021-22 | 56,70 € |
| Mercurey 1er Cru, Domaine Meix Foulot          | 2019    | 68,30 € |
| Rully Rouge «Brange», Domaine de l'Ecette      | 2021    | 50,40 € |
| Givry 1er Cru «En Choué», Domaine Choff et     | 2022    | 74,60 € |

## MAGNUM BLANC

|  |      |         |
|--|------|---------|
| Rully Blanc «Maizières», Domaine de l'Ecette         | 2021 | 50,40 € |
| Montagny 1er Cru «Les Coères», Les Vignerons de Buxy | 2022 | 45,60 € |



# Le Beaujolais



## VIN BLANC 75CL

|  |      |         |
|--|------|---------|
| Beaujolais Lancié Blanc, Domaine des Nuges | 2022 | 13,50 € |
|--|------|---------|

## Vin ROUGE 75CL

|   |      |         |
|---|------|---------|
| Beaujolais Lancié, Domaine des Nuges                    | 2022 | 10,30 € |
| Juliéas «Les Chers» Domaine Guy Voluet (existe en 50cl) | 2022 | 12,60 € |
| Juliéas «Coeur de Granit», Cave du château de Chénas    | 2023 | 12,00 € |
| Juliéas «Les Armoiries», Cave de Juliéas                | 2022 | 11,40 € |
| Juliéas «Les Fouillouses», Domaine Guy Voluet           | 2022 | 11,00 € |
| Chénas, Domaine Rémi Benon*                             | 2023 | 11,60 € |
| Saint-Amour «Réserve des Pierres», Cave de Juliéas      | 2023 | 12,60 € |
| Saint-Amour «En Paradis» BIO, Domaine Pascla Durand*    | 2023 | 15,00 € |
| Moulin à Vent «Les Burdelines», Domaine de la Teppe     | 2019 | 18,00 € |
| Moulin à Vent, Domaine de la Teppe                      | 2019 | 15,60 € |

## MAGNUM ROUGE

|   |      |         |
|---|------|---------|
| Juliéas «Les Capitans», Domaine Guy Voluet**    | 2020 | 32,40 € |
| Chénas, Domaine Rémi Benon                      | 2022 | 25,00 € |
| Saint-Amour «En Paradis», Domaine Pascal Durand | 2022 | 34,00 € |
| Moulin à Vent, Domaine de la Teppe              | 2020 | 46,80 € |

## BAG-IN-BOX

|   |   |         |
|---|---|---------|
| Beaujolais Villages, Domaine des Nuges 5L | - | 48,00 € |
|---|---|---------|