

*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 expresso 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

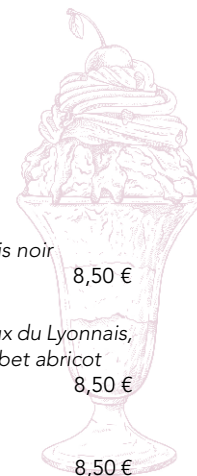
2 boules rhum-raisons*, rhum by Jacoulot* 9,50 €

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

Février

Cocktail du mois

Gelée Rose

Crème de framboise Trenel,
vodka, jus de pamplemousse rose
et citron vert, sucre de canne,
Crémant de Bourgogne

10,00€



Saint-Amour «En Paradis» BIO,
Domaine Pascal Durand, **2023**
39,50€ (bouteille 75cl)
7,00€ (verre 12cl)



Rully Blanc,
Domaine Michel Briday, **2022**
51,00€ (bouteille 75cl)
9,00€ (verre 12cl)

Vins

Vins en Pichet

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

Vins Blancs

	75cl 	37.5cl 	12cl 
Mâcon Azé «Jules Richard» 2023 - Cave d'Azé - AOC Mâcon-Azé	29,00€	-	-
Mâcon Verzé «Croix-Jarrier» 2021 - Cave Terres Secrètes - AOC Mâcon Verzé	37,00€	-	-
Mâcon Lugny «Les charmes» 2022-23 - Cave de Lugny - AOC Mâcon Lugny	33,50€	18,50€	-
Mâcon Igé vin BIO - Cave d'Igé 2022	30,50€	-	-
Viré Clessé 2023 - Cave de la Vigne Blanche - AOC Viré Clessé	30,50€	16,00€	-
Viré Clessé «En Long Champ» 2020 - Cave de Viré - AOC Viré Clessé	39,50€	-	-
Saint-Véran «Croix de Montceau» 2022 - Vignerons des Terres Secrètes	45,00€	-	-
Saint-Véran 2023 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Saint-Véran	35,50€	-	-
Saint-Véran «Les preludes» 2023 - Vignerons des Terres Secrètes	-	18,50€	-
Pouilly Fuissé «Ame Forest» 2022 - Domaine Eric Forest - AOC Pouilly Fuissé	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 - AOC Pouilly Vinzelles	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 - AOC Mâcon		26,50€	-	-
Beaujolais Lancié 2022 -Domaine des Nugues - AOC Beaujolais Villages		27,00€	-	-
Saint-Amour «En Paradis» 2023 BIO - Domaine Pascal DURAND		39,50€	24,00€	7,00€
Chénas 2023 - Domaine Rémi Benon - AOC Chénas		31,00€	21,00€	5,00€
Juliéna «Coeur de Granit» 2023 - Château de Chénas - AOC Juliéna		32,00€	18,00€	5,50€
Moulin à Vent 2019 - Domaine de la Teppe - AOC Moulin à Vent		41,50€	-	6,50€
Givry 2022 - Propriété Desvignes - AOC Givry		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» - AOC Mercurey		69,50€	-	9,50€
Mercurey 2022-23 - Domaine Meix Foulot - AOC Mercurey		-	35,50€	-
Mercurey 1er Cru 2023 - Domaine Meix Foulot - AOC Mercurey		68,50€	41,00€	-
Rully Rouge 2022 «Brange» - Domaine de l'Ecette - AOC Rully		51,50€	-	8,50€
Maranges 2022 - Domaine Claude Nouveau - AOC Maranges		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 - AOC Mâcon		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€

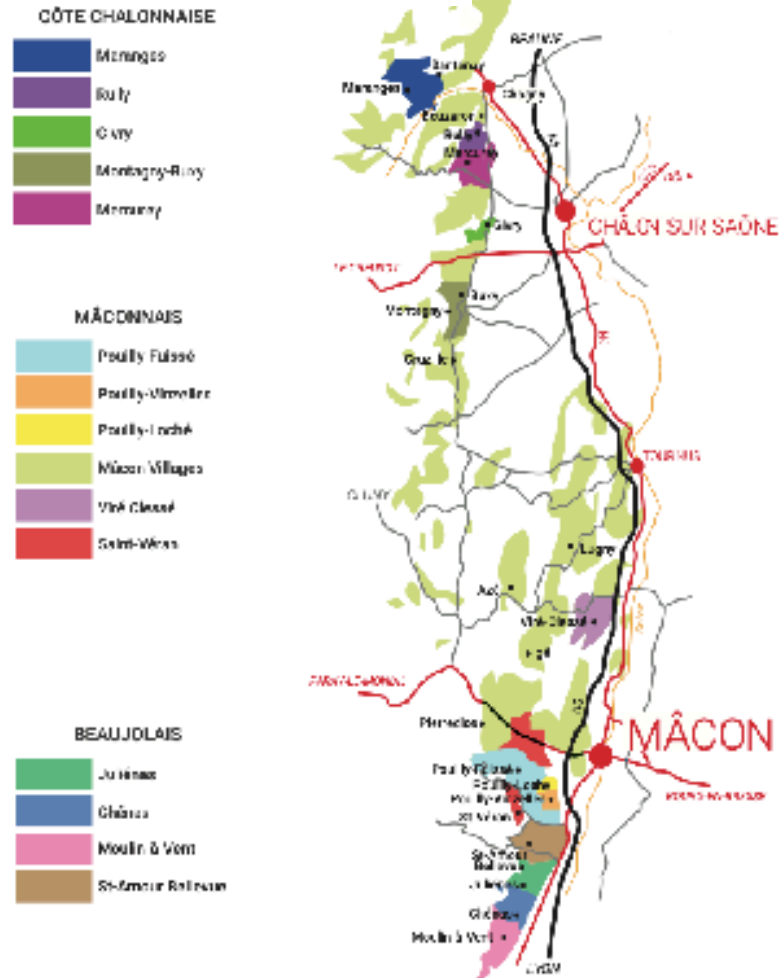
La carte des allergènes est disponible à l'accueil



Carte des appellations

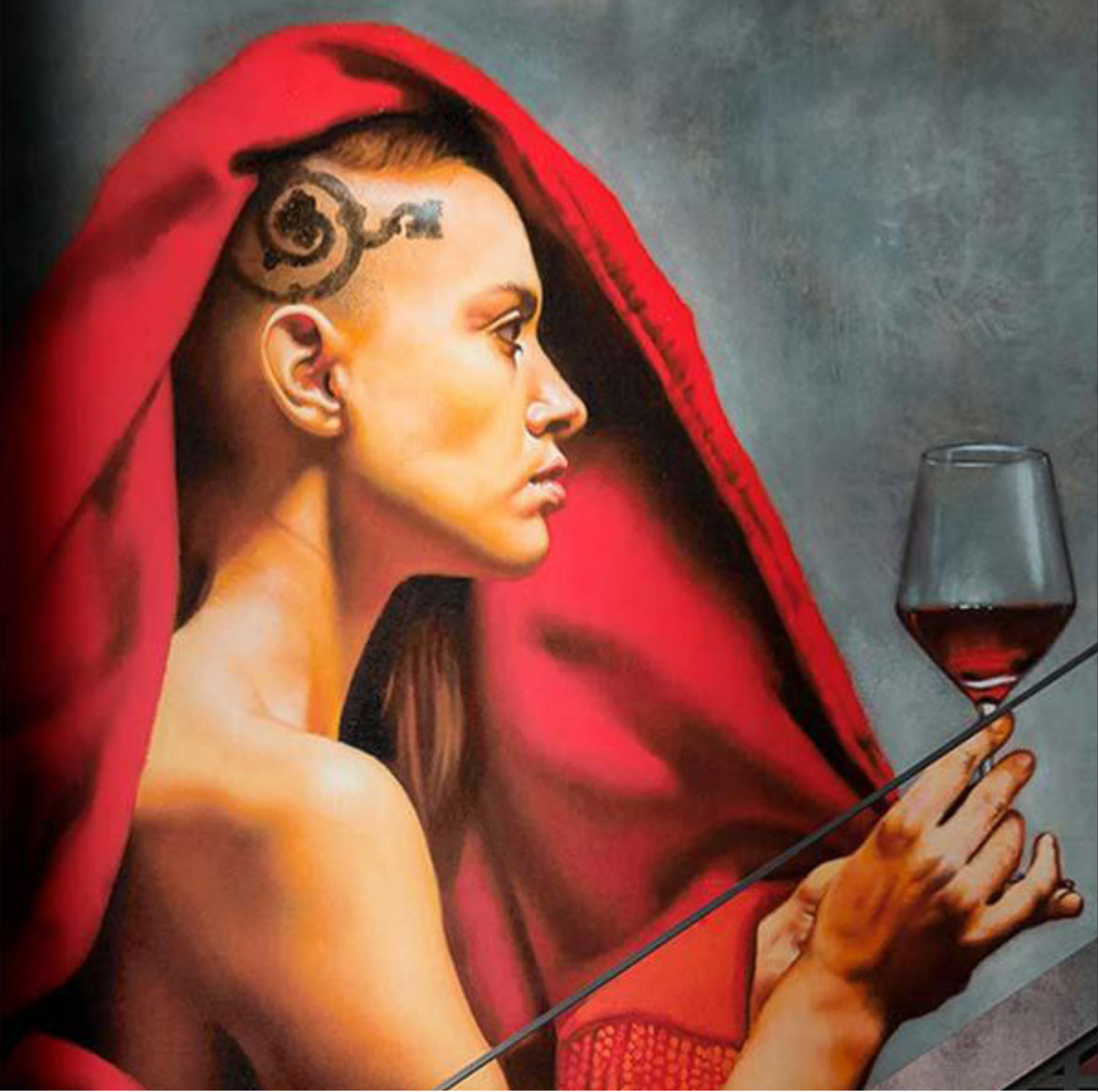
Vins destinés uniquement à la **vente à emporter**

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 €
---	---	---------