



LE PASSIONNÉ QUI FAIT PÉTILLER LES BOUTEILLES

Xavier Thuizat

Né aux Hospices de Beaune, Xavier Thuizat a grandi avec les vignes dans le sang.

Du 3 étoiles Michelin au palace, il compose des cartes des vins comme des poèmes, toujours à l'affût de nouvelles pépites et de jeunes talents.

Couronné Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France en 2022, Xavier est toujours prêt à partager son savoir avec simplicité et générosité.

Chez Grappille, il rêve d'un lieu où le vin se partage sans chichis, sortir des grands classiques pour laisser la place à des vigneron audacieux et à des flacons qui racontent une histoire.

Ici, on déguste pour le plaisir, avec curiosité et sans complexe, portés par l'enthousiasme communicatif de ce passionné qui n'a jamais perdu son authenticité.

Les vins au verre

à la carte

LES DÉCOUVERTES DE XAVIER THUIZAT

	7 CL	12 CL	BOUTEILLE
Champagne Cuvée "Essentielle" Blanc - Domaine Elise Dechannes ●		22 €	120 €
Champagne Rosé "Face Nord" Brut - Domaine Pehu Simonet ●		25 €	140 €
Muscadet-Sèvre-et-Maine "Monnières" 70 mois Domaine Haute Fèvrerie - 2018 ●		13 €	75 €
Saké Dewazakura "Omachi" Junmai Ginjo ●	18 €	25 €	90 €
Vin du Bugey Manicle "Sous les Rochers la Vigne" - Domaine Clément Bärtschi - 2023 ●		14 €	80 €
Côtes-de-Provence Sainte-Victoire - Château Grand Boise - 2023 ●		12 €	70 €
Arbois "Trois Cépages" - Domaine du Pélican - 2022 ●		20 €	115 €
Côtes-du-Forez - Cuvée "Mémoire De Madone" - Domaine Les Vins de La Madone - 2024 ●		18 €	105 €

LES ICÔNES FRANÇAISES

Savennières "Les Genêts" - Domaine Damien Laureau - 2022 ●		20 €	115 €
Condrieu - Domaine François & Fils - 2024 ●		22 €	120 €
Meursault "Les Criots" - Domaine Buisson Battault - 2022 ●		25 €	155 €
Graves - Domaine Clos d'Uza - 2018 ●		40 €	200 €
Gevrey-Chambertin - Cuvée "Creux Brouillard" - Domaines Les Astrelles - 2023 ●		30 €	175 €
Côte-Rôtie - Domaine François & Fils - 2022 ●		23 €	135 €

LES VINS DE LÉGENDE

Corton Charlemagne Grand Cru - Domaine Bonneau du Matray - 2017 ●	70 €	140 €	790 €
Riesling "Spätlese" Scharzofberger - Domaine Egon Muller - 2021 ●	65 €	130 €	750 €
Saint-Julien - Château Ducru-Beaucaillou - 1986 ●	68 €	136 €	816 €
Mazis - Chambertin Grand Cru - Domaine Tortochot - 2015 ●	48 €	96 €	540 €

LE VIN MYSTÈRE

18 €

Grappille vous propose de mettre vos sens au défi avec un vin servi à l'aveugle sans étiquette, mais pas sans caractère !

À vous de faire parler vos papilles sur ce vin qui ne dit pas son nom. Inscrivez votre proposition avec le QR code ci-contre : cépage, région, appellation.

Quand le dernier verre aura été dégusté, la personne la plus proche de la vérité décrochera une belle récompense à savourer... sans modération ! Alors, saurez-vous lire entre les vins ?

● Champagne ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin rouge

Prix nets en euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.

Les grappillettes

VÉGÉTAL

Chou-fleur rôti, fine mousseline et salicornes	10 €
Houmous, huile d'olives mûres et citron	9 €
Champignons sauvages, velouté et copeaux	12 €

MER

Daurade marinée à cru aux agrumes	12 €
Tataki de thon rouge, vinaigrette ponzu	18 €
Lobster roll (homard, mayonnaise, citron confit)	20 €

TERRE

Croque Grappille (jambon, comté 18 mois et truffe noire)	14 €
Bœuf Wagyu à la flamme d'Hokkaidō A5	42 €
Foie gras de canard de chez Robert Dupérier mi-cuit	15 €

SÉLECTION À DÉGUSTER

Collection de charcuteries (2 pers)	24 €
Collection de fromages de Martine Dubois (2 pers)	24 €

AUTOUR DU CAVIAR

Caviar Kristal (50 Gr)	125 €
Coeur de saumon fumé, servi avec blinis et crème légère	20 €
Assortiment de taramas (blanc, oursin, wasabi), servis avec blinis tièdes	15 €
Oeufs de saumon du pacifique, servis avec blinis et crème légère	22 €
Croque caviar (comté de 18 mois, caviar)	36 €
Sélection à déguster : Coeur de saumon fumé, Taramas, caviar rouge, caviar Baeri, croque caviar, blinis et crème légère (2 pers)	89 €

DESSERTS

Millefeuille caramélisé à la vanille de Tahiti	8 €
Mousse tiède au chocolat	10 €

Prix nets en euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.

Nos viandes proviennent de France et du Japon.

Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition sur simple demande.

Les Dîners en accords

Vins-grappillettes

LE DÎNER DÉCOUVERTE

85 €

Muscadet-Sèvre-et-Maine "Monnières St Fiacre" ●

Domaine Haute Févrerie - 2018

Chou-fleur rôti, fine mousseline et salicornes

Vin du Bugey Manicle "Sous les Rochers la Vigne" ●

Domaine Clément Bärtschi - 2023

Daurade marinée à cru aux agrumes

Côtes-du-Forez "Mémoire de Madone" ●

Domaine Les Vins de La Madone - Gilles Bonnefoy - 2024

Croque Grappille (jambon, comté 18 mois et truffe noire)

Ratafia Champenois Méthode Solera 90-19 ●

Mousse tiède au chocolat

LE DÎNER ICONIQUE FRANÇAIS

120 €

Condrieu - Domaine François - 2024 ●

Champignons sauvages, velouté et copeaux

Meursault "Les terres blanches" ●

Domaine Bernard Millot - 2023

Daurade marinée à cru aux agrumes

Gevrey-Chambertin "Creux Brouillard" ●

Domaines Les Astrelles - 2023

Croque Grappille (jambon, comté 18 mois et truffe noire)

Ratafia Champenois Méthode Solera 90-19 ●

Mousse tiède au chocolat

Les Dîners en accords

Vins-grappillettes

LE DÎNER DE LÉGENDE

295 €

Corton Charlemagne Grand Cru - Domaine Bonneau du Matray - 2017 ●
Champignons sauvages, velouté et copeaux

Mazis-Chambertin Grand Cru - Domaine Tortochot - 2015 ●
Tataki de thon rouge, vinaigrette ponzu

Saint-Julien - Château Ducru Beaucaillou - 1986 ●
Bœuf Wagyu à la flamme d'Hokkaidō A5

Moselle-Sarre-Ruwer "Riesling Scharzhof" ●
Domaine Egon Müller 2021
Millefeuille caramélisé à la vanille de Tahiti



Prix nets en euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.
Nos viandes proviennent de France et du Japon.
Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition sur simple demande.

Les bouteilles

VINS ROUGES

BOURGOGNE

2022	Côteaux Bourguignons Domaine Chevillon-Chezeaux	50 €
2023	Bourgogne Pinot Noir Domaine David Moret	60 €
2023	Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune "Perrière" - Parigot	80 €
2023	Puligny-Montrachet rouge - Joseph Pascal	83 €
2023	Meursault - Domaine Bouzereau	105 €
2022	Volnay Domaine Bitouzet Prieur	130 €
2022	Gevrey-Chambertin - Marchand Grillot	140 €
2022	Nuits-Saint-Georges "Vieilles Vignes" - Domaine Chevillon Chezeaux	155 €
2019	Nuits-Saint-Georges Premier Cru "Les Chaignots" - Robert Chevillon	175 €
2022	Nuits Saint Georges Premier cru "Aux Champs Perdrix" - Chevillon-Chezeaux	175 €
2021	Gevrey-Chambertin - Domaine Dugat	300 €
2022	Corton Grand cru - Brigitte Berthelemot	350 €
2020	Morey-Saint-Denis En la Rue de Vergy Domaine Perrot Minot	385 €
2011	Corton-Bressandes Grand Cru - Domaine Chandon de Briailles	385 €
2021	Vosne-Romanée Domaine Arnoux Lachaux	450 €
2021	Morey-Saint-Denis "Cuvée des Alouettes" - Domaine Ponsot	500 €
2021	Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes Domaine Arnoux Lachaux	620 €
2017	Clos Vougeot Grand Cru - Chantal Lescure	675 €
2022	Echézeaux Grand Cru "Les Loachausse" - Anne Gros	800 €

BORDEAUX

2021	Saint-Émilion Grand Cru Chapelle de Labrie - Château Croix de Labrie	110 €
2006	Saint-Émilion Grand Cru Classé B - Troplong-Mondot	220 €
2021	Saint-Émilion Grand Cru - Château Croix de Labrie	244 €
2011	Pauillac - Château Pontet-Canet	315 €
2017	Pessac-Léognan - Château Haut-Bailly	320 €
2010	Pauillac - Château Pichon Longueville	540 €
2011	Pauillac - Pichon-Longueville Comtesse de Lalande	550 €
2013	Margaux - Château Palmer	690 €
2003	Margaux - Château Margaux	1 100 €
2011	Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé A - Château Ausone	1 350 €
2006	Pauillac - Château Latour	1 400 €
2012	Pauillac - Château Lafite Rothschild	1 600 €
2003	Pauillac - Château Mouton Rothschild	1 800 €
2012	Pomerol - Château Le Pin	1 900 €
2004	Pomerol - Pétrus	3 100 €

Prix nets en euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.

Les bouteilles

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

2024	Crozes-Hermitage "Bellegrapière" - Domaine Sébastien Michelas	60 €
2022	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Porte Rouge "Tradition"	100 €
2022	Côtes du Rhône "Équivoque" Domaine Jamet	125 €
2023	Côte-Rôtie "Fortis" Domaine du Monteillet - Stéphane Montez	175 €
2018	Côte-Rôtie Domaine Jamet	215 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2024	IGP Pays de Cucugnan "Montanha" - Domaine Peter Sichel	70 €
2023	Côtes Catalane "On s'en fiche" - Domaine Gardiès	130 €
2017	Vin de France - Domaine Avéla "Théodore"	270 €

ALSACE

2022	Alsace "Ophrys" Domaine Valentin Zusslin	90 €
2022	Alsace Pinot noir "Clos des Capucins" - Domaine Weinbach	140 €

SUD-OUEST

2020	Saint-Mont "Vignes Préphylloxériques" - Plaimont	140 €
------	--	-------

BEAUJOLAIS

2023	Fleurie "Petite Fleur" Château des Bachelards	70 €
------	---	------

VALLÉE DE LA LOIRE

2023	Saumur Champigny "Terres Chaudes" - Thierry Germain	80 €
2010	Saumur Champigny - Clos Rougeard	450 €

Les bouteilles

VINS ROUGES

JURA

2022	Arbois Trois Cépages - Domaine du Pélican	115 €
------	---	-------

PROVENCE

2020	Côtes-de-Provence - Château Mentone	50 €
2022	Palette - Château Simone	125 €

CORSE

2022	Corse Sartène "l'Ermite" - San'Armettu	160 €
------	--	-------

ESPAGNE / ITALIE

2014	Bolgheri - Ornellaia	420 €
2014	Barbaresco "Sori San Lorenzo" - Gaja	650 €
2006	Ribera Del Duero "Unico" - Vega Sicilia	790 €
2012	IGT Toscana - Masseto	950 €

Les bouteilles

VINS BLANCS

BOURGOGNE

2022	Bourgogne Aligoté "Grand A" - Domaine David Moret	40 €
2023	Bourgogne Chardonnay - Domaine David Moret	60 €
2023	Santenay "Champs Claude" - Benoît Girardin	110 €
2023	Pernand-Vergelesses "Les Belles Filles" - Brigitte Berthelemot	120 €
2022	Meursault "Les Criots" - Domaine Buisson Battault	155 €
2022	Chassagne Montrachet - Alexandre Parigot	175 €
2022	Meursault "Les Grands Charrons" - Michel Bouzereau	190 €

VALLÉE DU RHÔNE

2022	Saint - Joseph "Chays d'Oeuvre" - Domaine Aurélien Chirat	55 €
2024	Crozes - Hermitage "Les Grapiats" - Domaine Sébastien Michelas	70 €
2023	Condrieu - Domaine Bott	130 €
2023	Condrieu "Vernillon" - Domaine Jamet	160 €

ALSACE

2023	Riesling Le Kottabe Josmeyer	60 €
2019	Alsace Riesling "Frédéric Émile" - Domaine Trimbach	190 €

VALLÉE DE LA LOIRE

2024	Saumur "L'insolite" - Domaine Des Terres Neuves	60 €
2022	Sancerre "Alpha Omega" - Domaine Guillaumont-Fargette	75 €
2015	Sancerre "Vendanges du 7 Octobre" - Domaine Lucien Crochet	225 €

JURA

2022	Arbois Chardonnay "En Barbi" - Domaine du Pélican	140 €
2022	Arbois Savagnin "Ouillé" - Domaine du Pélican	155 €
2023	Vin de France "Le Noyer" - Savagnin - Pierre Vincent Girardin	155 €
2023	VDF Savagnin "Le Châtaignier" Domaine Pierre Vincent Girardin	155 €

LANGUEDOC

2022	Languedoc "Manon" - Clos Marie	90 €
------	--------------------------------	------

Prix nets en euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.

Les bouteilles

VINS BLANCS

SUD-OUEST

2019	Saint-Mont Cirque Nord - Plaimont	95 €
2023	Irouléguy Blanc - Malda - Domaine Bixente Indart	110 €

BORDEAUX

2022	Stella Solare - Domaine Croix de Labrie	130 €
2001	Pessac-Léognan - Château Smith Haut Lafitte	305 €
2020	Bordeaux "Petit Cheval Blanc" - Château Cheval Blanc	540 €

CHAMPAGNE

2023	Côteaux Champenois Domaine Etienne Calsac blanc (Vin tranquille)	150 €
------	--	-------

GRÈCE

2020	IGP Markopoulo "Savatiano" - Domaine Papagiannakos - Grèce	55 €
------	--	------

Les bouteilles

CHAMPAGNE

2020	Brut S° Domaine du Pélican	80 €
N.M	Billecart Salmon - Brut Réserve	125 €
2023	Côteaux Champenois Domaine Etienne Calsac blanc (Vin tranquille)	150 €
N.M	Duval Leroy - Femme de Champagne Brut Grand Cru en <i>Magnum</i>	400 €

GRANDES CUVÉES

2014	Charles Heidsieck - Blanc des Millénaires	390 €
N.M	Krug - Grande Cuvée Edition 167	430 €
N.M	Laurent Perrier - Brut "Grand Siècle Numéro 26"	490 €
2002	Louis Roederer - Cristal	500 €
2008	Pol Roger - Cuvée Winston Churchill	500 €
2003	Dom Pérignon - P2 - Vintage	950 €
2002	Dom Pérignon - P2 - Vintage	980 €

ROSÉS

NM	Billecart Salmon - Brut Rosé	195 €
NM	Bollinger - Brut Rosé	250 €
2008	Dom Pérignon - Vintage Rosé	550 €
2006	Dom Pérignon - Vintage Rosé	650 €



THE ENTHUSIAST WHO MAKES BOTTLES SPARKLE

Xavier Thuizat

Born at the Hospices de Beaune, Xavier Thuizat grew up with vines in his blood.

From 3-star Michelin to palace, he composes wine lists like poems, always on the lookout for new nuggets and young talent.

Crowned “Meilleur Sommelier de France” and “Meilleur Ouvrier de France” in 2022, Xavier is always ready to share his knowledge with simplicity and generosity.

At Grappille, he dreams of a place where wine can be shared without fuss, moving away from the great classics to make way for daring winemakers and bottles that tell a story.

Here, we taste for pleasure, with curiosity, carried by the infectious enthusiasm of this enthusiast who has never lost his authenticity.

Wines by the glass

"à la carte"

XAVIER THUIZAT'S DISCOVERIES

	7 CL	12 CL	BOUTEILLE
Champagne Cuvée "Essentielle" Blanc - Domaine Elise Dechannes ●		22 €	120 €
Champagne Rosé "Face Nord" Brut - Domaine Pehu Simonet ●		25 €	140 €
Muscadet-Sèvre-et-Maine "Monnières" 70 mois Domaine Haute Fèvrerie - 2018 ●		13 €	75 €
Saké Dewazakura "Omachi" Junmai Ginjo ●	18 €	25 €	90 €
Vin du Bugey Manicle "Sous les Rochers la Vigne" - Domaine Clément Bärtschi - 2023 ●		14 €	80 €
Côtes-de-Provence Sainte-Victoire - Château Grand Boise - 2023 ●		12 €	70 €
Arbois "Trois Cépages" - Domaine du Pélican - 2022 ●		20 €	115 €
Côtes-du-Forez - Cuvée "Mémoire De Madone" - Domaine Les Vins de La Madone - 2024 ●		18 €	105 €

FRENCH ICONS

Savennières "Les Genêts" - Domaine Damien Laureau - 2022 ●		20 €	115 €
Condrieu - Domaine François & Fils - 2024 ●		22 €	120 €
Meursault "Les Criots" - Domaine Buisson Battault - 2022 ●		25 €	155 €
Graves - Domaine Clos d'Uza - 2018 ●		40 €	200 €
Gevrey-Chambertin - Cuvée "Creux Brouillard" - Domaines Les Astrelles - 2023 ●		30 €	175 €
Côte-Rôtie - Domaine François & Fils - 2022 ●		23 €	135 €

LEGENDARY WINES

Corton Charlemagne Grand Cru - Domaine Bonneau du Matray - 2017 ●	70 €	140 €	790 €
Riesling "Spätlese" Scharzofberger - Domaine Egon Muller - 2021 ●	65 €	130 €	750 €
Saint-Julien - Château Ducru-Beaucaillou - 1986 ●	68 €	136 €	816 €
Mazis - Chambertin Grand Cru - Domaine Tortochot - 2015 ●	48 €	96 €	540 €

18 €

THE MYSTERY WINE

Grappille challenges your senses with a wine served blind.

A wine without a label, but not without character: it's up to you to make your taste buds speak and lift the veil on this wine that doesn't say its name. Write your suggestion: grape variety, region, appellation, on one of our small cards.

Once the last glass has been tasted, the person who comes closest to the truth will be rewarded with a prize to be enjoyed... without moderation! So, can you read between the wines?

● Champagne ● White wine ● Rosé wine ● Red wine

Net prices in euros, including VAT. Prices exclude 5% employee contribution.

The “Grappillettes”

VEGETABLE

Roasted cauliflower, fine mousseline sauce, and salicornia	10 €
Hummus, ripe olive oil, and lemon	9 €
Wild mushrooms, velouté, and shavings	12 €

SEA

Raw marinated sea bream with citrus fruits	12 €
Tuna tataki, ponzu vinaigrette	18 €
Lobster roll (lobster, mayonnaise, confit lemon)	20 €

FARM

Croque Grappille (ham, 18-month Comté and black truffle)	14 €
Wagyu beef à la flamme from Hokkaidō A5	42 €
Robert Dupérier's semi-cooked duck foie gras	15 €

TASTING SELECTION

Charcuterie collection (for 2)	24 €
Martine Dubois cheese collection (for 2)	24 €

AROUND CAVIAR

Kristal caviar (50 g)	125 €
Smoked salmon heart, served with blinis and light cream	20 €
Assortment of taramas (white, sea urchin, wasabi), served with warm blinis	15 €
Pacific salmon roe, served with blinis and light cream	22 €
Croque caviar (18-month comté, caviar)	36 €
Tasting selection: Smoked salmon heart, taramas, red caviar, Baeri caviar, caviar croque, blinis and light cream (for 2)	89 €

DESSERTS

Caramelized Millefeuille with Vanilla from Tahiti	8 €
Warm chocolate mousse	10 €

Net prices in euros, including VAT. Prices exclude 5% employee contribution.

Our meats come from France and Japan.

A list of allergens present in our dishes is available on request.

Wine pairing dinners

Wine-grappillettes

THE DISCOVERY DINNER

85 €

Muscadet-Sèvre-et-Maine "Monnières St Fiacre" ●

Domaine Haute Février - 2018

Roasted cauliflower, fine mousseline sauce, and salicornia

Vin du Bugey Manicle "Sous les Rochers la Vigne" ●

Domaine Clément Bärtschi - 2023

Raw marinated sea bream with citrus fruits

Côtes-du-Forez "Mémoire de Madone" ●

Domaine Les Vins de La Madone - Gilles Bonnefoy - 2024

Croque Grappille (ham, 18-month Comté and black truffle)

Ratafia Champenois Méthode Solera 90-19 ●

Warm chocolate mousse

THE FRENCH ICONIC DINNER

120 €

Meursault "Les terres blanches" ●

Domaine Bernard Millot - 2023

Wild mushrooms, velouté, and shavings

Condrieu - Domaine François - 2024 ●

Raw marinated sea bream with citrus fruits

Gevrey-Chambertin "Creux Brouillard" ●

Domaines Les Astrelles - 2023

Croque Grappille (ham, 18-month Comté and black truffle)

Ratafia Champenois Méthode Solera 90-19 ●

Warm chocolate mousse

Net prices in euros, including VAT. Prices exclude 5% employee contribution.
Our meats come from France and Japan.
A list of allergens present in our dishes is available on request.

Wine pairing dinners

Wine-grappillettes

THE LEGENDARY DINNER

295 €

Corton Charlemagne Grand Cru - Domaine Bonneau du Matray - 2017 ●
Wild mushrooms, velouté, and shavings

Mazis-Chambertin Grand Cru - Domaine Tortochot - 2015 ●
Tuna tataki, ponzu vinaigrette

Saint-Julien - Château Ducru Beaucaillou - 1986 ●
Hokkaido A5 flame-grilled Wagyu beef

Moselle-Sarre-Ruwer "Riesling Scharzhof" ●
Domaine Egon Müller 2021
Caramelized Millefeuille with Vanilla from Tahiti



Net prices in euros, including VAT. Prices exclude 5% employee contribution.
Our meats come from France and Japan.
A list of allergens present in our dishes is available on request.

Bottles

RED WINES

BOURGOGNE

2022	Côteaux Bourguignons Domaine Chevillon-Chezeaux	50 €
2023	Bourgogne Pinot Noir Domaine David Moret	60 €
2023	Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune "Perrière" - Parigot	80 €
2023	Puligny-Montrachet rouge - Joseph Pascal	83 €
2023	Meursault - Domaine Bouzereau	105 €
2022	Volnay Domaine Bitouzet Prieur	130 €
2022	Gevrey-Chambertin - Marchand Grillot	140 €
2022	Nuits-Saint-Georges "Vieilles Vignes" - Domaine Chevillon Chezeaux	155 €
2019	Nuits-Saint-Georges Premier Cru "Les Chaignots" - Robert Chevillon	175 €
2022	Nuits Saint Georges Premier cru "Aux Champs Perdrix" - Chevillon-Chezeaux	175 €
2021	Gevrey-Chambertin - Domaine Dugat	300 €
2022	Corton Grand cru - Brigitte Berthelemot	350 €
2020	Morey-Saint-Denis En la Rue de Vergy Domaine Perrot Minot	385 €
2011	Corton-Bressandes Grand Cru - Domaine Chandon de Briailles	385 €
2021	Vosne-Romanée Domaine Arnoux Lachaux	450 €
2021	Morey-Saint-Denis "Cuvée des Alouettes" - Domaine Ponsot	500 €
2021	Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes Domaine Arnoux Lachaux	620 €
2017	Clos Vougeot Grand Cru - Chantal Lescure	675 €
2022	Echézeaux Grand Cru "Les Loachausse" - Anne Gros	800 €

BORDEAUX

2021	Saint-Émilion Grand Cru Chapelle de Labrie - Château Croix de Labrie	110 €
2006	Saint-Émilion Grand Cru Classé B - Troplong-Mondot	220 €
2021	Saint-Émilion Grand Cru - Château Croix de Labrie	244 €
2011	Pauillac - Château Pontet-Canet	315 €
2017	Pessac-Léognan - Château Haut-Bailly	320 €
2010	Pauillac - Château Pichon Longueville	540 €
2011	Pauillac - Pichon-Longueville Comtesse de Lalande	550 €
2013	Margaux - Château Palmer	690 €
2003	Margaux - Château Margaux	1 100 €
2011	Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé A - Château Ausone	1 350 €
2006	Pauillac - Château Latour	1 400 €
2012	Pauillac - Château Lafite Rothschild	1 600 €
2003	Pauillac - Château Mouton Rothschild	1 800 €
2012	Pomerol - Château Le Pin	1 900 €
2004	Pomerol - Pétrus	3 100 €

Net prices in euros, including VAT. Prices exclude 5% employee contribution.

Bottles

RED WINES

VALLÉE DU RHÔNE

2024	Crozes-Hermitage "Bellegrapière" - Domaine Sébastien Michelas	60 €
2022	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Porte Rouge "Tradition"	100 €
2022	Côtes du Rhône "Équivoque" - Domaine Jamet	125 €
2023	Côte-Rôtie "Fortis" Domaine du Monteillet - Stéphane Montez	175 €
2018	Côte-Rôtie - Domaine Jamet	215 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2024	IGP Pays de Cucugnan "Montanha" - Domaine Peter Sichel	70 €
2023	Côtes Catalane "On s'en fiche" - Domaine Gardiès	130 €
2017	Vin de France - Domaine Avéla "Théodore"	270€

ALSACE

2022	Alsace "Ophrys" Domaine Valentin Zusslin	90 €
2022	Alsace Pinot noir "Clos des Capucins" - Domaine Weinbach	140 €

SUD-OUEST

2020	Saint-Mont "Vignes Préphyloxériques" - Plaimont	140 €
------	---	-------

BEAUJOLAIS

2023	Fleurie "Petite Fleur" Château des Bachelards	70 €
------	---	------

VALLÉE DE LA LOIRE

2023	Saumur Champigny "Terres Chaudes" - Thierry Germain	80 €
2010	Saumur Campigny - Clos Rougeard	450 €

Net prices in euros, including VAT. Prices exclude 5% employee contribution.

Bottles

RED WINES

JURA

2022	Arbois Trois Cépages - Domaine du Pélican	115 €
------	---	-------

PROVENCE

2020	Côtes-de-Provence - Château Mentone	50 €
2022	Palette - Château Simone	125 €

CORSE

2022	Corse Sartène "l'Ermite" - San'Armettu	160 €
------	--	-------

ESPAGNE / ITALIE

2014	Bolgheri - Ornellaia	420 €
2014	Barbaresco "Sori San Lorenzo" - Gaja	650 €
2006	Ribera Del Duero "Unico" - Vega Sicilia	790 €
2012	IGT Toscana - Masseto	950 €

Bottles

WHITE WINES

BOURGOGNE

2022	Bourgogne Aligoté "Grand A" - Domaine David Moret	40 €
2023	Bourgogne Chardonnay - Domaine David Moret	60 €
2023	Santenay "Champs Claude" - Benoît Girardin	110 €
2023	Pernand-Vergelesses "Les Belles Filles" - Brigitte Berthelemot	120 €
2022	Meursault "Les Criots" - Domaine Buisson Battault	155 €
2022	Chassagne Montrachet - Alexandre Parigot	175 €
2022	Meursault "Les Grands Charrons" - Michel Bouzereau	190 €

VALLÉE DU RHÔNE

2022	Saint - Joseph "Chays d'Oeuvre" - Domaine Aurélien Chirat	55 €
2024	Crozes - Hermitage "Les Grapiats" - Domaine Sébastien Michelas	70 €
2023	Condrieu - Domaine Bott	130 €
2023	Condrieu "Vernillon" - Domaine Jamet	160 €

ALSACE

2023	Riesling Le Kottabe Josmeyer	60 €
2019	Alsace Riesling "Frédéric Émile" - Domaine Trimbach	190 €

VALLÉE DE LA LOIRE

2024	Saumur "L'insolite" - Domaine Des Terres Neuves	60 €
2022	Sancerre "Alpha Omega" - Domaine Guillaumont-Fargette	75 €
2015	Sancerre "Vendanges du 7 Octobre" - Domaine Lucien Crochet	225 €

JURA

2022	Arbois Chardonnay "En Barbi" - Domaine du Pélican	140 €
2022	Arbois Savagnin "Ouillé" - Domaine du Pélican	155 €
2023	Vin de France "Le Noyer" - Savagnin - Pierre Vincent Girardin	155 €
2023	VDF Savagnin "Le Châtaignier" Domaine Pierre Vincent Girardin	155 €

LANGUEDOC

2022	Languedoc "Manon" - Clos Marie	90 €
------	--------------------------------	------

Net prices in euros, including VAT. Prices exclude 5% employee contribution.

Bottles

WHITE WINES

SUD-OUEST

2019	Saint-Mont Cirque Nord - Plaimont	95 €
2023	Irouléguy Blanc - Malda - Domaine Bixente Indart	110 €

BORDEAUX

2022	Stella Solare - Domaine Croix de Labrie	130 €
2001	Pessac-Léognan - Château Smith Haut Lafitte	305 €
2020	Bordeaux "Petit Cheval Blanc" - Château Cheval Blanc	540 €

CHAMPAGNE

2023	Côteaux Champenois Domaine Etienne Calsac blanc (Vin tranquille)	150 €
------	--	-------

GRÈCE

2020	IGP Markopoulo "Savatiano" - Domaine Papagiannakos - Grèce	55 €
------	--	------

Bottles

CHAMPAGNE

2020	Brut S° Domaine du Pélican	80 €
N.M	Billecart Salmon - Brut Réserve	125 €
2023	Côteaux Champenois Domaine Etienne Calsac blanc (Vin tranquille)	150 €
N.M	Duval Leroy - Femme de Champagne Brut Grand Cru en <i>Magnum</i>	400 €

GRANDES CUVÉES

2014	Charles Heidsieck - Blanc des Millénaires	390 €
N.M	Krug - Grande Cuvée Edition 167	430 €
N.M	Laurent Perrier - Brut "Grand Siècle Numéro 26"	490 €
2002	Louis Roederer - Cristal	500 €
2008	Pol Roger - Cuvée Winston Churchill	500 €
2003	Dom Pérignon - P2 - Vintage	950 €
2002	Dom Pérignon - P2 - Vintage	980 €

ROSÉS

N.M	Billecart Salmon - Brut Rosé	195 €
N.M	Bollinger - Brut Rosé	250 €
2008	Dom Pérignon - Vintage Rosé	550 €
2006	Dom Pérignon - Vintage Rosé	650 €