

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Vins blancs

### Luxembourg

**Domaine L&R Kox, Riesling, 2022** 45  
◊ *Schwabsange Kolteschbiere*

**Domaine Henri Ruppert, Grand fût de Chêne, Pinot Blanc, 2022** 52  
◊ *Coteaux de Schengen*

**Domaine Sunnen Hoffmann, Chardonnay Barrique, Schwabsange Kolteschbiere, 2023** 52  
◊ *Moselle, Remerschen*

**Château Pauqué - Abi Duhr, Jungle, Rivaner, 2022** 43  
◊ *Moselle*

**Château Pauqué - Abi Duhr, Fossiles, 2020** 62  
◊ *Moselle*

**Château Pauqué - Abi Duhr, Pinot Gris 'Schengen', 2023** 63  
◊ *Moselle*

**Château Pauqué - Abi Duhr, Riesling 'Goldberg', 2021** 66  
◊ *Moselle*

**Racines Rebelles, Riesling 'Rosenberg', 2020** 78  
◊ *Moselle*

**Racines Rebelles, Pinot blanc 'La Source', 2020** 86  
◊ *Moselle*

### Loire

**Domaine Landron, Amphibolite, 2023** 45  
◊ *Muscadet Sèvre et Maine*

**Domaine Michel Redde & Fils, La Moynerie, 2023** 49  
◊ *Pouilly-Fumé*

**Domaine Sébastien Brunet, Renaissance, 2022** 56  
◊ *Vouvray*

**Domaine Sébastien Brunet, Pente de la Folie, 2022** 74  
◊ *Vouvray*

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Domaine Les Poète, "Argos" Sauvignon, 2019</b> ◊ <i>Loire, France</i>	78
<b>Domaine Delaporte, Silex, 2023</b> ◊ <i>Sancerre</i>	84
<b>Domaine Thibaud Boudignon, 2022</b> ◊ <i>Anjou</i>	88
<b>Domaine Delaporte, Les Monts Damnés, 2022</b> ◊ <i>Sancerre</i>	102
Bourgogne	
<b>Drouhin-Vaudon, Réserve de Vaudon, 2022</b> ◊ <i>Chablis</i>	71
<b>Marc Colin, Luce, 2023</b> ◊ <i>Saint Aubin</i>	74
<b>Domaine du Roc des Boutires, 2022</b> ◊ <i>Pouilly-Fuissé</i>	81
<b>P&amp;M Jacqueson, Vauvry, 2023</b> ◊ <i>Rully 1<sup>er</sup> Cru</i>	81
<b>Marc Colin, Les Castets, 2023</b> ◊ <i>Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru</i>	105
<b>Domaine Dureuil Janthial, 2022</b> ◊ <i>Rully 1<sup>er</sup> Cru</i>	144
<b>Pierre Labet, Les Tillets, 2020</b> ◊ <i>Meursault</i>	232
<b>Domaine Simon Colin, Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru les Chaumées, 2023</b> ◊ <i>Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru</i>	322

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Coteaux-Champenois Blanc

<b>Bérêche &amp; Fils, Cot.-Champenois "Les Monts Fournois" 1<sup>er</sup> Cru Blanc 2016</b>	126
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Bérêche &amp; Fils, Cot.-Champenois Blanc 1<sup>er</sup> Cru "Les Monts Fournois" 2017</b>	126
<i>2017 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Bérêche &amp; Fils, Cot.-Champenois Blanc 1<sup>er</sup> Cru "Les Monts Fournois", 2018</b>	126
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>A Bergère, Coteaux Champenois, Blanc, 2015</b>	134
<i>2015 ; 100% Chardonnay</i>	
<b>A Bergère, Coteaux Champenois, Blanc, 2020</b>	134
<i>2020 ; 100% Chardonnay</i>	
<b>A Bergère, Coteaux Champenois Blanc, Férebrianges, 2021</b>	134
<i>2021 ; 100% Chardonnay</i>	
<b>Benoît Déhu, Coteaux-Champenois Blanc "La Rue des Noyers" 2018</b>	210
<i>2018 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 11 mois</i>	
<b>Dehours &amp; Fils, Les Vignes de Mizy, Coteaux-Champenois Blanc</b>	101
<i>2016 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 23 mois</i>	
<b>Doyard, Coteaux-Champenois Blanc, En Vieux Fombrés, 2015</b>	140
<i>2015 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 24 mois</i>	
<b>Geoffroy, Coteaux-Champenois Moulin à Vent, Blanc Meunier 2019</b>	129
<i>2019 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 24 mois</i>	
<b>JM Sélèque, Cot.-Champenois, Dizy Blanc 2018, Moque-Bouteille 1<sup>er</sup> Cru</b>	126
<i>2018 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
<b>JM Sélèque, Cot.-Champenois, Dizy Blanc 2019, Moque-Bouteille 1<sup>er</sup> Cru</b>	126
<i>2019 ; 100% Chardonnay ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Bordeaux

**Château Jean Faux, Sainte Radegonde, 2016** 52  
☞ *Bordeaux*

## Rhône

**Maison Delas Frères, Les Launes, 2023** 49  
☞ *Crozes-Hermitage*

**Domaine La Réméjeanne, “Les Arbousiers”, 2023** 50  
☞ *Côtes du Rhône*

**Domaine des Amouriers, Vacqueyras Blanc, 2021** 59  
☞ *Vacqueyras*

**Maison Tardieu Laurent, 2022** 134  
☞ *Condrieu*

## Languedoc / Sud France

**Domaine de la Rectorie, Cuvée Elisabeth, Banyuls (500ml), 2024** 38  
☞ *Roussillon*

**Domaine Valérie Courrèges, Le Vent dans les voiles, Vermentino, 2024** 42  
☞ *Provence*

**Domaine des Deux Clés, Macabeu - Grenache Blanc - Rolle - Grenache Gris, 2021** 54  
☞ *Corbières*

**Domaine de la Rectorie, “l’Argile”, Collioure, 2021** 65  
☞ *Roussillon*

**Mas de Daumas Gassac, IGP Saint Guilhem le Désert, 2023** 140  
☞ *Languedoc*

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Corse

<b>Domaine Comte Abbatucci, Faustine, 2022</b>	77
◊ <i>Vin de France</i>	
<b>Domaine Vaccelli, Vaccelli, 2022</b>	84
◊ <i>Ajaccio</i>	
<b>Domaine Muriel Giudicelli, Patrimonio Blanc, 2023</b>	86
◊ <i>Patrimonio</i>	
<b>Domaine Muriel Giudicelli, "BDN" Blanc de Noirs, 2023</b>	86
◊ <i>Patrimonio</i>	
<b>Domaine Vaccelli, Granit, 2022</b>	175
◊ <i>Ajaccio</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Vins rosés

<b>Château Sainte Roseline, Lampe de Méduse, 2025</b>	41
◊ <i>Provence</i>	
<b>Château Pauqué-Abi Duhr, Pinot Rosé, 2022</b>	44
◊ <i>Moselle</i>	
<b>Domaine Vaccelli, Rosé, 2023</b>	68
◊ <i>Ajaccio</i>	
<b>Domaine Tempier, Bandol Rosé, 2025</b>	72
◊ <i>Provence</i>	
<b>Domaine San Armettu "Myrtus", 2025</b>	73
◊ <i>IGP Ile de Beauté, Corse</i>	
<b>Château Simone, Rosé Grand Cru, 2025</b>	133
◊ <i>Palette, Provence</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Vins rouges

### Luxembourg

<b>Domaine Sunnen Hoffmann, 100% Pinotin, Remerschen 2024</b>	52
☞ <i>Moselle</i>	
<b>Caves Legill Paul, Pinot Noir, 2022</b>	54
☞ <i>Moselle, Côteaux de Schengen</i>	
<b>Domaine Sunnen Hoffmann, Pinot Noir, Wintrange Hommelsbiere 2022</b>	77
☞ <i>Moselle</i>	
<b>Racines Rebelles, "Lunatique", Pinot Gris, Pinot Noir, St Laurent, 2023</b>	80
☞ <i>Moselle</i>	

### Loire

<b>Claude &amp; Philippe Alliet, l'Huisserie, 2017</b>	72
☞ <i>Chinon</i>	
<b>Domaine Delaporte, Le Cul de Beaujeu, 2022</b>	102
☞ <i>Sancerre</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Bourgogne

<b>Joseph Drouhin, Rully Rouge, 2022</b>	77
◊ <i>Rully</i>	
<b>Joseph Drouhin, Givry Rouge, 2021</b>	77
◊ <i>Givry</i>	
<b>Jacqueson, Préaux, 2023</b>	81
◊ <i>Rully 1<sup>er</sup> Cru</i>	
<b>Simon Bize, 2022</b>	95
◊ <i>Savigny Les Beaune</i>	
<b>François Lumpp, 2021</b>	117
◊ <i>Givry 1<sup>er</sup> Cru</i>	
<b>Domaine Trapet Pères &amp; Fils, 2022</b>	175
◊ <i>Gevrey Chambertin</i>	
<b>Domaine René Bouvier, 2021</b>	186
◊ <i>Gevrey Chambertin</i>	
<b>Philippe Pacalet, 2019</b>	260
◊ <i>Pommard</i>	
<b>Philippe Pacalet, 2020</b>	260
◊ <i>Ladoix 1er Cru Les Joyeuses</i>	
<b>Philippe Pacalet, 2020</b>	270
◊ <i>Aloxe Corton 1er Cru</i>	
<b>Domaine Y Clerget, Clos du Verseau Monopole, 2023</b>	333
◊ <i>Volnay 1er cru</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Coteaux-Champenois Rouge

<b>Bérêche &amp; Fils, Cot.-Champenois Rouge 1<sup>er</sup> Cru "Les Monts Fournois", 2020</b>	126
<i>2020 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Bérêche &amp; Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2013</b>	126
<i>2013 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Bérêche &amp; Fils, Coteaux-Champenois Rouge Ormes "Les Montées", 2018</b>	126
<i>2018 ; 75% PN, 25% M ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>A Bergère, Coteaux Champenois Rouge, Férebrianges, 2021</b>	157
<i>2021 ; 100% Pinot Noir</i>	
<b>Brice, Coteaux-Champenois, Bouzy Rouge 2022</b>	106
<i>2022 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Brice, Coteaux Champenois Bouzy Blanc de Pinot Noir, Les Hautes 2020</b>	106
<i>2020 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
<b>Coessens, Côteaux Champenois Largillier Vendange Entière 2018 Rouge</b>	269
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; 48 mois d'élevage en fûts</i>	
<b>Coessens, Côteaux Champenois Largillier Vendange Égrappée 2018 Rouge</b>	269
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; 48 mois d'élevage en fûts</i>	
<b>Benoît Déhu, Coteaux-Champenois Rouge "La Rue des Noyers" 2018</b>	210
<i>2018 ; 100% Meunier ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 11 mois</i>	
<b>Égly-Ouriet, Coteaux-Champenois, Ambonnay Rouge, 2018</b>	390
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 22 mois</i>	
<b>Égly-Ouriet, Coteaux-Champenois, Ambonnay Rouge, 2019</b>	390
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 22 mois</i>	
<b>Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Traditionnel</b>	82
<i>Assemblage de 2011, 2013, 2014, 2015, 2018, 2019 ; 100% Pinot Noir</i>	
<b>Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Pinot Noir 2015</b>	112
<i>2015 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 36 mois</i>	
<b>Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Chalmonts 2019</b>	129
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 36 mois</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Pierre Gerbais, Coteaux Champenois, Rouge 2020</b>	101
<i>2020 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	
<b>Pierre Paillard, Coteaux-Champenois Rouge, Les Mignottes, 2018</b>	148
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
<b>Pierre Paillard, Coteaux-Champenois Rouge, Les Mignottes, 2019</b>	154
<i>2019 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois</i>	
<b>JM Sélèque, Cot.-Champenois, Pierry Rouge 2018, Les Gouttes d'Or 1<sup>er</sup> Cru</b>	154
<i>2018 ; 100% Pinot Noir ; Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 18 mois</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Beaujolais

- Domaine Bonnet Cotton, 2021** 63  
◊ *Fleurie Poncié*
- Domaine des Moriers, Moulin à Vent, 2020** 75  
◊ *Moulin à Vent*

## Rhône

- Domaine Louis Saladin & Filles, “ Fan dé Lune”, 2021** 62  
◊ *Côte du Rhône Village*
- Domaine La Réméjeanne, “ Vallouvière”, 2023** 76  
◊ *Côte du Rhône*
- Michel Faraud Domaine du Cayron, 2021** 87  
◊ *Gigondas*
- Domaine Du Vieux Télégraphe, Télégramme, 2021** 95  
◊ *Châteauneuf-du-Pape*
- Domaine de Monteillet Stéphane Montez, Cuvée du Papy, 2022** 96  
◊ *Saint Joseph*
- Domaine Elodie Jaume, 2022** 109  
◊ *Châteauneuf-du-Pape*

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Languedoc / Sud France

**Domaine Valérie Courrèges, 2020**

☞ *Cahors*

46

**Mas de l'Écriture, L'Émotion, 2020**

☞ *Terrasses du Larzac*

50

**Domaine de la Rectorie, Collioure Rouge, 2021**

☞ *Roussillon*

65

**Combel-La-Serre, Les Peyres Levades, 2019**

☞ *Cahors*

78

**Domaine Olivier Pithon, Le Pilou, 2016**

☞ *Côtes Catalanes*

126

## Corse

**Domaine Sant Armettu, Rosumarinu Rouge, 2024**

☞ *Sartène*

55

**Domaine Comte Abbatucci, Faustine, 2021**

☞ *Vin de France*

68

**Domaine Vaccelli, Granit, 2022**

☞ *Ajaccio*

175

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Bordeaux

<b>Château la Tour de By, 2014</b>	55
◊ <i>Médoc</i>	
<b>Château la Tour de By, 2011</b>	55
◊ <i>Médoc</i>	
<b>Château la Tour de By, 2009</b>	55
◊ <i>Médoc</i>	
<b>Château la Tour de By, 2008</b>	55
◊ <i>Médoc</i>	
<b>Château la Tour de By, 2008, Magnum</b>	100
◊ <i>Médoc</i>	
<b>Château la Tour de By, 2006, Magnum</b>	100
◊ <i>Médoc</i>	
<b>Château la Tour de By, 2004</b>	55
◊ <i>Médoc</i>	
<b>Château la Tour de By, 2004, Magnum</b>	100
◊ <i>Médoc</i>	
<b>Château la Tour de By, Héritage Marc Pagès, 2014</b>	100
◊ <i>Médoc</i>	
<b>Château la Tour de By, Héritage Marc Pagès, 2012</b>	100
◊ <i>Médoc</i>	
<b>Château la Tour de By, Héritage Marc Pagès, 2010, Magnum</b>	160
◊ <i>Médoc</i>	
<b>Château la Tour de By, Héritage Marc Pagès, 1996, Magnum</b>	200
◊ <i>Médoc</i>	
<b>Château la Tour de By, Héritage Marc Pagès, 1989, Magnum</b>	250
◊ <i>Médoc</i>	
<b>Château la Tour de By, Héritage Marc Pagès, 1982, Magnum</b>	250
◊ <i>Médoc</i>	

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Château Saint-Georges, 2020</b>	68
◊ <i>Saint-Georges Saint-Émilien</i>	
<b>Domaine de l'Aurage, Caroline &amp; Louis Mitjaville, 2017</b>	89
◊ <i>Castillon Côte de Bordeaux</i>	
<b>La Réserve de Léoville Barton, 2019</b>	97
◊ <i>Saint-Julien</i>	
<b>Château Lynch Moussas, 2016</b>	108
◊ <i>Saint-Julien</i>	

## Découverte

<b>Saké 'TWA 5', Richard Geoffroy</b>	225
◊ <i>Ville de Tateyama (Tôyama), Japon</i>	/ 25 (7,5 cl)

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

## Digestifs

(verre de 4 cl)

<b>Disaronno, Velvet Liqueur, Amaretto Blanc</b>	8
<b>Distillerie Bonvalet, Liqueur de Menthe</b>	12
<b>Distillerie Bonvalet, Ratafia (10cl)</b>	14
<b>Distillerie Bonvalet, Whisky Single Malt</b> Vieilli en fûts de Meursault et en barriques de Ratafia <i>φ Pierry, Champagne, France</i>	15
<b>Louis Roque, La Vieille Prune Réserve</b> <i>φ France</i>	12
<b>Gaja, Grappa Di Brunello Di Montalcino "Rennina"</b> <i>φ Italie</i>	12
<b>Poli, Grappa Di Bolgheri Sassicaia</b> <i>φ Italie</i>	15
<b>Chartreuse, Liqueur d'Elixir</b> <i>φ France</i>	10
<b>Chartreuse, Jaune</b> <i>φ France</i>	15
<b>Chartreuse, Verte</b> <i>φ France</i>	15
<b>Chartreuse, Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France (MOF)</b> <i>φ France</i>	17
<b>Chartreuse, Cuvée du 9ème Centenaire</b> <i>φ France</i>	20
<b>Chartreuse, VEP Jaune</b> <i>φ France</i>	25
<b>Chartreuse, VEP Verte</b> <i>φ France</i>	25
<b>Etter, Williams, Eau-de-vie</b> <i>φ Suisse</i>	20
<b>Etter, Grappa Ticino, Eau-de-vie</b> <i>φ Suisse</i>	20
<b>Etter, Vieille Kirsch Barrique, Eau-de-vie</b> <i>φ Suisse</i>	20
<b>Etter, Vieille Prune Barrique, Eau-de-vie</b> <i>φ Suisse</i>	20
<b>Etter, Vieille Williams, Eau-de-vie</b> <i>φ Suisse</i>	20

# flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

<b>Clément, Vieux Rhum Cuvée Elixir</b>	20
φ <i>Martinique</i>	
<b>Habitation La Favorite, Rivière Bel'air Récolte 2019</b>	10
φ <i>Martinique</i>	
<b>Habitation La Favorite, Réserve du Château 2002</b>	30
φ <i>Martinique</i>	
<b>Cragganmore, Whisky, 20 Years "Special release 2020"</b>	20
φ <i>Ecosse</i>	
<b>Lagavulin, Whisky, Distillers Édition</b>	20
φ <i>Ecosse</i>	
<b>Domaine Le Tuc, Collection Darroze, Bas - Armagnac, 1979</b>	22
φ <i>France</i>	

\* Nos prix sont en euros nets, taxes et service compris.

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

The prices indicated in euros include taxes and service.

Alcohol abuse is dangerous for your health. Please consume with moderation.