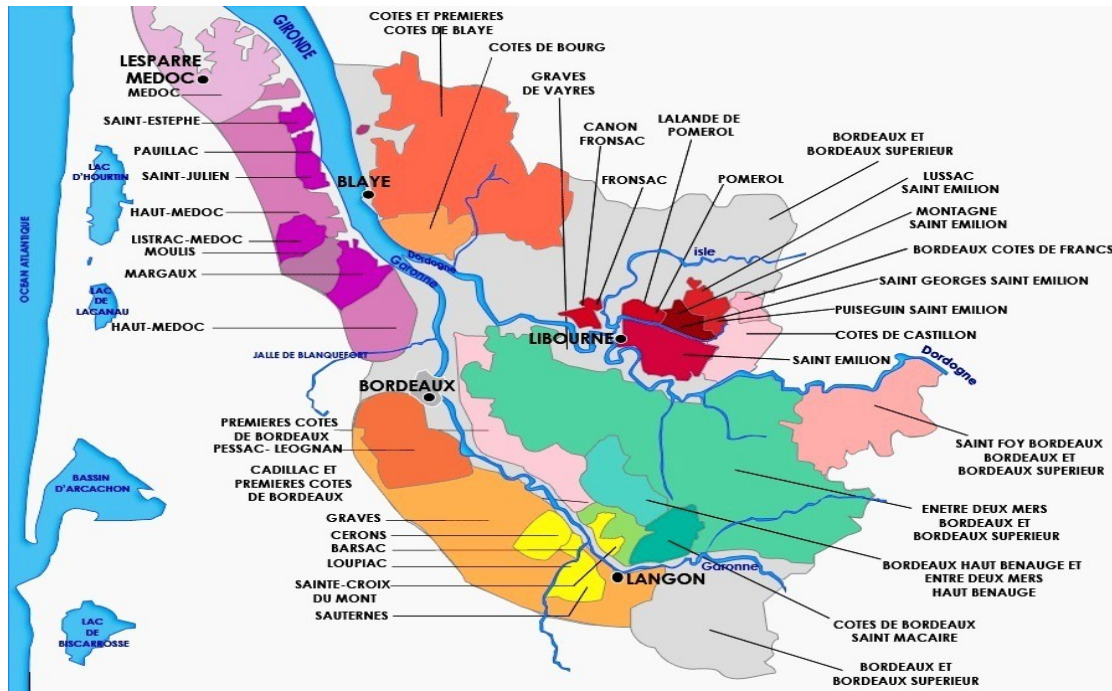


# Notre Carte de Vins - Our Wines List

## Vins de Bordeaux



WiFi - Login : **Marmiton de Lutèce** Mot de Passe : 123456789

### Rouges - Reds

Les 14cl    Les 37,50cl    Les 75,00cl

#### Vins de Bordeaux AOC

<b>Bordeaux</b> (Château Vieille Tour) <b>Tradition</b>	2015	Côtes de Bordeaux	6,00€	16,00€	26,00€
<b>Cépage</b> : 90% Merlot - 10% Cabernet					
<b>Bordeaux</b> (Château Vieille Tour) <b>Sélection</b>	2015	Côtes de Bordeaux	--	--	28,00€
<b>Cépage</b> : 80% Merlot - 20% Cabernet					
<b>Bordeaux</b> (Château Vieille Tour) <b>Exception</b>	2015	Côtes de Bordeaux	7,00€	--	32,00€
<b>Cépage</b> : 80% Merlot - 20% Cabernet					
<b>Château La vallée Montagne Saint Emilion</b>	14°	2015	VIN BIO	6,50€	--
<b>Cépage</b> : Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc- Merlot					
<b>Lussac Saint-Emilion</b> (Château de Lussac) Cuvée Bellevue		2015		7,00€	--
<b>Cépage</b> : 70% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon					
<b>Pessac Leognan</b> La Pommeraie de BROWN Gd vin de Graves		2015		--	56,00€
<b>Cépage</b> : Cabernet Sauvignon : 70 % Merlot : 30 %.					
<b>Margaux</b> Marquis de Mons		2015		--	52,00€
<b>Cépage</b> : 38% Cabernet Sauvignon – 6% Petit Verdot – 56% Merlot					
<b>Margaux</b> Brio de Cantenac Brown		2015		--	82,00€
<b>Cépage</b> : 65% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc					
<b>Haut-Médoc</b> (Château Malescasse) <b>Cru bourgeois</b>		2016		--	58,00€
<b>Cépage</b> : 100% Merlot					
<b>Saint-Emilion Grand cru</b> Roc de Candale		2014		--	58,00€
<b>Cépage</b> : 84% Merlot - 2% Cabernet Sauvignon – 14% de cabernet franc.					
<b>Pauillac</b> Fleur de Pedesclaux		2015		--	78,00€
<b>Cépage</b> : 89% Merlot, 2% Cabernet Franc - 6% Cabernet Sauvignon -3% Petit Verdot,					

Paiement à table - Pagamento al tavolo

			Les 14cl	Les 37,50cl	Les 75,00cl
<b><u>Vins de Bordeaux</u></b>					
<b>Pomerol</b> Benjamin de Beauregard	2013		--	--	65,00€
<b>Cépage :</b> 70% Merlot, 30% Cabernet Franc					
<b>Lalande de Pomerol</b> (Vieux château Gachet) Cuvée Éminence	2015		--	--	48,00€
<b>Cépage :</b> 70% Merlot, 20% Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon					
<b>Saint-Julien</b> Fiefs de Lagrange	2013		--	--	72,00€
<b>Cépage :</b> 65% Merlot - 5% Cabernet Sauvignon – 30% Cabernet Franc					
<b>Saint Estèphe</b> (Château Lilian Ladouys) <b>Cru bourgeois</b>	2015		--	--	62,00€
<b>Cépage :</b> 62% Merlot - 33% Cabernet Sauvignon -3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc					

### **Vins de Bourgogne**

<b>Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits</b>	2018	<b>Cépage :</b> Pinot Noir	--	--	52,00€
<b>Maranges 1er Cru</b> Clos du Rois	2017	<b>Cépage :</b> Pinot Noir	--	--	72,00€
<b>Beaune 1er Cru (Maison Belissande)</b>	2011	<b>Cépage :</b> Pinot Noir	--	--	68,00€

### **Vins de Beaujolais**

<b>Beaujolais Village</b> (Domaine de La Mesange bleue)	2018		6,50€	16,00€	28,00€
<b>Cépage,</b> Gamay Noir					
<b>Brouilly</b> (Domaine de Chatelan)	2017		--	--	42,00€
<b>Cépage,</b> 85% Gamay Minimum, Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté et Melon, jusqu'à 15% du total.					

### **Vins du Rhône**

<b>Côtes du Rhône</b> GUILLAUME II Seigneur de Laudun	2017		6,50€	16,00€	28,00€
<b>Cépage :</b> Grenache 50% minimum, Syrah et Mourvèdre 20% minimum					

### **Rosés**

			14cl	37,50cl	75,00cl
<b>Côtes de Provence</b>			6,50€	16,00€	28,00€
<b>Cépage :</b> On y trouve grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet, Carignan, Mourvèdre, Tiburen					

### **Blancs - Whites**

			14cl	37,50cl	75,00cl
<b>Apremont de Savoie</b> <b>Cépage :</b> Jacquère			5,50€	16,00€	25,00€
<b>Bordeaux Sec</b> Cuvée Tradition					25,00€
<b>Cépage:</b> 90% Sauvignon – 10%Sémillon					
<b>Premières Côtes de Bordeaux Liquoreux (sweet)=</b> <b>Cépage:</b> Sémillon 100%	6,00€		--	--	28,00€
<b>Muscadet sur Lie</b> Sèvre & Maine Vin de la Loire			--	16,00€	28,00€
<b>Cépage :</b> Le melon de Bourgogne					
<b>Riesling</b> (Vin d' Alsace ) <b>Cépages :</b> Riesling			--	--	
<b>32,00€ Gewurztraminer</b> (Vin d'Alsace) <b>Moelleux</b>				8,00€	--
<b>36,00€</b>					
<b>Chardonnay</b> (Vin de Pays d'OC) <b>Cépages :</b> 100% Chardonnay - IGP Pays d'Oc			--	--	
<b>28,00€</b>					
<b>Chablis de Bourgogne</b> <b>Cépage :</b> Chardonnay			--	--	46,00€
<b>Champagne</b>					60,00€

### **Vins en Pichet**

<b>Rouge,</b> (Bordeaux)	les 50cl=12,00€	le verre 14cl= 4,50€
<b>Rosé,</b> (Ventoux)	les 50cl=12,00€	le verre 14cl= 4,50€
<b>Blanc,</b> (Chardonnay)	les 50cl=12,00€	le verre 14cl= 4,50€

**Les cépages et % à titre indicatif, non exhaustif.**

**La maison n'accepte pas les chèques ni les tickets restaurant**  
**Paiement à table - Pagamento al tavolo**  
**WIFI - Login : Marmiton de Lutèce Mot de Passe : 123456789**

**PRIX NETS**