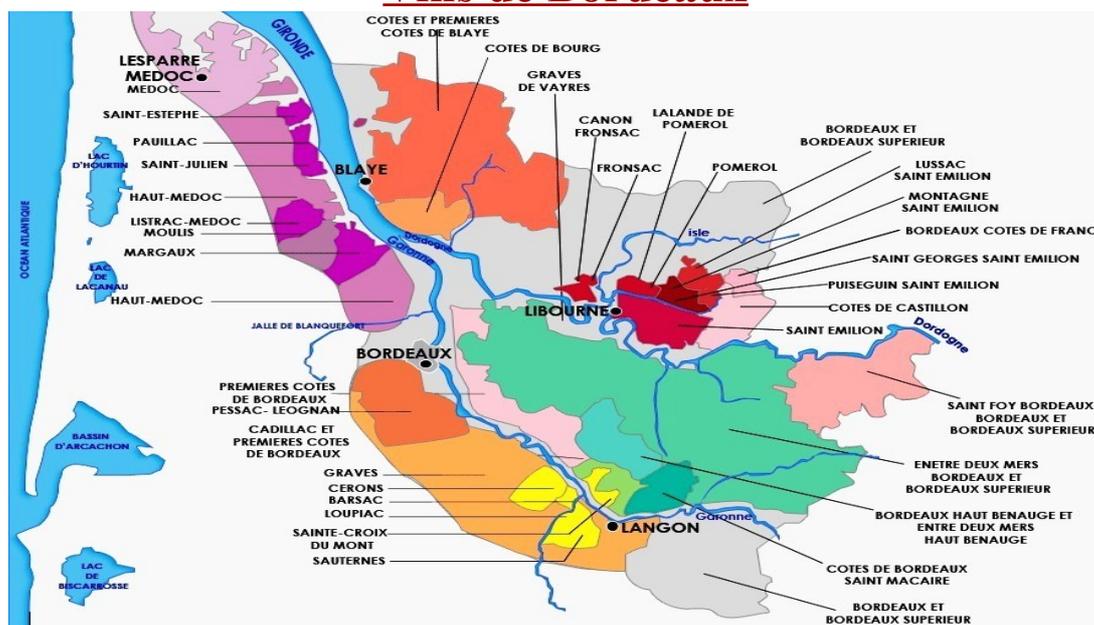


Notre Carte de Vins - Our Wines List

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

Bordeaux (Château Vieille Tour) Tradition	2019	Côtes de Bordeaux	6,00€	16,00€	26,00€
Cépage : 90% Merlot - 10% Cabernet					
Bordeaux (Château Vieille Tour) Sélection	2019	Côtes de Bordeaux	6,50€		28,00€
Cépage : 80% Merlot - 20% Cabernet					
Bordeaux (Château Vieille Tour) Exception	2020	Côtes de Bordeaux	7,00€		32,00€
Cépage : 80% Merlot - 20% Cabernet					
Medoc (Fort Garance)	2019		6,50€		28,00€
Cépage : Merlot – Cabernet Sauvignon					
Château La Fleur Saint Paul Montagne Saint Emilion	2019		7,00€		30,00€
Cépage : 100% Merlot					
Lussac Saint-Emilion (Château TABUTEAU)	2019		7,50€		34,00€
Cépage : 75% Merlot - 25% Cabernet Franc					
Graves (Château de Vimont)	2018				30,00€
Cépage : 80% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon					
Haut-Médoc (Château Malescasse) Cru bourgeois	2016				58,00€
Cépage : 100% Merlot					
Pessac Leognan La Pommeraie de BROWN Gd vin de Graves	2015				56,00€
Cépage : Cabernet Sauvignon : 70 % Merlot : 30 %.					
Saint-Emilion Château Haut Peyroutas Grand Cru	2018				45,00€
Merlot et Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 10%, Malbec 3%					
Saint-Emilion Château Guillemin La Gaffelière Grand Cru	2016				75,00€
Merlot 32%, Cabernet Fran					
Pomerol Benjamin de Beaugard	2013				65,00€
Cépage : 70% Merlot, 30% Cabernet Franc					
Lalande de Pomerol (Vieux château Gachet) Cuvée Éminence	2015				48,00€
Cépage : 70% Merlot, 20% Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon					
Margaux Marquis de Mons	2015				52,00€
Cépage : 38% Cabernet Sauvignon – 6% Petit Verdot – 56% Merlot					

	Les	Les	Les
Vins de Bordeaux	14cl	37,50cl	75,00cl
Margaux Brio de Cantenac Brown 2015			82,00€
Cépage : 65% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc			
Pauillac Fleur de Pedesclaux 2015			78,00€
Cépage : 89% Merlot, 2% Cabernet Franc - 6% Cabernet Sauvignon -3% Petit Verdot,			
Saint-Julien Fiefs de Lagrange 2013			72,00€
Cépage : 65% Merlot - 5% Cabernet Sauvignon – 30% Cabernet Franc			
Saint Estèphe (Château Lilian Ladouys) Cru bourgeois 2015			62,00€
Cépage : 62% Merlot - 33% Cabernet Sauvignon -3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc			

Vins de Bourgogne

Maranges 1er Cru Clos du Rois 2017	Cépage : Pinot Noir		72,00€
------------------------------------	----------------------------	--	--------

Vins de Beaujolais

Beaujolais Village (Domaine de La Mesange bleue) 2021			28,00€
Cépage , Gamay Noir			
Brouilly (Domaine de Chatelan) 2017			42,00€
Cépage , 85% Gamay Minimum, Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté et Melon, jusqu'à 15% du total.			

Vins du Rhône

Côtes du Rhône GUILLAUME II Seigneur de Laudun 2019	6,50€	16,00€	28,00€
Cépage : Grenache 50% minimum, Syrah et Mourvèdre 20% minimum			

Vins de Languedoc Domaine Plô Notre Dame AOP Minervois 14,5°			32,00€
Syrah 80% – Grenache 20%			

Rosés

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

Blancs - Whites

Apremont de Savoie Cépage : Jacquère	14cl	37,50cl	75,00cl
Bordeaux Sec Cuvée Tradition	6,00€	16,00€	26,00€
Cépage : 90% Sauvignon – 10%Sémillon			
Cérons Domaine de Pineau 2017 Liquoreux (sweet)	8,00€		38,00€
Gewurztraminer (Vin d'Alsace) Moelleux	8,00€		36,00€
Muscadet sur Lie Sèvre & Maine Vin de la Loire		16,00€	28,00€
Cépage : Le melon de Bourgogne			
Riesling (Vin d'Alsace) Cépages : Riesling			32,00€
Chardonnay (Vin de Pays d'OC) Cépages : 100% Chardonnay - IGP Pays d'Oc			28,00€
Chablis de Bourgogne Cépage : Chardonnay			46,00€
Vins de Languedoc Domaine Plô Notre Dame 2019			28,00€
Champagne Brut 75 Cl Veuve Pelletier	60,00€		

Vins en Pichet

Rouge ,(Bordeaux)	les 50cl=12,00€	le verre 14cl= 4,50€
Rosé , (Ventoux)	les 50cl=12,00€	le verre 14cl= 4,50€
Blanc , (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

PRIX NETS

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