

Nos Vins Blancs

La Corse

AOP Ajaccio

Clos d'Alzeto "Prestige" <i>Famille Albertini</i>	2022	75 cl	62 €
Domaine Tremica "Abramante" <i>Angelica Santoni</i>	2020	75 cl	69 €
Domaine Péraldi cuvéé Clemence <i>Famille De Poix</i>	2022	75 cl	77 €

AOP Calvi

Domaine de Maestracci Cuvée "E Prove"	2022	75 cl	50 €
Domaine de Maestracci "Cuvée Villa" <i>Camille Anaïs Raoust</i>	2018	75 cl	74 €
Enclos de Anges <i>Richard Spurr</i>	2020	75 cl	49 €
Domaine Alzipratu Pumonte blanc <i>Pierre Acquaviva</i>	2021	75cl	64 €

AOP Patrimonio

Domaine Castellu Piattu Vieilles vignes <i>Franck Santini</i>	2022	75cl	65 €
Domaine de Leccia <i>Anette Leccia</i>	2021	75 cl	79 €
Domaine Guissani Paoli Grand Blanc	2016	75 cl	91 €
Domaine Guissani Paoli Rivage Farinole <i>Jean-François et Laurent Paoli</i>	2017	75cl	74 €

AOP Porto vecchio

Domaine de Granajolo "Cuvée J" <i>Gwenaëlle et Monika Boucher</i>	2021	75 cl	69 €
Domaine de Torraccia "Cuvée Oriu" <i>Marc Imbert</i>	2021	75 cl	70 €

AOP Figari

Clos Canarelli <i>Yves Canarelli</i>	2022	75 cl	80 €
Domaine Nicolaï <i>Pierre paul Nicolai</i>	2021	75 cl	64 €

AOP Sartène

Domaine Perolongo " Lion de Rocapina" <i>Quentin Richarme</i>	2020	75cl	75 €
Domaine Saparale "Casteddu" <i>Philippe Farinelli</i>	2022	75cl	61 €

AOP Coteaux du Cap Corse

Domaine Pieretti	2022	75cl	50 €
Clos Nicrosi	2021	75cl	74 €

AOP Corse

Domaine de Marengo Grand Emilu <i>Marina Bronzini de Caraffa Bastia</i>	2020	75 cl	49 €
Clos Canereccia <i>Aléria</i> <i>Christian Estève</i>	2021	75 cl	66 €

Appellation Vin de France

Clos Culombu "Storia di..." <i>Etienne Suzzoni Calvi</i>	2020	75cl	64 €
Clos d'Alzeto "Morettelle" Ajaccio <i>Famille Albertini</i>	2018	75cl	112 €
Tarra Di Sognu <i>Bonifacio</i> <i>Patrick Fioramonti</i>	2022	75 cl	111 €
Domaine Abbattucci "Cuveé Faustine" Ajaccio <i>Jean-Charles et Faustine Abbattucci</i>	2022	75 cl	66 €
Domaine de Guidicelli "Bdn" <i>Muriel Guidicelli</i>	2020	75 cl	71 €
Clos Canereccia Cuvée Sophie <i>Aléria</i>	2020	75cl	127 €
Clos Canereccia Vermentinu Amphore <i>Aléria</i> <i>Christian Estève</i>	2022	75cl	97 €
Françoise Famidda Peretti de la Rocca	2022	75 cl	70 €

IGP Île de Beauté

Domaine de Buzzo <i>Bonifacio</i> <i>Thierry Buzzo</i>	2021	75 cl	63 €
Sant'Armettu "Myrtus" <i>Gilles Seroin</i>	2022	75 cl	79 €
Domaine Zuria Crocci <i>Bonifacio</i> <i>Christian Zuria</i>	2020	75cl	142 €
Domaine Yves Leccia "YL"	2022	75cl	55 €

1/2 Bouteilles

Domaine de Torraccia	2023	50cl	30 €
Domaine Sant'Armettu Rosumarinu	2022	50cl	36 €

Vin au verre Corse

N'hésitez pas à nous demander la sélection de vin du moment

AOP Muscat du Cap Corse

Domaine de Marengo N°655 <i>Marina Bronzini de Caraffa</i>	2016	50 cl	59 €
Domaine de Leccia <i>Anette Leccia</i>	2020	75 cl	54 €
Domaine Pieretti <i>Lina Pieretti-Venturi</i>	2020	75 cl	66 €

Nos Vins Blancs

Du Continent

Le Rhône

Corbieres

Domaine Maxime Magnon "La Bégou"	2019	75 cl	88 €
Domaine Ganglof	2019	75 cl	230 €

Ventoux

Domaine de Fondrèche	2017	75 cl	39 €
Domaine de Fondrèche <i>Sébastien Vincentti</i>	2015	75 cl	43 €

St. Joseph

Domaine Julien Pilon	2019	75cl	79 €
----------------------	------	------	------

Vin de France

Domaine Romaneaux- Destezet - Ardèche <i>Hervé Souhaut</i>	2020	75cl	70 €
---	------	------	------

La Bourgogne

Chablis

Domaine Pattes Loup <i>Thomas Pico</i>	2018	75 cl	90 €
---	------	-------	------

Bourgogne

Château des Rontets blanc	2020	75 cl	79 €
---------------------------	------	-------	------

Le Bordelais

Chateaux Reignac	2019	75 cl	117 €
------------------	------	-------	-------

Chassagne Montrachet

Chassagne Montrachet Chartron	2019	75 cl	217 €
-------------------------------	------	-------	-------

Sauternes

Château de Rayne Vigneau 1er Grand Cru Classé <i>Groupe Trésor du Patrimoine</i>	2007	75 cl	190 €
Château Suidirant 1er Grand Cru Classé <i>Axa Millésime</i>	2010	75 cl	262 €

L'Alsace

Domaine Paul Ginglinger <i>Famille Ginglinger</i>	2019	75 cl	52 €
--	------	-------	------

La Loire**Saumur**

Château de Fosse - Seche

2020 75 cl 99 €

Sancerre

Domaine Lucien Crochet

Famille Crochet

2017 75 cl 88 €

Pouilly - Vinzelles

Domaine Philippe Valette "Cuveé Mesdemoiselles"

Philippe Valette

2016 75 cl 132 €

Le Sud Est**IGP des Alpilles**

Domaine Hauvette

2014 75 cl 132 €

Le Jura**Arbois**

Domaine Stéphane Tissot - Patchwork

2020 75 cl 80 €

Nos Vins Rosés

La Corse

AOP Patrimonio

Domaine Pinelli	2021	75 cl	43 €
<i>Marie-Charlotte Pinelli</i>			
Domaine de Leccia	2021	75 cl	49 €
<i>Anette Leccia</i>			
Clos Alivu	2022	75 cl	43 €
<i>Eric Poli</i>			

AOP Porto Vecchio

Domaine de Torraccia	2022	75cl	43 €
<i>Marc Imbert</i>			

AOP Figari

Clos Cannarelli	2022	75 cl	70 €
<i>Yves Cannarelli</i>			

AOP Sartène

Domaine de Sant'Armettu "Rosumarinu"	2022	75cl	40 €
Domaine de Sant'Armettu "Rosumarinu"	2022	50 cl	36 €
<i>Gilles Seroin</i>			

AOP Corse

Clos Canereccia	2021/22	75 cl	39 €
<i>Christian Estève</i>			
Domaine Marquilliani rosé gris de Pauline	2022	75 cl	44 €
<i>Anne Amalric</i>			
Domaine de Mondange "Cuvée Laudria"	2022	75 cl	37 €
<i>Laura et Andria Mondange</i>			

Appellation Vin de France

Domaine Abbattucci "Cuveé Faustine" Ajaccio	2022	75 cl	66 €
<i>Jean-Charles et Faustine Abbattucci</i>			

IGP île de Beauté

Domaine de Buzzo Bonifacio	2021/22	75 cl	46 €
<i>Thierry Buzzo</i>			
Domaine Zuria "Initiale"	2021	75 cl	68 €
<i>Christian Zuria</i>			

1/2 Bouteilles

Domaine de Torraccia	2023	50cl	27 €
Domaine Sant'Armettu Rosumarinu	2022	50cl	36 €

Nos vins rouges

La Corse

AOP Ajaccio

Guillaume de Pratazone <i>Isabelle Courrège</i>	2020	75 cl	56 €
Domaine du Comte de Péraldi Cuvée Cardinal <i>Famille De Poix</i>	2017	75 cl	105 €
Clos d'Alzeto "Prestige" <i>Famille Albertini</i>	2018	75 cl	67 €

AOP Calvi

Domaine d'Alzipratu "Cuvée Pumonte" <i>Pierre Acquaviva</i>	2020	75 cl	64 €
Domaine de Maestracci "Villa Maestracci"	2018	75 cl	74 €
Domaine de Maestracci "E Prove" <i>Camille Anaïs Raoust</i>	2018	75 cl	50 €

AOP Patrimonio

Domaine Leccia "Péttale" <i>Anette et Lisandru Leccia</i>	2019	75 cl	82 €
Domaine de Giudicelli "Non Filtré" <i>Muriel Guidicelli</i>	2018/19	75 cl	81 €
Domaine Pinelli " Campo Vecchio" <i>Marie-Charlotte Pinelli</i>	2021	75 cl	77 €
Domaine Franck Santini "Riserva" <i>Famille Santini</i>	2018	75 cl	67 €

AOP Corse

Domaine Marengo Grand Emilu <i>Marina Bronzini de Caraffa</i>	2019	75 cl	64 €
--	------	-------	------

AOP Porto Vecchio

Domaine de Torraccia "Cuvée Oriu"	2020	75 cl	83 €
Domaine de Torraccia "Cuvée Oriu" <i>Marc Imbert</i>	2011	150 cl	150 €
Domaine Granajolo cuvéé "Le J "	2020	75 cl	69 €
Domaine de Granajolo "Sciacarellu" <i>Gwenaëlle et Monika Boucher</i>	2021	75 cl	56 €

AOP Figari

Clos Canarelli <i>Yves Canarelli</i>	2021	75 cl	100 €
Colette Famidda Peretti de la Rocca	2021	75 cl	74 €

AOP Sartène

Domaine Sapparale "Casteddu" <i>Philippe Farinelli</i>	2021	75 cl	61 €
Domaine de Pero Longo "equilibre" <i>Pierre Richarme</i>	2020	75 cl	45 €
Domaine Saint Armettu Rosumarinu	2021	75 cl	45 €

IGP Îles de Beauté

Domaine Yves Leccia "YL" <i>Famille Yves Leccia</i>	2020	75 cl	55 €
Sant'Armettu "Myrtus" <i>Gilles Seroin</i>	2020	75 cl	71 €

AOP Vin de France

Domaine de Marengo "Emiliu" <i>Marina Bronzini de Caraffa</i>	2019	75 cl	38 €
Domaine Alzeto "Frescu" <i>Famille Albertini</i>	2021	75 cl	42 €
Clos Canereccia "Cuvée Amphora" <i>Christian Estève Aleria</i>	2019	75 cl	90 €
Domaine Abbattucci "Ministre"	2020	75 cl	150 €
Domaine Abbattucci "Cuveé Faustine" <i>Jean Charles et Faustine Abbattucci</i>	2020	75 cl	66 €
Domaine Tremica "Dolia Rossa" <i>Angelica Santoni</i>	2018	75 cl	81 €
Clos Culombu "Storia Di" <i>Etienne Suzzoni</i>	2019	75 cl	63 €
Tarra Di Sognu <i>Bonifacio</i> <i>Patrick Fioramonti</i>	2022	75 cl	111 €
Domaine de Buzzo <i>Bonifacio</i> <i>Thierry Buzzo</i>	2020	75 cl	81 €

1/2 Bouteilles

Domaine Saint Armettu Rosumarinu	2021	50 cl	34 €
Domaine de Torraccia	2018	50cl	30 €

Vin au verre Corse

N'hésitez pas à nous demander la sélection de vin du moment

12 €

Nos vins rouges

Vin du Continent

Corbières

Domaine Maxime Magnon "Rozeta" 2019 75 cl 79 €
Maxime Magnon

Côte du Rhône

Domaine Charvin 2019 75 cl 45 €

IGP du Vaucluse

Domaine de Fondrèche 2016 75 cl 32 €
Sébastien Vincenti

Clos Vougeot Grand Cru

Domaine Anne Gros "Le Grand Manpertui" 2019 75 cl 675 €

Chambolle Musigny

Domaine Ghislane Barthod 2017 75 cl 242 €
Famille Barthod et Noëlat

Languedoc

Domaine de La Bergerie de Larcade 2017 75 cl 120 €
Pascal et Gilles Soulas
Domaine Clos de Vénes "La Crose" 2019 75 cl 96 €
Christophe et Sylvie Jaquel

La Bourgogne

Gevrey Chambertin 1er Cru

Domaine Taupenot - Merme, Cuveé Bel Air 2020 75 cl 500 €
Domaine Taupenot - Merme, Cuveé La Riotte 2018 75 cl 442 €

Le Bordelais**Saint Emilion Grand Cru**

Château Franc la Rose Jean Louis Trocard	2014	75 cl	61 €
Clos Dubreuil <i>Benoit Trocard</i>	2008	75 cl	234 €
Château La Croix Bellevue <i>Jean Louis Trocard</i>	2014	75 cl	47 €

Haut Médoc

Le Paon de citran <i>Famille Donissan de Citran</i>	2014	75 cl	74 €
--	------	-------	------

Margaux

Château Rauzan Gassies 2nd Grand Cru Classé <i>Famille Quié</i>	1973	75 cl	269 €
Château Cantenac Brown 3ème Grand Cru Clas <i>Tristan Le Lous</i>	2003	75 cl	446 €
Château La Gurgue <i>Claire Villars Lurton</i>	2013	75 cl	98 €

Côte de Bourg

Cote de Bourg Roc de Cambes rouge	2014	75 cl	244 €
Cote de Bourg Roc de Cambes rouge <i>François Mitjaville</i>	2016	75 cl	378 €

Notre sélection de Champagne

Coupe de Champagne brut <i>Drappier Carte d'Or</i>	12 cl	22 €
Coupe de Champagne rosé <i>Pierre Gimonet</i>	12 cl	25 €
Pierre Gimonet Brut "Cuis " 1r Cru	75cl	115 €
<i>Vif, aérien, salivan, à l'équilibre parfait "sans anée " au gout constant, pour ça vivacité, sa légèreté, et sa finesse, pureté des Grands Chanrdonnay de la Cote de Blancs.</i>		
Drappier Carte d'or brut	75cl	109 €
<i>Pinot noir; chardonnay et meunier Champagne d'une grande richesse aromatique, il s'ouvre sur des arômes de fruits à noyaux comme la pêche blanche des vignes. Une note épicée annonce une bouche puissante et complexe. Un Champagne vineux d'une grande complexité avec une touche de gelée de coing caractéristique.</i>		
Pertois Moriset ~ Les quatre terroirs	75cl	120 €
<i>100% Chardonnay Blanc de Blancs Grand Cru issus des terroirs de la Côte des Blancs avec comme villages, le village Le Mesnil sur Oger pour 60%, Oger pour 20%, Cramant pour 10% et Chouilly pour 10%. L'assemblage est élaboré à partir de 70% de la vendange de l'année et 30% de vins de réserve. La fermentation malolactique des vins est bloquée, l'élevage se fait sur lies en cuve inox et le vieillissement est d'au moins 36 mois en cave. C'est un vin d'une noblesse et d'une finesse remarquables.</i>		
Ruinard blanc de blanc	75cl	290 €
<i>100% Chardonnay. Majorité de premiers Crus, issus de la Cotes de Blancs de la Montagne de Reims pour la finesse aromatique frais, léger, avec de notes de brugnion, agrumes et une jolie minéralité finale.</i>		
Bérèche Le Gran 1er Cru 2011	75cl	226 €
<i>Ce champagne millésimé provient d'un sol crayeux et a fait l'objet d'un élevage en fût de chêne avant de vieillir cinq ans supplémentaires en bouteilles en cave. A la dégustation, il présente un bouquet aromatique marqué par des notes de fruits jaunes et blancs. Puissant et intense, il est équilibré par une belle minéralité.</i>		
Taittinger Prestige rosé	75cl	195 €
<i>Couleur Chatoyante est intense. Avec 15% de vin rouge tranquille et forte proportion de Chardonnay qui complète l'assemblage apportent de l'elegance et la délicatesse.</i>		
Pierre Gimonet Rosé de blancs	75cl	115 €
<i>Très atypique pour un rosé champenois, après des notes de fruits rouges, c'est l'expression d'un Champagne blanc de blancs qui domine, faisant de «Rosé de Blancs», une cuvée très salivante.</i>		
Dom Pérignon 2008	75cl	505 €
<i>Seule les meilleurs raisins d'une seule anné sont choisi. Chaque millésime est singulier. 2008 as un équilibre parfait, persistance et essentiellement aromatique, grise, fumé et pregnante.</i>		
Krug Grand Cuvée170 ème édition	75cl	470 €
<i>Vendange 2014, avec 43% pinot noir, 35% Chardonnay et 22%Meunier. Avec des aromes de fleurs, agrumes murs, confits et séchés, ainsi que de pates d'amande et pain d'épices , en bouche notes de noistettes , nougat , brioche et miel.</i>		