




75 cl Pot
Lyonnais
46 cl Verre
12 cl

Les bulles

- Champagne *Emile Leclerc* 50.00 € 8.50 €
- Crémant Du Jura *Caveau des Byards* 25.00 € 4.00 €


Jura

- Arbois Chardonnay *Domaine Fumey Chatelain* 15.00 € 4.00 €
- Côtes du Jura Chardonnay 2016 *F.Lambert* 30.00 € 6.00 €
- Arbois Chardonnay « Les Messagelins » 2016 *F.Lornet* 35.00 €
- Chardonnay 2015 *Château De L'étoile* 27.00 €
- Arbois Chardonnay « initial » 2016 *J. Arnoux* 30.00 €
- Pratiques biodynamiques- vinification naturelle*
- Chardonnay Cuvée Spéciale 2011 *Montbourgeau*
vinification naturelle - Chardonnay oxydatif 49.00 €
- Arbois « Assemblage » 2014 *F. Lornet* 37.00 € 25.00 € 7.00 €
-  - Côtes Du Jura Assemblage « Marcus » 2017 *Domaine Buronfose* 33.00 €
- Côtes Du Jura Tradition Caveau des Jacobins 22.00 €
- Arbois Savagnin 2014 *D.Dugois* 45.00 € 28.00 € 8.00 €
- Arbois Savagnin ouillé « Autrement » 2017 *J. Arnoux* 39.00 €
- Pratiques biodynamiques- vinification naturelle*
- Arbois Pupillin Savagnin ouillé « L'Essen'Ciel » 2016 *D. Petit* 42.00 €



Vins Jaunes

- Arbois Vin Jaune 2011 *F.Lornet* 65.00 €
- Arbois Vin Jaune 2008 *Domaine Ligier* 86.00 €
- Arbois Vin Jaune 2007 *J. Tissot* 95.00 €
- Côtes du Jura Vin Jaune 2006 *Domaine Labet (en conversion bio)* 92.00 €
- Côtes du Jura Vin Jaune 2006 *Domaine des Ronces* 116.00 €
- Château Chalon 2005 *Domaine Credoz* 95.00 €
- Vin Jaune Aviet 2005 134.00 €

Bourgogne

- Chablis 2017 *Domaine Laroche* 47.00 €
- Macon village 2016 « Symphonie » *Domaine Lassarat* 32.00 €
-  - Pouilly Vinzelles « Climat les Quarts » 2011 *Bret Brothers* 75.00 €
- Pouilly Fuissé « Les Chevrières » 2010 *Domaine Cornin* 59.00 €

Vallée Du Rhône

- VDP Viognier 2017 *Domaine Terre Blanche* 27.00 €
-  - Crozes Hermitage 2017 *Domaine Les 4 vents* 45.00 €
-  - Condrieu « La Solarie » 2011 *Domaine G. Barge* 92.00 €
- VDP Viognier « Taburnum » 2009 *Vins de Vienne* 75.00 €
- VDP Viognier « Taburnum » 2010 *Vins de Vienne* 75.00 €
- Châteauneuf du Pape 2011 *Château de la Fond de Loup* 95.00 €

LA CAVE DU PATRON en Blanc



75 cl Pot
Lyonnais Verre
46 cl 12 cl

Languedoc Roussillon



- Anathème 2016 *Domaine Mont de Marie*

33.00 €

Bordelais

- Bordeaux 2012 *Baron de Luze*

25.00 €

16.00 €

5.00 €

Vallée De La Loire

- Touraine Sauvignon 2017 *Domaine De La Renne*

25.00 €

- Menetou Salon 2017 *Domaine De Loye*

42.00 €

- La Folle Blanche 2016 *Domaine M. Pesnot*

45.00 €



- Sancerre « Chêne Marchand » 2011 *V.Pinard*

75.00 €



- Sancerre « Petit Chemarin » 2011 *V.Pinard*

75.00 €



- Sancerre « Grand Chemarin » 2010 *V. Pinard*

75.00 €

- Sancerre « Harmonie » 2010 *V.Pinard*

69.00 €



- Blanc Fumé de Pouilly 2010 *Domaine D.Dagueneau*

98.00 €

LA CAVE DU PATRON en Rosé



Jura

- Arbois Rosé 2017 *Fruitière Vinicole Arbois*

22.00 €

15.00 €

5.00 €

Provence

- Coteau Varois 2017 «Oppidum » *Les Terres de St Hilaire*

25.00 €

15.00 €

5.00 €

- Côtes de Provence 2017 *Minuty Cuvée Prestige*

47.00 €

LA CAVE DU PATRON en Rouge



	75 cl	Pot Lyonnais 46 cl	Verre 12 cl
Jura			
- Arbois Poulsard <i>Domaine Fumey Chatelain</i>		15.00 €	4.00 €
- Côtes du Jura Poulsard 2016 <i>F.Lambert</i>	35.00 €		5.00 €
 - Arbois Poulsard « Subtil » 2016 <i>J. Arnoux</i>	32.00 €		
- Arbois Trousseau 2014 <i>J.Tissot</i>	34.00 €	17.00 €	6.00 €
 - Côtes du Jura Trousseau 2017 <i>Domaine Grand</i>	44.00 €		
- Côtes Du Jura Pinot Noir 2017 <i>Caveau des Jacobins</i>	25.00 €		
- Arbois Pupillin Pinot Noir 2017 <i>D. Petit</i>	29.00 €	18.00 €	5.00 €
- Arbois Pinot Noir « Cuvée Clémence » 2017 <i>Domaine de la Loue (en conversion Bio)</i>	49.00 €		
<i>Pratiques biodynamiques- vinification naturelle</i>			
- Arbois Rouge « Friandise » 2017 <i>J. Arnoux</i> <i>Pratiques biodynamiques- vinification naturelle</i>	35.00 €		
Bourgogne			
- Savigny Les Beaunes 2014 <i>Bouchard père & Fils</i>	58.00 €		
 - Coteaux Bourguignon « Chat Rond Stone » <i>Château Bel Avenir</i>	26.00 €		
- Nuit St Georges Vieilles Vignes 2014 <i>Domaine Michelot</i>	95.00 €		
Beaujolais			
 - Beaujolais Village 2016 <i>Château Bel Avenir Vieilles vignes</i>	30.00 €		
 - Beaujolais Village 2016 <i>Château Bel Avenir</i>	32.00 €		
 - Beaujolais Village 2017 <i>Château Bel Avenir élevé en jarre</i>	30.00 €		
Vallée Du Rhône			
 - Côtes du Rhône 2016 <i>Domaine de Pierredon</i>	42.00 €		
- VDP Asiaticus 2010 <i>P. Gaillard</i>	95.00 €		
- VDP Syrah « Sotanium » 2009 <i>Vins de Vienne</i>	95.00 €		
Bordelais			
 - St Emilion Persevero 2013 <i>Château Grace Fonrazade</i>	57.00 €		
- Château de Gardegan 2015	30.00 €	17.00 €	5.00 €
Languedoc			
- St Chinian 2011 <i>Domaine Tabatau « Les Titous »</i>	30.00 €		
- Château Clamplazens 2017 <i>Laclape</i>	30.00 €		

Prix en Euros service compris

LA CAVE DU PATRON en Magnum  **Magnum**
150 cl

Bourgogne Blanc

- Chablis 2017 *Domaine Laroche* 92.00 €
- Pouilly Fuissé « Les Chevrières » 2010 *Domaine Cornin* 116.00 €

Vallée Du Rhône Blanc

- Côtes du Rhône « Atout du Pique » 2012 *Domaine Pique-Basse* 63.00 €
- VDP Viognier « Taburnum » 2010 *Vins de Vienne* 145.00 €

Loire Blanc

- Sancerre « Petit Chemarin » 2011 *V. Pinard* 148.00 €
- Sancerre « Grand Chemarin » 2011 *V. Pinard* 148.00 €
- Sancerre « Chêne Marchand » 2011 *V. Pinard* 148.00 €

Bordeaux Rouge et Bourgogne Rouge

- Château Ferrand « Saint Emilion » *Grand Cru 2009* 150.00 €
- Château Bel Avenir 2018 Pinot Noir (Bourgogne) 98.00 €

Vallée Du Rhône Rouge

- Côte Rôtie 2011 *P. Gaillard* 193.00 €
- VDP Syrah « Sotanium » 2010 *Vins de Vienne* 187.00 €
- VDP Syrah « Heluicum » 2010 *Vins de Vienne* 117.00 €

Loire Rouge

- Sancerre 2011 *V. Pinard* 103.50 €

Provence Rosé et Languedoc rouge

- Coteau Varois 2017 «Oppidum » *Les Terres de St Hilaire rosé* 49.00 €
- Côtes de Provence 2017 « M » *Domaine Minuty* rosé 75.00 €
- Le Clos de Ryers « Le Clos au Pilhac » 2009 rouge 240.00 €

LA CAVE en Demi-bouteille  **37.5 cl**

- Champagne *Duval Leroy* (Rosé) 35.00 €
- Macon Village 2015 « Symphonie » *Domaine Lassarat* 16.00 €
- Chablis 2017 *Domaine Laroche* 25.00 €

Prix en Euros service compris