Carte des Vins

Le Daniel's

Les Vins de la Propriété

Château La Croix Fourney		**37.5 cl**	**75 cl**	**150 cl**
- Saint Émilion Grand Cru	**2014**		**59.00**	
- Saint Émilion Grand Cru	**2015**		**69.00**	
- Saint Émilion Grand Cru Réserve	**2016**	**50.00**	**95.00**	**200.00**
Château La Croix Younan				
- Saint Émilion Grand Cru	**2017**	**55.00**	**100.00**	**190.00**
- Saint Émilion Grand Cru	**2018**		**105.00**	
Château Zaya				
- Bordeaux Rouge, Chateau Zaya 2018			**32.00**	
- Bordeaux Rosé, Château Zaya			**32.00**	**70.00**
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020			**34.00**	

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».
Des vins choisis avec soin pour leurs qualités, afin d'accompagner votre expérience culinaire.

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- En Deux temps 24.00
- En Trois temps 35.00

Nos vins au verre

10cl

Rosé
- Bordeaux Rosé, Château Zaya 2019 7.00

Blanc
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020 7.50

Rouge
- Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018 7.50
- Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 8.50

Champagne
- Champagne Charpentier, Tradition 14.00
- Champagne Rosé, Charpentier 20.00

L'Expérience D-Vine :
Offrez-vous une dégustation parfaite de grands vins sélectionnés par Laurent DERHE, Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

Blanc
- Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2016, Château Bouscassé 9.50
- Chablis 2017, Cuvée Vieilles Vignes 1946 10.50
- Coteaux du Layon 2018, Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 10.50
- Condrieu 2018, Amour de Dieu 15.00

Rouge
- Crozes-Hermitage 2018, Domaine Laurent Habrard 9.50
- Saint-Joseph 2019, Domaine Laurent Habrard 11.50
- Médoc 2017, Château Cos d'Estournel 13.00
- Pomerol 2018, Château La Rose Figeac 15.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Blancs

Alsace	**50cl**	**75cl**
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50

Vallée de la Loire

Pays Nantais

Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2014	39.50

Anjou-Saumur

Savennières, Clos de Frémine 2017	34.00

Touraine

Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016	72.00

Centre

Sancerre, Denizot	42.00
Menetou Salon, Domaine de Champarlan 2020	45.00
Pouilly-Fumé Arret Buffatte, Tinel Blondelet 2019	46.00
Domaine de la Taille aux Loups – Montlouis, Clos de Mosny 2019	54.00

Vins de Bordeaux et Sud-Ouest

Blanc de Zaya, Château Zaya	34.00
G de Guiraud 2019	36.00
Bordeaux, Cuvée Majeure, Château Turcaud, 2018	38.00
Graves, Château du Bousquet 2016	43.00
Pacherenc du Vic Bilh sec, Château Bouscassé, Les Jardins Philosophiques 2016	52.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2018	72.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins de Bourgogne	**75cl**
Chablis	
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2018	58.00
Côte de Beaune	
Meursault, Domaine Parigot 2017	97.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny », Louis Max, 2015	180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016	304.00
Mâconnais	
Viré Clessé, 2018	37.00
Mâcon-Solutré-Pouilly, 2018	42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017	49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2018	69.00

Vins de la Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018	36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2018	45.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016	88.00

Vin du Languedoc

IGP Pays d’Oc, Figure Libre Freestyle 2017	32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2017	42.00
IGP Pays d’Oc Grenache Gris 2017	46.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Rouges

Alsace	37.5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Schlumberger 2017		35.00
Vallée de La Loire		
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2019		28.50
Saumur Champigny, Le Blason de Parnay	19.00	31.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2018	19.50	
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Taluau 2018		32.00
Vins régionaux		
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo 2014		53.00
Vins de Bordeaux		
Le Libournais		
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru Réserve, Château La Croix Fourney 2016	50.00	95.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017	55.00	100.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2018		105.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001	Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012	Double Magnum	1600.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vignoble des Graves	**37,5cl**	**50cl**	**75cl**
Graves, Château Bousquet 2016	16.00	24.00	
Château Latour-Martillac 2014			94.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc, Château La Tour de By 2015		35.00	49.00
Médoc, Château La Tour de By 2012			56.50
Moulis en Médoc, Château Maucaillou, 2015			63.00
Moulis en Médoc, Le N°2 de Maucaillou, 2016			73.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2011			95.00
Saint-Estèphe, Marquis de Calon Segur, 2016			80.00
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015			92.00
Saint-Estèphe, Cos Labory, 2010			131.00
Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet, 2005			176.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Connetable Talbot 2012			86.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Margaux, La Sirène de Giscours 2012			76.00
Margaux, Confidence de Margaux 2012			90.00
Margaux, Château Durfort Vivens, 2014			156.00
Sainte Foy-Bordeaux, Château Martet, 2014			107.00
Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018			32.00
Bordeaux Supérieur, Château Turcaud 2017			38.00
Bordeaux, Château Marjosse, 2015			48.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Grand Sud-Ouest	**50cl**	**75cl**
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2017		35.00
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2018	21.00	
Bergerac, Laulerie Réserve, 2016		38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2014		45.00
Madiran, Château Montus 2015		62.00

La Bourgogne

Côte de Beaune

Volnay, Louis Max, 2018	80.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet 2015	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Climat Champ de Cour 2015	39.00

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	**75cl**
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche 2019	61.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnivières, Yves Cuilleron 2017	125.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins du Languedoc

IGP Saint Guilhem le Désert, Cuvée 103, Domaine de l'Argenteille, 2018	32.00
Minervois La Livinière, La Cantilene 2016	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher, Domaine de l'Argenteille, 2017	45.50
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016	89.00

Les vins Rosés

Bordeaux rosé, Château Zaya, 2019	32.00
IGP Pays d'OC, Domaine de l'Ostal 2020, JM Cazes	35.00

Notre sélection de vins Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont, 2018	38.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger, 2014	90.00
Sauternes, 1er Grand Cru classé Château Yquem 2008	750.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Vins D'ailleurs

Italie	**75cl**
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
Espagne	
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
Hongrie	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
Tokaji, Chateau Dereszla,	56.00
Allemagne	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
Maroc	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
Israël	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
Syrie	
Bargylus 2012	86.00
Etats-Unis	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
Portugal	
Douro, Roquette & Cazes, 2014	45.00
Argentine	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Champagnes

Les Classiques	*37.5cl*	75cl
Champagne Charpentier Brut		65.00
Champagne Mailly Grand Cru	40.00	71.00
Champagne Mailly Gran Cru Pinot Noir		82.00
Champagne Bollinger		97.00
Champagne Veuve Clicquot		120.00
Champagne Ruinart Brut Classic		150.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum		310.00

Blanc de Blancs

Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	Magnum	330.00

Grand Cru et Cuvée d'exception

Champagne Pommery, « Cuvée Louise », 2004	230.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00

Rosé

Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00
Champagne Ruinart Rosé Magnum	230.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Carte des Vins

Le Daniel's

Les Vins de la Propriété

Château La Croix Fourney		**37.5 cl**	**75 cl**	**150 cl**
- Saint Émilion Grand Cru	**2014**		**59.00**	
- Saint Émilion Grand Cru	**2015**		**69.00**	
- Saint Émilion Grand Cru Réserve	**2016**	**50.00**	**95.00**	**200.00**
Château La Croix Younan				
- Saint Émilion Grand Cru	**2017**	**55.00**	**100.00**	**190.00**
- Saint Émilion Grand Cru	**2018**		**105.00**	
Château Zaya				
- Bordeaux Rouge, Chateau Zaya 2018			**32.00**	
- Bordeaux Rosé, Château Zaya			**32.00**	**70.00**
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020			**34.00**	

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».
Des vins choisis avec soin pour leurs qualités, afin d'accompagner votre expérience culinaire.

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- En Deux temps 24.00
- En Trois temps 35.00

Nos vins au verre

10cl

Rosé
- Bordeaux Rosé, Château Zaya 2019 7.00

Blanc
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020 7.50

Rouge
- Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018 7.50
- Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 8.50

Champagne
- Champagne Charpentier, Tradition 14.00
- Champagne Rosé, Charpentier 20.00

L'Expérience D-Vine :
Offrez-vous une dégustation parfaite de grands vins sélectionnés par Laurent DERHE, Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

Blanc
- Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2016, Château Bouscassé 9.50
- Chablis 2017, Cuvée Vieilles Vignes 1946 10.50
- Coteaux du Layon 2018, Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 10.50
- Condrieu 2018, Amour de Dieu 15.00

Rouge
- Crozes-Hermitage 2018, Domaine Laurent Habrard 9.50
- Saint-Joseph 2019, Domaine Laurent Habrard 11.50
- Médoc 2017, Château Cos d'Estournel 13.00
- Pomerol 2018, Château La Rose Figeac 15.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Blancs

Alsace	**50cl**	**75cl**
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50

Vallée de la Loire

Pays Nantais

Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2014	39.50

Anjou-Saumur

Savennières, Clos de Frémine 2017	34.00

Touraine

Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016	72.00

Centre

Sancerre, Denizot	42.00
Menetou Salon, Domaine de Champarlan 2020	45.00
Pouilly-Fumé Arret Buffatte, Tinel Blondelet 2019	46.00
Domaine de la Taille aux Loups – Montlouis, Clos de Mosny 2019	54.00

Vins de Bordeaux et Sud-Ouest

Blanc de Zaya, Château Zaya	34.00
G de Guiraud 2019	36.00
Bordeaux, Cuvée Majeure, Château Turcaud, 2018	38.00
Graves, Château du Bousquet 2016	43.00
Pacherenc du Vic Bilh sec, Château Bouscassé, Les Jardins Philosophiques 2016	52.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2018	72.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins de Bourgogne	**75cl**
Chablis	
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2018	58.00
Côte de Beaune	
Meursault, Domaine Parigot 2017	97.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny », Louis Max, 2015	180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016	304.00
Mâconnais	
Viré Clessé, 2018	37.00
Mâcon-Solutré-Pouilly, 2018	42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017	49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2018	69.00

Vins de la Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018	36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2018	45.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016	88.00

Vin du Languedoc

IGP Pays d’Oc, Figure Libre Freestyle 2017	32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2017	42.00
IGP Pays d’Oc Grenache Gris 2017	46.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Rouges

Alsace	37.5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Schlumberger 2017		35.00
Vallée de La Loire		
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2019		28.50
Saumur Champigny, Le Blason de Parnay	19.00	31.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2018	19.50	
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Taluau 2018		32.00
Vins régionaux		
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo 2014		53.00
Vins de Bordeaux		
Le Libournais		
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru Réserve, Château La Croix Fourney 2016	50.00	95.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017	55.00	100.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2018		105.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001	Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012	Double Magnum	1600.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vignoble des Graves	**37,5cl**	**50cl**	**75cl**
Graves, Château Bousquet 2016	16.00	24.00	
Château Latour-Martillac 2014			94.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc, Château La Tour de By 2015		35.00	49.00
Médoc, Château La Tour de By 2012			56.50
Moulis en Médoc, Château Maucaillou, 2015			63.00
Moulis en Médoc, Le N°2 de Maucaillou, 2016			73.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2011			95.00
Saint-Estèphe, Marquis de Calon Segur, 2016			80.00
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015			92.00
Saint-Estèphe, Cos Labory, 2010			131.00
Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet, 2005			176.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Connetable Talbot 2012			86.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Margaux, La Sirène de Giscours 2012			76.00
Margaux, Confidence de Margaux 2012			90.00
Margaux, Château Durfort Vivens, 2014			156.00
Sainte Foy-Bordeaux, Château Martet, 2014			107.00
Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018			32.00
Bordeaux Supérieur, Château Turcaud 2017			38.00
Bordeaux, Château Marjosse, 2015			48.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Grand Sud-Ouest	**50cl**	**75cl**
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2017		35.00
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2018	21.00	
Bergerac, Laulerie Réserve, 2016		38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2014		45.00
Madiran, Château Montus 2015		62.00

La Bourgogne

Côte de Beaune

Volnay, Louis Max, 2018	80.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet 2015	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Climat Champ de Cour 2015	39.00

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	**75cl**
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche 2019	61.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnivières, Yves Cuilleron 2017	125.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins du Languedoc

IGP Saint Guilhem le Désert, Cuvée 103, Domaine de l'Argenteille, 2018	32.00
Minervois La Livinière, La Cantilene 2016	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher, Domaine de l'Argenteille, 2017	45.50
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016	89.00

Les vins Rosés

Bordeaux rosé, Château Zaya, 2019	32.00
IGP Pays d'OC, Domaine de l'Ostal 2020, JM Cazes	35.00

Notre sélection de vins Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont, 2018	38.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger, 2014	90.00
Sauternes, 1er Grand Cru classé Château Yquem 2008	750.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Vins D'ailleurs

Italie	**75cl**
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
Espagne	
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
Hongrie	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
Tokaji, Chateau Dereszla,	56.00
Allemagne	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
Maroc	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
Israël	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
Syrie	
Bargylus 2012	86.00
Etats-Unis	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
Portugal	
Douro, Roquette & Cazes, 2014	45.00
Argentine	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Champagnes

Les Classiques	*37.5cl*	75cl
Champagne Charpentier Brut		65.00
Champagne Mailly Grand Cru	40.00	71.00
Champagne Mailly Gran Cru Pinot Noir		82.00
Champagne Bollinger		97.00
Champagne Veuve Clicquot		120.00
Champagne Ruinart Brut Classic		150.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum		310.00

Blanc de Blancs

Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	Magnum	330.00

Grand Cru et Cuvée d'exception

Champagne Pommery, « Cuvée Louise », 2004	230.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00

Rosé

Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00
Champagne Ruinart Rosé Magnum	230.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Carte des Vins

Le Daniel's

Les Vins de la Propriété

Château La Croix Fourney		**37.5 cl**	**75 cl**	**150 cl**
- Saint Émilion Grand Cru	**2014**		**59.00**	
- Saint Émilion Grand Cru	**2015**		**69.00**	
- Saint Émilion Grand Cru Réserve	**2016**	**50.00**	**95.00**	**200.00**
Château La Croix Younan				
- Saint Émilion Grand Cru	**2017**	**55.00**	**100.00**	**190.00**
- Saint Émilion Grand Cru	**2018**		**105.00**	
Château Zaya				
- Bordeaux Rouge, Chateau Zaya 2018			**32.00**	
- Bordeaux Rosé, Château Zaya			**32.00**	**70.00**
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020			**34.00**	

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».
Des vins choisis avec soin pour leurs qualités, afin d'accompagner votre expérience culinaire.

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- En Deux temps 24.00
- En Trois temps 35.00

Nos vins au verre

10cl

Rosé
- Bordeaux Rosé, Château Zaya 2019 7.00

Blanc
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020 7.50

Rouge
- Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018 7.50
- Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 8.50

Champagne
- Champagne Charpentier, Tradition 14.00
- Champagne Rosé, Charpentier 20.00

L'Expérience D-Vine :
Offrez-vous une dégustation parfaite de grands vins sélectionnés par Laurent DERHE, Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

Blanc
- Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2016, Château Bouscassé 9.50
- Chablis 2017, Cuvée Vieilles Vignes 1946 10.50
- Coteaux du Layon 2018, Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 10.50
- Condrieu 2018, Amour de Dieu 15.00

Rouge
- Crozes-Hermitage 2018, Domaine Laurent Habrard 9.50
- Saint-Joseph 2019, Domaine Laurent Habrard 11.50
- Médoc 2017, Château Cos d'Estournel 13.00
- Pomerol 2018, Château La Rose Figeac 15.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Blancs

Alsace	**50cl**	**75cl**
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50

Vallée de la Loire

Pays Nantais

Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2014	39.50

Anjou-Saumur

Savennières, Clos de Frémine 2017	34.00

Touraine

Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016	72.00

Centre

Sancerre, Denizot	42.00
Menetou Salon, Domaine de Champarlan 2020	45.00
Pouilly-Fumé Arret Buffatte, Tinel Blondelet 2019	46.00
Domaine de la Taille aux Loups – Montlouis, Clos de Mosny 2019	54.00

Vins de Bordeaux et Sud-Ouest

Blanc de Zaya, Château Zaya	34.00
G de Guiraud 2019	36.00
Bordeaux, Cuvée Majeure, Château Turcaud, 2018	38.00
Graves, Château du Bousquet 2016	43.00
Pacherenc du Vic Bilh sec, Château Bouscassé, Les Jardins Philosophiques 2016	52.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2018	72.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins de Bourgogne	**75cl**
Chablis	
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2018	58.00
Côte de Beaune	
Meursault, Domaine Parigot 2017	97.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny », Louis Max, 2015	180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016	304.00
Mâconnais	
Viré Clessé, 2018	37.00
Mâcon-Solutré-Pouilly, 2018	42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017	49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2018	69.00

Vins de la Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018	36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2018	45.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016	88.00

Vin du Languedoc

IGP Pays d’Oc, Figure Libre Freestyle 2017	32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2017	42.00
IGP Pays d’Oc Grenache Gris 2017	46.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Rouges

Alsace	37.5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Schlumberger 2017		35.00
Vallée de La Loire		
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2019		28.50
Saumur Champigny, Le Blason de Parnay	19.00	31.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2018	19.50	
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Taluau 2018		32.00
Vins régionaux		
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo 2014		53.00
Vins de Bordeaux		
Le Libournais		
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru Réserve, Château La Croix Fourney 2016	50.00	95.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017	55.00	100.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2018		105.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001	Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012	Double Magnum	1600.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vignoble des Graves	**37,5cl**	**50cl**	**75cl**
Graves, Château Bousquet 2016	16.00	24.00	
Château Latour-Martillac 2014			94.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc, Château La Tour de By 2015		35.00	49.00
Médoc, Château La Tour de By 2012			56.50
Moulis en Médoc, Château Maucaillou, 2015			63.00
Moulis en Médoc, Le N°2 de Maucaillou, 2016			73.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2011			95.00
Saint-Estèphe, Marquis de Calon Segur, 2016			80.00
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015			92.00
Saint-Estèphe, Cos Labory, 2010			131.00
Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet, 2005			176.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Connetable Talbot 2012			86.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Margaux, La Sirène de Giscours 2012			76.00
Margaux, Confidence de Margaux 2012			90.00
Margaux, Château Durfort Vivens, 2014			156.00
Sainte Foy-Bordeaux, Château Martet, 2014			107.00
Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018			32.00
Bordeaux Supérieur, Château Turcaud 2017			38.00
Bordeaux, Château Marjosse, 2015			48.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Grand Sud-Ouest	**50cl**	**75cl**
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2017		35.00
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2018	21.00	
Bergerac, Laulerie Réserve, 2016		38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2014		45.00
Madiran, Château Montus 2015		62.00

La Bourgogne

Côte de Beaune

Volnay, Louis Max, 2018	80.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet 2015	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Climat Champ de Cour 2015	39.00

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	**75cl**
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche 2019	61.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnivières, Yves Cuilleron 2017	125.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins du Languedoc

IGP Saint Guilhem le Désert, Cuvée 103, Domaine de l'Argenteille, 2018	32.00
Minervois La Livinière, La Cantilene 2016	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher, Domaine de l'Argenteille, 2017	45.50
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016	89.00

Les vins Rosés

Bordeaux rosé, Château Zaya, 2019	32.00
IGP Pays d'OC, Domaine de l'Ostal 2020, JM Cazes	35.00

Notre sélection de vins Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont, 2018	38.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger, 2014	90.00
Sauternes, 1er Grand Cru classé Château Yquem 2008	750.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Vins D'ailleurs

Italie	**75cl**
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
Espagne	
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
Hongrie	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
Tokaji, Chateau Dereszla,	56.00
Allemagne	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
Maroc	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
Israël	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
Syrie	
Bargylus 2012	86.00
Etats-Unis	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
Portugal	
Douro, Roquette & Cazes, 2014	45.00
Argentine	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Champagnes

Les Classiques	*37.5cl*	75cl
Champagne Charpentier Brut		65.00
Champagne Mailly Grand Cru	40.00	71.00
Champagne Mailly Gran Cru Pinot Noir		82.00
Champagne Bollinger		97.00
Champagne Veuve Clicquot		120.00
Champagne Ruinart Brut Classic		150.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum		310.00

Blanc de Blancs

Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	Magnum	330.00

Grand Cru et Cuvée d'exception

Champagne Pommery, « Cuvée Louise », 2004	230.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00

Rosé

Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00
Champagne Ruinart Rosé Magnum	230.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Carte des Vins

Le Daniel's

Les Vins de la Propriété

Château La Croix Fourney		**37.5 cl**	**75 cl**	**150 cl**
- Saint Émilion Grand Cru	**2014**		**59.00**	
- Saint Émilion Grand Cru	**2015**		**69.00**	
- Saint Émilion Grand Cru Réserve	**2016**	**50.00**	**95.00**	**200.00**
Château La Croix Younan				
- Saint Émilion Grand Cru	**2017**	**55.00**	**100.00**	**190.00**
- Saint Émilion Grand Cru	**2018**		**105.00**	
Château Zaya				
- Bordeaux Rouge, Chateau Zaya 2018			**32.00**	
- Bordeaux Rosé, Château Zaya			**32.00**	**70.00**
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020			**34.00**	

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».
Des vins choisis avec soin pour leurs qualités, afin d'accompagner votre expérience culinaire.

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- En Deux temps 24.00
- En Trois temps 35.00

Nos vins au verre

10cl

Rosé
- Bordeaux Rosé, Château Zaya 2019 7.00

Blanc
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020 7.50

Rouge
- Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018 7.50
- Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 8.50

Champagne
- Champagne Charpentier, Tradition 14.00
- Champagne Rosé, Charpentier 20.00

L'Expérience D-Vine :
Offrez-vous une dégustation parfaite de grands vins sélectionnés par Laurent DERHE, Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

Blanc
- Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2016, Château Bouscassé 9.50
- Chablis 2017, Cuvée Vieilles Vignes 1946 10.50
- Coteaux du Layon 2018, Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 10.50
- Condrieu 2018, Amour de Dieu 15.00

Rouge
- Crozes-Hermitage 2018, Domaine Laurent Habrard 9.50
- Saint-Joseph 2019, Domaine Laurent Habrard 11.50
- Médoc 2017, Château Cos d'Estournel 13.00
- Pomerol 2018, Château La Rose Figeac 15.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Blancs

Alsace	**50cl**	**75cl**
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50

Vallée de la Loire

Pays Nantais

Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2014	39.50

Anjou-Saumur

Savennières, Clos de Frémine 2017	34.00

Touraine

Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016	72.00

Centre

Sancerre, Denizot	42.00
Menetou Salon, Domaine de Champarlan 2020	45.00
Pouilly-Fumé Arret Buffatte, Tinel Blondelet 2019	46.00
Domaine de la Taille aux Loups – Montlouis, Clos de Mosny 2019	54.00

Vins de Bordeaux et Sud-Ouest

Blanc de Zaya, Château Zaya	34.00
G de Guiraud 2019	36.00
Bordeaux, Cuvée Majeure, Château Turcaud, 2018	38.00
Graves, Château du Bousquet 2016	43.00
Pacherenc du Vic Bilh sec, Château Bouscassé, Les Jardins Philosophiques 2016	52.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2018	72.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins de Bourgogne	**75cl**
Chablis	
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2018	58.00
Côte de Beaune	
Meursault, Domaine Parigot 2017	97.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny », Louis Max, 2015	180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016	304.00
Mâconnais	
Viré Clessé, 2018	37.00
Mâcon-Solutré-Pouilly, 2018	42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017	49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2018	69.00

Vins de la Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018	36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2018	45.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016	88.00

Vin du Languedoc

IGP Pays d’Oc, Figure Libre Freestyle 2017	32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2017	42.00
IGP Pays d’Oc Grenache Gris 2017	46.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Rouges

Alsace	37.5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Schlumberger 2017		35.00
Vallée de La Loire		
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2019		28.50
Saumur Champigny, Le Blason de Parnay	19.00	31.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2018	19.50	
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Taluau 2018		32.00
Vins régionaux		
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo 2014		53.00
Vins de Bordeaux		
Le Libournais		
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru Réserve, Château La Croix Fourney 2016	50.00	95.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017	55.00	100.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2018		105.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001	Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012	Double Magnum	1600.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vignoble des Graves	**37,5cl**	**50cl**	**75cl**
Graves, Château Bousquet 2016	16.00	24.00	
Château Latour-Martillac 2014			94.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc, Château La Tour de By 2015		35.00	49.00
Médoc, Château La Tour de By 2012			56.50
Moulis en Médoc, Château Maucaillou, 2015			63.00
Moulis en Médoc, Le N°2 de Maucaillou, 2016			73.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2011			95.00
Saint-Estèphe, Marquis de Calon Segur, 2016			80.00
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015			92.00
Saint-Estèphe, Cos Labory, 2010			131.00
Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet, 2005			176.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Connetable Talbot 2012			86.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Margaux, La Sirène de Giscours 2012			76.00
Margaux, Confidence de Margaux 2012			90.00
Margaux, Château Durfort Vivens, 2014			156.00
Sainte Foy-Bordeaux, Château Martet, 2014			107.00
Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018			32.00
Bordeaux Supérieur, Château Turcaud 2017			38.00
Bordeaux, Château Marjosse, 2015			48.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Grand Sud-Ouest	**50cl**	**75cl**
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2017		35.00
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2018	21.00	
Bergerac, Laulerie Réserve, 2016		38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2014		45.00
Madiran, Château Montus 2015		62.00

La Bourgogne

Côte de Beaune

Volnay, Louis Max, 2018	80.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet 2015	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Climat Champ de Cour 2015	39.00

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	**75cl**
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche 2019	61.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnivières, Yves Cuilleron 2017	125.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins du Languedoc

IGP Saint Guilhem le Désert, Cuvée 103, Domaine de l'Argenteille, 2018	32.00
Minervois La Livinière, La Cantilene 2016	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher, Domaine de l'Argenteille, 2017	45.50
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016	89.00

Les vins Rosés

Bordeaux rosé, Château Zaya, 2019	32.00
IGP Pays d'OC, Domaine de l'Ostal 2020, JM Cazes	35.00

Notre sélection de vins Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont, 2018	38.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger, 2014	90.00
Sauternes, 1er Grand Cru classé Château Yquem 2008	750.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Vins D'ailleurs

Italie	**75cl**
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
Espagne	
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
Hongrie	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
Tokaji, Chateau Dereszla,	56.00
Allemagne	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
Maroc	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
Israël	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
Syrie	
Bargylus 2012	86.00
Etats-Unis	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
Portugal	
Douro, Roquette & Cazes, 2014	45.00
Argentine	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Champagnes

Les Classiques	*37.5cl*	75cl
Champagne Charpentier Brut		65.00
Champagne Mailly Grand Cru	40.00	71.00
Champagne Mailly Gran Cru Pinot Noir		82.00
Champagne Bollinger		97.00
Champagne Veuve Clicquot		120.00
Champagne Ruinart Brut Classic		150.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum		310.00

Blanc de Blancs

Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	Magnum	330.00

Grand Cru et Cuvée d'exception

Champagne Pommery, « Cuvée Louise », 2004	230.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00

Rosé

Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00
Champagne Ruinart Rosé Magnum	230.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Carte des Vins

Le Daniel's

Les Vins de la Propriété

Château La Croix Fourney		**37.5 cl**	**75 cl**	**150 cl**
- Saint Émilion Grand Cru	**2014**		**59.00**	
- Saint Émilion Grand Cru	**2015**		**69.00**	
- Saint Émilion Grand Cru Réserve	**2016**	**50.00**	**95.00**	**200.00**
Château La Croix Younan				
- Saint Émilion Grand Cru	**2017**	**55.00**	**100.00**	**190.00**
- Saint Émilion Grand Cru	**2018**		**105.00**	
Château Zaya				
- Bordeaux Rouge, Chateau Zaya 2018			**32.00**	
- Bordeaux Rosé, Château Zaya			**32.00**	**70.00**
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020			**34.00**	

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».
Des vins choisis avec soin pour leurs qualités, afin d'accompagner votre expérience culinaire.

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- En Deux temps 24.00
- En Trois temps 35.00

Nos vins au verre

10cl

Rosé
- Bordeaux Rosé, Château Zaya 2019 7.00

Blanc
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020 7.50

Rouge
- Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018 7.50
- Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 8.50

Champagne
- Champagne Charpentier, Tradition 14.00
- Champagne Rosé, Charpentier 20.00

L'Expérience D-Vine :
Offrez-vous une dégustation parfaite de grands vins sélectionnés par Laurent DERHE, Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

Blanc
- Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2016, Château Bouscassé 9.50
- Chablis 2017, Cuvée Vieilles Vignes 1946 10.50
- Coteaux du Layon 2018, Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 10.50
- Condrieu 2018, Amour de Dieu 15.00

Rouge
- Crozes-Hermitage 2018, Domaine Laurent Habrard 9.50
- Saint-Joseph 2019, Domaine Laurent Habrard 11.50
- Médoc 2017, Château Cos d'Estournel 13.00
- Pomerol 2018, Château La Rose Figeac 15.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Blancs

Alsace	**50cl**	**75cl**
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50

Vallée de la Loire

Pays Nantais

Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2014	39.50

Anjou-Saumur

Savennières, Clos de Frémine 2017	34.00

Touraine

Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016	72.00

Centre

Sancerre, Denizot	42.00
Menetou Salon, Domaine de Champarlan 2020	45.00
Pouilly-Fumé Arret Buffatte, Tinel Blondelet 2019	46.00
Domaine de la Taille aux Loups – Montlouis, Clos de Mosny 2019	54.00

Vins de Bordeaux et Sud-Ouest

Blanc de Zaya, Château Zaya	34.00
G de Guiraud 2019	36.00
Bordeaux, Cuvée Majeure, Château Turcaud, 2018	38.00
Graves, Château du Bousquet 2016	43.00
Pacherenc du Vic Bilh sec, Château Bouscassé, Les Jardins Philosophiques 2016	52.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2018	72.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins de Bourgogne	**75cl**
Chablis	
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2018	58.00
Côte de Beaune	
Meursault, Domaine Parigot 2017	97.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny », Louis Max, 2015	180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016	304.00
Mâconnais	
Viré Clessé, 2018	37.00
Mâcon-Solutré-Pouilly, 2018	42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017	49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2018	69.00

Vins de la Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018	36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2018	45.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016	88.00

Vin du Languedoc

IGP Pays d’Oc, Figure Libre Freestyle 2017	32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2017	42.00
IGP Pays d’Oc Grenache Gris 2017	46.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Rouges

Alsace	37.5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Schlumberger 2017		35.00
Vallée de La Loire		
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2019		28.50
Saumur Champigny, Le Blason de Parnay	19.00	31.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2018	19.50	
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Taluau 2018		32.00
Vins régionaux		
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo 2014		53.00
Vins de Bordeaux		
Le Libournais		
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru Réserve, Château La Croix Fourney 2016	50.00	95.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017	55.00	100.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2018		105.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001	Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012	Double Magnum	1600.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vignoble des Graves	**37,5cl**	**50cl**	**75cl**
Graves, Château Bousquet 2016	16.00	24.00	
Château Latour-Martillac 2014			94.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc, Château La Tour de By 2015		35.00	49.00
Médoc, Château La Tour de By 2012			56.50
Moulis en Médoc, Château Maucaillou, 2015			63.00
Moulis en Médoc, Le N°2 de Maucaillou, 2016			73.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2011			95.00
Saint-Estèphe, Marquis de Calon Segur, 2016			80.00
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015			92.00
Saint-Estèphe, Cos Labory, 2010			131.00
Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet, 2005			176.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Connetable Talbot 2012			86.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Margaux, La Sirène de Giscours 2012			76.00
Margaux, Confidence de Margaux 2012			90.00
Margaux, Château Durfort Vivens, 2014			156.00
Sainte Foy-Bordeaux, Château Martet, 2014			107.00
Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018			32.00
Bordeaux Supérieur, Château Turcaud 2017			38.00
Bordeaux, Château Marjosse, 2015			48.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Grand Sud-Ouest	**50cl**	**75cl**
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2017		35.00
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2018	21.00	
Bergerac, Laulerie Réserve, 2016		38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2014		45.00
Madiran, Château Montus 2015		62.00

La Bourgogne

Côte de Beaune

Volnay, Louis Max, 2018	80.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet 2015	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Climat Champ de Cour 2015	39.00

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	**75cl**
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche 2019	61.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnivières, Yves Cuilleron 2017	125.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins du Languedoc

IGP Saint Guilhem le Désert, Cuvée 103, Domaine de l'Argenteille, 2018	32.00
Minervois La Livinière, La Cantilene 2016	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher, Domaine de l'Argenteille, 2017	45.50
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016	89.00

Les vins Rosés

Bordeaux rosé, Château Zaya, 2019	32.00
IGP Pays d'OC, Domaine de l'Ostal 2020, JM Cazes	35.00

Notre sélection de vins Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont, 2018	38.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger, 2014	90.00
Sauternes, 1er Grand Cru classé Château Yquem 2008	750.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Vins D'ailleurs

Italie	**75cl**
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
Espagne	
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
Hongrie	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
Tokaji, Chateau Dereszla,	56.00
Allemagne	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
Maroc	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
Israël	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
Syrie	
Bargylus 2012	86.00
Etats-Unis	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
Portugal	
Douro, Roquette & Cazes, 2014	45.00
Argentine	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Champagnes

Les Classiques	*37.5cl*	75cl
Champagne Charpentier Brut		65.00
Champagne Mailly Grand Cru	40.00	71.00
Champagne Mailly Gran Cru Pinot Noir		82.00
Champagne Bollinger		97.00
Champagne Veuve Clicquot		120.00
Champagne Ruinart Brut Classic		150.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum		310.00

Blanc de Blancs

Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	Magnum	330.00

Grand Cru et Cuvée d'exception

Champagne Pommery, « Cuvée Louise », 2004	230.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00

Rosé

Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00
Champagne Ruinart Rosé Magnum	230.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Carte des Vins

Le Daniel's

Les Vins de la Propriété

Château La Croix Fourney		**37.5 cl**	**75 cl**	**150 cl**
- Saint Émilion Grand Cru	**2014**		**59.00**	
- Saint Émilion Grand Cru	**2015**		**69.00**	
- Saint Émilion Grand Cru Réserve	**2016**	**50.00**	**95.00**	**200.00**
Château La Croix Younan				
- Saint Émilion Grand Cru	**2017**	**55.00**	**100.00**	**190.00**
- Saint Émilion Grand Cru	**2018**		**105.00**	
Château Zaya				
- Bordeaux Rouge, Chateau Zaya 2018			**32.00**	
- Bordeaux Rosé, Château Zaya			**32.00**	**70.00**
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020			**34.00**	

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».
Des vins choisis avec soin pour leurs qualités, afin d'accompagner votre expérience culinaire.

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- En Deux temps 24.00
- En Trois temps 35.00

Nos vins au verre

10cl

Rosé
- Bordeaux Rosé, Château Zaya 2019 7.00

Blanc
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020 7.50

Rouge
- Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018 7.50
- Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 8.50

Champagne
- Champagne Charpentier, Tradition 14.00
- Champagne Rosé, Charpentier 20.00

L'Expérience D-Vine :
Offrez-vous une dégustation parfaite de grands vins sélectionnés par Laurent DERHE, Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

Blanc
- Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2016, Château Bouscassé 9.50
- Chablis 2017, Cuvée Vieilles Vignes 1946 10.50
- Coteaux du Layon 2018, Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 10.50
- Condrieu 2018, Amour de Dieu 15.00

Rouge
- Crozes-Hermitage 2018, Domaine Laurent Habrard 9.50
- Saint-Joseph 2019, Domaine Laurent Habrard 11.50
- Médoc 2017, Château Cos d'Estournel 13.00
- Pomerol 2018, Château La Rose Figeac 15.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Blancs

Alsace	**50cl**	**75cl**
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50

Vallée de la Loire

Pays Nantais

Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2014	39.50

Anjou-Saumur

Savennières, Clos de Frémine 2017	34.00

Touraine

Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016	72.00

Centre

Sancerre, Denizot	42.00
Menetou Salon, Domaine de Champarlan 2020	45.00
Pouilly-Fumé Arret Buffatte, Tinel Blondelet 2019	46.00
Domaine de la Taille aux Loups – Montlouis, Clos de Mosny 2019	54.00

Vins de Bordeaux et Sud-Ouest

Blanc de Zaya, Château Zaya	34.00
G de Guiraud 2019	36.00
Bordeaux, Cuvée Majeure, Château Turcaud, 2018	38.00
Graves, Château du Bousquet 2016	43.00
Pacherenc du Vic Bilh sec, Château Bouscassé, Les Jardins Philosophiques 2016	52.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2018	72.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins de Bourgogne	**75cl**
Chablis	
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2018	58.00
Côte de Beaune	
Meursault, Domaine Parigot 2017	97.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny », Louis Max, 2015	180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016	304.00
Mâconnais	
Viré Clessé, 2018	37.00
Mâcon-Solutré-Pouilly, 2018	42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017	49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2018	69.00

Vins de la Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018	36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2018	45.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016	88.00

Vin du Languedoc

IGP Pays d’Oc, Figure Libre Freestyle 2017	32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2017	42.00
IGP Pays d’Oc Grenache Gris 2017	46.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Rouges

Alsace	37.5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Schlumberger 2017		35.00
Vallée de La Loire		
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2019		28.50
Saumur Champigny, Le Blason de Parnay	19.00	31.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2018	19.50	
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Taluau 2018		32.00
Vins régionaux		
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo 2014		53.00
Vins de Bordeaux		
Le Libournais		
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru Réserve, Château La Croix Fourney 2016	50.00	95.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017	55.00	100.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2018		105.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001	Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012	Double Magnum	1600.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vignoble des Graves	**37,5cl**	**50cl**	**75cl**
Graves, Château Bousquet 2016	16.00	24.00	
Château Latour-Martillac 2014			94.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc, Château La Tour de By 2015		35.00	49.00
Médoc, Château La Tour de By 2012			56.50
Moulis en Médoc, Château Maucaillou, 2015			63.00
Moulis en Médoc, Le N°2 de Maucaillou, 2016			73.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2011			95.00
Saint-Estèphe, Marquis de Calon Segur, 2016			80.00
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015			92.00
Saint-Estèphe, Cos Labory, 2010			131.00
Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet, 2005			176.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Connetable Talbot 2012			86.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Margaux, La Sirène de Giscours 2012			76.00
Margaux, Confidence de Margaux 2012			90.00
Margaux, Château Durfort Vivens, 2014			156.00
Sainte Foy-Bordeaux, Château Martet, 2014			107.00
Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018			32.00
Bordeaux Supérieur, Château Turcaud 2017			38.00
Bordeaux, Château Marjosse, 2015			48.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Grand Sud-Ouest	**50cl**	**75cl**
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2017		35.00
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2018	21.00	
Bergerac, Laulerie Réserve, 2016		38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2014		45.00
Madiran, Château Montus 2015		62.00

La Bourgogne

Côte de Beaune

Volnay, Louis Max, 2018	80.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet 2015	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Climat Champ de Cour 2015	39.00

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	**75cl**
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche 2019	61.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnivières, Yves Cuilleron 2017	125.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins du Languedoc

IGP Saint Guilhem le Désert, Cuvée 103, Domaine de l'Argenteille, 2018	32.00
Minervois La Livinière, La Cantilene 2016	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher, Domaine de l'Argenteille, 2017	45.50
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016	89.00

Les vins Rosés

Bordeaux rosé, Château Zaya, 2019	32.00
IGP Pays d'OC, Domaine de l'Ostal 2020, JM Cazes	35.00

Notre sélection de vins Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont, 2018	38.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger, 2014	90.00
Sauternes, 1er Grand Cru classé Château Yquem 2008	750.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Vins D'ailleurs

Italie	**75cl**
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
Espagne	
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
Hongrie	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
Tokaji, Chateau Dereszla,	56.00
Allemagne	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
Maroc	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
Israël	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
Syrie	
Bargylus 2012	86.00
Etats-Unis	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
Portugal	
Douro, Roquette & Cazes, 2014	45.00
Argentine	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Champagnes

Les Classiques	*37.5cl*	75cl
Champagne Charpentier Brut		65.00
Champagne Mailly Grand Cru	40.00	71.00
Champagne Mailly Gran Cru Pinot Noir		82.00
Champagne Bollinger		97.00
Champagne Veuve Clicquot		120.00
Champagne Ruinart Brut Classic		150.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum		310.00

Blanc de Blancs

Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	Magnum	330.00

Grand Cru et Cuvée d'exception

Champagne Pommery, « Cuvée Louise », 2004	230.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00

Rosé

Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00
Champagne Ruinart Rosé Magnum	230.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Carte des Vins

Le Daniel's

Les Vins de la Propriété

Château La Croix Fourney		**37.5 cl**	**75 cl**	**150 cl**
- Saint Émilion Grand Cru	**2014**		**59.00**	
- Saint Émilion Grand Cru	**2015**		**69.00**	
- Saint Émilion Grand Cru Réserve	**2016**	**50.00**	**95.00**	**200.00**
Château La Croix Younan				
- Saint Émilion Grand Cru	**2017**	**55.00**	**100.00**	**190.00**
- Saint Émilion Grand Cru	**2018**		**105.00**	
Château Zaya				
- Bordeaux Rouge, Chateau Zaya 2018			**32.00**	
- Bordeaux Rosé, Château Zaya			**32.00**	**70.00**
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020			**34.00**	

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».
Des vins choisis avec soin pour leurs qualités, afin d'accompagner votre expérience culinaire.

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- En Deux temps 24.00
- En Trois temps 35.00

Nos vins au verre

10cl

Rosé
- Bordeaux Rosé, Château Zaya 2019 7.00

Blanc
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020 7.50

Rouge
- Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018 7.50
- Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 8.50

Champagne
- Champagne Charpentier, Tradition 14.00
- Champagne Rosé, Charpentier 20.00

L'Expérience D-Vine :
Offrez-vous une dégustation parfaite de grands vins sélectionnés par Laurent DERHE, Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

Blanc
- Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2016, Château Bouscassé 9.50
- Chablis 2017, Cuvée Vieilles Vignes 1946 10.50
- Coteaux du Layon 2018, Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 10.50
- Condrieu 2018, Amour de Dieu 15.00

Rouge
- Crozes-Hermitage 2018, Domaine Laurent Habrard 9.50
- Saint-Joseph 2019, Domaine Laurent Habrard 11.50
- Médoc 2017, Château Cos d'Estournel 13.00
- Pomerol 2018, Château La Rose Figeac 15.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Blancs

Alsace	**50cl**	**75cl**
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50

Vallée de la Loire

Pays Nantais

Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2014	39.50

Anjou-Saumur

Savennières, Clos de Frémine 2017	34.00

Touraine

Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016	72.00

Centre

Sancerre, Denizot	42.00
Menetou Salon, Domaine de Champarlan 2020	45.00
Pouilly-Fumé Arret Buffatte, Tinel Blondelet 2019	46.00
Domaine de la Taille aux Loups – Montlouis, Clos de Mosny 2019	54.00

Vins de Bordeaux et Sud-Ouest

Blanc de Zaya, Château Zaya	34.00
G de Guiraud 2019	36.00
Bordeaux, Cuvée Majeure, Château Turcaud, 2018	38.00
Graves, Château du Bousquet 2016	43.00
Pacherenc du Vic Bilh sec, Château Bouscassé, Les Jardins Philosophiques 2016	52.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2018	72.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins de Bourgogne	**75cl**
Chablis	
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2018	58.00
Côte de Beaune	
Meursault, Domaine Parigot 2017	97.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny », Louis Max, 2015	180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016	304.00
Mâconnais	
Viré Clessé, 2018	37.00
Mâcon-Solutré-Pouilly, 2018	42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017	49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2018	69.00

Vins de la Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018	36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2018	45.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016	88.00

Vin du Languedoc

IGP Pays d’Oc, Figure Libre Freestyle 2017	32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2017	42.00
IGP Pays d’Oc Grenache Gris 2017	46.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Rouges

Alsace	37.5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Schlumberger 2017		35.00
Vallée de La Loire		
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2019		28.50
Saumur Champigny, Le Blason de Parnay	19.00	31.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2018	19.50	
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Taluau 2018		32.00
Vins régionaux		
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo 2014		53.00
Vins de Bordeaux		
Le Libournais		
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru Réserve, Château La Croix Fourney 2016	50.00	95.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017	55.00	100.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2018		105.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001	Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012	Double Magnum	1600.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vignoble des Graves	**37,5cl**	**50cl**	**75cl**
Graves, Château Bousquet 2016	16.00	24.00	
Château Latour-Martillac 2014			94.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc, Château La Tour de By 2015		35.00	49.00
Médoc, Château La Tour de By 2012			56.50
Moulis en Médoc, Château Maucaillou, 2015			63.00
Moulis en Médoc, Le N°2 de Maucaillou, 2016			73.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2011			95.00
Saint-Estèphe, Marquis de Calon Segur, 2016			80.00
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015			92.00
Saint-Estèphe, Cos Labory, 2010			131.00
Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet, 2005			176.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Connetable Talbot 2012			86.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Margaux, La Sirène de Giscours 2012			76.00
Margaux, Confidence de Margaux 2012			90.00
Margaux, Château Durfort Vivens, 2014			156.00
Sainte Foy-Bordeaux, Château Martet, 2014			107.00
Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018			32.00
Bordeaux Supérieur, Château Turcaud 2017			38.00
Bordeaux, Château Marjosse, 2015			48.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Grand Sud-Ouest	**50cl**	**75cl**
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2017		35.00
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2018	21.00	
Bergerac, Laulerie Réserve, 2016		38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2014		45.00
Madiran, Château Montus 2015		62.00

La Bourgogne

Côte de Beaune

Volnay, Louis Max, 2018	80.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet 2015	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Climat Champ de Cour 2015	39.00

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	**75cl**
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche 2019	61.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnivières, Yves Cuilleron 2017	125.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins du Languedoc

IGP Saint Guilhem le Désert, Cuvée 103, Domaine de l'Argenteille, 2018	32.00
Minervois La Livinière, La Cantilene 2016	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher, Domaine de l'Argenteille, 2017	45.50
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016	89.00

Les vins Rosés

Bordeaux rosé, Château Zaya, 2019	32.00
IGP Pays d'OC, Domaine de l'Ostal 2020, JM Cazes	35.00

Notre sélection de vins Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont, 2018	38.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger, 2014	90.00
Sauternes, 1er Grand Cru classé Château Yquem 2008	750.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Vins D'ailleurs

Italie	**75cl**
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
Espagne	
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
Hongrie	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
Tokaji, Chateau Dereszla,	56.00
Allemagne	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
Maroc	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
Israël	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
Syrie	
Bargylus 2012	86.00
Etats-Unis	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
Portugal	
Douro, Roquette & Cazes, 2014	45.00
Argentine	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Champagnes

Les Classiques	*37.5cl*	75cl
Champagne Charpentier Brut		65.00
Champagne Mailly Grand Cru	40.00	71.00
Champagne Mailly Gran Cru Pinot Noir		82.00
Champagne Bollinger		97.00
Champagne Veuve Clicquot		120.00
Champagne Ruinart Brut Classic		150.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum		310.00

Blanc de Blancs

Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	Magnum	330.00

Grand Cru et Cuvée d'exception

Champagne Pommery, « Cuvée Louise », 2004	230.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00

Rosé

Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00
Champagne Ruinart Rosé Magnum	230.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Carte des Vins

Le Daniel's

Les Vins de la Propriété

Château La Croix Fourney		**37.5 cl**	**75 cl**	**150 cl**
- Saint Émilion Grand Cru	**2014**		**59.00**	
- Saint Émilion Grand Cru	**2015**		**69.00**	
- Saint Émilion Grand Cru Réserve	**2016**	**50.00**	**95.00**	**200.00**
Château La Croix Younan				
- Saint Émilion Grand Cru	**2017**	**55.00**	**100.00**	**190.00**
- Saint Émilion Grand Cru	**2018**		**105.00**	
Château Zaya				
- Bordeaux Rouge, Chateau Zaya 2018			**32.00**	
- Bordeaux Rosé, Château Zaya			**32.00**	**70.00**
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020			**34.00**	

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».
Des vins choisis avec soin pour leurs qualités, afin d'accompagner votre expérience culinaire.

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- En Deux temps 24.00
- En Trois temps 35.00

Nos vins au verre

10cl

Rosé
- Bordeaux Rosé, Château Zaya 2019 7.00

Blanc
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020 7.50

Rouge
- Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018 7.50
- Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 8.50

Champagne
- Champagne Charpentier, Tradition 14.00
- Champagne Rosé, Charpentier 20.00

L'Expérience D-Vine :
Offrez-vous une dégustation parfaite de grands vins sélectionnés par Laurent DERHE, Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

Blanc
- Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2016, Château Bouscassé 9.50
- Chablis 2017, Cuvée Vieilles Vignes 1946 10.50
- Coteaux du Layon 2018, Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 10.50
- Condrieu 2018, Amour de Dieu 15.00

Rouge
- Crozes-Hermitage 2018, Domaine Laurent Habrard 9.50
- Saint-Joseph 2019, Domaine Laurent Habrard 11.50
- Médoc 2017, Château Cos d'Estournel 13.00
- Pomerol 2018, Château La Rose Figeac 15.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Blancs

Alsace	**50cl**	**75cl**
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50

Vallée de la Loire

Pays Nantais

Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2014	39.50

Anjou-Saumur

Savennières, Clos de Frémine 2017	34.00

Touraine

Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016	72.00

Centre

Sancerre, Denizot	42.00
Menetou Salon, Domaine de Champarlan 2020	45.00
Pouilly-Fumé Arret Buffatte, Tinel Blondelet 2019	46.00
Domaine de la Taille aux Loups – Montlouis, Clos de Mosny 2019	54.00

Vins de Bordeaux et Sud-Ouest

Blanc de Zaya, Château Zaya	34.00
G de Guiraud 2019	36.00
Bordeaux, Cuvée Majeure, Château Turcaud, 2018	38.00
Graves, Château du Bousquet 2016	43.00
Pacherenc du Vic Bilh sec, Château Bouscassé, Les Jardins Philosophiques 2016	52.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2018	72.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins de Bourgogne	**75cl**
Chablis	
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2018	58.00
Côte de Beaune	
Meursault, Domaine Parigot 2017	97.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny », Louis Max, 2015	180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016	304.00
Mâconnais	
Viré Clessé, 2018	37.00
Mâcon-Solutré-Pouilly, 2018	42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017	49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2018	69.00

Vins de la Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018	36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2018	45.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016	88.00

Vin du Languedoc

IGP Pays d’Oc, Figure Libre Freestyle 2017	32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2017	42.00
IGP Pays d’Oc Grenache Gris 2017	46.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Rouges

Alsace	37.5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Schlumberger 2017		35.00
Vallée de La Loire		
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2019		28.50
Saumur Champigny, Le Blason de Parnay	19.00	31.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2018	19.50	
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Taluau 2018		32.00
Vins régionaux		
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo 2014		53.00
Vins de Bordeaux		
Le Libournais		
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru Réserve, Château La Croix Fourney 2016	50.00	95.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017	55.00	100.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2018		105.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001	Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012	Double Magnum	1600.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vignoble des Graves	**37,5cl**	**50cl**	**75cl**
Graves, Château Bousquet 2016	16.00	24.00	
Château Latour-Martillac 2014			94.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc, Château La Tour de By 2015		35.00	49.00
Médoc, Château La Tour de By 2012			56.50
Moulis en Médoc, Château Maucaillou, 2015			63.00
Moulis en Médoc, Le N°2 de Maucaillou, 2016			73.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2011			95.00
Saint-Estèphe, Marquis de Calon Segur, 2016			80.00
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015			92.00
Saint-Estèphe, Cos Labory, 2010			131.00
Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet, 2005			176.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Connetable Talbot 2012			86.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Margaux, La Sirène de Giscours 2012			76.00
Margaux, Confidence de Margaux 2012			90.00
Margaux, Château Durfort Vivens, 2014			156.00
Sainte Foy-Bordeaux, Château Martet, 2014			107.00
Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018			32.00
Bordeaux Supérieur, Château Turcaud 2017			38.00
Bordeaux, Château Marjosse, 2015			48.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Grand Sud-Ouest	**50cl**	**75cl**
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2017		35.00
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2018	21.00	
Bergerac, Laulerie Réserve, 2016		38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2014		45.00
Madiran, Château Montus 2015		62.00

La Bourgogne

Côte de Beaune

Volnay, Louis Max, 2018	80.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet 2015	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Climat Champ de Cour 2015	39.00

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	**75cl**
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche 2019	61.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnivières, Yves Cuilleron 2017	125.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins du Languedoc

IGP Saint Guilhem le Désert, Cuvée 103, Domaine de l'Argenteille, 2018	32.00
Minervois La Livinière, La Cantilene 2016	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher, Domaine de l'Argenteille, 2017	45.50
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016	89.00

Les vins Rosés

Bordeaux rosé, Château Zaya, 2019	32.00
IGP Pays d'OC, Domaine de l'Ostal 2020, JM Cazes	35.00

Notre sélection de vins Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont, 2018	38.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger, 2014	90.00
Sauternes, 1er Grand Cru classé Château Yquem 2008	750.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Vins D'ailleurs

Italie	**75cl**
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
Espagne	
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
Hongrie	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
Tokaji, Chateau Dereszla,	56.00
Allemagne	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
Maroc	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
Israël	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
Syrie	
Bargylus 2012	86.00
Etats-Unis	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
Portugal	
Douro, Roquette & Cazes, 2014	45.00
Argentine	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Champagnes

Les Classiques	*37.5cl*	75cl
Champagne Charpentier Brut		65.00
Champagne Mailly Grand Cru	40.00	71.00
Champagne Mailly Gran Cru Pinot Noir		82.00
Champagne Bollinger		97.00
Champagne Veuve Clicquot		120.00
Champagne Ruinart Brut Classic		150.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum		310.00

Blanc de Blancs

Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	Magnum	330.00

Grand Cru et Cuvée d'exception

Champagne Pommery, « Cuvée Louise », 2004	230.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00

Rosé

Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00
Champagne Ruinart Rosé Magnum	230.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Carte des Vins

Le Daniel's

Les Vins de la Propriété

Château La Croix Fourney		**37.5 cl**	**75 cl**	**150 cl**
- Saint Émilion Grand Cru	**2014**		**59.00**	
- Saint Émilion Grand Cru	**2015**		**69.00**	
- Saint Émilion Grand Cru Réserve	**2016**	**50.00**	**95.00**	**200.00**
Château La Croix Younan				
- Saint Émilion Grand Cru	**2017**	**55.00**	**100.00**	**190.00**
- Saint Émilion Grand Cru	**2018**		**105.00**	
Château Zaya				
- Bordeaux Rouge, Chateau Zaya 2018			**32.00**	
- Bordeaux Rosé, Château Zaya			**32.00**	**70.00**
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020			**34.00**	

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».
Des vins choisis avec soin pour leurs qualités, afin d'accompagner votre expérience culinaire.

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- En Deux temps 24.00
- En Trois temps 35.00

Nos vins au verre

10cl

Rosé
- Bordeaux Rosé, Château Zaya 2019 7.00

Blanc
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020 7.50

Rouge
- Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018 7.50
- Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 8.50

Champagne
- Champagne Charpentier, Tradition 14.00
- Champagne Rosé, Charpentier 20.00

L'Expérience D-Vine :
Offrez-vous une dégustation parfaite de grands vins sélectionnés par Laurent DERHE, Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

Blanc
- Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2016, Château Bouscassé 9.50
- Chablis 2017, Cuvée Vieilles Vignes 1946 10.50
- Coteaux du Layon 2018, Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 10.50
- Condrieu 2018, Amour de Dieu 15.00

Rouge
- Crozes-Hermitage 2018, Domaine Laurent Habrard 9.50
- Saint-Joseph 2019, Domaine Laurent Habrard 11.50
- Médoc 2017, Château Cos d'Estournel 13.00
- Pomerol 2018, Château La Rose Figeac 15.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Blancs

Alsace	**50cl**	**75cl**
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50

Vallée de la Loire

Pays Nantais

Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2014	39.50

Anjou-Saumur

Savennières, Clos de Frémine 2017	34.00

Touraine

Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016	72.00

Centre

Sancerre, Denizot	42.00
Menetou Salon, Domaine de Champarlan 2020	45.00
Pouilly-Fumé Arret Buffatte, Tinel Blondelet 2019	46.00
Domaine de la Taille aux Loups – Montlouis, Clos de Mosny 2019	54.00

Vins de Bordeaux et Sud-Ouest

Blanc de Zaya, Château Zaya	34.00
G de Guiraud 2019	36.00
Bordeaux, Cuvée Majeure, Château Turcaud, 2018	38.00
Graves, Château du Bousquet 2016	43.00
Pacherenc du Vic Bilh sec, Château Bouscassé, Les Jardins Philosophiques 2016	52.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2018	72.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins de Bourgogne	**75cl**
Chablis	
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2018	58.00
Côte de Beaune	
Meursault, Domaine Parigot 2017	97.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny », Louis Max, 2015	180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016	304.00
Mâconnais	
Viré Clessé, 2018	37.00
Mâcon-Solutré-Pouilly, 2018	42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017	49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2018	69.00

Vins de la Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018	36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2018	45.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016	88.00

Vin du Languedoc

IGP Pays d’Oc, Figure Libre Freestyle 2017	32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2017	42.00
IGP Pays d’Oc Grenache Gris 2017	46.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Rouges

Alsace	37.5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Schlumberger 2017		35.00
Vallée de La Loire		
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2019		28.50
Saumur Champigny, Le Blason de Parnay	19.00	31.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2018	19.50	
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Taluau 2018		32.00
Vins régionaux		
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo 2014		53.00
Vins de Bordeaux		
Le Libournais		
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru Réserve, Château La Croix Fourney 2016	50.00	95.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017	55.00	100.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2018		105.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001	Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012	Double Magnum	1600.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vignoble des Graves	**37,5cl**	**50cl**	**75cl**
Graves, Château Bousquet 2016	16.00	24.00	
Château Latour-Martillac 2014			94.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc, Château La Tour de By 2015		35.00	49.00
Médoc, Château La Tour de By 2012			56.50
Moulis en Médoc, Château Maucaillou, 2015			63.00
Moulis en Médoc, Le N°2 de Maucaillou, 2016			73.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2011			95.00
Saint-Estèphe, Marquis de Calon Segur, 2016			80.00
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015			92.00
Saint-Estèphe, Cos Labory, 2010			131.00
Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet, 2005			176.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Connetable Talbot 2012			86.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Margaux, La Sirène de Giscours 2012			76.00
Margaux, Confidence de Margaux 2012			90.00
Margaux, Château Durfort Vivens, 2014			156.00
Sainte Foy-Bordeaux, Château Martet, 2014			107.00
Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018			32.00
Bordeaux Supérieur, Château Turcaud 2017			38.00
Bordeaux, Château Marjosse, 2015			48.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Grand Sud-Ouest	**50cl**	**75cl**
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2017		35.00
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2018	21.00	
Bergerac, Laulerie Réserve, 2016		38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2014		45.00
Madiran, Château Montus 2015		62.00

La Bourgogne

Côte de Beaune

Volnay, Louis Max, 2018	80.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet 2015	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Climat Champ de Cour 2015	39.00

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	**75cl**
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche 2019	61.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnivières, Yves Cuilleron 2017	125.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins du Languedoc

IGP Saint Guilhem le Désert, Cuvée 103, Domaine de l'Argenteille, 2018	32.00
Minervois La Livinière, La Cantilene 2016	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher, Domaine de l'Argenteille, 2017	45.50
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016	89.00

Les vins Rosés

Bordeaux rosé, Château Zaya, 2019	32.00
IGP Pays d'OC, Domaine de l'Ostal 2020, JM Cazes	35.00

Notre sélection de vins Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont, 2018	38.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger, 2014	90.00
Sauternes, 1er Grand Cru classé Château Yquem 2008	750.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Vins D'ailleurs

Italie	**75cl**
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
Espagne	
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
Hongrie	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
Tokaji, Chateau Dereszla,	56.00
Allemagne	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
Maroc	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
Israël	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
Syrie	
Bargylus 2012	86.00
Etats-Unis	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
Portugal	
Douro, Roquette & Cazes, 2014	45.00
Argentine	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Champagnes

Les Classiques	*37.5cl*	75cl
Champagne Charpentier Brut		65.00
Champagne Mailly Grand Cru	40.00	71.00
Champagne Mailly Gran Cru Pinot Noir		82.00
Champagne Bollinger		97.00
Champagne Veuve Clicquot		120.00
Champagne Ruinart Brut Classic		150.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum		310.00

Blanc de Blancs

Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	Magnum	330.00

Grand Cru et Cuvée d'exception

Champagne Pommery, « Cuvée Louise », 2004	230.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00

Rosé

Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00
Champagne Ruinart Rosé Magnum	230.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Carte des Vins

Le Daniel's

Les Vins de la Propriété

Château La Croix Fourney		**37.5 cl**	**75 cl**	**150 cl**
- Saint Émilion Grand Cru	**2014**		**59.00**	
- Saint Émilion Grand Cru	**2015**		**69.00**	
- Saint Émilion Grand Cru Réserve	**2016**	**50.00**	**95.00**	**200.00**
Château La Croix Younan				
- Saint Émilion Grand Cru	**2017**	**55.00**	**100.00**	**190.00**
- Saint Émilion Grand Cru	**2018**		**105.00**	
Château Zaya				
- Bordeaux Rouge, Chateau Zaya 2018			**32.00**	
- Bordeaux Rosé, Château Zaya			**32.00**	**70.00**
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020			**34.00**	

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».
Des vins choisis avec soin pour leurs qualités, afin d'accompagner votre expérience culinaire.

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- En Deux temps 24.00
- En Trois temps 35.00

Nos vins au verre

10cl

Rosé
- Bordeaux Rosé, Château Zaya 2019 7.00

Blanc
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020 7.50

Rouge
- Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018 7.50
- Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 8.50

Champagne
- Champagne Charpentier, Tradition 14.00
- Champagne Rosé, Charpentier 20.00

L'Expérience D-Vine :
Offrez-vous une dégustation parfaite de grands vins sélectionnés par Laurent DERHE, Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

Blanc
- Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2016, Château Bouscassé 9.50
- Chablis 2017, Cuvée Vieilles Vignes 1946 10.50
- Coteaux du Layon 2018, Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 10.50
- Condrieu 2018, Amour de Dieu 15.00

Rouge
- Crozes-Hermitage 2018, Domaine Laurent Habrard 9.50
- Saint-Joseph 2019, Domaine Laurent Habrard 11.50
- Médoc 2017, Château Cos d'Estournel 13.00
- Pomerol 2018, Château La Rose Figeac 15.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Blancs

Alsace	**50cl**	**75cl**
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50

Vallée de la Loire

Pays Nantais

Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2014	39.50

Anjou-Saumur

Savennières, Clos de Frémine 2017	34.00

Touraine

Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016	72.00

Centre

Sancerre, Denizot	42.00
Menetou Salon, Domaine de Champarlan 2020	45.00
Pouilly-Fumé Arret Buffatte, Tinel Blondelet 2019	46.00
Domaine de la Taille aux Loups – Montlouis, Clos de Mosny 2019	54.00

Vins de Bordeaux et Sud-Ouest

Blanc de Zaya, Château Zaya	34.00
G de Guiraud 2019	36.00
Bordeaux, Cuvée Majeure, Château Turcaud, 2018	38.00
Graves, Château du Bousquet 2016	43.00
Pacherenc du Vic Bilh sec, Château Bouscassé, Les Jardins Philosophiques 2016	52.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2018	72.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins de Bourgogne	**75cl**
Chablis	
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2018	58.00
Côte de Beaune	
Meursault, Domaine Parigot 2017	97.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny », Louis Max, 2015	180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016	304.00
Mâconnais	
Viré Clessé, 2018	37.00
Mâcon-Solutré-Pouilly, 2018	42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017	49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2018	69.00

Vins de la Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018	36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2018	45.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016	88.00

Vin du Languedoc

IGP Pays d’Oc, Figure Libre Freestyle 2017	32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2017	42.00
IGP Pays d’Oc Grenache Gris 2017	46.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Rouges

Alsace	37.5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Schlumberger 2017		35.00
Vallée de La Loire		
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2019		28.50
Saumur Champigny, Le Blason de Parnay	19.00	31.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2018	19.50	
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Taluau 2018		32.00
Vins régionaux		
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo 2014		53.00
Vins de Bordeaux		
Le Libournais		
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru Réserve, Château La Croix Fourney 2016	50.00	95.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017	55.00	100.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2018		105.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001	Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012	Double Magnum	1600.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vignoble des Graves	**37,5cl**	**50cl**	**75cl**
Graves, Château Bousquet 2016	16.00	24.00	
Château Latour-Martillac 2014			94.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc, Château La Tour de By 2015		35.00	49.00
Médoc, Château La Tour de By 2012			56.50
Moulis en Médoc, Château Maucaillou, 2015			63.00
Moulis en Médoc, Le N°2 de Maucaillou, 2016			73.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2011			95.00
Saint-Estèphe, Marquis de Calon Segur, 2016			80.00
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015			92.00
Saint-Estèphe, Cos Labory, 2010			131.00
Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet, 2005			176.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Connetable Talbot 2012			86.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Margaux, La Sirène de Giscours 2012			76.00
Margaux, Confidence de Margaux 2012			90.00
Margaux, Château Durfort Vivens, 2014			156.00
Sainte Foy-Bordeaux, Château Martet, 2014			107.00
Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018			32.00
Bordeaux Supérieur, Château Turcaud 2017			38.00
Bordeaux, Château Marjosse, 2015			48.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Grand Sud-Ouest	**50cl**	**75cl**
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2017		35.00
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2018	21.00	
Bergerac, Laulerie Réserve, 2016		38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2014		45.00
Madiran, Château Montus 2015		62.00

La Bourgogne

Côte de Beaune

Volnay, Louis Max, 2018	80.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet 2015	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Climat Champ de Cour 2015	39.00

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	**75cl**
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche 2019	61.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnivières, Yves Cuilleron 2017	125.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins du Languedoc

IGP Saint Guilhem le Désert, Cuvée 103, Domaine de l'Argenteille, 2018	32.00
Minervois La Livinière, La Cantilene 2016	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher, Domaine de l'Argenteille, 2017	45.50
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016	89.00

Les vins Rosés

Bordeaux rosé, Château Zaya, 2019	32.00
IGP Pays d'OC, Domaine de l'Ostal 2020, JM Cazes	35.00

Notre sélection de vins Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont, 2018	38.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger, 2014	90.00
Sauternes, 1er Grand Cru classé Château Yquem 2008	750.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Vins D'ailleurs

Italie	**75cl**
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
Espagne	
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
Hongrie	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
Tokaji, Chateau Dereszla,	56.00
Allemagne	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
Maroc	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
Israël	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
Syrie	
Bargylus 2012	86.00
Etats-Unis	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
Portugal	
Douro, Roquette & Cazes, 2014	45.00
Argentine	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Champagnes

Les Classiques	*37.5cl*	75cl
Champagne Charpentier Brut		65.00
Champagne Mailly Grand Cru	40.00	71.00
Champagne Mailly Gran Cru Pinot Noir		82.00
Champagne Bollinger		97.00
Champagne Veuve Clicquot		120.00
Champagne Ruinart Brut Classic		150.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum		310.00

Blanc de Blancs

Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	Magnum	330.00

Grand Cru et Cuvée d'exception

Champagne Pommery, « Cuvée Louise », 2004	230.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00

Rosé

Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00
Champagne Ruinart Rosé Magnum	230.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Carte des Vins

Le Daniel's

Les Vins de la Propriété

Château La Croix Fourney		**37.5 cl**	**75 cl**	**150 cl**
- Saint Émilion Grand Cru	**2014**		**59.00**	
- Saint Émilion Grand Cru	**2015**		**69.00**	
- Saint Émilion Grand Cru Réserve	**2016**	**50.00**	**95.00**	**200.00**
Château La Croix Younan				
- Saint Émilion Grand Cru	**2017**	**55.00**	**100.00**	**190.00**
- Saint Émilion Grand Cru	**2018**		**105.00**	
Château Zaya				
- Bordeaux Rouge, Chateau Zaya 2018			**32.00**	
- Bordeaux Rosé, Château Zaya			**32.00**	**70.00**
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020			**34.00**	

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».
Des vins choisis avec soin pour leurs qualités, afin d'accompagner votre expérience culinaire.

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- En Deux temps 24.00
- En Trois temps 35.00

Nos vins au verre

10cl

Rosé
- Bordeaux Rosé, Château Zaya 2019 7.00

Blanc
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020 7.50

Rouge
- Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018 7.50
- Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 8.50

Champagne
- Champagne Charpentier, Tradition 14.00
- Champagne Rosé, Charpentier 20.00

L'Expérience D-Vine :
Offrez-vous une dégustation parfaite de grands vins sélectionnés par Laurent DERHE, Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

Blanc
- Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2016, Château Bouscassé 9.50
- Chablis 2017, Cuvée Vieilles Vignes 1946 10.50
- Coteaux du Layon 2018, Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 10.50
- Condrieu 2018, Amour de Dieu 15.00

Rouge
- Crozes-Hermitage 2018, Domaine Laurent Habrard 9.50
- Saint-Joseph 2019, Domaine Laurent Habrard 11.50
- Médoc 2017, Château Cos d'Estournel 13.00
- Pomerol 2018, Château La Rose Figeac 15.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Blancs

Alsace	**50cl**	**75cl**
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50

Vallée de la Loire

Pays Nantais

Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2014	39.50

Anjou-Saumur

Savennières, Clos de Frémine 2017	34.00

Touraine

Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016	72.00

Centre

Sancerre, Denizot	42.00
Menetou Salon, Domaine de Champarlan 2020	45.00
Pouilly-Fumé Arret Buffatte, Tinel Blondelet 2019	46.00
Domaine de la Taille aux Loups – Montlouis, Clos de Mosny 2019	54.00

Vins de Bordeaux et Sud-Ouest

Blanc de Zaya, Château Zaya	34.00
G de Guiraud 2019	36.00
Bordeaux, Cuvée Majeure, Château Turcaud, 2018	38.00
Graves, Château du Bousquet 2016	43.00
Pacherenc du Vic Bilh sec, Château Bouscassé, Les Jardins Philosophiques 2016	52.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2018	72.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins de Bourgogne	**75cl**
Chablis	
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2018	58.00
Côte de Beaune	
Meursault, Domaine Parigot 2017	97.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny », Louis Max, 2015	180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016	304.00
Mâconnais	
Viré Clessé, 2018	37.00
Mâcon-Solutré-Pouilly, 2018	42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017	49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2018	69.00

Vins de la Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018	36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2018	45.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016	88.00

Vin du Languedoc

IGP Pays d’Oc, Figure Libre Freestyle 2017	32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2017	42.00
IGP Pays d’Oc Grenache Gris 2017	46.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Rouges

Alsace	37.5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Schlumberger 2017		35.00
Vallée de La Loire		
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2019		28.50
Saumur Champigny, Le Blason de Parnay	19.00	31.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2018	19.50	
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Taluau 2018		32.00
Vins régionaux		
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo 2014		53.00
Vins de Bordeaux		
Le Libournais		
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru Réserve, Château La Croix Fourney 2016	50.00	95.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017	55.00	100.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2018		105.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001	Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012	Double Magnum	1600.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vignoble des Graves	**37,5cl**	**50cl**	**75cl**
Graves, Château Bousquet 2016	16.00	24.00	
Château Latour-Martillac 2014			94.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc, Château La Tour de By 2015		35.00	49.00
Médoc, Château La Tour de By 2012			56.50
Moulis en Médoc, Château Maucaillou, 2015			63.00
Moulis en Médoc, Le N°2 de Maucaillou, 2016			73.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2011			95.00
Saint-Estèphe, Marquis de Calon Segur, 2016			80.00
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015			92.00
Saint-Estèphe, Cos Labory, 2010			131.00
Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet, 2005			176.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Connetable Talbot 2012			86.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Margaux, La Sirène de Giscours 2012			76.00
Margaux, Confidence de Margaux 2012			90.00
Margaux, Château Durfort Vivens, 2014			156.00
Sainte Foy-Bordeaux, Château Martet, 2014			107.00
Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018			32.00
Bordeaux Supérieur, Château Turcaud 2017			38.00
Bordeaux, Château Marjosse, 2015			48.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Grand Sud-Ouest	**50cl**	**75cl**
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2017		35.00
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2018	21.00	
Bergerac, Laulerie Réserve, 2016		38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2014		45.00
Madiran, Château Montus 2015		62.00

La Bourgogne

Côte de Beaune

Volnay, Louis Max, 2018	80.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet 2015	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Climat Champ de Cour 2015	39.00

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	**75cl**
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche 2019	61.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnivières, Yves Cuilleron 2017	125.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins du Languedoc

IGP Saint Guilhem le Désert, Cuvée 103, Domaine de l'Argenteille, 2018	32.00
Minervois La Livinière, La Cantilene 2016	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher, Domaine de l'Argenteille, 2017	45.50
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016	89.00

Les vins Rosés

Bordeaux rosé, Château Zaya, 2019	32.00
IGP Pays d'OC, Domaine de l'Ostal 2020, JM Cazes	35.00

Notre sélection de vins Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont, 2018	38.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger, 2014	90.00
Sauternes, 1er Grand Cru classé Château Yquem 2008	750.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Vins D'ailleurs

Italie	**75cl**
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
Espagne	
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
Hongrie	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
Tokaji, Chateau Dereszla,	56.00
Allemagne	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
Maroc	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
Israël	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
Syrie	
Bargylus 2012	86.00
Etats-Unis	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
Portugal	
Douro, Roquette & Cazes, 2014	45.00
Argentine	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Champagnes

Les Classiques	*37.5cl*	75cl
Champagne Charpentier Brut		65.00
Champagne Mailly Grand Cru	40.00	71.00
Champagne Mailly Gran Cru Pinot Noir		82.00
Champagne Bollinger		97.00
Champagne Veuve Clicquot		120.00
Champagne Ruinart Brut Classic		150.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum		310.00

Blanc de Blancs

Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	Magnum	330.00

Grand Cru et Cuvée d'exception

Champagne Pommery, « Cuvée Louise », 2004	230.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00

Rosé

Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00
Champagne Ruinart Rosé Magnum	230.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Carte des Vins

Le Daniel's

Les Vins de la Propriété

Château La Croix Fourney		**37.5 cl**	**75 cl**	**150 cl**
- Saint Émilion Grand Cru	**2014**		**59.00**	
- Saint Émilion Grand Cru	**2015**		**69.00**	
- Saint Émilion Grand Cru Réserve	**2016**	**50.00**	**95.00**	**200.00**
Château La Croix Younan				
- Saint Émilion Grand Cru	**2017**	**55.00**	**100.00**	**190.00**
- Saint Émilion Grand Cru	**2018**		**105.00**	
Château Zaya				
- Bordeaux Rouge, Chateau Zaya 2018			**32.00**	
- Bordeaux Rosé, Château Zaya			**32.00**	**70.00**
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020			**34.00**	

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».
Des vins choisis avec soin pour leurs qualités, afin d'accompagner votre expérience culinaire.

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- En Deux temps 24.00
- En Trois temps 35.00

Nos vins au verre

10cl

Rosé
- Bordeaux Rosé, Château Zaya 2019 7.00

Blanc
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020 7.50

Rouge
- Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018 7.50
- Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 8.50

Champagne
- Champagne Charpentier, Tradition 14.00
- Champagne Rosé, Charpentier 20.00

L'Expérience D-Vine :
Offrez-vous une dégustation parfaite de grands vins sélectionnés par Laurent DERHE, Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

Blanc
- Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2016, Château Bouscassé 9.50
- Chablis 2017, Cuvée Vieilles Vignes 1946 10.50
- Coteaux du Layon 2018, Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 10.50
- Condrieu 2018, Amour de Dieu 15.00

Rouge
- Crozes-Hermitage 2018, Domaine Laurent Habrard 9.50
- Saint-Joseph 2019, Domaine Laurent Habrard 11.50
- Médoc 2017, Château Cos d'Estournel 13.00
- Pomerol 2018, Château La Rose Figeac 15.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Blancs

Alsace	**50cl**	**75cl**
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50

Vallée de la Loire

Pays Nantais

Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2014	39.50

Anjou-Saumur

Savennières, Clos de Frémine 2017	34.00

Touraine

Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016	72.00

Centre

Sancerre, Denizot	42.00
Menetou Salon, Domaine de Champarlan 2020	45.00
Pouilly-Fumé Arret Buffatte, Tinel Blondelet 2019	46.00
Domaine de la Taille aux Loups – Montlouis, Clos de Mosny 2019	54.00

Vins de Bordeaux et Sud-Ouest

Blanc de Zaya, Château Zaya	34.00
G de Guiraud 2019	36.00
Bordeaux, Cuvée Majeure, Château Turcaud, 2018	38.00
Graves, Château du Bousquet 2016	43.00
Pacherenc du Vic Bilh sec, Château Bouscassé, Les Jardins Philosophiques 2016	52.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2018	72.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins de Bourgogne	**75cl**
Chablis	
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2018	58.00
Côte de Beaune	
Meursault, Domaine Parigot 2017	97.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny », Louis Max, 2015	180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016	304.00
Mâconnais	
Viré Clessé, 2018	37.00
Mâcon-Solutré-Pouilly, 2018	42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017	49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2018	69.00

Vins de la Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018	36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2018	45.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016	88.00

Vin du Languedoc

IGP Pays d’Oc, Figure Libre Freestyle 2017	32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2017	42.00
IGP Pays d’Oc Grenache Gris 2017	46.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Rouges

Alsace	37.5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Schlumberger 2017		35.00
Vallée de La Loire		
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2019		28.50
Saumur Champigny, Le Blason de Parnay	19.00	31.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2018	19.50	
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Taluau 2018		32.00
Vins régionaux		
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo 2014		53.00
Vins de Bordeaux		
Le Libournais		
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru Réserve, Château La Croix Fourney 2016	50.00	95.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017	55.00	100.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2018		105.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001	Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012	Double Magnum	1600.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vignoble des Graves	**37,5cl**	**50cl**	**75cl**
Graves, Château Bousquet 2016	16.00	24.00	
Château Latour-Martillac 2014			94.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc, Château La Tour de By 2015		35.00	49.00
Médoc, Château La Tour de By 2012			56.50
Moulis en Médoc, Château Maucaillou, 2015			63.00
Moulis en Médoc, Le N°2 de Maucaillou, 2016			73.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2011			95.00
Saint-Estèphe, Marquis de Calon Segur, 2016			80.00
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015			92.00
Saint-Estèphe, Cos Labory, 2010			131.00
Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet, 2005			176.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Connetable Talbot 2012			86.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Margaux, La Sirène de Giscours 2012			76.00
Margaux, Confidence de Margaux 2012			90.00
Margaux, Château Durfort Vivens, 2014			156.00
Sainte Foy-Bordeaux, Château Martet, 2014			107.00
Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018			32.00
Bordeaux Supérieur, Château Turcaud 2017			38.00
Bordeaux, Château Marjosse, 2015			48.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Grand Sud-Ouest	**50cl**	**75cl**
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2017		35.00
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2018	21.00	
Bergerac, Laulerie Réserve, 2016		38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2014		45.00
Madiran, Château Montus 2015		62.00

La Bourgogne

Côte de Beaune

Volnay, Louis Max, 2018	80.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet 2015	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Climat Champ de Cour 2015	39.00

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	**75cl**
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche 2019	61.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnivières, Yves Cuilleron 2017	125.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins du Languedoc

IGP Saint Guilhem le Désert, Cuvée 103, Domaine de l'Argenteille, 2018	32.00
Minervois La Livinière, La Cantilene 2016	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher, Domaine de l'Argenteille, 2017	45.50
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016	89.00

Les vins Rosés

Bordeaux rosé, Château Zaya, 2019	32.00
IGP Pays d'OC, Domaine de l'Ostal 2020, JM Cazes	35.00

Notre sélection de vins Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont, 2018	38.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger, 2014	90.00
Sauternes, 1er Grand Cru classé Château Yquem 2008	750.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Vins D'ailleurs

Italie	**75cl**
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
Espagne	
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
Hongrie	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
Tokaji, Chateau Dereszla,	56.00
Allemagne	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
Maroc	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
Israël	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
Syrie	
Bargylus 2012	86.00
Etats-Unis	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
Portugal	
Douro, Roquette & Cazes, 2014	45.00
Argentine	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Champagnes

Les Classiques	*37.5cl*	75cl
Champagne Charpentier Brut		65.00
Champagne Mailly Grand Cru	40.00	71.00
Champagne Mailly Gran Cru Pinot Noir		82.00
Champagne Bollinger		97.00
Champagne Veuve Clicquot		120.00
Champagne Ruinart Brut Classic		150.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum		310.00

Blanc de Blancs

Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	Magnum	330.00

Grand Cru et Cuvée d'exception

Champagne Pommery, « Cuvée Louise », 2004	230.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00

Rosé

Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00
Champagne Ruinart Rosé Magnum	230.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Carte des Vins

Le Daniel's

Les Vins de la Propriété

Château La Croix Fourney		**37.5 cl**	**75 cl**	**150 cl**
- Saint Émilion Grand Cru	**2014**		**59.00**	
- Saint Émilion Grand Cru	**2015**		**69.00**	
- Saint Émilion Grand Cru Réserve	**2016**	**50.00**	**95.00**	**200.00**
Château La Croix Younan				
- Saint Émilion Grand Cru	**2017**	**55.00**	**100.00**	**190.00**
- Saint Émilion Grand Cru	**2018**		**105.00**	
Château Zaya				
- Bordeaux Rouge, Chateau Zaya 2018			**32.00**	
- Bordeaux Rosé, Château Zaya			**32.00**	**70.00**
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020			**34.00**	

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».
Des vins choisis avec soin pour leurs qualités, afin d'accompagner votre expérience culinaire.

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- En Deux temps 24.00
- En Trois temps 35.00

Nos vins au verre

10cl

Rosé
- Bordeaux Rosé, Château Zaya 2019 7.00

Blanc
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020 7.50

Rouge
- Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018 7.50
- Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 8.50

Champagne
- Champagne Charpentier, Tradition 14.00
- Champagne Rosé, Charpentier 20.00

L'Expérience D-Vine :
Offrez-vous une dégustation parfaite de grands vins sélectionnés par Laurent DERHE, Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

Blanc
- Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2016, Château Bouscassé 9.50
- Chablis 2017, Cuvée Vieilles Vignes 1946 10.50
- Coteaux du Layon 2018, Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 10.50
- Condrieu 2018, Amour de Dieu 15.00

Rouge
- Crozes-Hermitage 2018, Domaine Laurent Habrard 9.50
- Saint-Joseph 2019, Domaine Laurent Habrard 11.50
- Médoc 2017, Château Cos d'Estournel 13.00
- Pomerol 2018, Château La Rose Figeac 15.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Blancs

Alsace	**50cl**	**75cl**
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50

Vallée de la Loire

Pays Nantais

Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2014	39.50

Anjou-Saumur

Savennières, Clos de Frémine 2017	34.00

Touraine

Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016	72.00

Centre

Sancerre, Denizot	42.00
Menetou Salon, Domaine de Champarlan 2020	45.00
Pouilly-Fumé Arret Buffatte, Tinel Blondelet 2019	46.00
Domaine de la Taille aux Loups – Montlouis, Clos de Mosny 2019	54.00

Vins de Bordeaux et Sud-Ouest

Blanc de Zaya, Château Zaya	34.00
G de Guiraud 2019	36.00
Bordeaux, Cuvée Majeure, Château Turcaud, 2018	38.00
Graves, Château du Bousquet 2016	43.00
Pacherenc du Vic Bilh sec, Château Bouscassé, Les Jardins Philosophiques 2016	52.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2018	72.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins de Bourgogne	**75cl**
Chablis	
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2018	58.00
Côte de Beaune	
Meursault, Domaine Parigot 2017	97.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny », Louis Max, 2015	180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016	304.00
Mâconnais	
Viré Clessé, 2018	37.00
Mâcon-Solutré-Pouilly, 2018	42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017	49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2018	69.00

Vins de la Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018	36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2018	45.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016	88.00

Vin du Languedoc

IGP Pays d’Oc, Figure Libre Freestyle 2017	32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2017	42.00
IGP Pays d’Oc Grenache Gris 2017	46.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Rouges

Alsace	37.5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Schlumberger 2017		35.00
Vallée de La Loire		
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2019		28.50
Saumur Champigny, Le Blason de Parnay	19.00	31.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2018	19.50	
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Taluau 2018		32.00
Vins régionaux		
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo 2014		53.00
Vins de Bordeaux		
Le Libournais		
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru Réserve, Château La Croix Fourney 2016	50.00	95.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017	55.00	100.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2018		105.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001	Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012	Double Magnum	1600.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vignoble des Graves	**37,5cl**	**50cl**	**75cl**
Graves, Château Bousquet 2016	16.00	24.00	
Château Latour-Martillac 2014			94.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc, Château La Tour de By 2015		35.00	49.00
Médoc, Château La Tour de By 2012			56.50
Moulis en Médoc, Château Maucaillou, 2015			63.00
Moulis en Médoc, Le N°2 de Maucaillou, 2016			73.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2011			95.00
Saint-Estèphe, Marquis de Calon Segur, 2016			80.00
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015			92.00
Saint-Estèphe, Cos Labory, 2010			131.00
Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet, 2005			176.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Connetable Talbot 2012			86.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Margaux, La Sirène de Giscours 2012			76.00
Margaux, Confidence de Margaux 2012			90.00
Margaux, Château Durfort Vivens, 2014			156.00
Sainte Foy-Bordeaux, Château Martet, 2014			107.00
Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018			32.00
Bordeaux Supérieur, Château Turcaud 2017			38.00
Bordeaux, Château Marjosse, 2015			48.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Grand Sud-Ouest	**50cl**	**75cl**
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2017		35.00
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2018	21.00	
Bergerac, Laulerie Réserve, 2016		38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2014		45.00
Madiran, Château Montus 2015		62.00

La Bourgogne

Côte de Beaune

Volnay, Louis Max, 2018	80.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet 2015	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Climat Champ de Cour 2015	39.00

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	**75cl**
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche 2019	61.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnivières, Yves Cuilleron 2017	125.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins du Languedoc

IGP Saint Guilhem le Désert, Cuvée 103, Domaine de l'Argenteille, 2018	32.00
Minervois La Livinière, La Cantilene 2016	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher, Domaine de l'Argenteille, 2017	45.50
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016	89.00

Les vins Rosés

Bordeaux rosé, Château Zaya, 2019	32.00
IGP Pays d'OC, Domaine de l'Ostal 2020, JM Cazes	35.00

Notre sélection de vins Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont, 2018	38.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger, 2014	90.00
Sauternes, 1er Grand Cru classé Château Yquem 2008	750.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Vins D'ailleurs

Italie	**75cl**
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
Espagne	
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
Hongrie	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
Tokaji, Chateau Dereszla,	56.00
Allemagne	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
Maroc	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
Israël	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
Syrie	
Bargylus 2012	86.00
Etats-Unis	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
Portugal	
Douro, Roquette & Cazes, 2014	45.00
Argentine	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Champagnes

Les Classiques	*37.5cl*	75cl
Champagne Charpentier Brut		65.00
Champagne Mailly Grand Cru	40.00	71.00
Champagne Mailly Gran Cru Pinot Noir		82.00
Champagne Bollinger		97.00
Champagne Veuve Clicquot		120.00
Champagne Ruinart Brut Classic		150.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum		310.00

Blanc de Blancs

Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	Magnum	330.00

Grand Cru et Cuvée d'exception

Champagne Pommery, « Cuvée Louise », 2004	230.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00

Rosé

Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00
Champagne Ruinart Rosé Magnum	230.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Carte des Vins

Le Daniel's

Les Vins de la Propriété

Château La Croix Fourney		**37.5 cl**	**75 cl**	**150 cl**
- Saint Émilion Grand Cru	**2014**		**59.00**	
- Saint Émilion Grand Cru	**2015**		**69.00**	
- Saint Émilion Grand Cru Réserve	**2016**	**50.00**	**95.00**	**200.00**
Château La Croix Younan				
- Saint Émilion Grand Cru	**2017**	**55.00**	**100.00**	**190.00**
- Saint Émilion Grand Cru	**2018**		**105.00**	
Château Zaya				
- Bordeaux Rouge, Chateau Zaya 2018			**32.00**	
- Bordeaux Rosé, Château Zaya			**32.00**	**70.00**
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020			**34.00**	

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».
Des vins choisis avec soin pour leurs qualités, afin d'accompagner votre expérience culinaire.

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- En Deux temps 24.00
- En Trois temps 35.00

Nos vins au verre

10cl

Rosé
- Bordeaux Rosé, Château Zaya 2019 7.00

Blanc
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020 7.50

Rouge
- Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018 7.50
- Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 8.50

Champagne
- Champagne Charpentier, Tradition 14.00
- Champagne Rosé, Charpentier 20.00

L'Expérience D-Vine :
Offrez-vous une dégustation parfaite de grands vins sélectionnés par Laurent DERHE, Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

Blanc
- Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2016, Château Bouscassé 9.50
- Chablis 2017, Cuvée Vieilles Vignes 1946 10.50
- Coteaux du Layon 2018, Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 10.50
- Condrieu 2018, Amour de Dieu 15.00

Rouge
- Crozes-Hermitage 2018, Domaine Laurent Habrard 9.50
- Saint-Joseph 2019, Domaine Laurent Habrard 11.50
- Médoc 2017, Château Cos d'Estournel 13.00
- Pomerol 2018, Château La Rose Figeac 15.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Blancs

Alsace	**50cl**	**75cl**
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50

Vallée de la Loire

Pays Nantais

Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2014	39.50

Anjou-Saumur

Savennières, Clos de Frémine 2017	34.00

Touraine

Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016	72.00

Centre

Sancerre, Denizot	42.00
Menetou Salon, Domaine de Champarlan 2020	45.00
Pouilly-Fumé Arret Buffatte, Tinel Blondelet 2019	46.00
Domaine de la Taille aux Loups – Montlouis, Clos de Mosny 2019	54.00

Vins de Bordeaux et Sud-Ouest

Blanc de Zaya, Château Zaya	34.00
G de Guiraud 2019	36.00
Bordeaux, Cuvée Majeure, Château Turcaud, 2018	38.00
Graves, Château du Bousquet 2016	43.00
Pacherenc du Vic Bilh sec, Château Bouscassé, Les Jardins Philosophiques 2016	52.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2018	72.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins de Bourgogne	**75cl**
Chablis	
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2018	58.00
Côte de Beaune	
Meursault, Domaine Parigot 2017	97.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny », Louis Max, 2015	180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016	304.00
Mâconnais	
Viré Clessé, 2018	37.00
Mâcon-Solutré-Pouilly, 2018	42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017	49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2018	69.00

Vins de la Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018	36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2018	45.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016	88.00

Vin du Languedoc

IGP Pays d’Oc, Figure Libre Freestyle 2017	32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2017	42.00
IGP Pays d’Oc Grenache Gris 2017	46.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Rouges

Alsace	37.5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Schlumberger 2017		35.00
Vallée de La Loire		
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2019		28.50
Saumur Champigny, Le Blason de Parnay	19.00	31.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2018	19.50	
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Taluau 2018		32.00
Vins régionaux		
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo 2014		53.00
Vins de Bordeaux		
Le Libournais		
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru Réserve, Château La Croix Fourney 2016	50.00	95.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017	55.00	100.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2018		105.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001	Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012	Double Magnum	1600.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vignoble des Graves	**37,5cl**	**50cl**	**75cl**
Graves, Château Bousquet 2016	16.00	24.00	
Château Latour-Martillac 2014			94.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc, Château La Tour de By 2015		35.00	49.00
Médoc, Château La Tour de By 2012			56.50
Moulis en Médoc, Château Maucaillou, 2015			63.00
Moulis en Médoc, Le N°2 de Maucaillou, 2016			73.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2011			95.00
Saint-Estèphe, Marquis de Calon Segur, 2016			80.00
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015			92.00
Saint-Estèphe, Cos Labory, 2010			131.00
Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet, 2005			176.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Connetable Talbot 2012			86.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Margaux, La Sirène de Giscours 2012			76.00
Margaux, Confidence de Margaux 2012			90.00
Margaux, Château Durfort Vivens, 2014			156.00
Sainte Foy-Bordeaux, Château Martet, 2014			107.00
Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018			32.00
Bordeaux Supérieur, Château Turcaud 2017			38.00
Bordeaux, Château Marjosse, 2015			48.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Grand Sud-Ouest	**50cl**	**75cl**
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2017		35.00
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2018	21.00	
Bergerac, Laulerie Réserve, 2016		38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2014		45.00
Madiran, Château Montus 2015		62.00

La Bourgogne

Côte de Beaune

Volnay, Louis Max, 2018	80.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet 2015	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Climat Champ de Cour 2015	39.00

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	**75cl**
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche 2019	61.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnivières, Yves Cuilleron 2017	125.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins du Languedoc

IGP Saint Guilhem le Désert, Cuvée 103, Domaine de l'Argenteille, 2018	32.00
Minervois La Livinière, La Cantilene 2016	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher, Domaine de l'Argenteille, 2017	45.50
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016	89.00

Les vins Rosés

Bordeaux rosé, Château Zaya, 2019	32.00
IGP Pays d'OC, Domaine de l'Ostal 2020, JM Cazes	35.00

Notre sélection de vins Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont, 2018	38.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger, 2014	90.00
Sauternes, 1er Grand Cru classé Château Yquem 2008	750.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Vins D'ailleurs

Italie	**75cl**
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
Espagne	
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
Hongrie	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
Tokaji, Chateau Dereszla,	56.00
Allemagne	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
Maroc	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
Israël	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
Syrie	
Bargylus 2012	86.00
Etats-Unis	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
Portugal	
Douro, Roquette & Cazes, 2014	45.00
Argentine	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Champagnes

Les Classiques	*37.5cl*	75cl
Champagne Charpentier Brut		65.00
Champagne Mailly Grand Cru	40.00	71.00
Champagne Mailly Gran Cru Pinot Noir		82.00
Champagne Bollinger		97.00
Champagne Veuve Clicquot		120.00
Champagne Ruinart Brut Classic		150.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum		310.00

Blanc de Blancs

Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	Magnum	330.00

Grand Cru et Cuvée d'exception

Champagne Pommery, « Cuvée Louise », 2004	230.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00

Rosé

Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00
Champagne Ruinart Rosé Magnum	230.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Carte des Vins

Le Daniel's

Les Vins de la Propriété

Château La Croix Fourney		**37.5 cl**	**75 cl**	**150 cl**
- Saint Émilion Grand Cru	**2014**		**59.00**	
- Saint Émilion Grand Cru	**2015**		**69.00**	
- Saint Émilion Grand Cru Réserve	**2016**	**50.00**	**95.00**	**200.00**
Château La Croix Younan				
- Saint Émilion Grand Cru	**2017**	**55.00**	**100.00**	**190.00**
- Saint Émilion Grand Cru	**2018**		**105.00**	
Château Zaya				
- Bordeaux Rouge, Chateau Zaya 2018			**32.00**	
- Bordeaux Rosé, Château Zaya			**32.00**	**70.00**
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020			**34.00**	

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Nos Accords Mets et Vins

Notre sommelier, vous propose de vous guider à travers nos différents « Accords ».
Des vins choisis avec soin pour leurs qualités, afin d'accompagner votre expérience culinaire.

L'Accord « Gastronomique »

Une invitation au voyage au travers de grandes appellations, parfois classées, dont certaines restent confidentielles.

- En Deux temps 24.00
- En Trois temps 35.00

Nos vins au verre

10cl

Rosé
- Bordeaux Rosé, Château Zaya 2019 7.00

Blanc
- Bordeaux Blanc, Château Zaya 2020 7.50

Rouge
- Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018 7.50
- Saint-Émilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2015 8.50

Champagne
- Champagne Charpentier, Tradition 14.00
- Champagne Rosé, Charpentier 20.00

L'Expérience D-Vine :
Offrez-vous une dégustation parfaite de grands vins sélectionnés par Laurent DERHE, Meilleur Ouvrier de France Sommelier.

Blanc
- Pacherenc-du-Vic-Bilh sec 2016, Château Bouscassé 9.50
- Chablis 2017, Cuvée Vieilles Vignes 1946 10.50
- Coteaux du Layon 2018, Château Soucherie, Cuvée Patrimoine 10.50
- Condrieu 2018, Amour de Dieu 15.00

Rouge
- Crozes-Hermitage 2018, Domaine Laurent Habrard 9.50
- Saint-Joseph 2019, Domaine Laurent Habrard 11.50
- Médoc 2017, Château Cos d'Estournel 13.00
- Pomerol 2018, Château La Rose Figeac 15.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Blancs

Alsace	**50cl**	**75cl**
Riesling Grand Cru Saering, Vignoble Schlumberger 2015		48.50
Gewurztraminer Grand cru Kessler, Vignoble Schlumberger 2015		59.50

Vallée de la Loire

Pays Nantais

Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de La Brie, Cru Gorges 2014	39.50

Anjou-Saumur

Savennières, Clos de Frémine 2017	34.00

Touraine

Jasnières, Clos des Molières, Domaine de La roche Bleue 2016	72.00

Centre

Sancerre, Denizot	42.00
Menetou Salon, Domaine de Champarlan 2020	45.00
Pouilly-Fumé Arret Buffatte, Tinel Blondelet 2019	46.00
Domaine de la Taille aux Loups – Montlouis, Clos de Mosny 2019	54.00

Vins de Bordeaux et Sud-Ouest

Blanc de Zaya, Château Zaya	34.00
G de Guiraud 2019	36.00
Bordeaux, Cuvée Majeure, Château Turcaud, 2018	38.00
Graves, Château du Bousquet 2016	43.00
Pacherenc du Vic Bilh sec, Château Bouscassé, Les Jardins Philosophiques 2016	52.00
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2018	72.00

Nos prix s'entendent en euros taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins de Bourgogne	**75cl**
Chablis	
Chablis 1er cru « Côte de Lechet » 2018	58.00
Côte de Beaune	
Meursault, Domaine Parigot 2017	97.00
Meursault 1 er Cru, « Blagny », Louis Max, 2015	180.00
Corton Charlemagne Grand Cru, Le Charlemagne, 2016	304.00
Mâconnais	
Viré Clessé, 2018	37.00
Mâcon-Solutré-Pouilly, 2018	42.00
Saint Véran, Joseph Drouhin 2017	49.00
Pouilly Fuissé, J.A Ferret 2018	69.00

Vins de la Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier “ Vignes d’à coté ” 2018	36.00
Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche 2018	45.00
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche 2016	88.00

Vin du Languedoc

IGP Pays d’Oc, Figure Libre Freestyle 2017	32.00
IGP Pays d’Oc, Chenin Blanc 2017	42.00
IGP Pays d’Oc Grenache Gris 2017	46.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins Rouges

Alsace	37.5cl	75cl
Alsace Pinot Noir Schlumberger 2017		35.00
Vallée de La Loire		
Saumur Champigny, Domaine de Villeneuve 2019		28.50
Saumur Champigny, Le Blason de Parnay	19.00	31.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Mabileau Prestige 2018	19.50	
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Taluau 2018		32.00
Vins régionaux		
IGP Val de Loire, La Chaume Orféo 2014		53.00
Vins de Bordeaux		
Le Libournais		
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2014		59.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Fourney 2015		69.00
Saint-Émilion Grand Cru Réserve, Château La Croix Fourney 2016	50.00	95.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2017	55.00	100.00
Saint-Émilion Grand Cru, Château La Croix Younan 2018		105.00
Saint-Émilion, Château Larcis Ducasse 2005		490.00
Saint-Émilion Grand Cru Château Cheval Blanc 2011		1650.00
Pomerol, Haut Ferrand 2010		110.00
Pomerol, Château Le Gay 2008		240.00

Nos Grands Formats

Saint-Émilion, Château Tour de Seme 2014	Magnum	180.00
Saint-Émilion, Château Milens 2009	Magnum	280.00
Saint-Émilion, Château Milens 2010	Magnum	290.00
Pomerol, Château du Tailhas 2014	Magnum	160.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2014	Magnum	1500.00
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010	Double Magnum	1600.00
Pomerol, La Fleur Petrus 2010	Magnum	1800.00
Pauillac, Château Mouton Rothschild 2001	Magnum	2600.00
Pauillac, Château Pontet Canet 2012	Double Magnum	1600.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vignoble des Graves	**37,5cl**	**50cl**	**75cl**
Graves, Château Bousquet 2016	16.00	24.00	
Château Latour-Martillac 2014			94.00
Pessac-Léognan Grand Cru Classé, Château Pape-Clément 2014			240.00
Médoc et Haut-Médoc			
Médoc, La Seigneurie, 2016			43.00
Médoc, Château La Tour de By 2015		35.00	49.00
Médoc, Château La Tour de By 2012			56.50
Moulis en Médoc, Château Maucaillou, 2015			63.00
Moulis en Médoc, Le N°2 de Maucaillou, 2016			73.00
Médoc, Héritage Marc Pagès Tour de By 2015			82.00
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2011			95.00
Saint-Estèphe, Marquis de Calon Segur, 2016			80.00
Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015			92.00
Saint-Estèphe, Cos Labory, 2010			131.00
Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet, 2005			176.00
Pauillac, Château Haut Batailley 2014			102.00
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011			110.00
Pauillac, Pichon Longueville Baron 2010			480.00
Pauillac, Le Petit Mouton de chez Rothschild 2005			650.00
Connetable Talbot 2012			86.00
Saint Julien, Grand Cru Classé, Château Talbot 2015			208.00
Listrac-Médoc, Château Fourcas Hosten 2012			52.00
Margaux, La Sirène de Giscours 2012			76.00
Margaux, Confidence de Margaux 2012			90.00
Margaux, Château Durfort Vivens, 2014			156.00
Sainte Foy-Bordeaux, Château Martet, 2014			107.00
Bordeaux Rouge, Château Zaya 2018			32.00
Bordeaux Supérieur, Château Turcaud 2017			38.00
Bordeaux, Château Marjosse, 2015			48.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Grand Sud-Ouest	**50cl**	**75cl**
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2017		35.00
Pécharmant, Serge et Betty Dubart 2018	21.00	
Bergerac, Laulerie Réserve, 2016		38.00
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2014		45.00
Madiran, Château Montus 2015		62.00

La Bourgogne

Côte de Beaune

Volnay, Louis Max, 2018	80.00
Pommard, Domaine Lupé-Cholet 2015	98.00
Beaune 1 er Cru “Les cents Vignes”, Maldant Pauvelot 2017	148.00
Corton Renardes Grand Cru “Les renardes”, Maldant Pauvelot 2016	270.00

Le Beaujolais

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32.00
Moulin à vent, Climat Champ de Cour 2015	39.00

Vins de la vallée du Rhône et Sud-Est	**75cl**
Vacqueyras, Montrevel, 2016	47.00
Saint Joseph, Les 85 Rangs, Domaine de Pierre Blanche 2019	61.00
Châteauneuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux 2015	98.00
Côte Rôtie, Delas 2016	122.00
Côte Rôtie, Bonnivières, Yves Cuilleron 2017	125.00

Nos prix s’entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Vins du Languedoc

IGP Saint Guilhem le Désert, Cuvée 103, Domaine de l'Argenteille, 2018	32.00
Minervois La Livinière, La Cantilene 2016	31.00
Corbières, Cru Boutenac, Domaine de la Roudeille, 2017	34.00
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher, Domaine de l'Argenteille, 2017	45.50
La Clape, « Art de Vivre » Château L'Hospitalet, 2017	53.00
Terrasses du Larzac, La Sauvageonne, 2016	60.00
Minervois, Villa Mon Rêve 2016	89.00

Les vins Rosés

Bordeaux rosé, Château Zaya, 2019	32.00
IGP Pays d'OC, Domaine de l'Ostal 2020, JM Cazes	35.00

Notre sélection de vins Moelleux

Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont, 2018	38.00
Sauternes, Château Haut Bergeron 2015	88.00
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger, 2014	90.00
Sauternes, 1er Grand Cru classé Château Yquem 2008	750.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Vins D'ailleurs

Italie	**75cl**
Amarone, Santa Sofia,	98.00
Barolo Vendemia, Barale Fratelli 2014	104.00
Espagne	
Rias Baixas, Bodega Albamar 2018	41.00
Hongrie	
Tokaji Dry, Oremus, Mandolas 2014	49.00
Tokaji, Chateau Dereszla,	56.00
Allemagne	
Riesling Kabinet, Mosel, DR Loosen 2018	40.00
Maroc	
Tandem, Alain Graillot 2016	38.00
Israël	
Yarden, Cabernet Sauvignon Golan Heights 2015	80.00
Syrie	
Bargylus 2012	86.00
Etats-Unis	
Zinfandel, Cline Cellars 2016	50.00
Chardonnay, Au Bon Climat, Santa Barbara 2016	69.00
Pinot Noir, Phelps 2015	105.00
Portugal	
Douro, Roquette & Cazes, 2014	45.00
Argentine	
Malbec, Bodega Catena 2015	42.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP

Les Champagnes

Les Classiques	*37.5cl*	75cl
Champagne Charpentier Brut		65.00
Champagne Mailly Grand Cru	40.00	71.00
Champagne Mailly Gran Cru Pinot Noir		82.00
Champagne Bollinger		97.00
Champagne Veuve Clicquot		120.00
Champagne Ruinart Brut Classic		150.00
Champagne Ruinart Brut Classic Magnum		310.00

Blanc de Blancs

Champagne Ruinart Brut Blanc de Blancs	Magnum	330.00

Grand Cru et Cuvée d'exception

Champagne Pommery, « Cuvée Louise », 2004	230.00
Champagne « Cristal », Louis Roederer 2006	400.00
Champagne Armand de Brignac, Brut Gold	630.00
Champagne Extra-Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 Jéroboam	4800.00

Rosé

Champagne Charpentier Brut	68.00
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	90.00
Champagne Ruinart Brut	110.00
Champagne Ruinart Rosé Magnum	230.00

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris
Si non mention de la qualification du produit, alors catégorie AOP