

# Le Passage

## Père & Fils

### La Carte des Vins

### 2020



Page 1	Vins au verre
Page 2	Champagnes et Bulles
Page 3	Blancs Alsace – Loire – Savoie – Auxerrois
Page 4	Blancs de Bourgogne
Page 5	Blancs Rhône – Bordeaux – Sud – Etrangers – Rosés
Page 6	Rouges Frais
Page 7	Rouges du Sud – Rhône – Bourgogne
Page 8	Rouges de Bordeaux
Page 9	Rouges de Bordeaux
Page 10	Rouges d'ailleurs - Les demi-bouteilles

## *Les Vins au Verre*

*Coupe de Champagne Bruno Paillard, Brut Première cuvée 14.00*

*Apéritif Maison ( Apérol – Champagne – jus d'orange frais ) 14.00*

*Verres de Vin Blanc* *Chiroulet, 2018 Côte de Gascogne 8.00*

*Muscat de Rivesaltes, 2018 Ch. L'Ou 8.00*

*Ch. Molhière, 2018 Sauvignon, Côtes Duras 7.00*

*Climat N°1, 2018 Sauvignon, Touraine 7.00*

*Montagne Noire, 2018 Viognier Pays d'Oc 7.00*

*Resilience, 2018 Sicile frais sur le fruit exotique 8.00*

*Mâcon Villages, 2018 Bourgogne Blanc 8.50*

*Petit Chablis, 2019 La Chablisienne 9.00*

*St-Aubin, 2019 La Pucelle. Dom. Roux 12.00*

*Château d'Yquem, 2003 Lur-Saluces 75.00*

*Sauternes, 1<sup>er</sup> Cru Supérieur*

*Château d'Yquem, 1997 Lur-Saluces 85.00*

*Sauternes, 1<sup>er</sup> Cru Supérieur*

*Verres de Vin Rouge* *Ch. Thivin, Brouilly 2018 7.00*

*Les Volières, Carignan, Vieilles Vigne, 2018 7.00*

*Kore, Nero D'Avola, 2019 8.00*

*Domaine de Silène, Languedoc 2018 9.00*

*Ch. Patris St Emilion Grand Cru, 2014 9.00*

*Ch. Barberousse 2016 St Emilion 9.50*

*Chorey Les Beaunes, 2017 Les Bons Ores 10.00*

*La Croix Bonis, St Estèphe, 2015 12.00*

*Vin Confidentiel Ch. Phélan Ségur*

*Pavillon Léoville Poyferré, St Julien, 2016 16.00*

*Verres de Vin Rosé* *R De Ramatuelle, 2018 Côtes de Provence 7.00*

## *L'Apéritif*

<i>L'apéritif Maison ( Apérol, Champagne, jus d'orange frais)</i>	<i>14.00</i>
<i>La coupe de Bruno Paillard, Brut Première Cuvée</i>	<i>14.00</i>

## *Les Champagnes et Les Bulles...*

<i>Ruffus, Crémant de Wallonie</i>	<i>55.00</i>
<i>Cava Bujonis Reserva Brut</i>	<i>40.00</i>
<i>Alfred Gratien, Brut</i>	<i>65.00</i>
<i>Autréau 1<sup>er</sup> cru brut</i>	<i>65.00</i>
<i>Lallier, Brut Nature</i>	<i>70.00</i>
<i>Ruinart, Brut,</i>	<i>115.00</i>
<i>Ruinart, Blanc de Blancs</i>	<i>150.00</i>
<i>Ruinart, Rosé Brut</i>	<i>150.00</i>
<i>Bruno Paillard, Brut Première Cuvée</i>	<i>80.00</i>
<i>Bruno Paillard, Brut Première Cuvée Magnum</i>	<i>180.00</i>
<i>Bruno Paillard, Brut Rosé</i>	<i>100.00</i>
<i>Billecart-Salmon, Brut Réserve</i>	<i>95.00</i>
<i>Billecart-Salmon, Brut Rosé</i>	<i>145.00</i>
<i>Moët &amp; Chandon, Grand Vintage 2008</i>	<i>110.00</i>
<i>Bollinger, Spécial cuvée</i>	<i>105.00</i>
<i>Laurent Perrier, Ultra Brut Nature</i>	<i>120.00</i>
<i>Veuve Cliquot, Brut</i>	<i>95.00</i>
<i>Louis Roederer, Brut Premier</i>	<i>95.00</i>
<i>CRISTAL Louis Roederer, 2008</i>	<i>395.00</i>

## ***Blancs d'Alsace***

<i>Pinot Blanc, 2017 (Réserve Boeckel)</i>	<b>28.00</b>
<i>Gewurztraminer, 2016 Grand Cru Zotzenberg, Boeckel</i>	<b>35.00</b>
<i>Riesling, 2018 Marcel Deiss</i>	<b>55.00</b>
<i>Riesling Fronholz Ostertag, 2018</i>	<b>62.00</b>

## ***Blanc de Savoie***

<i>Apremont, 2018 Vin de Savoie</i>	<b>44.00</b>
-------------------------------------	--------------

## ***Blancs de Loire***

<i>Côteaux du Layon Or et Lumière, 2018</i>	<b>32.00</b>
<i>Menetou Salon, 2018 Jean-Paul Picard</i>	<b>35.00</b>
<i>Climat N°1, 2018 Lionel Gosseume – Touraine Oisly</i>	<b>36.00</b>
<i>Sancerre, 2019 domaine Jeau-Paul Picard à Bué</i>	<b>38.00</b>
<i>Pouilly-Fumé, 2019 Argile à Silex, Bouchié-Chatellier</i>	<b>45.00</b>

## ***Blancs de l'Auxerrois***

<i>Petit Chablis, 2019 La Chablisienne « Pas Si Petit »</i>	<b>37.00</b>
<i>Chablis 1<sup>er</sup> Cru, 2018 La Chablisienne « Montée de Tonnerre »</i>	<b>69.00</b>
<i>Chablis 1<sup>er</sup> Cru, 2016 La Chablisienne « Les Lys »</i>	<b>69.00</b>
<i>Chablis Grand Cru, 2015 La Chablisienne « Les Preuses »</i>	<b>94.00</b>
<i>Chablis Fourchaume 2018 1<sup>er</sup> cru Ch. de Maligny</i>	<b>54.00</b>
<i>Chablis Grand Régnard, 2018</i>	<b>58.00</b>
<i>Chablis Grand Régnard, 2018</i>	<b>Magnum 130.00</b>

## ***Blancs de Bourgogne***

<b><i>Mâcon Villages, 2018 Dom. Deux Roches</i></b>	<b><i>34.00</i></b>
<b><i>Mâcon Lugny, 2017 Maison Régnard</i></b>	<b><i>35.00</i></b>
<b><i>Mâcon Villages 2017 André Bonhomme, Vieilles Vignes</i></b>	<b><i>41.00</i></b>
<b><i>Bourgogne Aligoté 2015 en Vollon à L'Ouest, Jean Claude Boisset</i></b>	<b><i>35.00</i></b>
<b><i>Saint-Véran, 2018 Deux Roches, Rives de Longsault</i></b>	<b><i>38.00</i></b>
<b><i>Saint-Véran Vieilles Vignes, 2017 Dom. Deux Roches</i></b>	<b><i>48.00</i></b>
<b><i>Pouilly Fuissé, 2018 Dom. Sangouard-Guyot, Terroirs</i></b>	<b><i>54.00</i></b>
<b><i>Pouilly Fuissé Vieilles Vignes 2018 Dom. des Deux Roches</i></b>	<b><i>55.00</i></b>
<b><i>Saint-Aubin La Pucelle 2018 Domaine Roux</i></b>	<b><i>59.00</i></b>
<b><i>Auxey Duresses Darnat, 2017</i></b>	<b><i>60.00</i></b>
<b><i>Bourgogne, Clos du Château, 2018 Château de Meursault</i></b>	<b><i>65.00</i></b>
<b><i>Rully 1<sup>er</sup> Cru 2018 « Les Cloux »</i></b>	<b><i>69.00</i></b>
<b><i>Meursault « cuvée St Jean » 2016</i></b>	<b><i>90.00</i></b>
<i>Vincent Latour</i>	
<b><i>Puligny-Montrachet « Corvée des Vignes » 2017</i></b>	<b><i>118.00</i></b>
<i>Vincent Dureuil-Janthial</i>	
<b><i>Puligny-Montrachet « Les Enseignères » 2016</i></b>	<b><i>115.00</i></b>
<i>Dom. Chavy-Chouet</i>	
<b><i>Chassagne-Montrachet 2017</i></b>	<b><i>125.00</i></b>
<i>Jean-Marc Pillot</i>	
<b><i>Château de Meursault 2014</i></b>	<b><i>155.00</i></b>
<i>1<sup>er</sup> Cru « Les Charmes »</i>	

## ***Blancs du Rhône***

<i>Côtes du Rhône, 2018 Dom Roger Perrin Prestige</i>	<b>32.00</b>
<i>Joël Robuchon, 2018, Sauvignon</i>	<b>33.00</b>
<i>Châteauneuf-du-Pape, 2018 Dom. Roger Perrin</i>	<b>55.00</b>
<i>Saint-Joseph, 2017 Fruit d'Avilleraan, Villard</i>	<b>69.00</b>
<i>Condrieu, 2017 Les terrasses du Palat, Villard</i>	<b>98.00</b>

## ***Blancs de Bordeaux***

<i>Clos Floridène, 2016 Dubourdieu Graves</i>	<b>59.00</b>
<i>Les Chênes de Bouscaut, 2014-16 Pessac Léognan</i>	<b>50.00</b>
<i>Blanc de Lynch-Bages, 2016 Médoc</i>	<b>150.00</b>
<i>Ch. D'Yquem, 2003 Lur-Saluces, Sauterne 1<sup>er</sup> Cru Supérieur</i>	<b>445.00</b>

## ***Blancs du Sud***

<i>Péché de Vignes, 2018 Julien Collovray, Pays d'Oc</i>	<b>27.00</b>
<i>Château Molhère, 2018 Sauvignon, Côtes Duras</i>	<b>27.00</b>
<i>Paradis, 2018 Preignes le vieux, Pays d'Oc</i>	<b>27.00</b>
<i>Dom. Galetis, 2018 Chardonnay</i>	<b>27.00</b>
<i>Montagne Noire, 2018 Viognier Pays d'Oc</i>	<b>30.00</b>

## ***Blancs d'Ailleurs***

<i>Resilience, 2018 Sicile</i>	<b>34.00</b>
<i>Clos Poggiale, 2018 <u>Corse</u></i>	<b>38.00</b>
<i>Monte Del Fra, Cà Del Magro, 2016 Custozza Superiore <u>Italie</u></i>	<b>36.00</b>
<i>La Rocca, 2016 Pieropan, Soave <u>Italie</u></i>	<b>105.00</b>

## ***Vins Rosés***

<i>Rosé M de Minuty, Cru Classé des Côtes de Provence</i>	<b>37.00</b>
<i>Domaine de 70 ha sur la Presqu'île de St Tropez</i>	
<i>Rosé Côtes de Provence R de Ramatuelle</i>	<b>27.00</b>
<i>Tibouren, grenache et cinsault</i>	<b>magnum 62.00</b>

## ***Rouges Frais***

<b><i>Chinon, 2018 « Les Granges » de la Perrière</i></b>	<b>28.00</b>
<b><i>Saint Amour, 2017 « Clos du Chapitre », Famille Spay</i></b>	<b>30.00</b>
<b><i>Saint-Nicolas-de-Bourgueil, 2017 Laurent Mabileau</i></b>	<b>31.00</b>
<b><i>Gamay De Touraine, 2017</i></b>	<b>32.00</b>
<i>Première Vendange – cuvée nature – Henry Marionnet</i>	
<b><i>Brouilly Reverdon, 2018 Château Thivin</i></b>	<b>35.00</b>
<b><i>Chiroubles 2017, Dom Metrat et Fils La Scandaleuse</i></b>	<b>36.00</b>
<b><i>Sancerre rouge, 2017 JP Picard à Bué</i></b>	<b>38.00</b>
<b><i>Morgon, 2017 Château Gaillard, Sebastien Guty</i></b>	<b>38.00</b>
<b><i>Saumur Champigny, 2018 Ch. Yvonne « L'île Quatre sous »</i></b>	<b>39.00</b>
<b><i>Morgon, Vieilles Vignes, 2017 « Château Grange-Cochard »</i></b>	<b>39.00</b>
<b><i>Fleurie, 2018 La Roilette « Dom. Metrat et Fils »</i></b>	<b>40.00</b>
<b><i>Pinot Noir d'Alsace, 2018 Boeckel</i></b>	<b>35.00</b>
<b><i>Pinot Noir « Oberpfoeller », 2017 Boeckel</i></b>	<b>45.00</b>
<i>Elevage en Barriques</i>	
<b><i>Pinot Noir « Les Terres Rouges », 2017 Alsace, Boeckel</i></b>	<b>65.00</b>
<i>Issu du Grand Cru Zotzenberg</i>	

## ***Rouges Du Sud***

<i>Ch. De L'Ou, 2017 Vin Bio Côtes du Roussillon</i>	<b>30.00</b>
<i>Carignan, 2019 Vieilles Vigne, Les Volières</i>	<b>32.00</b>
<i>Estibals de l'Ostral, 2018 Minervois</i>	<b>36.00</b>
<i>Ch. Des Sarrins, 2015 Côtes de Provence, propriété Bruno Paillard</i>	<b>37.50</b>
<i>Les Sorcières, 2018 Clos des Fées, Roussillon</i>	<b>38.00</b>
<i>L'Allée de Chambert, 2015 Cahors, cuvée des Hauts Coteaux</i>	<b>39.00</b>
<i>Domaine du Silène, 2018 Grande Cuvée Languedoc</i>	<b>42.00</b>
<i>La Rectorie, 2017 Côté Mer Collioure Banyuls</i>	<b>43.00</b>

## ***Rouges du Rhône***

<i>Vacqueyras, 2018 Réserve – Dom. le Clos des Cazaux</i>	<b>39.00</b>
<i>Vacqueyras, 2018 Grande Garrigue de Alain Jaume</i>	<b>42.00</b>
<i>Crozes-Hermitage, 2017 Paul Jaboulet, « les Jalets »</i>	<b>48.00</b>
<i>St Joseph, 2017 Le Grand Pompée, Paul Jaboulet Ainé</i>	<b>54.00</b>
<i>Châteauneuf-du-Pape, 2016 Roger Perrin</i>	<b>59.00</b>
<i>Cornas, 2013, les Grandes Terrasses, Jaboulet</i>	<b>80.00</b>

## ***Bourgogne Rouges***

<i>Chorey les Beaune, 2018 Les bons Ores, Dom. Maratray-Dubreuil</i>	<b>45.00</b>
<del><i>Rully, 2018 Dom. Jacqueson La Barre</i></del>	<del><b>64.00</b></del>
<i>Rully, 2017 Dom. Vincent Dureuil-Janthial</i>	<b>69.00</b>
<i>Chassagne Montrachet, 2018 Ch. De la Maltroye</i>	<b>75.00</b>
<i>Fixin, 2017 Dom. Coillot</i>	<b>77.00</b>
<i>Pommard, 2016 Dom. Vincent Latour Vieille Vigne</i>	<b>98.00</b>
<i>Pommard, 2015 Premier Cru Les Epenots Ch. De Meursault</i>	<b>128.00</b>
<i>Corton Le Rognet, 2017 Dom. Pascal Arnoux, Grand Cru</i>	<b>134.00</b>
<i>Clos Vougeot, 2017 Dom. Charlopin Grand Cru</i>	<b>270.00</b>
<i>Echezeaux, 2017 Dom. Charlopin Grand Cru</i>	<b>295.00</b>



## ***Bordeaux Rouges***

<i>Ch. Nodoz, 2017, Côtes de Bourg</i>	<b>29.00</b>
<i>Ch. Peybonhomme Les Tours, 2016 1<sup>ère</sup> Côtes de Blaye</i>	<b>34.00</b>
<i>Ch. Dutruch Grand Poujeaux, 2014 cru bourgeois, Moulis</i>	<b>39.00</b>
<i>Roc de Cambes, 2015 Côtes de Bourg</i>	<b>125.00</b>

## ***Médoc Rouges***

<i>Ch. Patache d'Aux, 2015</i>	<i>Magnum</i>	<b>79.00</b>
<i>Ch. Liversan, 2015 Haut-Médoc cru bourgeois</i>		<b>39.00</b>
<i>Mademoiselle « L » de Ch. La Lagune, 2015 Haut-Médoc</i>		<b>45.00</b>
<i>Ch. La Lagune, 2010 Haut-Médoc</i>		<b>180.00</b>

## ***Graves Rouges***

<i>Les Chênes de Bouscaut, 2014 2<sup>ème</sup> vin Château Bouscaut</i>	<b>50.00</b>
<i>Ch. Carbonnieux 2016 Pessac Léognan</i>	<b>100.00</b>

## ***Saint Julien Rouges***

<i>Les Fiefs de Lagrange, 2017</i>	<b>65.00</b>
<i>Reserve Léoville Barton, 2013</i>	<b>91.00</b>
<i>Pavillon, Léoville Poyferré, 2016</i>	<b>93.00</b>
<i>Château Gloria, 2016</i>	<b>115.00</b>
<i>Château Léoville Poyferré, 2014 2<sup>ème</sup> Grand Cru classé de St Julien</i>	<b>250.00</b>
<i>Château Léoville Poyferré 2016 2<sup>ème</sup> Grand Cru classé de St Julien</i>	<b>250.00</b>

## ***Saint Estèphe Rouges***

<i>Château Petit Bocq, 2016 Cru Bourgeois</i>	<b>55.00</b>	
<i>Château Petit Bocq, 2016 Cru Bourgeois</i>	<i>Magnum</i>	<b>126.00</b>
<i>Château La Croix de Marbuzet, 2017</i>	<b>59.00</b>	
<i>Château La Croix Bonis 2015</i>	<b>53.00</b>	

*Vin Confidentiel du Château Phélan Ségur*

## ***St Emilion Rouges***

<i>Les Tuileries des Combes, 2012 Montagne Saint-Emilion</i>	<b>38.00</b>
<i>Ch. Patris, 2014 Grand Cru</i>	<b>45.00</b>
<i>Ch. Barberousse, 2016 90% Merlot 10% Cabernet Sauvignon</i>	<b>46.00</b>
<i>Ch. Barberousse, 2016 en Magnum</i>	<b>105.00</b>
<i>Ch. Magnan La Gaffelière, 2014 Grand Cru</i>	<b>48.00</b>
<i>Ch. Magnan La Gaffelière, 2014 en Magnum</i>	<b>108.00</b>

## ***Pomerol Rouges***

<i>Ch. De La Commanderie, 2016 Lalande de Pomerol</i>	<b>43.00</b>
<i>Ch. de Sales, Pomerol 2014</i>	<b>62.00</b>
<i>Ch. Hosanna, 2015</i>	<b>290.00</b>
<i>Ch. La Fleur Petrus, 2012</i>	<b>295.00</b>

## ***Margaux Rouges***

<i>Le « D » de Dauzac 2016</i>	<b>45.00</b>
<i>Domaine Zédé, 2016 de Ch. Labégorce Zédé</i>	<b>52.00</b>
<i>La Bastide Dauzac, 2015</i>	<b>65.00</b>

## ***Pauillac Rouges***

<i>Ch. Artigues Arnaud, 2012 3<sup>ème</sup> du Ch. Grand Puy Ducasse</i>	<b>59.00</b>
<i>Les Tourelles de Longueville, 2014 second de Baron Pichon</i>	<b>85.00</b>
<i>Ch. Pontet-Canet, 2014 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé de Pauillac</i>	<b>170.00</b>
<i>Ch. Pichon-Baron, 2012 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé de Pauillac</i>	<b>180.00</b>

## ***Rouges d'ailleurs***

<i>Costera, Argiolas, Sardaigne 2016 <u>Italie</u></i>	<b>32.00</b>
<i>Kore, 2019 Nero d'Avola <u>Sicile</u></i>	<b>32.00</b>
<i>Rioja Lan Reserva 2011 <u>Espagne</u></i>	<b>32.00</b>
<i>Terra d'Alter, 2016-2017 Alfrocheiro, médaille d'or, <u>Portugal</u></i>	<b>33.00</b>
<i>Clos Poggiale, 2015 Corse</i>	<b>38.00</b>
<i>ValPolicella, Monte Del Fra, 2016 <u>Italie</u></i>	<b>39.00</b>
<i>Artigas, de Bodegas mas Alta, Priorat 2016 <u>Espagne</u> 70% Grenache – élevage 16 mois en barriques</i>	<b>47.00</b>
<i>Petite Fleur, Monteviejo Lindaflor Mendoza, 2014 <u>Argentine</u></i>	<b>48.00</b>

## ***Les Demi – Bouteilles***

### **Les Blancs**

<i>Muscat de Rivesaltes, Château du l'Ou 2018</i>	50cl	26.00
<i>Saint-Véran, 2017 Deux Roches, Rives de Longsault</i>	1/2	20.00
<i>Petit Chablis, 2018 La Chablisienne – Pas si Petit</i>	1/2	21.00
<i>Sancerre, 2018 Domaine J-P Picard à Bué</i>	1/2	22.00
<i>Pouilly-Fumé, Argile à Silex, 2018 Bouchié-Chatellier</i>	1/2	25.50
<i>Pouilly Fuissé Vieilles Vignes 2018 Dom. des Deux Roches</i>	1/2	27.00
<i>Saint-Aubin, 2017 La Pucelle</i>	1/2	33.00
<i>Chablis Grand Régnard, 2018</i>	1/2	35.00
<i>Savigny-Les-Beaune, 2017 1<sup>er</sup> Cru, Les Vergelesses</i>	1/2	42.00

### **Les Rouges**

<i>Ch. Peybonhomme Les Tours, 2016 1<sup>ère</sup> Côtes de Blaye</i>	1/2	17.50
<i>Saint-Nicolas-de-Bourgueil, 2017 Laurent Mabileau</i>	1/2	18.50
<i>Crozes-Hermitages, 2017 Domaine du Colombier</i>	1/2	19.00
<i>Sancerre rouge, 2016 JP Picard à Bué</i>	1/2	21.00
<i>Ch. Patache d'Aux, 2015 cru bourgeois</i>	1/2	21.00
<i>Ch. Patache d'Aux, 2015</i>	50 cl	29.00
<i>Ch. De La Commanderie, Lalande de Pomerol 2016</i>	1/2	23.00
<i>Ch. Magnan La Gaffelière, 2015 Grand Cru</i>	1/2	27.00
<i>Ch. Petit Bocq, 2017, Cru Bourgeois</i>	1/2	30.00
<i>Ch. Patris, 2015 Saint-Emilion grand Cru</i>	1/2	33.00
<i>Louis Jadot, 2017 Bourgogne Couvent des Jacobins</i>	1/2	32.00