

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

Joël Robuchon, 2018 Sauvignon 7.00

Ch. Molhière, 2018 Sauvignon, Côtes Duras 7.00

Montagne Noire, 2018 Viognier Pays d'Oc 7.00

Kore, 2018 Sicile (frais sur le fruit exotique) 8.00

Mâcon Villages, 2018 Bourgogne Blanc 8.50

Petit Chablis, 2018 La Chablisienne 9.00

Apremont 2018 Vin de Savoie 9.50

Château d'Yquem, 2003 Lur-Saluces 75.00

Sauternes, 1^{er} Cru Supérieur

Château d'Yquem, 1997 Lur-Saluces 85.00

Sauternes, 1^{er} 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^{er} 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 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 & 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>	28.00
<i>Gewurztraminer, 2016 Grand Cru Zotzenberg, Boeckel</i>	35.00
<i>Riesling, 2018 Marcel Deiss</i>	55.00
<i>Riesling Fronholz Ostertag, 2018</i>	62.00

Blanc de Savoie

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

Blancs de Loire

<i>Côteaux du Layon Or et Lumière, 2018</i>	32.00
<i>Menetou Salon, 2018 Jean-Paul Picard</i>	35.00
<i>Sancerre, 2019 domaine Jeau-Paul Picard à Bué</i>	38.00
<i>Pouilly-Fumé, 2019 Argile à Silex, Bouchié-Chatellier</i>	45.00

Blancs de l'Auxerrois

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

Blancs de Bourgogne

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

Blancs du Rhône

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

Blancs de Bordeaux

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

Blancs du Sud

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

Blancs d'Ailleurs

<i>Kore, 2018 Sicile</i>	32.00
<i>Clos Poggiale, 2018 <u>Corse</u></i>	38.00
<i>Monte Del Fra, Cà Del Magro, 2016 Custozza Superiore <u>Italie</u></i>	36.00
<i>La Rocca, 2016 Pieropan, Soave <u>Italie</u></i>	105.00

Vins Rosés

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

Rouges Frais

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

Rouges Du Sud

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

Rouges du Rhône

<i>Vacqueyras, 2017 Grande Garrigue de Alain Jaume</i>	42.00
<i>Crozes-Hermitage, 2016 Paul Jaboulet, « les Jalets »</i>	48.00
<i>St Joseph, 2017 Le Grand Pompée, Paul Jaboulet Ainé</i>	54.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, 2016 Roger Perrin</i>	59.00
<i>Cornas, 2013, les Grandes Terrasses, Jaboulet</i>	80.00

Bourgogne Rouges

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

Bordeaux Rouges

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

Médoc Rouges

<i>Ch. Patache d'Aux, 2014 cru bourgeois</i>	39.00
<i>Ch. Patache d'Aux, 2015</i>	<i>Magnum</i> 79.00
<i>Ch. Liversan, 2015 Haut-Médoc cru bourgeois</i>	39.00
<i>Mademoiselle « L » de Ch. La Lagune, 2015 Haut-Médoc</i>	45.00
<i>Ch. La Lagune, 2010 Haut-Médoc</i>	180.00

Graves Rouges

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

Saint Julien Rouges

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

Saint Estèphe Rouges

<i>Château Petit Bocq, 2016 Cru Bourgeois</i>	55.00
<i>Château Petit Bocq, 2016 Cru Bourgeois</i>	<i>Magnum</i> 126.00
<i>Château La Croix de Marbuzet, 2017</i>	59.00
<i>Château La Croix Bonis 2015</i>	53.00
<i>Vin Confidentiel du Château Phélan Ségur</i>	

St Emilion Rouges

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

Pomerol Rouges

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

Margaux Rouges

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

Pauillac Rouges

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

Rouges d'ailleurs

<i>Costera, Argiolas, Sardaigne 2016 <u>Italie</u></i>	32.00
<i>Kore, 2019 Nero d'Avola <u>Sicile</u></i>	32.00
<i>Rioja Lan Reserva 2011 <u>Espagne</u></i>	32.00
<i>Terra d'Alter, 2016-2017 Alfrocheiro, médaille d'or, <u>Portugal</u></i>	33.00
<i>Clos Poggiale, 2015 Corse</i>	38.00
<i>ValPolicella, Monte Del Fra, 2016 <u>Italie</u></i>	39.00
<i>Artigas, de Bodegas mas Alta, Priorat 2009 - 2011 <u>Espagne</u> 70% Grenache – élevage 16 mois en barriques</i>	47.00
<i>Petite Fleur, Monteviejo Lindaflor Mendoza, 2014 <u>Argentine</u></i>	48.00

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>	½	20.00
<i>Petit Chablis, 2018 La Chablisienne – Pas si Petit</i>	½	21.00
<i>Sancerre, 2018 Domaine J-P Picard à Bué</i>	½	22.00
<i>Pouilly-Fumé, Argile à Silex, 2018 Bouchié-Chatellier</i>	½	25.50
<i>Pouilly Fuissé Vieilles Vignes 2018 Dom. des Deux Roches</i>	½	27.00
<i>Saint-Aubin, 2017 La Pucelle</i>	½	33.00
<i>Chablis Grand Régnard, 2018</i>	½	35.00
<i>Savigny-Les-Beaune, 2017 1^{er} Cru, Les Vergelesses</i>	½	42.00

Les Rouges

<i>Ch. Peybonhomme Les Tours, 2016 1^{ère} Côtes de Blaye</i>	½	17.50
<i>Saint-Nicolas-de-Bourgueil, 2017 Laurent Mabileau</i>	½	18.50
<i>Crozes-Hermitages, 2017 Domaine du Colombier</i>	½	19.00
<i>Vacqueyras, 2016 Cuvée des Deux Frères, Ch. Montmirail</i>	½	20.00
<i>Sancerre rouge, 2016 JP Picard à Bué</i>	½	21.00
<i>Ch. Patache d'Aux, 2015 cru bourgeois</i>	½	21.00
<i>Ch. Patache d'Aux, 2015</i>	50 cl	29.00
<i>Ch. De La Commanderie, Lalande de Pomerol 2016</i>	½	23.00
<i>Ch. Magnan La Gaffelière, 2015 Grand Cru</i>	½	27.00
<i>Ch. Petit Bocq, 2016, Cru Bourgeois</i>	½	30.00
<i>Ch. Patris, 2015 Saint-Emilion grand Cru</i>	½	33.00