



CARTE DES VINS AU VERRE*

*le verre de 10 cl

VINS ROUGES

Saint-Emilion 13 €

AOP Grand cru 2019, Château de Béchaud, Bordeaux

Châteauneuf du Pape 15 €

2021, Domaine de la Graveirette, Rhône

Pessac Leognan 15 €

AOP 2019, L'esprit de Chevalier, Bordeaux

Saint-Estèphe 15 €

AOP 2018, Château Beau Site, Bordeaux

Côte-Rôtie 18 €

AOP Cuvée Champon's 2021, Domaine Pichat, Rhône

Cornas terres Brûlées 18 €

AOP 2021, Domaine JL Colombo, Rhône

Gevrey Chambertin 22 €

AOP 2020, Domaine André Goichot, Bourgogne

Paulliac 18 €

AOP 2017, Château Haut Bages, Grand cru classé en 1855, Bordeaux

AOP Margaux 25 €

2018, Château Kirwan Grand cru classé en 1855, Bordeaux

Nuits Saint-Georges 24 €

2019, 1er Grand cru classé, Domaine André Goichot, Bordeaux

Corton Grand cru 28 €

2016, Domaine Maillard, Bourgogne

AOP Saint-Julien 25 €

2018, Brandir-Ducru, Grand cru classé en 1855, Bordeaux

ROSÉ

Côte de Provence 10 €

AOP 2020, Villa Vallombrosa, Cuvée Prunelle

VINS BLANCS

Coteaux du Layon

AOP 2020 Patrimoine Château Soucherie, Loire 12 €

Sancerre

AOP 2022 Domaine de la clef du Récit, Loire 12 €

Petit Chablis

AOP 2020 Domaine de la Motte, Bourgogne 10 €

Montagny 14 €

AOP 2021, Château de la Guiche, Bourgogne

Chablis 1er Cru 14 €

Vau Ligneau, Domaine de la Motte, Bourgogne

Pouilly-Fuissé 14 €

AOP 2020, Château de la Chaize, Bourgogne

Mercurey 18 €

AOP 2021, Les Doués, Domaine Goichot, Bourgogne

Condrieu 18 €

AOP 2019, Amour de Dieu, Domaine Colombo, Rhône

Châteauneuf du Pape 19 €

AOP 2021, La Fontaine, Alain Jaume, Rhône

Pessac-Leognan 19 €

2020, Château Carbonnieux Grand Cru classé

AOP Gaillac 22 €

Première côtes, Vindevoile, Domaine Plageoles

Meursault 24 €

2022, Domaine Muzard, Cuvée Meix Chavaux

Pouilly-Fuissé 24 €

2021, 1er Cru, Domaine Joseph Burrier, Bourgogne



SE FAIRE PLAISIR AVEC LA MACHINE NESPRESSO POUR GRANDS CRUS

La D-Vine incarne une approche exigeante et contemporaine du service du vin au verre. Chaque bouteille est préservée de toute oxydation et maintenue dans des conditions de conservation idéales, afin de respecter pleinement la pureté du fruit, la précision des arômes et l'équilibre du vin. Grâce à une maîtrise parfaite de la température et du service, chaque verre est présenté dans son expression la plus fidèle, révélant le style du terroir et l'intention du vigneron. La D-Vine nous permet ainsi de vous offrir une sélection au verre d'un très haut niveau, constante, précise et toujours juste, du premier au dernier instant de dégustation.

D-Vine embodies a demanding and contemporary approach to wine-by-the-glass service. Each bottle is protected from oxidation and kept under optimal storage conditions, ensuring full respect for the purity of the fruit, the precision of the aromas, and the balance of the wine. Thanks to precise control of temperature and service, every glass is presented in its truest expression, revealing both the character of the terroir and the intent of the winemaker. D-Vine thus allows us to offer a wine-by-the-glass selection of the highest standard—consistent, precise, and impeccably true from the first pour to the last moment of tasting.

CARTE DES VINS EN 75CL

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil	33 €
Cuvée voluptance	2023
Saumur Champigny	33 €
Domaine de La Bonnetière	2023

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône	33 €
M Chapoutier	2023
Côtes du Rhône	26 €
AOP Le chant du soleil	2023
Crozes Hermitages	42€
Les Meysonniers, M Chapoutier	2022

GRANDS VINS DE BORDEAUX

Bordeaux	44 €
Château Haut Meyreau l'Eclat	2022
Grave	214 €
Cuvée Benjamin, Tour de Calens	2023
Grave	42 €
Famille Doublet, Tour de Calens	2019
Margaux	89 €
Confidences de Prieuré Lichine	2011

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Epineuil	41 €
Dampfrères, Pinot Noir	2022
Mercurey	66€
Domaine michel Juillet	2023
Aloxe-Corton	139€
Château de Meursault	2015

VINS BLANCS

Cheverny	31 €
les Vieilles Serres, 80% Sauvignon, 20% Chardonnay	2024
Sancerre	39 €
Reverdy Ducroux AOC	2023
Pouilly Fumé	39 €
Gilles Blanchet, Bourgogne	2024
Chablis	45 €
Les Beaumonts, Dampfrères	2023
Entre deux Mers	29 €
Vignobles Invidia, Bordeaux	2020
Pessac Carbonnieux	91 €
Grand vin de Graves, Bordeaux	2020
Mercurey	66 €
Domaine Michel Juillet, Grand vin de Bourgogne	2023

ROSÉ

Bordeaux	28 €
Château Haut Meyreau, vignobles Invidia	2023
Bandol	32 €
Les Galets	2024

CARTE DES VINS EN 37,5CL

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil	33 €
Cuvée voluptance	2023
Saumur Champigny	33 €
Domaine de La Bonnetière	2023

GRANDS VINS DE BORDEAUX

Bordeaux	44 €
Château Haut Meyreau l'Eclat	2022

VINS BLANCS

Cheverny	31 €
les Vieilles Serres, 80% Sauvignon, 20% Chardonnay	2024
Sancerre	39 €
Reverdy Ducroux AOC	2023

ROSÉ

Bordeaux	28 €
Château Haut Meyreau, vignobles Invidia	2023

CARTE DES BOISSONS

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut Impérial	92 €
Henriot Blanc Souverain	112 €
Blanc de blanc	
Henriot Brut Souverain	92 €
½ bouteille 49€	
Henriot Brut Rosé	112€
Ruinart Brut	128€
Coupe de champagne	12€
Cuvée Charles Mignon, Epernay (12,5 cl)	
Coupe de champagne	15 €
Henriot Brut Rosé (12,5 cl)	

APÉRITIFS

Kir breton 12,5 cl	7 €
Kir royal 12,5cl	12 €
Kir vin blanc 12,5 cl	7 €
(cassis, mûre, pêche)	
Porto blanc ou rouge 6 cl	7 €
Martini blanc ou rouge 4 cl	7 €
Ricard ou Pastis 2 cl	7 €
Gin Tonic 6 cl	12 €

SODAS

Breizh cola, Breizh zéro, Breizh Thé, Perrier 33 cl	4 €
Jus de fruits 25 cl	3,5 €
(orange, abricot, pomme, ananas)	

BIÈRES ET CIDRES

Les toiles de Dinan (blanche), Surcouf (blonde), Jacques Cartier (Rousse)	6 €
Cidre	6 € 33 cl et/ 4 € 75 cl
La Sorre Brut artisanal	

COCKTAILS

Cocktail exotique	12€
(Rhum, mangue, orange, fruits de la passion)	
Cocktail armateur	12 €
(Rhum, ananas, noix de coco)	

MOCKTAILS

Le Corsaire	7 €
(grenade, framboise, acérola)	
Le Flibustier	7€
(fruits du dragon, goyave, ananas)	

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3,5 €
Café crème	3,5 €
Chocolat, Thé, Infusion	3,5 €

EAUX MINÉRALES

Eau gazeuse (Plancoët)	4 € 50 cl / 7 € 100 cl
Eau plate (Plancoët)	4 € 50 cl / 7 € 100 cl

DIGESTIFS

Calvados 4 cl	10 €
Domaine de la Vectière	
Bas Armagnac 8 ans 4 cl	10 €
Cognac ABK6 4 cl	12 €
Get 27 ou Get 31 4 cl	7 €