



Augustine
Bistronomie 1890

Augustine

Bistronomie 1890

Carte des boissons



Cocktails

L'Anthurium • 11.00

Rhum blanc, Cointreau, sirop d'orgeat et Tonic.

Le Bellini • 10.00

Purée de pêche et Prosecco.

Le Godfather (le parrain) • 10.00

Whisky et Amaretto.

Le Martini Espresso • 11.00

Vodka, liqueur de café, sucre de canne et un espresso.

Le Mojiluncello • 11.00

*Feuilles de menthe, morceaux de citrons, sucre de canne,
Limoncello, eau gazeuse.*

Le Spritz Aperol ou Limoncello • 10.00

Aperol artisanal italien ou Limoncello, Prosecco, eau gazeuse.

Le Moscow Mule • 11.00

Vodka, jus de citron, sucre de canne, Ginger Beer, pastille de Vichy.

Mocktails

Venezio Café • 8.00

Grains de café, jus d'orange, bitter sans alcool.

Virgin Spritz • 8.00

Martini sans alcool. Scheweppes Tonic.

Virgin Mojito • 8.00

*Feuilles de menthe, morceaux de citrons, sucre de canne,
jus de pomme, eau gazeuse.*



A

Eaux

Plate

Volvic 75 cl • 6.90

Gazeuse

Chateldon 75 cl • 8.50

Ferrarelle 75 cl • 7.50

Sodas

Coca Cola 33 cl • 4.80

Coca Cola Light 33 cl • 4.80

Fanta 33 cl • 4.50

Limonade 33cl • 4.50

Fuze Tea 33 cl • 4.90

Badoit rouge 33 cl • 3.90

Evian, Sirop 33 cl • 3.90

Boissons chaudes

Café Illy • 2.80

Café double Illy • 3.90

Décaféiné Illy • 2.80

Thé Dammann • 4.20

Infusion Dammann • 4.20

Italian coffee • 12.00



A

Apéritifs

- Apéritifs Anisés 2 cl • 4.00*
- Porto rouge 4 cl • 6.00*
- Porto blanc 4 cl • 6.00*
- Martini blanc 4 cl • 6.00*
- Martini rouge 4 cl • 6.00*
- Gentiane d'auvergne 4 cl • 6.00*
- Muscat et riveslates 4 cl • 5.50*
- Kir 10 cl • 5.50*

Bières

- Bière Pression de saison 25 cl • 5.20*
- Bière Poretti Italie 25 cl • 4.50*
- Bière Lindesman 33 cl • 7.50*

Bières artisanales de Riom

- Bière blonde 33 cl • 7.50*
- Bière blanche 33 cl • 7.50*
- Bière ambré 33 cl • 7.50*
- Bière IPA 33 cl • 7.50*

Jus de fruits de la Maison Milliat

- Abricot Bergeron 20 cl • 6.50*
- Orange tardive Sicile 20 cl • 6.50*
- Pomme Reinette 20 cl • 6.50*
- Tomate Rouge 20 cl • 6.50*
- Fraise Sengana 20 cl • 6.50*
- Ananas 20 cl • 6.50*



A

Augustine
Bistronomie 1890

Champagnes



Champagnes

À la coupe 12cl

• 12.00 •

Deutz brut Classic 75cl

• 80.00 •

Amour de Deutz Blanc de Blanc 75cl

• 220.00 •

Deutz Brut Classic 150cl

• 180.00 •

Taittinger prestige brut 75cl

• 90.00 •

Comtes de Champagne Maison Taittinger millésimes 2013 75cl

• 280.00 •

Ruinart Blanc de blanc 75cl

• 130.00 •

Ruinart Blanc de blanc 150cl

• 240.00 •

Billecart Salmon Rosé 75cl

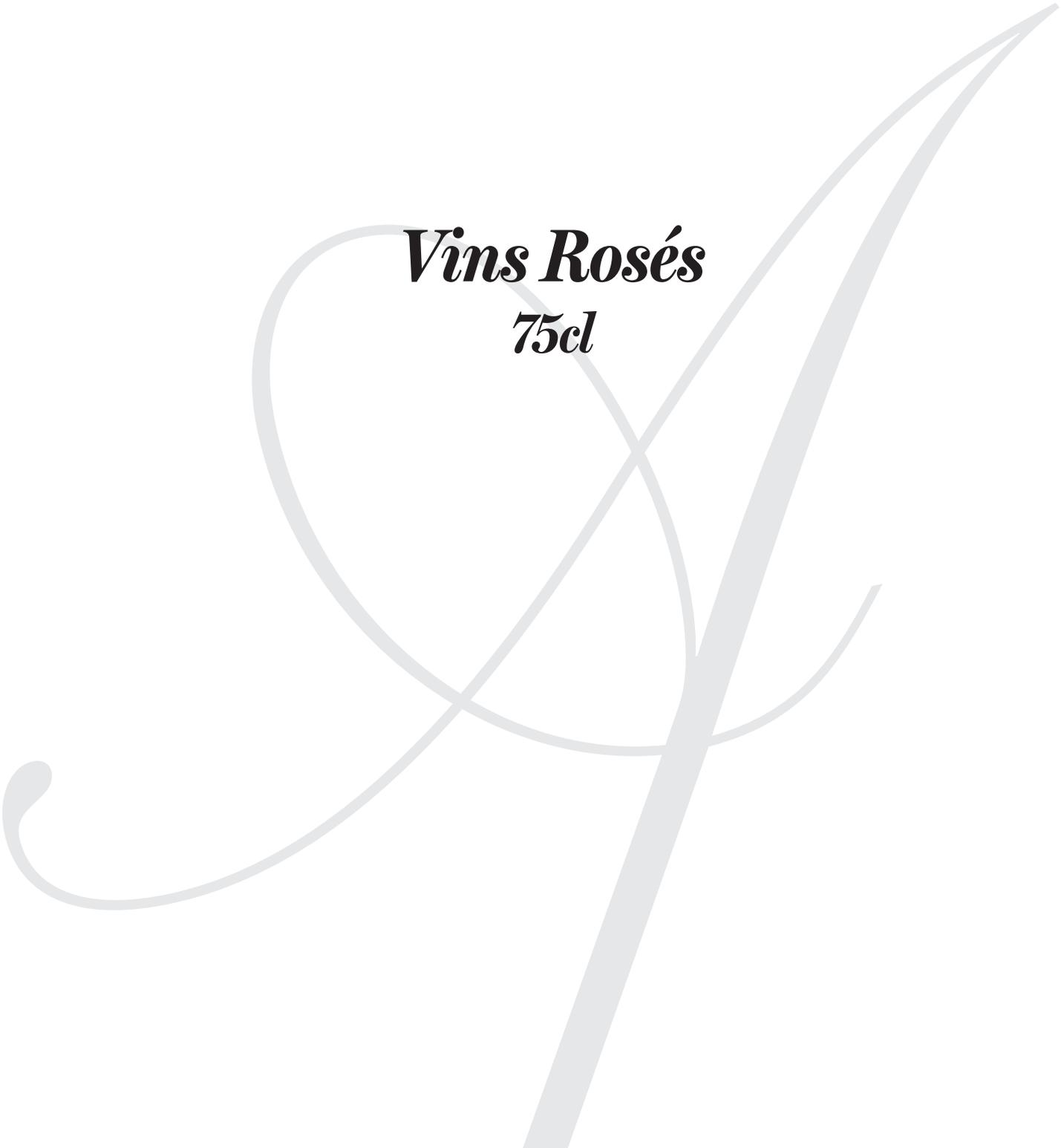
• 95.00 •



A

Augustine
Bistronomie 1890

Vins Rosés
75cl

A large, light gray calligraphic flourish, resembling a stylized 'A' or a similar character, is positioned behind the central text. It starts with a small loop on the left, curves upwards and to the right, then loops back down and to the left, and finally extends into a long, thin, upward-pointing stroke on the right side.

Languedoc-Roussillon

IGP Côtes Catalanes «Rosae» Sol Payre

• 21.00 •

100% Grenache, Un rosé de caractère, des notes de fruits rouges (fraises et groseille).

AOP Languedoc Cabrières «Clos du Temple» Gérard Bertrand

• 220.00 •

Cinsault, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre et Viognier. Ce rosé d'exception se caractérise par des notes de fruits rouges où se mêlent également des notes de cassis, de fruits exotiques, d'ananas mais également par une minéralité et une fraîcheur sensationnelles.

Corse

AOP Corse «Mino» Saint Armettu

• 24.00 •

80% Sciaccarello, 20% Niellucio, vin gourmand avec des notes de bonbon anglais et de fruits exotiques avec une finale plus acidulée.

Vallée du Rhône

Vin de France «Au Petit Bonheur» Domaine Les Paillères

• 29.00 •

*Grenache, cinsault et clairette élevés sous-bois (en demi-muids de 650 litres).
Un vin de repas par excellence et d'apéritif, avec des notes de fruits rouges et des notes minérales.*



A

Augustine
Bistronomie 1890

Vins blancs
75cl

A large, light gray decorative flourish or calligraphic element that curves across the lower half of the page, framing the central text.

Loire volcanique

Vin de France « A l'endroit à l'envers » Benoit Montel

• 25.00 • ●

*Chardonnay, sauvignon, viognier et auxerrois élevé en cuve.
Il révèle des notes d'agrumes, de fleurs blanches et un brin de citronnelle.*

AOP Saint-Pourçain « L'instant T » Domaine les Terres d'ocres 2023

• 28.00 • ●

*Chardonnay et Tressallier élevé en cuve.
Un nez marqué par des arômes fruités, floraux et de miel.
Une bouche fraîche et minérale avec quelques notes de fruits secs.*

Italie

IGP Terre di Chieti « Cocciola Krya » Vigna Madre 2023

• 28.00 • ●

100% Cocciola, élevage en cuve inox. Il révèle des notes d'agrumes, de pamplemousse rose et de fruits tropicaux. En bouche, il est enveloppant avec une finale très agréable sur les fruits blancs.

IGP Terre di Giumara Zoli Caruso e Minini 2021

• 25.00 • ●

*100 % Inzolia, élevage en cuve. Le goût est fruité, croquant et doux.
En bouche, il est persistant et intense.*

Vallée du Rhône

AOP Crozes-Hermitage Domaine Pochon BIO 2022

• 29.00 • ●

*70% Roussanne, 30 % Marsanne élevé en cuve.
Le vin de ce millésime est riche en arômes de fleurs blanches, puissant,
aromatique, suave et possède une belle fraîcheur.*

IGP collines rhodaniennes « Bruit des Vagues » Julien Pilon 2022

• 35.00 • ●

*70 % Marsanne, 30 % Roussanne, élevé 10 mois en barriques de 400 l.
Il s'exprime par des notes de coing, de cire d'abeille, d'agrumes et une belle finale florale.*

- Sec & Floral
- Sec & Fruité
- Sec & Gourmand
- Liqueureux



Vallée du Rhône

AOP Saint-Joseph « Lyseras » Yves Cuilleron 2022

• 38.00 • ●

*50% Roussanne, 50% Marsanne, élevé 9 mois en barriques et foudres.
Le nez s'exprime sur les fruits jaunes mûrs avec des notes d'agrumes et de miel.
La bouche est gourmande et fraîche.*

Languedoc-Roussillon

IGP Côtes Catalanes « Ivresse des sens » Domaine Sol Payre 2023 BIO

• 25.00 • ●

*50% Viognier, 50% Roussanne, élevé en cuve sur lies fines pendant 3 mois.
Un nez intense sur les fruits jaunes mûrs, belle fraîcheur en bouche,
un côté exotique et acidulé pour la fin de bouche.*

IGP Pays d'Oc « V de Novi » Mas du Novi Bio 2021

• 47.00 • ●

*100 % Viognier, élevage 50 % en amphore et 50 % en demi-muids
(fûts de chêne de 300 à 500 litres)
Le nez est élégant, de poire, tilleul, verveine, kumquats accompagnés
des notes de menthe poivrée qui rafraîchissent la sensation olfactive.
Des notes d'abricots s'installe en bouche laissant un joli gras persisté.*

Bourgogne

AOP Mâcon-Villages « Grange Magnien » Maison Louis Jadot 2022

• 30.00 • ●

*100 % Chardonnay, élevage en cuve inox.
La Grange Magnien est située près de Viré et de Lugny.
Des notes de fleurs blanches et d'agrumes s'expriment
avec une texture légère, fraîche et harmonieuse en bouche.*

AOP Montagny 1er cru Les Chaniots Maison Louis Jadot 2022

• 55.00 • ●

*100 % Chardonnay, élevé 15 mois en barriques sur lies fines.
Le nom Chaniots est un mot ancien qui désignait le chêne.
Ce vin est très aromatique et expressif.
Il est rond, généreux et développe une grande fraîcheur au palais.*

- Sec & Floral
- Sec & Fruité
- Sec & Gourmand
- Liquoreux



Bourgogne

AOP Chablis « La Sereine » La Chablisienne 2020

• 38.00 • ●

*100 % Chardonnay, élevé 12 mois sur lies fines, en cuve et en barriques.
Des arômes d'agrumes et briochés se profilent dans ce vin.*

AOP Chablis 1er cru Montée de Tonnerre Domaine Gautheron 2020

• 55.00 • ●

*100 % Chardonnay, élevé en cuves et pour partie en barriques.
Il exprime des notes subtiles de caramels blonds, de fleurs blanches et de beurre.*

AOP Chablis Grand cru Domaine Gautheron 2020

• 90.00 • ●

*100 % Chardonnay, élevé barriques. Le nez somptueux et fin dévoile des arômes minéraux, des notes florales de tilleul, de fruits sec, de miel et d'amande.
La bouche est dense, ronde, opulente et profonde, avec un très bel équilibre.*

AOP Saint-Aubin Maison Louis Jadot 2022

• 95.00 • ●

*100 % Chardonnay, vinifié puis élevé en barriques pendant 10-12 mois.
Son bouquet associe la pâte d'amande, la cire d'abeille, les épices et le poivre blanc tout en onctuosité.*

AOP Meursault «Les Forges » Domaine Prieur Brunet 2022

• 130.00 • ●

*100 % Chardonnay, élevé sur lies fines pendant 15 mois en barriques.
Il est généreux en bouche et d'une grande longueur sur des arômes de citron confit et tilleul.*

AOP Puligny-Montrachet Maison Louis Jadot 2022

• 159.00 • ●

*100 % Chardonnay, élevé sur lies fines pendant 15 mois en barriques.
Il offre un ensemble d'arômes nobles très racés :
pâte d'amande, fougère, ambre, fleurs blanches.*

- Sec & Floral
- Sec & Fruité
- Sec & Gourmand
- Liquoreux



Bourgogne

AOP Corton Charlemagne Grand Cru Héritiers Louis Jadot 2018

• 375.00 • ●

*100 % Chardonnay, élevé sur lies fines pendant 15 mois en barriques.
Un très grand blanc aux arômes complexes évoquant la cannelle,
les fleurs blanches, l'ambre et le poivre avec une belle onctuosité.*

AOP Chevalier-Montrachet Les Demoiselles Grand Cru Maison Louis Jadot

• 735.00 • ●

*2018 - 100 % Chardonnay élevé sur lies fines pendant 15 mois en barriques.
Ce grand cru tout en finesse et équilibre propose des arômes de fruits jaunes,
de fleurs blanches et de noisette tout en onctuosité.*

Provence

AOP Côtes de Provence « Irrésistible » Domaine de la Croix Cru Classé 2023

• 25.00 • ●

*Rolle 60%, Sémillon 20%, Clairette 20% élevage en cuve inox.
Il associe la minéralité aux arômes de fruits à chair blanche.
En bouche, des notes citronnées précèdent une finale élégante, légèrement saline.*

AOP Côtes de Provence Lalonde Château Les Valentines Bio 2023

• 35.00 • ●

*50 % Rolle, Ugni Blanc 35 %, Clairette 15 %, élevage en cuve inox.
Des arômes d'agrumes, de fruits exotiques, de gingembre, une pointe de fenouil
avec une allonge minérale et sapide, un blanc complexe, frais et riche.*

Sud-Ouest

AOP Jurançon sec « Juste le Blanc » Domaine Clos Uroulat 2022

• 25.00 • ●

*100 % Gros Manseng, élevé 6 mois en cuves inox.
Un nez intense de bouquet citron, fenouil, anis et poivre blanc.*

AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh « Odé Aydie » Famille Laplace 2020

• 35.00 • ●

*60% Petit Manseng, 40% Gros Manseng, élevage pendant 6 mois
pour une partie en barriques (chêne et acacia) avec bâtonnage.
Le nez est complexe avec des notes de citron, de pamplemousse, d'ananas
et de fruit de la passion. L'attaque très onctueuse est relayée par une fraîcheur très vive.*

- Sec & Floral
- Sec & Fruité
- Sec & Gourmand
- Liqueureux



Val de Loire

AOP Pouilly-Fumé « Les Duchesses » Domaine Laporte 2023

• 35.00 • ●

*100 % Sauvignon, élevé 6 mois en cuves sur lies fines.
La bouche, à la fois juteuse et aérienne, offre des arômes
de fruits jaunes et de fleurs blanches.*

AOP Sancerre « Les Grandsmontains » Domaine Laporte 2023

• 40.00 • ●

*100 % Sauvignon, élevé en cuves sur lies fines.
La bouche, ronde et enveloppante, est marquée par la finesse
de la rose et des notes gourmandes de nougat.*

Bordeaux

AOP Graves Château Rahoul 2017

• 45.00 • ●

*59 % Sémillon, 41 % Sauvignon Blanc élevage en barriques
sur lies fines avec batonnage régulier.
La bouche est superbe de fraîcheur et d'équilibre.
Elle s'étoffe avec une belle onctuosité.*

AOP Sauternes 1er Grand Cru Classé Supérieur Château Yquem 1995

• 590.00 • ●

*75 % sémillon, 25 % sauvignon, élevé jusqu'à 20 mois en fût neuf.
Ce merveilleux vin liquoreux déploie des arômes de pêche, d'ananas,
de noix de coco, de muscade et de cannelle, soutenus par des nuances de pain grillé,
de caramel et de vanille.*

- *Sec & Floral*
- *Sec & Fruité*
- *Sec & Gourmand*
- *Liquoreux*



Augustine
Bistronomie 1890

Vins Rouges
75cl



Loire Volcanique

IGP Puy-de-Dôme « Coulée de lave » Benoit Montel 2023

• 26.00 • ●

Gamay, Syrah élevé en cuve.

Sol sur une coulée basaltique.

Il révèle des notes de fruits rouges et d'épices.

AOP Saint-Pourçain « Bien sifflé » Domaine les Terres d'Ocres 2022

• 25.00 • ●

75% Gamay - 25% Pinot Noir élevé en cuve. Un vrai concentré de gourmandise !

Ce nectar nous séduit avec son nez de fruits noirs sauvages et subtilement épicé.

IGP Puy-de-Dôme « Le Sang des Volcans » Benoit Montel 2022

• 36.00 • ●

100 % Syrah élevé 18 mois en barriques.

Il révèle des notes de fruits noirs, poivre noir, épices et d'eucalyptus.

Italie

DOC Nero d'Avola « Terre di Giumara » Maison Caruso & Minini 2021

• 25.00 • ●

100 % Nero d'Avola.

Il vous enchante avec son nez ample et typé de cassis, myrtille et cerise acidulée.

Il a un bouche souple et ample avec des notes complexes de framboise et chocolat.

DOC Primitivo del Salento « Soltema » Antica Masseria Jorche 2021

• 28.00 • ●

100 % Primitivo. Il délivre des arômes de cassis, de prune et de cerise.

Vin chaleureux et corsé.

DOC Barolo Scrimaglio 2021

• 60.00 • ●

100 % Nebbiolo élevé 12 mois en barriques. Il offre des arômes de tabac, d'épices avec des nuances florales.

Chaud et enveloppant en bouche, il révèle des tanins puissants.

DOC Barolo Brunate Cerreto 2019

• 220.00 • ●

100% Nebbiolo élevé environ 18 mois.

L'un des crus les plus célèbres de Barolo, 96+/100 Robert PARKER

Le bouquet séduit avec des arômes floraux de violette, des parfums d'écorce d'orange, des arômes de baies, d'herbes aromatiques, de réglisse.

- Tanins légers
- Tanins fondus
- Tanins puissants



Corse

AOP Corse « Mino » Saint-Armettu 2023

• 25.00 • ●

50% Sciaccarello, 25% Nielluccio, 25% Syrah.

Il y a un bel équilibre entre le fruité du sciaccarello, la structure du nielluccio et les épices de la syrah. La bouche est plaisante grâce à sa texture soyeuse, beau bouquet de fruits noirs (mûre) et de menthol.

Provence

AOP Côtes de Provence « La Gourmande » Château Les Valentines Bio 2020

• 42.00 • ●

95 % Syrah vieilles vignes, 5 % Grenache élevage 12 mois en barriques.

Un vin ample, complexe avec des fruits mûrs confiturés et d'épices, sur le beau terroir de Lalonde-les-Maures.

Sud-Ouest

AOP Madiran « Odé d'Aydié » Famille Laplace 2019

• 30.00 • ●

100 % Tannat élevé en cuve. Nez fin, où les arômes de fruits noirs (myrtille et mûre) et fruits frais (framboise et crème de cassis) dominent les nuances épicées.

Un vrai vin de charme, où puissance rime avec élégance.

AOP Fronton « Don Quichotte » Domaine du roc 2020

• 35.00 • ●

Négrette 60 %, Syrah 40 %, élevage de 18 mois en foudres de 20 hl et en barriques de 400l.

Le nez très épicé et complexe, domine par ses arômes de fruits noirs, mais aussi avec quelques touches de framboise.

Loire

AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil « Les Graviers » Domaine Audebert 2022

• 25.00 • ●

100 % Cabernet Franc élevé en cuve.

Il révèle des arômes délicats de mûre, prune avec des notes de cuir. Les tanins sont légers.

AOP Sancerre « Les Grandsmontains » Domaine Laporte 2022

• 34.00 • ●

100 % Pinot noir élevé en cuve.

Il révèle des arômes délicats de fruits rouges et de notes florales.

- Tanins légers
- Tanins fondus
- Tanins puissants



Beaujolais

AOP Morgon Château des Jacques 2021

• 32.00 • ●

100 % Gamay, élevage 10 mois en cuve béton et barriques. Cette cuvée est issue de l'assemblage de nos trois climats - Bellevue, Côte du Py, Roche noire, sur un terroir volcanique. Les tanins restent souples avec des notes de poivres et d'épices.

Bourgogne

AOP Mercurey Maison Louis Jadot 2022

• 47.00 • ●

100 % Pinot noir, élevage 18 mois en barriques. Son bouquet développe des arômes de fruits rouges (cerise, griotte) et d'épices. Sa bouche est harmonieuse et les tanins joliment intégrés.

AOP Beaune 1er cru Clos des Coucheraux Domaine des Héritiers Louis Jadot 2017

• 76.00 • ●

100 % Pinot noir, élevage 18 mois en barriques. Les arômes de fruits rouges bien mûrs sont puissants et accompagnés de tanins souples. C'est un vin ample et structuré.

AOP Nuits-Saint-Georges 1er cru Aux Perdrix Domaine de Villard 2017

• 120.00 • ●

100 % Pinot noir élevé pendant 17 mois 100% en fûts 228 litres dont 60% de fûts neufs. Il développe un bouquet mûr et séduisant de cerise, de pétale de rose et une application somptueuse de chêne neuf crémeux.

AOP Corton Pougets Grand Cru Héritiers Louis Jadot 2019

• 210.00 • ●

100 % Pinot noir élevé 18-20 mois en barriques avec 30 % neufs. Il offre de très beaux arômes de fruits rouges et d'épices avec une bouche riche et subtile.

AOP Charmes-Chambertin Grand Cru Maison Louis Jadot 2018

• 490.00 • ●

100 % Pinot noir élevé 18-20 mois en barriques avec 30 % neufs. Il dévoile des saveurs veloutées de cerises noires, de fraises des bois, de myrtilles et des notes vanillées. La finale est époustouflante, d'une longueur infinie.

- Tanins légers
- Tanins fondus
- Tanins puissants



Vallée du Rhône

AOP Côtes-du-Rhône « Bout' de Zan » Mas Libian 2022

• 27.00 • ●

*75% Grenache, 25% Syrah, avec des macérations douces, en « infusion »,
et un élevage en foudre de 9 mois pour un tiers du vin.*

Un rouge rond, gourmand, parfumé de fruits noirs et de fleurs.

Il a des tanins veloutés et une belle fraîcheur en finale.

IGP Collines Rhodaniennes « Syrah de l'autre rive » Julien Pilon 2022

• 31.00 • ●

100 % Syrah vieilles vignes élevé 10 mois en barriques.

Il exprime des arômes de fruits rouges et de réglisse.

En bouche, il est souple et gourmand avec des tanins fins et fondus.

Aop Gigondas « La Gille » Famille Perrin 2020

• 55.00 • ●

*60 % Grenache, 40 % Syrah, élevés en foudres et en cuves bois pendant un an.
Ce vin s'ouvre sur un nez particulièrement gourmand aux arômes de fruits rouges
et de fraise composée tout en finesse.*

AOP Crozes-Hermitage « Le Grand Courtil » Ferraton Père et Fils

- Biodynamie - 2021

• 60.00 • ●

*100 % Syrah, élevé en barriques entre 12 à 14 mois (de 20 à 30% de fûts neufs).
Il présente des arômes de fruits rouges confiturés, généreux, mêlés à un léger boisé vanillé.*

Long en bouche.

Saint-Joseph « Paradis » Ferraton Père et Fils - Biodynamie - 2022

• 65.00 • ●

100 % Syrah, élevé en barriques entre 12 à 14 mois. (10% de fûts neufs).

Un vin d'une superbe densité.

Les notes de mûres et d'épices dominant avec une pointe de réglisse.

Les tanins sont bien présents et la bouche offre une belle persistance.

Cornas « Les Eygats » Ferraton Père et Fils - Biodynamie - 2022

• 75.00 • ●

*100 % Syrah, élevé en barriques entre 12 à 14 mois. (10% de fûts neufs).
Arômes de petits fruits bien mûrs, de belles épices, griottes. Vin très long et persistant.*

- Tanins légers
- Tanins fondus
- Tanins puissants



Vallée du Rhône

AOP Châteauneuf-du-Pape « La Bernardine » Maison Chapoutier 2019

• 75.00 • ●

*Grenache, Syrah, Mourvèdre élevé en barriques,
il révèle des arômes de café grillé, de griotte et de cerise.*

AOP Châteauneuf-du-Pape Domaine Beurenard Biodynamie 2020

• 95.00 • ●

*Assemblage des 13 cépages de l'appellation, dominante Grenache.
Élevé 12 mois (cuves tronconiques, foudres, barriques).
Un nez raffiné, où l'on distingue des arômes chocolatés puis fumés.*

AOP Côte-Rôtie « La Mouline » E. Guigal 2013

• 320.00 • ●

*Syrah et Viognier élevé en barriques, Le nez dévoile des notes de fruits rouges,
mûre et des arômes floraux. Intensité et puissance aromatique.*

AOP Côte-Rôtie « La Landonne » E. Guigal 2013

• 340.00 • ●

*100% Syrah élevé en barriques.
Petits fruits noirs, cuirs, réglisse et arômes de torréfaction et d'épices orientales.
Intensité aromatique puissante.*

AOP Côte-Rôtie « La Turquie » E. Guigal 2013

• 415.00 • ●

*100 % Syrah élevé en barriques, il révèle des arômes intenses sur les arômes de fruits
rouges comme la mûre, la griotte.*

AOP Châteauneuf-du-Pape « Hommage à Jacques Perrin »

Château Beaucastel 2015

• 410.00 • ●

*60 % Mourvèdre, 20 % Syrah, 20 % Grenache, élevé en foudres pendant 12 mois.
De magnifiques arômes de chocolat, cuir, épices, réglisse et tabac.*

- Tanins légers
- Tanins fondus
- Tanins puissants



Languedoc-Roussillon

AOP Côtes du Roussillon « Ivresse de Sens » Domaine Sol Payre 2023

• 25.00 • ●

40% Syrah, 30% Grenache, 30% Carignan élevé 10 mois en barriques.
Nez intense sur les petits fruits rouges mûrs, notes de cerise, des tanins souples.

AOP Pic-Saint-Loup « Bergerie » Domaine l'Hortus 2022

• 39.00 • ●

Grenache, Syrah, Mourvèdre élevé en cuve.
Une cuvée croquante, fraîche, accessible à tous les palais, faciles et fruités
avec une finale réglissée.

IGP Pays d'Oc Domaine des Creisses 2022

• 45.00 • ●

50% Syrah, 40% Grenache, 10% Cabernet-Sauvignon élevé en barriques.
Il révèle des notes de cuir, des notes de garrigues, de poivre blanc,
des fruits mûrs à souhait.

AOP Terrasses du Larzac « La Sauvageonne » Gérard Bertrand 2021

• 49.00 • ●

Grenache noir, Syrah, Carignan élevé en barriques neuves entre 12 et 16 mois.
Un nez de garrigue « confituré » et épicé.
Des notes subtiles de fruits noirs et de pain d'épice.

IGP Côtes Catalanes « Velours Noir » Château de l'Ou Bio 2021

• 56.00 • ●

100 % Syrah vinification intégrale et élevage 12 mois en barriques.
Le nez poivré et minéral annonce une bouche suave, veloutée sur des notes de réglisse
et de cèdre avec une légère expression mentholée.

Igp Pays de l'Hérault « Divem » Gil Morrot 2021

• 65 € • ●

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Merlot, élevé longuement dans des barriques
de deux vins du Premier Cru Château Haut Brion. Il dévoile de puissants arômes de
mûres et de cerises associés à des notes florales et épicées.

IGP Haute Vallée de l'Aude « L'Aigle Royal » Gérard Bertrand 2018

• 75.00 • ●

100 % Pinot noir élevé en barriques pendant 1 an.
Nez épanoui et intense avec un agréable compromis entre l'éclat du fruit rouge
et l'empreinte vanillée de la barrique.

- Tanins légers
- Tanins fondus
- Tanins puissants



Languedoc-Roussillon

IGP Hérault « Les Brunes » Domaine des Creisses 2022

• 79.00 • ●

*80% Cabernet-Sauvignon, 20% Mourvèdre, élevé en barriques.
Ce vin séduit par sa profondeur et sa richesse aromatique, avec des notes
de fruits noirs mûrs comme la mûre et le cassis,*

AOP La Clape « L'Hospitalas » Gérard Bertrand 2019

• 95.00 • ●

*Syrah et Mourvèdre élevé en barriques.
Des arômes intenses de violette, de fruits mûrs et des notes toastées
avec des tanins fondus avec un belle longueur.*

IGP Côtes Catalanes « Grenache Rhapsody » Château de l'Ou Bio 2019

• 120.00 • ●

*100 % grenache vinification intégrale et élevage 9 mois en amphore.
La framboise et le cassis bien mûrs se mêlent à une touche de cistes et de maquis.
Le tout est riche, élégant avec une belle fraîcheur en finale, Tout en délicatesse.*

AOP Minervois-La-Livinière « Clos d'Ora » Gérard Bertrand 2020

• 280.00 • ●

*Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan,
élevé en barriques pendant 12 mois de chêne français.
Son caractère, puissant et élégant, se révèle en bouche par
des arômes intenses de fruits noirs et des tanins fondus et subtils.*

Bordelais

AOP Castillon-Côtes-de-Bordeaux « Le Versant » Louis Mitjaville 2020

• 45.00 • ●

*85% de merlot, 15% de cabernet-franc élevé en barriques.
Les tanins sont fins et ronds le rendant immédiatement accessible.
Il est caractérisé par des notes de cerises, d'encens qui lui confèrent
une bonne complexité.*

- Tanins légers
- Tanins fondus
- Tanins puissants



Bordelais

AOP Pessac-Léognan Château Couhins Lurton 2015

• 95.00 • ●

*77 % Merlot, 23 % Cabernet Sauvignon élevé en barriques.
On découvre des arômes de cuir, de fèves de café torréfié.
Puis lorsque le bouquet s'ouvre, une pointe de fumé apparaît.*

AOP Côtes-de-Bourg « Roc de Cambes » Louis Mitjaville 2021

• 135.00 • ●

*60% de merlot, 25% de cabernet sauvignon, 10% de cabernet franc
et 5% de malbec, élevé en barriques neuves.
Il développe un fruit parfaitement défini autour de notes de cassis,
baies sucrées, cigare et épices riches.*

AOP Margaux 5ème Grand Cru Classé Château Dauzac 2017

• 155.00 • ●

*69% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 100% en barriques de chêne français
(dont 60-70% neuves suivant le millésime) pendant 15 à 18 mois.
Avec un très bel équilibre, il joue le raffinement et la complexité.
Un fruit frais et pur laisse la place à une bouche pleine et ronde
où les fruits rouges et les épices excellent.*

AOP Margaux « Alter Ego » 2nd vin du Château Palmer 2021

• 180.00 • ●

*47 % merlot, 47 % Cabernet Franc, 6 % Petit Verdot, la prédominance du cabernet
sauvignon révèle une expression subtile et aromatique de l'appellation, à travers
une belle finesse et une persistance rare.*

AOP Saint-Julien 3ème Grand Cru Classé Château Langoa Barton 2016

• 185.00 • ●

*55 % Cabernet Sauvignon, 37 % Merlot, 8 % Cabernet Franc élevé en barriques,
dont 40 % en barriques neuves. Le nez s'exprime par des senteurs fruitées
(fruits noirs, fruits rouges) mêlées à des notes plus animales (cuir) et épicées.*

- Tanins légers
- Tanins fondus
- Tanins puissants



Bordelais

AOP Pessac-Léognan Grand Cru Classé des Graves Château Pape Clément 2021

• 220.00 • ●

*60% Merlot et 40% Cabernet Sauvignon élevé 18 mois en barriques 90%
(2/3 neuves et 1/3 d'un vin) et foudres (10%) de chêne français.
Le nez est puissant et concentré et présente des arômes de cerises noires.*

AOC Saint-Estèphe 2ème Grand Cru Classé Château Montrose 2011

• 250.00 • ●

*63 % Cabernet sauvignon, 22 % Merlot, 12 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot élevé en
barriques. Le nez mêle des fragrances de cassis et de réglisse à de subtiles notes boisées.*

AOP Pessac-Léognan Grand Cru Classé des Graves Château Smith Haut Lafitte 2015

• 270.00 • ●

*Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc/Petit Verdot, élevé en barriques, neuves à
60 % pendant 18 mois. Le nez se révèle plus complexe avec des notes d'épices, de cèdre,
de réglisse associées à des notes de violette.*

AOP Saint-Julien 4ème Grand Cru Classé Château Beychevelle 2015

• 350.00 • ●

*52 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 3 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot,
élevé pendant 18 mois en barriques (50 % neuves).
Il est empreint de jolis fruits rouges, et doté d'une grande finesse saline.
La bouche, caressante et racée, de fruits noirs, de graphite et de chocolat.*

AOP Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé B Château Figeac 2019

• 620.00 • ●

*36% cabernet franc, 34% cabernet-sauvignon, 30% merlot, élevé en barriques.
Le nez est intense, pur et d'une grande finesse.
Nos Cabernets s'expriment pleinement au travers de notes florales
et de fruits tels que la myrtille et la mara des bois.*

- *Tanins légers*
- *Tanins fondus*
- *Tanins puissants*



Bordelais

AOC Pessac-Léognan 1er Grand Cru Classé Château Haut-Brion 2011

• 720.00 • ●

*46 % Cabernet sauvignon, 35 % Merlot, 19 % Cabernet franc élevé en barriques.
Un profil intense, le nez mêle des fragrances de fruits noirs bien mûrs et de fèves
de cacao à de savoureuses notes fumées réglissées, mêlant puissance et élégance.*

AOC Pauillac 1er Grand Cru Classé Château Mouton Rothschild 2011

• 730.00 • ●

*90 % Cabernet sauvignon 7 % Merlot, 3 % Cabernet Franc, élevé en barriques.
Une attaque onctueuse précède une bouche aux tanins puissants et veloutés.
Ronde et persistante, la finale mêle des arômes floraux, cacaotés et vanillés.*

AOC Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé A Château Angélu 2004

• 790.00 • ●

*60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc, élevé en barriques neuves.
La dégustation fait ressortir une robe opaque et des arômes de fruits noirs.
Les tanins sont somptueusement affinés et très persistant en bouche.*

- Tanins légers
- Tanins fondus
- Tanins puissants



*Le prix indiqué en euros, toutes
taxes comprises et service compris*

Augustine
Bistronomie 1890

Magnums
150cl



Vins Blancs

Bourgogne

AOP Meursault Chevalières Domaine Louis Jadot 2022

• 265.00 • ●

100 % Chardonnay élevé 15 mois sur lies fines en barriques.

Il présente un bouquet complexe et raffiné, marqué par des arômes de fruits à chair blanche, telle la poire et la pomme, ainsi que des nuances de noisette.

Vins rouges

Italie

DOC Barolo Brunate Ceretto 2015

• 255.00 • ●

100% Nebbiolo élevé environ 18 mois en barriques.

L'un des crus les plus célèbres de Barolo, 96+/100 Robert PARKER.

Le bouquet séduit avec des arômes floraux de violette, des parfums d'écorce d'orange, des arômes de baies, d'herbes aromatiques, de réglisse.

Bourgogne

AOP Beaune 1er cru Célébration Maison Louis Jadot 2018

• 190.00 • ●

100 % Pinot noir élevé 18 mois en barriques. Il exprime des arômes de fruits rouges mûrs, des nuances d'épices douces et un joli toasté.

AOP Pommard 1er cru Clos de la Commaraine Maison Louis Jadot 2015

• 235.00 • ●

100 % Pinot noir élevé 18 mois en barriques (dont 30 % neufs).

Il dévoile de magnifiques arômes de cassis, myrtille et d'iris, d'épices et de tabac.

AOP Beaune 1er cru Clos des Ursules Monopole Héritiers Louis Jadot 2015

• 265.00 • ●

100 % Pinot noir élevé 18 mois en barriques (dont 30 % neufs).

Il offre de très beaux arômes de fruits noirs, épices et tabac.

- Sec & Fruité
- Tanins fondus
- Tanins puissants



Vallée du Rhône

AOP Saint-Joseph Bonneveau Ferraton Père et Fils Biodynamie 2021

• 125.00 • ●

*100 % Syrah, élevé en barriques entre 12 à 14 mois (de 20 à 30% de fûts neufs).
Il offre de beaux arômes de fruits noirs frais et mentholé.*

AOP Crozes-Hermitage Le Grand Courtil Ferraton Père et Fils Biodynamie 2021

• 135.00 • ●

*100 % Syrah, élevé en barriques entre 12 à 14 mois (de 20 à 30% de fûts neufs).
Il présente des arômes de fruits rouges confiturés, généreux, mêlés à un léger boisé vanillé.
Long en bouche.*

AOP Châteauneuf-du-Pape « Hommage à Jacques Perrin » Château Beaucastel 2015

• 845.00 • ●

*60 % Mourvèdre, 20 % Syrah, 20 % Grenache, élevé en foudres pendant 12 mois.
De magnifiques arômes de chocolat, cuir, épices, réglisse et tabac.*

Bordeaux

AOP Saint-Julien 4ème Grand Cru Classé Château Beychevelle 2015

• 375.00 • ●

*52 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 3 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot,
élevé pendant 18 mois en barriques (50 % neuves).
Il est empreint de jolis fruits rouges, et doté d'une grande finesse saline.
La bouche, caressante et racée, de fruits noirs, de graphite et de chocolat.*

AOP Pessac-Léognan Mission Haut-Brion Grand Cru Classé des Graves Château Haut-Brion 2015

• 1095.00 • ●

*58 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon, 7 % Cabernet Franc élevé en barriques neuves
pendant 12 mois. Il exhale des parfums de moka, de chocolat et de réglisse.
La bouche est puissante et à la fois rafraîchissante.*

- Sec & Fruité
- Tanins fondus
- Tanins puissants



Bordeaux

AOP Pauillac 1er Grand Cru Classé Château Latour 2015

• 1895.00 • ●

97% de cabernet sauvignon, 3% de merlot élevé en barriques neuves pendant 17 à 20 mois.

Il révèle un fruit très pur, très net, ligne très noble et épurée.

Le Grand Vin révèle des notes de chocolat noir, de violette, puis d'écorce d'orange.

Languedoc-Roussillon

AOP Terrasses du Larzac « La Sauvageonne » Gérard Bertrand 2020

• 125.00 • ●

Grenache noir, Syrah, Carignan élevé en barriques neuves entre 12 et 16 mois.

Un nez de garrigue « confituré » et épicé.

Des notes subtiles de fruits noirs et de pain d'épice.

AOP Minervois-La-Livinière « Clos d'Ora » Gérard Bertrand 2019

• 380.00 • ●

*Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan,
élevé en barriques pendant 12 mois de chêne français.*

*Son caractère, puissant et élégant, se révèle en bouche
par des arômes intenses de fruits noirs et des tanins fondus et subtils.*

- Sec & Fruité
- Tanins fondus
- Tanins puissants



Le prix indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris