

## *Magnums de la Cave des Jacobins à Dinan*

### *Vins Rouges*

Montagne St-Émilion	Château Puynomond	2012	46€
Saint-Estèphe	Château La Peyre	2010	80€
Pessac Léognan	Château Ferran	2011	90€

### *Vins Blancs*

Sancerre blanc	Domaine Bardin	2014	72€
----------------	----------------	------	-----

## *1/2 Bouteilles de la Cave des Jacobins à Dinan*

### *Vins Rosés*

Côtes de Provence	Domaine Saint-Jean	2015	16€
-------------------	--------------------	------	-----

### *Vins Blancs*

Riesling	Domaine P. Mercklé	2014	18€
Graves	Château d'Archangeau	2015	18€
Sauternes	Guy David , Château Caplane	2005	34€
Chablis	Domaine d'Elise	2015	25€
Touraine Sauvignon	Domaine Oisly		16€
Pouilly Fumé	Les Chaumes, Domaine Bardin	2015	23€
Pouilly Fuissé	Domaine Corsin	2011	36€


### *Vins Rouges*

Mercurey	Domaine du Meix Foulot	2014	31€
Morgon	Domaine des Pillets	2014	23€
Chinon	Les Graves, F. Gasnier	2013	20€
St-Nicolas de Bourgueil	Domaine Audebert	2014	18€
Côtes du Rhône	Domaine de la Mordorée	2015	20€
Bordeaux	Château La Freynelle	2015	16€
Haut-Médoc	Château Fontestean	2010	29€
St-Emilion Grand Cru	Château de la Rose Pourret	2010	31€

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang

## Vins Effervescents


75cl

Cidre bouché biologique	Ferme des Landes à Saint Cast	Sec		15€
<i>Vieilli en fût de chêne fabrication artisanale</i>				
Cidre fermier, Cuvée Nérios, Domaine Cecillon		Brut		25€
<i>Vieilli en fût de chêne fabrication artisanale, méthode champenoise</i>				
Crémant du Jura	Domaine Morel	Brut Rosé		34€
<i>100% Chenin</i>				
Vouvray fines bulles	Domaine P. Brisebarre	Brut	2009	34€
<i>100% Chenin</i>				
Champagne	Blanc de blanc, Paul Augustin	Brut		59€
<i>100% chardonnay</i>				
Champagne	Paul Augustin	Brut	2008	65€
<i>30% chardonnay, 70% pinot meunier</i>				
 Champagne Grand Cru	Perle Noire, Soutiran	Brut		75€
<i>100 % pinot noir</i>				

## Vins Rosés

Vallée du Rhône/Provence

75cl

 VDP du Var	Château d'Azur		2015	24€
<i>cinsault, grenache et mourvèdre</i>				
Côtes de Provence	Domaine Saint-Jean		2015	29€
<i>60% cinsault, 30% grenache, 10% mourvèdre</i>				
Bandol	Château d'Azur		2015	39€
<i>cinsault, grenache et mourvèdre</i>				

Loire

Cabernet d'Anjou	Vignoble Musset Roullier		2014	29€
<i>Demi-sec, 100% cabernet sauvignon</i>				

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang

## Vins Blancs

### Alsace

75cl

Riesling	Domaine P. Mercklé	2015	27€
Riesling Grand Cru <i>Winneck Schlossberg</i> , Vincent Spannagel		2009	39€
Riesling Grand Cru <i>Schlossberg</i> , Vincent Spannagel		2012	41€
Pinot Gris Grand Cru <i>Schlossberg</i> , Vincent Spannagel		2015	43€
Gewürztraminer Grand Cru <i>Winneck Schlossberg</i> , Vincent Spannagel		2015	41€

### Bordeaux

Bordeaux	6ème génération , Château de Crannes	2014	23€
	<i>70 % Sauvignon gris, 15 % Sauvignon, 15% Sémillon</i>		
Graves	Château d'Archange	2015	29€
	<i>60 % sauvignon, 40% sémillon</i>		
Graves	Clos Floridène	2012	39€
	<i>60 % sauvignon, 40% sémillon</i>		
Sauternes-Barsac	Le Cru de la Fontaine d'Augey	2004	45€
Sauternes-Barsac	Guy David , Château Caplane	2005	53€
Sauternes-Barsac, 1 <sup>er</sup> Cru	Château Coutet	1985	110€
Sauternes-Barsac, 1 <sup>er</sup> Cr	Château Suduiraut, 50cl	1994	69€
Sauternes-Barsac, 1 <sup>er</sup> Cru	Château Suduiraut	1998	99€

### Bourgogne

Coteaux bourguignons	Domaine Charmet	2015	25€
Bourgogne aligoté	Domaine Poulleau	2014	29€
Petit Chablis	Domaine Ellevin	2014	29€
Chablis	Domaine Ellevin	2014	35€
Chablis 1 <sup>er</sup> cru	Vaucoupin vieilles vignes, Domaine Ellevin	2014	43€
Saint-Véran	Domaine Sangouart-Guyot	2014	33€
Pouilly-Fuissé	Quintessence, Domaine Sangouart Guyot	2014	43€
Côte de Beaune	Domaine Poulleau	2013	49€
Auxey Duresses	Domaine Vaudoissey	2015	44€
Meursault	Les Narvaux, Domaine Jobard-Morey	2014	66€
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru Les Charmes, Domaine Jobard-Morey		2012	110€
Chassagne-Montrachet	Domaine Bachelet	2013	83€
Corton Charlemagne Grand Cru, Domaine Poulleau		2012	145€


Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang

*Languedoc-Roussillon et Sud-Ouest*


75cl

Corbières	Ocellus , Abbaye de Fontfroide	2013	27€
	<i>65% roussanne, 30% marsanne, 5% grenache blanc</i>		
Côtes de Gascogne	Ampelomeryx , Domaine Pellehaut	2014	30€
	<i>Chardonnay, ugni blanc, colombard, gros manseng, folle blanche, sauvignon</i>		
Côtes du Roussillon	Soleil blanc , Domaine Lauriga	2013	34€
	<i>60% grenache blanc, 40% Macabeu</i>		
Monbazillac	Domaine du Moulin Pouzy	2007	34€
	<i>85% sémillon, 15% muscdelle, moelleux</i>		
Muscat de Rivesaltes	Domaine Lauriga	2012	39€
	<i>100% muscat, moelleux</i>		

*Loire*

VDP Val de loire Sauvignon, Domaine du Grand Logis		2015	23€
	<i>100% sauvignon</i>		
Muscadet AC sur Lie	Château de l'Aujardière, élevé en fût	2014	29€
Menetou-Salon	Domaine J.P. Picard	2014	34€
	<i>100% sauvignon</i>		
Sancerre	Domaine J.P. Picard	2015	36€
	<i>100% sauvignon</i>		
 Sancerre	Prestige , Domaine J.P. Picard	2014	41€
	<i>100% sauvignon</i>		
Pouilly Fumé	Les Chaumes, Domaine Bardin	2015	35€
	<i>100% sauvignon</i>		

*Rhône*

IGP Coteaux de l'Ardèche	Domaine de Vigier	2013	26€
	<i>100% voisiné</i>		
Côtes-du-rhône	Domaine la Mereuille	2014	28€
	<i>50% grenache blanc, 25% clairette, 25% bourboulenc</i>		
Lubéron	Solstice , Domaine Garelle	2014	29€
	<i>90% vermentino, 10% ugni blanc</i>		
 Saint-Joseph	Loess, Domaine Flacher	2012	55€
	<i>60% marsanne, 40% roussanne</i>		
Chateauneuf-du-Pape	Domaine de Mereuille	2013	51€
	<i>50% grenache, 25% clairette, 20% bourboulenc, 5% roussane</i>		

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang

## Vins Rouges

### Bordeaux


75cl

Bordeaux	Château de Crannes	2014	23€
<i>50% sauvignon, 35% sémillon, 15% muscadelle</i>			
Montagne-Saint-Émilion	Château Piron	2011	28€
<i>85% merlot, 15% cabernet sauvignon</i>			
Médoc	Les Hauts de Tousquiron, Beuvin	2010	33€
<i>47% sauvignon, 45% merlot, 5% cabernet franc et 3% petit-verdot</i>			
Lalande de Pomerol	Château Belles-Graves	2011	45€
<i>100% merlot</i>			
Pessac Léognan	Château de Ferran	2010	56€
<i>60% merlot, 40% cabernet sauvignon</i>			
Saint-Estèphe	Château La peyre	2010	57€
<i>40 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot, 10 % cabernet franc, 10 % petit-verdot</i>			
Saint-Émilion Grand Cru	Château La Rose Pourret	2010	44€
<i>80% merlot, 20% cabernet franc</i>			
Saint-Emilion Grand Cru	Château Haut Corbin	1999	94€
Saint-Emilion Grand Cru	Château Moulin du Cadet	2008	120€
Saint-Émilion Grand Cru	Château La Serre	2008	120€
<i>80% merlot, 20% cabernet franc</i>			
Pomerol	Château Vieux Maillet	2005	125€
Saint-Julien 2 <sup>ème</sup> GC	Château Ducru Beaucaillou	1989	210€
Margaux 1 <sup>er</sup> GC	Pavillon Rouge du Château Margaux	1998	230€
Margaux 1 <sup>er</sup> GC	Pavillon Rouge du Château Margaux	2000	280€
Margaux 3 <sup>ème</sup> GC	Château Palmer	1996	290€
Pauillac	Château La Fleur Haut Carras	2009	58€
<i>50% cabernet sauvignon, 45% merlot, 5% cabernet franc</i>			
Pauillac 5 <sup>ème</sup> GC	Château Lynch Bages	1985	250€
Pauillac 4 <sup>ème</sup> GC	Château Duhart Millon	1995	120€
Pauillac 1 <sup>er</sup> GC	Château Latour	1997	690€
Pauillac 5 <sup>ème</sup> GC	Château Pontet Canet	1998	150€
Pauillac 5 <sup>ème</sup> GC	Château Pontet Canet	2000	160€
Pauillac 5 <sup>ème</sup> GC	Château Pontet Canet	2005	210€


Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang

*Bourgogne*

75cl

Beaujolais-Villages	Vignoble Charmet, Cuvée Centenaire	2014	26€
Brouilly	Frédéric Trichard	2014	29€
Fleurie	La Madone, Michel Perrier	2013	34€
Morgon	Domaine des Pillets	2014	33€
Côte de Beaune	Les Mondes Rondes, Dom. Poulleau	2012	39€
Givry	Le Haut Colombier, Domaine Xavier Besson	2014	46€
Mercurey	Domaine du Meix Foulot	2013	48€
Chorey-lès-Beaune	Domaine Pouleau	2013	45€
Santenay-en-charron	Domaine Bertrand Bachelet	2012	44€
Auxey-Duresses 1 <sup>er</sup> cru	Domaine de Vaudoisey	2014	55€
 Volnay	Vieilles vignes , Domaine Poulleau	2008	62€
Aloxe Corton	Domaine Poulleau	2013	68€
Pommard	Domaine Bertrand Bachelet	2012	63€
Chambolle-Musigny	Vieilles vignes, Domaine Lignier-Michellot	2010	83€
Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru Les Beaux-Monts, Domaine Daniel Rion		2013	110€

*Rhône et Provence*

Côtes-du-rhône	Domaine La Guintrandy, vieilles vignes	2015	23€
<i>90% grenache, 10% syrah</i>			
Costières de Nîmes	Tradition, Domaine Cabanis	2013	24€
<i>40% syrah, 30% grenache, 30% Mourvèdre</i>			
Lubéron	Solstice, Domaine la Garelle	2011	28€
<i>40% grenache, 40% syrah, 20% Mourvèdre</i>			
Côtes-du-rhône-Villages	Domaine de Mereuille	2013	29€
<i>95% grenache, 5% syrah</i>			
 Saint-Joseph	Domaine Grangier	2014	42€
<i>100% syrah</i>			
Chateauneuf-du-Pape	Baptaurel, Domaine de Mereuille	2009	75€
<i>90% grenache, 10% syrah</i>			
Côte-Rôtie	Fortis, Stéphane Montez	2012	110€
<i>100% syrah</i>			


Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang

*Languedoc-Roussillon*

75cl

Bergerac	Château de la Malleveille	2013	23€
<i>80% merlot, 20% cabernet franc</i>			
Faugères	Domaine Ballicioni	2014	27€
<i>Grenache, mourvèdre, carignan, cinsault et syrah</i>			
Cahors	Prestige, Château de Hauterive	2011	28€
<i>100% malbec</i>			
Minervois	Plaisir de Lys, Domaine Lauraine des Lys	2014	30€
<i>Syrah, grenache noir, carignan, cinsault</i>			
 Côtes du Roussillon	Cuvée Bastien, Château Lauriga	2011	36€
<i>60% syrah, 30% carignan, 10% grenache</i>			
Corbières	Déo Gratias, Abbaye Fontfroide	2013	38€
<i>Grenache, mourvèdre, carignan, cinsault et syrah</i>			

*Loire*

VDP Val de Loire	Domaine du Grand Logis	2015	23€
<i>60% côt, 40% cabernet franc</i>			
St-Nicolas-de-Bourgueil	Voluptance, Vignoble de la Jarnoterie	2014	27€
<i>100% cabernet franc</i>			
Anjou-Villages	Petit Clos, Domaine Musset Roullier	2008	29€
<i>100% cabernet franc</i>			
Chinon	Les Graves, F. Gasnier	2014	29€
<i>100% cabernet franc</i>			
Menetou-Salon	Domaine J. P. Picard	2014	34€
<i>100% pinot noir</i>			
Sancerre	Domaine J. P. Picard	2014	36€
<i>100% pinot noir</i>			
 Sancerre	Cuvée Charlaux, Domaine J. P. Picard	2012	45€
<i>100% pinot noir</i>			
Saumur-Champigny	La Folie Lucé, Autrement	2010	41€
<i>100% cabernet franc</i>			

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins. Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel ou du chef de rang