

## CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

### APERITIFS

Kir Cassis, Fleur de Sureau 8cl	10€
Campari, La Quintinye Blc \ R \ Dry 4cl	10€
Americano	12€
Gin Etsu Samourai Tonic 4cl	14€
Pastis 4cl	9€

### BIERES

ALARYK Blanche / Blonde / Double 33cl	7,50€
---------------------------------------	-------

### SOFT

Tonic La French 20cl	5,50€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	5€
Nectar Charles Papillon : Pêche de Vigne, Abricot, Tomate 25cl	6€
Sirup Monin : Grenadine, Menthe 4cl	3,50€

### Eaux

Evian 1L	7€
Perrier Fines Bulles 1L	7€

# CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

## VINS AU VERRE

### COUPES DE CHAMPAGNE 12cl

Philipponnat Brut	19€
Bruno Paillard Blanc de Blanc Grand Cru	23€

### VERRES DE VIN BLANC 12cl

Riesling « Altenberg de Bergheim » Gustave Lorentz	2020	15€
Vin de France « Silice » Maison des Ardoisières	2020	14€
Condrieu « Les Grandes Chaillées » Stéphane Montez	2019	17€
Reuilly, Domaine Mabilot	2020	14€
Meursault « Clos du Cromin », Génot-Boulanger	2018	18€
Sancerre « Mégalthé », La Perrière	2016	15€

### VERRES DE VIN ROUGE 12cl

Blaye « Cuvée Prestige » Château La Rose Bellevue	2012	15€
Saint-Joseph « Cuvée du Papy » Stéphane Montez	2020	16€
Chambolle-Musigny, Génot-Boulanger	2017	17€
Côte-du-Roussillon « Grand Koudou Caramany » Clos 58	2019	15€

## CHAMPAGNE

Philipponnat Brut	80€
Bruno Paillard Blanc de Blanc Grand Cru	140€

## CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

### ALSACE / SAVOIE

#### *Blanc*

Zellenberg Pinot Gris, Marc Tempé 2018	65€
Riesling « Berg » Domaine Pfister 2019	33€
Vin de France « Silice », Maison des Ardoisières 2020	40€

### BORDEAUX

Haut-Médoc, Clément Pichon 2016	45€
Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet 2014	100€
Moulis-en-Médoc Chasse-Spleen 2015	95€
Moulis-en-Médoc Héritiers de Brillette 2010	45€
Moulis-en-Médoc Château Poujeaux 2011	60€
Blaye « Cuvée Prestige », Château La Rose Bellevue 2012	85€
Haut-Médoc Château La Lagune 2010	210€
Margaux Château Giscours 2012	155€
Pauillac Réserve de la Comtesse 2007	110€
Pauillac Château Mouton Rothschild 2006	1700€

## CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

### **BOURGOGNE**

#### ***Rouge***

Gevrey-Chambertin Camille Giroud 2017	87€
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Les Chouacheux » Billard Père & Fils 2020	81€
Charmes-Chambertin Grand Cru, Olivier Jouan 2017	235€
Nuits-Saint-Georges, Aurélien Verdet 2018	82€
Maranges 1 <sup>er</sup> Cru Monopole «Clos de la Fussièrè» Xavier Monnot 2020	75€
Pommard «Vieilles Vignes», Génot-Boulangier 2017	100€
Santenay 1 <sup>er</sup> Cru « Clos Rousseau » 2015 Camille Giroud	73€
Aloxe-Corton, Jean Fournier 2017	80€
Morey-Saint-Denis « Les Charrières » Alain Michelot 2013	134€
Savigny-Lès-Beaune, 1 <sup>er</sup> Cru « Aux Fournaux » Giboulot 2017	90€

#### ***Blanc***

Pouilly-Fuissé «Les Crays», Famille paquet 2018	73€
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru «La Garenne» Génot-Boulangier 2013	230€
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Montée de Tonnerre » Christophe & Fils 2016	73€
Corton-Charlemagne Grand Cru, Camille Giroud 2017	255€
Saint-Véran « Au Clos » Château De Rossan 2018	65€
Saint-Romain « La Combe Bazin » Billard Père & Fils 2020	65€
Meursault « Clos du Cromin » Génot-Boulangier 2018	96€

## CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

### BEAUJOLAIS

#### *Rouge*

Moulin-à-Vent Domaine des Nugues 2019	40€
Morgon Domaine des Nugues 2019	42€

#### **Blanc**

Beaujolais Blanc, Marc Billy 2018	39€
-----------------------------------	-----

### LA VALLEE DU RHÔNE

#### *Rouge*

Gigondas Domaine des Bosquets 2016	70€
Saint-Joseph « Cuvée du Papy » Stéphane Montez 2020	80€
Ventoux « Le Devens » Domaine Hélène Bleuzen 2018	50€
Côte-Rôtie, Domaine Francois & Fils 2017	100€
Syrah à Papa, Stéphane Montez 2020	50€

#### *Blanc*

Crozes-Hermitage « Perles Ivoire » Jean Esprit 2021	53€
Condrieu Doux « Candice » Stéphane Montez 2019	60€
Saint-Joseph « Digue » Yves Cuilleron 2020	75€
Condrieu « Les Grandes Chaillées » Stéphane Montez	90€
Côte du Rhône Villages « Sablet » Domaine de Verquière 2020	40€

## CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

### SUD-OUEST

#### *Rouge*

Bergerac Primo de Conti 2015 43€

### LOIRE

#### *Rouge*

Saint-Nicolas de Bourgueil « Terrasses de Lune » 2017 45€

#### *Blanc*

Vouvray « Pointe de Silex » François Xavier Barc 2019 45€

Pouilly Fumé « Clos Joanne D'Orion » Domaine Gitton 2020 58€

Sancerre « Mégalthé » La Perrière 2016 62€

Reuilly, Domaine Mabillet 2020 45€

### PROVENCE / LANGUEDOC / CORSE

#### *Rouge*

Coteaux du Languedoc « Haut de Perry » Mas des Agrunelles 2011 42€

Côtes-du-Roussillon Villages « Grand Koudou Caramany » Clos 58, 2019 65€

Vin de France, Mikael Boutin 2019 50€

#### *Blanc / Rosé*

Côtes-de-Provence « Milia » Clos de L'ours 2018 50€

IGP Ile de Beauté « YL » Yves Leccia 2021 45€

Château Rasque, Côtes-de-Provence - Rosé - « Alexandra » 2019 45€

IGP Ile de Beauté « Biancu » Yves Leccia 2018 62€

Vin de France « Camp de Lèbre » Mas des Agrunelles 2021 34€

# CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

## BOISSONS CHAUDES

Café & ses mignardises	4,50€
Thé, Infusion	6€

## DIGESTIFS & SPIRITUEUX 4cl

Aberlour / Tullamore Dew / Nikka	14€
Vodka Nikka Coffey / Guillotine	14€
Gin Etsu / Citadelle	14€
Santa Teresa / Coloma	22€
Grand Marnier	10€
Cointreau	10€
Bas Armagnac Lafontan 1999	22€
Cognac camus VSOP	20€
Vieille Prune de Souillac	20€
Calvados Château du Breuil «15 ans d'âge » / Coquerel	18€
Menthe Pastille	12€