

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 «Les Vireuils», Génot-Boulangier	2018	18€

VERRES DE VIN ROUGE 12cl

Lussac Saint-Emilion Château Haut-Gazeau	2015	15€
Saint-Joseph « Cuvée du Papy » Stéphane Montez	2020	16€
Beaune-Montrevenots, Génot-Boulangier	2015	17€

CHAMPAGNE

Philipponnat Brut	90€
Bruno Paillard Blanc de Blanc Grand Cru	150€

CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

ALSACE / SAVOIE

Blanc

Zellenberg Pinot Gris, Marc Tempé 2018	65€
Riesling « Altenberg de Bergheim » Grand Cru 2018, Gustave Lorentz	60€
Vin de France « Silice », Maison des Ardoisières 2020	40€

BORDEAUX

Saint-Estèphe Château Domeyne 2012	100€
Haut-Médoc H. Chasse-Spleen 2017	78€
Lussac Saint-Emilion Château Haut-Gazeau	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

Beaune 1 ^{er} Cru « Les Chouacheux » Billard Père & Fils 2020	81€
Charmes-Chambertin Grand Cru, Olivier Jouan 2017	235€
Nuits-Saint-Georges, Aurélien Verdet 2018	82€
Beaune 1 ^{er} Cru « Les Toussaints » Xavier Monnot 2018	90€
Pommard « Vieilles Vignes », Génot-Boulangier 2017	100€
Santenay 1 ^{er} Cru « Clos Rousseau » 2015 Camille Giroud	78€
Morey-Saint-Denis « Les Charrières » Alain Michelot 2013	134€

Blanc

Auxey-Duresses « Les Hoz » Agnès Paquet 2020	78€
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru « La Garenne » Génot-Boulangier 2013	230€
Chablis 1 ^{er} Cru « Montée de Tonnerre » Christophe & Fils 2017	78€
Corton-Charlemagne Grand Cru, Camille Giroud 2017	255€
Saint-Véran « Au Clos » Château De Rossan 2018	75€
Saint-Romain « La Combe Bazin » Billard Père & Fils 2020	70€
Meursault « Clos du Cromin » Génot-Boulangier 2018	96€

CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

BEAUJOLAIS

Rouge

Moulin-à-Vent Domaine des Nugues 2019	42€
Morgon Domaine des Nugues 2019	45€

Blanc

Beaujolais Blanc, Marc Billy 2018	43€
-----------------------------------	-----

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 « Le Lombard » Yves Cuilleron 2020	75€
Condrieu « Les Grandes Chaillées » Stéphane Montez 2021	90€
Côtes-du-Rhône Villages « Sablet » Domaine de Verquière 2020	45€

CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

SUD-OUEST

Rouge

Bergerac Primo de Conti 2015	43€
Cahors , Domaine de Maison Neuve 2015	46€

LOIRE

Rouge

Sancerre « Les Romains » Gitton Père & Fils	55€
---------------------------------------------	-----

Blanc

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 « Koudou Caramany » Clos 58, 2019	65€
Vin de France, Mikael Boutin 2019	50€

Blanc / Rosé

IGP Ile de Beauté « YL » Yves Leccia 2021	45€
Château des Sarrins, Côtes de Provence 2021	45€
IGP Ile de Beauté « Biancu » Yves Leccia 2018	62€
Vin de France « Camp de Lèbre » Mas des Agrunelles 2021	34€

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€