

# LE COQ

## VINS & CHAMPAGNES

### VINS BLANCS SECS



<b>Sauvignon "Marigny Neuf"</b> - IGP Val de Loire <sup>AB</sup>			<b>35</b>
<b>Chablis</b> - (Savary)	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>48</b>
<b>Sancerre</b> - (P. Jolivet)			<b>57</b>
<b>Pouilly Fumé</b> - (Ladoucette)	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>67</b>

### VINS BLANCS FRUITÉS

<b>Bourgogne Chardonnay</b> - Millebuis	<b>6.5</b>	<b>10</b>	<b>37</b>
<b>Riesling "Esprit Libre"</b> - Alsace (Domaine Mittnacht) <sup>AB</sup>			<b>47</b>
<b>Meursault</b> - vieilles vignes, Côte de Beaune (Girardin)			<b>83</b>

### VINS BLANCS MOELLEUX

<b>Sauternes</b> - Château Briatte	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>67</b>
<b>Château d'Yquem</b> 1991 - 1er Grand Cru Supérieur de Sauternes			<b>460</b>

### VINS ROSÉS

<b>Demoiselle sans Gêne</b> - IGP de Méditerranée <sup>AB</sup>			<b>33</b>
<b>Rosé d'une nuit</b> - Château de Corcelles Beaujolais			<b>34</b>
<b>Minuty Prestige</b> - Côtes de Provence	<b>8.5</b>	<b>13</b>	<b>48</b>
<b>Bandol</b> - Château Romassan "Coeur de grain" (Domaines Ott)	<b>12.5</b>	<b>18.5</b>	<b>69</b>

### VINS ROUGES LÉGERS

<b>Brouilly</b> - Château de Corcelles	<b>6.5</b>	<b>9.5</b>	<b>36</b>
<b>Saint-Nicolas de Bourgueil</b> - "Les Rouillères" (F. Mabileau) <sup>AB</sup>			<b>39</b>
<b>Sancerre</b> - (P. Jolivet)	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>57</b>

### VINS ROUGES CHARNUS DES CÔTES DU RHÔNE

<b>Côtes du Rhône</b> - (E. Guigal)	<b>6.5</b>	<b>10</b>	<b>37</b>
<b>Crozes Hermitage</b> - (Guigal)			<b>52</b>
<b>Châteauneuf du Pape</b> - Château la Nerthe <sup>AB</sup>			<b>76</b>

### VINS ROUGES SOYEUX DE BOURGOGNE

<b>Pinot noir de Bourgogne</b> - (L. Latour)			<b>46</b>
<b>Santenay</b> - vieilles vignes (Girardin)			<b>58</b>
<b>Chassagne Montrachet</b> vieilles vignes, Côte de Beaune (Girardin)	<b>13</b>	<b>19.5</b>	<b>74</b>
<b>Gevrey-Chambertin</b> vieilles vignes, Côte de Nuits (F. Magnien)			<b>75</b>

### VINS ROUGES CHARPENTÉS DU BORDELAIS

<b>Château Bourdieu-Vertheuil</b> Cru Bourgeois du Haut Médoc	<b>7</b>	<b>10.5</b>	<b>39</b>
<b>Château Belle Assise Coureau</b> - Saint-Émilion "Le vin de la famille Beltoise"			<b>43</b>
<b>N°2 de Maucaillou</b> - Moulis Second vin du Château Maucaillou			<b>62</b>
<b>Héritage de Chasse-Spleen</b> - Haut Médoc Second vin du Château Chasse Spleen	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>67</b>
<b>Sarget de Gruaud Larose</b> - Saint-Julien Second vin du Château Gruaud Larose			<b>75</b>
<b>Baron de Brane</b> - Margaux Second vin du Château Brane Cantenac	<b>13</b>	<b>19.5</b>	<b>73</b>
<b>Pagodes de Cos</b> - Saint-Éstèphe Second vin du Cos d'Estournel			<b>94</b>
<b>Château Prieuré Lichine</b> 2016 Grand Cru Classé de Margaux			<b>119</b>
<b>Château Cos d'Estournel</b> 2013 Grand Cru Classé de Saint-Estèphe			<b>272</b>

### LES CHAMPAGNES



Blanc	<b>Louis Roederer collection 242</b>	<b>16</b>	<b>93</b>
Blanc	<b>Charles Heidsieck brut réserve</b>		<b>94</b>
Blanc	<b>Mumm brut sélection Grand Cru</b>		<b>117</b>
Blanc	<b>Veuve Clicquot Ponsardin brut</b>		<b>135</b>
Rosé	<b>Billecart Salmon</b>	<b>21</b>	<b>122</b>
Blanc	<b>Dom Pérignon 2010</b>		<b>305</b>
Blanc	<b>Cristal Roederer 2007</b>		<b>319</b>