



Carte des vins

Restaurant le Diamant

vins au verre



Vin rouge

2022 Marius, *Domaine de la Dourbie* 

6.00€

2020 Pic Saint Loup Haut-Lirou, *les Domaines de J-P Rambier*

6.00€

2020 Saint Chinian, *Famille Gros-Pujol*

6.00€

Vin du moment

6.50€

Vin blanc

2021 Saint-André, *Domaine de Joy Côte de Gascogne*

6.00€

2021 Oscar, *Domaine de la Dourbie* 

6.00€

2020 Clos des Orfeilles, *Muscadet- Sèvre et Maine sur Lie*

6.00€

Vin du moment

6.50€

Vin rosé

2021 Pinot Noir « Le rosé », *G Lorentz*

6.00€

nos Vintages

Bourgogne

BLANC

2019 Pernand Vergelesses Rouge, *Dubreuil-Fontaine*

2020 Givry Rouge « Champ Lalot » Rouge, *Faiveley*

ROUGE

2018 Côteaux Bourguignons « La Pépité » *Faiveley*

2019 Chablis, «Bougros » Grand Cru *Dampt Frères*

2020 Petit Chablis, *J.M. Brocard*

75 cl

61.00€

45.00€

25.00€

89.00€

39.00€

Côte du Rhône

2014 Châteauneuf du Pape Blanc « Les Bartavelles », *JL Colombo*

72.00€

Bordeaux

BLANC

1999 Château Les Marcottes, *St Croix du Mont*

23.00€

ROUGE

2017 Connetable de Talbot, *St Julien*

76.00€

2014 Haut Maurac Bellecour, *Médoc*

33.00€

2016 Le Colombier De Brown, *Pessac Léognan*

68.00€

2017 L'Esprit Chevalier, *Pessac Léognan*

76.00€

2018 Château les Vergnes

25.00€

2019 Pavillon St Martin

56.00€

vins blancs

Alsace

RIESLING

2020 Riesling, Zeyssolff

2020 Riesling, G.Lorentz

2018 Riesling, "Altenberg" G.Lorentz

PINOT GRIS

2020 Pinot gris, Zeyssolff

2020 Pinot gris « Schofweg » , G.Lorentz

2015 Pinot gris « Altenberg » , G.Lorentz

2021 Pinot Gris "Reserve", G.Lorentz

GEWÜRZTRAMINER

2020 Gewürztraminer, Zeyssolff

2020 Gewürztraminer, G.Lorentz

2019 Gewürztraminer Vendanges tardives, G.Lorentz

PINOT BLANC

2020 Pinot blanc, Zeyssolff

2021 Pinot blanc, G.Lorentz

SYLVANER

19/20 Sylvaner, G.Lorentz

KLEVENER

2021 Klevener, Zeyssolff

AUTRES

2022 Fleur d'Alsace, Zeyssolff

2022 Muscat, Lorentz

75 cl | 37.5cl

26.00€ | 18.00€

25.00€ | 18.00€

61.00€ | --

27.00€ | 16.00€

41.00€ | --

61.00€ | --

28.00€ | 16.00€

29.00€ | 18.00€

31.00€ | 19.00€

72.00€ | --

23.00€ | 15.00€

24.00€ | 17.00€

24.00€ | --

28.00€ | --

29.00€ | --

29.00€ | --

Vallée du Rhône

2020 Côte du Rhône « Les Abeilles », J.L Colombo

2017 Côte du Rhône « La Redonne », J.L Colombo

2018 St Peray « La Belle de Mai », J.L Colombo

26.00€ | --

36.00€ | --

55.00€ | --

Divers

Apremont, Vigneron Savoyard

2018 Coteaux d'Aix, « Vallon des Glauges »,

2019 Grand Ardèche, Louis Latour

2019 Costières de Nîmes

2018 Comelade Côtes Catalane

2018 Collines de Laure Viognier

Crillon des Vosges

28.00€ | --

43.00€ | 26.00€
(50cl)

32.00€ | --

21.00€ | --

25.00€ | --

27.00€ | --

43.00€ | --

vins blancs

Bourgogne

2020 Bourgogne Aligoté, Vignot

2020/21 Chardonnay Faiveley

2019 Ladoix, Faiveley

18/19 Meursault, Faiveley

2014 Saint Romain, Olivier Leflaive

2020 Hautes Côtes de Nuit "Dame Huguette", Faiveley

LE CHABLISIEN

2020 Petit Chablis, JM Brocard

2020 Chablis, Billaud-Simon

2018 Chablis, »Fourchaumes »1er Cru Billaud-Simon

LA CÔTE CHALONNAISE

2020 Givry 1^{er} Cru « Les Galafres », Chofflet Valdenaire

2019 Mercurey « Clos Rochette », Faiveley

2018 Rully « Les Villeranges », Faiveley

2019 Montagny « Domaine de la Framboisière », Faiveley

LE MACONNAIS

2021 Macon Domaine de Chassipol, Jean Loron

2020 Pouilly Fuissé, Faiveley

2020 Saint Véran « Les Ombrelles », Jean Loron

2021 Viré-Clessé, Louis Latour

Bordeaux

2015 Graves, Château Rahoul

2021 Dourthe, Sauvignon

2018 Château Roustit, Sainte Croix du Mont Moelleux

Loire

2020 Muscadet Sèvre et Maine, M. Laurent

2020 Touraine sauvignon blanc

2010 Quincy, Domaine Mardon

2022 Pouilly Fumé, M. Laurent

2020 Sancerre, M. Laurent

2019 Sancerre, Domaine Denizot, Damocles

75 cl

37.5cl

--

17.00€

30.00€

17.00€

65.00€

--

95.00€

--

95.00€

--

47.00€

--

39.00€

--

53.00€

28.00€

70.00€

--

54.00€

--

56.00€

--

56.00€

32.00€

45.00€

--

39.00€

--

61.00€

--

48.00€

--

46.00€

--

60.00€

--

29.00€

--

33.00€

--

22.00€

12.00€

23.00€

--

39.00€

23.00€

45.00€

--

49.00€

28.00€

54.00€

--

vins rosés

	75 cl	37.5cl
ALSACE 2021 Pinot Noir « Le rosé », <i>G Lorentz</i>	28.00€	--
LORRAINE Empreintes Gris de Toul « Côtes de Toul » <i>Lelièvre</i>	29.00€	18.00€
HÉRAULT Adimant Saint Guilhem le Désert , <i>Maison Jeanjean</i>	28.00€	--
COSTIÈRES DE NÎMES 2019 Gallician Prestige « Costières de Nîmes »	26.00€	--
CAMARGUE Grain de Sable , Sable de Camargue	26.00€	--
CÔTES DU RHÔNE 2020 Tavel , <i>Armand Dartois</i>	29.00€	18.00€
2019 Fontenille, « Lubéron »	28.00€	--

vins rouges

Alsace

2019 Pinot noir, G. Lorentz

2021 Pinot noir, Zeyssof

75 cl

37.5cl

28.00€ 18.00€

26.00€ 16.00€

Bourgogne

2020 Pinot Noir, Faiveley

45.00€ 23.00€

CÔTE DE NUITS

2021 Hautes-Côte de Nuits »Dame Huguettes », Faiveley

66.00€ --

2020 Marsannay, Faiveley

59.00€ --

2019 Gevrey Chambertin « Vieilles Vignes », Faiveley

96.00€ 54.00€

2015 Nuits St Georges, Faiveley

97.00€ 55.00€

CÔTE DE BEAUNE

2020 Ladoix, Faiveley

63.00€ 31.00€

2014 Volnay, Olivier Leflaive

97.00€ --

2018 Pommard, Faiveley

93.00€ --

2017 Monthelie, Louis Latour

78.00€ --

2014 Santenay, Olivier Leflaive

75.00€ --

LA CÔTE CHALONNAISE

2020 Mercurey « Vieilles Vignes », Faiveley

57.00€ --

2020 Mercurey 1^{er} Cru « Clos des Myglands », Faiveley

75.00€ 57.00€

2019 Givry, Chofflet

45.00€ --

Beaujolais

2020 Beaujolais Village, Henry Fessy

23.00€ 14.00€

2019 Julienas, Henry Fessy

33.00€ --

2015 Fleurie, Henry Fessy

37.00€ 19.00€

2019 Brouilly, Henry Fessy

37.00€ 19.00€

2018 Chiroubles, Henry Fessy

32.00€ --

2018 Chenas, Henry Fessy

28.00€ --

vins rouges

Bordeaux

	75 cl	37.5cl
2018 Château Pichon Le Roc	24.00€	---
19/20 Terres douces	24.00€	---
2020 Château du Barail	24.00€	---
2020 Dourthe N°1	28.00€	---
2018 Château des Graves, <i>Bordeaux Supérieur</i>	36.00€	---
2019 Château L'Eglise	29.00€	---
2020 Château Franc La Fleur, <i>Côtes de Bourg</i>	25.00€	---
2018 Cru La Maqueline	34.00€	---
2018 Château Fondarzac	34.00€	---
CÔTE DE BLAYE		
2018 Croix Guillot	26.00€	---
2016 Château Haut Lapointe	24.00€	---
MOULIS, MÉDOC ET HAUT MÉDOC		
16/18 Château Puy Vallon, <i>Médoc</i>	26.00€	---
2014 Château Troussas, <i>Médoc</i>	35.00€	---
2013 Château Maucaillou, <i>Moulis en Médoc</i>	70.00€	35.00€
2013 Château Clément Pichon, <i>Haut Médoc</i>	55.00€	---
SAINT-ESPTÈPHE		
2017 La Devise de Lilian	43.00€	---
2011 Château Andron Blanquet	65.00€	---
2016 Le Marquis de Calon Ségur	88.00€	---
MARGAUX		
2011 Le Page de la Tour Bessan	46.00€	---
2016 Initial Desmirail	75.00€	---
PAUILLAC		
2017 Château Haut Batailley Verso	75.00€	---
PESSAC-LÉOGNAN		
2017 Prieuré La Solitude	49.00€	---
GRAVES		
16/19 Château Le Bonnat	37.00€	---
2015 Château Boyrein	49.00€	21.00€
SAINT-ÉMILION		
2020 Château La Croix Des Ducs Lussac St Emilion	31.00€	---
2019 Château Grand Barrail La Marzelle Figeac St Emilion Grand Cru	103.00€	---
2019 Lajarde Montarlier	45.00€	---
LALANDE POMEROL		
2018/16 Château Au Pont de Guîtres	49.00€	29.00€

vins rouges

Vallée du Rhône

	75 cl	37.5cl
2020 Côtes du Rhône « Les Abeilles », J.L Colombo	31.00€	18.00€
2020 Côtes du Rhône « Les Forots », J.L Colombo	36.00€	—
17/18 Gigondas « Cuvée Prestige ».	50.00€	—
2021 Saint Joseph, «Les Lauves », J.L Colombo	61.00€	32.00€
2020 Châteauneuf du Pape «Vieux Clocher », J.L Colombo	74.00€	—
2014 Côte Rôtie «La Divine», J.L Colombo	92.00€	—
2021 Crozes Hermitage «Les Fées Brunnes », J.L Colombo	48.00€	—
2020 Vacqueyras, « Vieux Clocher », JL Colombo	42.00€	26.00€

Loire

2018 Touraine Gamay	23.00€	—
2020 Saumur Champigny, Cuvée Prestige	36.00€	14.00€
2020 Saint Nicolas de Bourgueil, Les Celliers du Prieuré	—	14.00€
2019 Chinon, Domaine Olga Raffault, Les Barnabés, Bio 	35.00€	14.00€
2021 Sancerre, M. Laurent	36.00€	—
2021 Bourgueil, Brocard	28.00€	—

Divers

2020 Marius, Domaine de la Dourbie	29.00€	—
2020 Ventoux « Les Lavandières », Fessy	22.00€	—
2020 Les Collines de Laure Syrah », JL Colombo	28.00€	—
2019 Pinot Noir Côtes de Toul , Lelièvre	36.00€	—

nos Magnums

Alsace

2019 Pinot Gris Réserve, Lorentz

2020 Riesling Réserve, Lorentz

2019 Pinot Gris réserve

75 cl

65.00€

65.00€

45.00€

Bordeaux rouge

2014 Château Croix Mouton Jouaneix

2010 Château Gressier Grand Poujeaux

2011 Château Andron Blanquet

103.00€

103.00€

115.00€

Bourgogne rouge

2020 Ladoix, Faiveley

112.00€

Bourgogne blanc

2020 Rully, « Les Villeranges » Faiveley

2020 Meursault, Faiveley

105.00€

224.00€

Rhône rouge

2018 Vacqueyras rouge

92.00€

nos Champagnes & vins tumultueux

Tumulueux

	75 cl	37.5cl
Crémant d'Alsace Brut, Lorentz	31.00€	---
Crémant d'Alsace Zéro Dosage, Lorentz	45.00€	---
Crémant d'Alsace Ice, Lorentz	42.00€	---
Crémant rosé, François Braun	37.00€	---
Crémant Millésimé 2019, Zeyssolf	49.00€	---
Muscat bulles, Lorentz	32.00€	---

Champagne Brut

Haton Classic	62.00€	39.00€
Canard Duchêne	64.00€	---
Thienot	68.00€	---
Mumm	85.00€	---
Jeeper Brut	65.00€	---
Bollinger Brut	98.00€	---

Champagne Blanc de blancs

Haton	85.00€	---
-------	--------	-----

Champagne Rosé

Le Brun de Neuville	76.00€	---
Jeeper Grand Rosé Brut	90.00€	---
Haton Rosé	90.00€	---

vins d'exception

Aurélie, notre Maître d'hôtel, vous propose ses coups de coeur haut de gamme à déguster sur place ou à emporter.

Bordeaux rouge

2015 Château Lagrange, Saint Julien, 3eme cru classé

2016 Clarence de Haut brion, Pessac Leognan

2016 Château Canon, St Emilion, 1er grand cru classé B,

1982 Château Clerc Milon, Pauillac, 1er grand cru classé B,

75 cl

120.00€

240.00€

250.00€

150.00€

Alsace

GRANDS CRUS

2017 Riesling BIO Kanzlerberg grand cru, G.Lorentz 

61.00€

Bourgogne

2014 Blagny « La Pièce sous le Bois » Faiveley

79.00€