



La Toile

Carte des Vins & Boissons



APÉRITIFS

Pastis Ricard 2,5cl	7€
Vermouth Dolin Rouge <i>or</i> Dolin Blanc 8cl	16€
Campari 8cl	8€
Porto Graham's LBV 17 rouge 8cl	10€
Kir vin blanc 12,5cl	12€
Kir Royal 12,5cl	19€

BIÈRES

La Brasserie du Roi

La Royale (Lager 4,5 °°) bio 33cl	10€
Les Trois Mousquetaires (Triple 8 °°) bio 33cl	10€
L'Impériale (Blonde IPA 6 °°) bio 33cl	10€
La Concubine (Blanche IPA 4,6°°) bio 33cl	10€

COCKTAILS

Margarita 15cl	17€
Tequila, triple sec, jus de citron vert, rim de sel	
Negroni 10cl	15€
Martini Rosso, Campari, Gin Hendricks, Zest d'orange	
Toile d'Or 13 cl	17€
Rhum Planteray Overproof, Havana Club 3 ans, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop d'orgeat, écume blanc d'œuf au Cointreau & orgeat	
Napoléon 10cl	16€
Gin Hendrick's, Lillet Blanc, cordial cerise Amarena	

MOCKTAILS

Le Léaud 15cl	14€
Jus de tomate, saumure d'olive, jus de citron vert, sel de céleri, sauce Worcestershire, Tabasco, olive, celery	
Le Ribes 16cl	14€
Goyave, mangue, menthe fraîche, jus de citron vert, sirop simple, infusion coquelicot, blanc d'oeuf	
Le Garouste 15cl	13€
Ananas, pamplemousse, sirop saveur rose, jus de citron vert, rim piment d'espelette	

LES CHAMPAGNES À LA COUPE (12.5CL)

Bruts

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut 17€

Abelé 1757 21€

Rosés

Abelé 1757 22€

LES VINS AU VERRE (12.5 CL)

LES VINS ROUGES

Vallée de la Loire

Chinon, Les Cinq Éléments, *Domaine de l'R 2024, AOP* 10€

Bordeaux

Haut-Médoc, *Château Chantemerle 2018, AOP* 13€

Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune, Albert Bichot 2023/2024, *AOP* 13€

LES VINS BLANCS

Vallée de la Loire

Menetou-Salon, *Domaine de Loye 2023/2024, AOP* 12€

Vin des Yvelines

Chardonnay, Les Louis d'Or, *Domaine La Bouche du Roi, IGP* 13€

Bourgogne

Viré-Clessé, *Albert Bichot 2022, AOP* 14€

LES VINS ROSÉS

Provence

Côtes de Provence, Sainte-Victoire, Miraval 2025, *AOP* 10€

LES VINS DOUX NATURELS ET LIQUOREUX (12.5CL)

Vallée du Rhône

Muscat Beaumes-de-Venise, *Domaine Pierre Rougon 2024, AOP* 12€

Vin Biologique (*Organic wine*) 

Nos vins contiennent des sulfites et sont d'Appellation d'Origine Protégée ou Contrôlée,
Indication Géographique Protégée, sauf mention contraire.

Prix nets en Euros incluant les taxes et le service. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES CHAMPAGNES (75CL)

Bruts

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut	85€
Abelé 1757	110€

Rosés

Abelé 1757 Rosé	125€
Moët & Chandon Rosé Brut Impérial	125€

Prestiges

Veuve Clicquot Brut	125€
Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs - Millésime 2018	140€

LES VINS DOUX NATURELS & LIQUOREUX (75CL)

Sud-Ouest

Monbazillac Vieilles Vignes, <i>Château Beautrand 2022/2023, AOP</i>	50€
--	-----

Vallée du Rhône

Muscat Beaumes-de-Venise, <i>Domaine Pierre Rougon 2023/2024, AOP</i>	60€
---	-----

LES VINS ROSÉS (75CL)

Provence

Côtes de Provence, <i>Miraval, Sainte Victoire, 2025, AOP</i>	42€
---	-----

LE VIN LOCAL

Chardonnay, Le Louis d'Or, <i>Domaine La Bouche du Roi, 2023, IGP</i>	62€
Bal du Roi Rouge, Pinot Noir Cuvée 26, <i>Domaine La Bouche du Roi, 2023, IGP</i>	62€
Le Grand Lever Chenin, <i>Domaine La Bouche du Roi, 2023, IGP</i>	62€

Nos vins contiennent des sulfites et sont d'Appellation d'Origine Protégée ou Contrôlée,
Indication Géographique Protégée, sauf mention contraire.

Prix nets en Euros incluant les taxes et le service. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA SÉLECTION DE MAGNUMS (1.5L)

Les Hauts de Lynch-Moussas , Haut-Médoc, <i>Château Lynch-Moussas, 2020</i>	156€
Château Beau-Site , <i>Saint-Estèphe, 2019</i>	173€
Lacoste-Borie , Pauillac, <i>Château Puy Lacoste, 2019</i>	185€
La Parde de Haut-Bailly , Château Haut-Bailly, <i>Pessac-Léognan, 2017</i>	225€

LES VINS BLANCS (75CL)

Alsace

Gewurztraminer , <i>Cave de Ribeauvillé 2022, AOP</i>	55€
Riesling , <i>Domaine Christophe Mittnacht 2023, AOP</i>	57€

Bourgogne

Montagny , <i>Millebuis 2023, AOP</i>	52€
Viré-Clessé , <i>Albert Bichot 2022, AOP</i>	60€
Chablis , <i>Domaine Long-Depaquit Albert Bichot 2023, AOP</i>	65€
Savigny-les-Beaune , "Les Saucours", <i>Albert Bichot 2023, AOP</i>	95€

Vallée de la Loire

Muscadet Sévre et Maine sut Lie , Les Bonnets Blancs, <i>Domaine Bonnet Huteau 2025, AOP</i>	40€
Saumur , Terres Blanches, <i>Domaine de l'Enchantoir 2023, AOP</i>	48€
Menetou-Salon , <i>Domaine de Loye 2023/2024, AOP</i>	54€
Pouilly-Fumé , <i>Famille Fouassier 2023, AOP</i>	65€
Sancerre , Les Romains, <i>Domaine Fouassier 2022, AOP</i>	70€

Vallée du Rhône

Saint-Péray , Le Mialan, <i>Domaine Ferraton 2024, AOP</i>	50€
Collines Rhodaniennes , Marsana, <i>Domaine les 4 vents 2024, IGP</i>	54€
Crozes Hermitage , Chante Passo, <i>Cave de Tain 2024, AOP</i>	59€
Saint-Joseph , Clefs d'Sol, <i>Domaine les 4 vents 2024, AOP</i>	84€

Languedoc-Roussillon

Corbières , Blanc de l'Oeuf, <i>Domaine Msas des Caprices 2024, AOP</i>	48€
--	-----

Nos vins contiennent des sulfites et sont d'Appellation d'Origine Protégée ou Contrôlée, Indication Géographique Protégée, sauf mention contraire.

Prix nets en Euros incluant les taxes et le service. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES VINS ROUGES (75CL)

Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune , <i>Albert Bichot, 2023</i>	60€
Monthélie , <i>Louis Latour 2017, AOP</i>	90€
Maranges 1^{er} Cru , “Clos Roussots”, <i>Albert Bichot 2023, AOP</i>	95€
Santenay “Vieilles Vignes” , <i>Les Champs-Lins 2021, AOP</i>	100€

Beaujolais

Julienas , <i>Les Capitans, Domaine des Pierres, 2022</i>	44€
Morgon , <i>Tradition, Jean-Paul et Charly Thevenet 2024, AOP</i>	49€

Vallée du Rhône

Vacqueyras , <i>Domaine des Ondines 2021, AOP</i> 🍷	55€
Crozes-Hermitage , <i>Inspiration, Domaine de la Ville Rouge, 2024</i> 🍷	57€
Saint-Joseph , <i>Les Marches de Granit, Domaine Ogier, 2023</i>	77€
Châteauneuf-du-Pape , <i>Le Parvis, Domaine Ferraton, 2022</i>	82€

Vallée de la Loire

Chinon , <i>Les Cinq Éléments, Domaine de l’R 2024, AOP</i>	45€
Saumur Champigny , <i>La Grande Vignole, Domaine Paul Filliatreau 2022, AOP</i>	48€

Languedoc-Roussillon

Minervois , <i>Domaine des Maels, 2023</i> 🍷	42€
Fitou , <i>Ze Fitou, Mas de Caprices 2023, AOP</i>	46€
Corbières , <i>Domaine Alice 2024, AOP</i> 🍷	47€
Pic Saint-Loup , <i>Une Bonne étoile, Domaine Pech-Tort 2024, AOP</i>	48€
Terrasses du Larzac , <i>Mas Lasta 2022, AOP</i>	54€

Côtes de Provence

Côtes de Provence , <i>Zéphyr rouge, Domaine de la Navicelle 2022, AOP</i>	55€
---	-----

Vin Biologique (*Organic wine*) 🍷

Nos vins contiennent des sulfites et sont d’Appellation d’Origine Protégée ou Contrôlée,
Indication Géographique Protégée, sauf mention contraire.

Prix nets en Euros incluant les taxes et le service. L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Bordeaux

Pessac-Léognan

Picque Caillou , <i>La Réserve 2021, AOP</i>	66€
Château Poumey , <i>2020, AOP</i>	79€
Esprit de Chevalier , <i>Domaine de Chevalier 2018, AOP</i>	95€

Pauillac

Fleur de Pedesclaux , <i>Château Pedesclaux 2020, AOP</i>	80€
Lions de Batailley , <i>Château de Batailley 2017, AOP</i>	95€
Château Haut Bages Monpelou , <i>2016, AOP</i>	100€

Saint-Estèphe

Château Lilian Ladouys , <i>2018, AOP</i>	75€
Château Beau-Site , <i>2018, AOP</i>	80€

Saint-Julien

Duluc de Branaire-Ducru <i>2018, AOP</i>	95€
---	-----

Margaux

Baron de Brane , <i>Château Brane-Cantenac 2019 AOP</i>	80€
--	-----

Haut-Médoc

Château Peyrabon , <i>2016, AOP</i>	68€
Haut-Médoc Giscours , <i>2021, AOP</i>	80€
Moulin du Château la Lagune , <i>2019, AOP</i>	84€

Saint-Émilion Grand Cru

Château Belregard Figeac , <i>2018, AOP</i>	90€
Clos La Gaffelière , <i>2018, AOP</i>	95€

Vin Biologique (*Organic wine*) 

Nos vins contiennent des sulfites et sont d'Appellation d'Origine Protégée ou Contrôlée,
Indication Géographique Protégée, sauf mention contraire.

Prix nets en Euros incluant les taxes et le service. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



La Toile