

CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

APERITIFS

Aperol Spritz Royal 12cl	18€
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€
Porto Graham's 10 ans 4cl	11€

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€
Sirop 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	16€
Bruno Paillard Rosé	20€

VERRES DE VIN BLANC 12cl

Saint-Véran Jean Manciai	2017	14€
Saint-Joseph «Le Lombard» Yves Cuilleron	2019	15€
Condrieu «Les Grandes Chaillées» Stéphane Montez	2019	18€
Côtes-de-Provence «Milia» Clos de L'ours	2018	12€

VERRES DE VIN ROUGE 12cl

Chorey-Lès-Beaune «Les Beaumonts» Romain Pertuzot	2016	13€
Saint-Joseph «Cuvée du Papy» Stéphane Montez	2019	15€
Côtes-du-Roussillon Villages Caramany «Koudou» Clos 58	2019	12€

CHAMPAGNE

Philipponnat Brut	80€
Bruno Paillard Rosé	100€
Bruno Paillard Blanc de Blanc Grand Cru	140€
Philipponnat Blanc de Noir Extra Brut 2012	160€

CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

ALSACE

Blanc

Zellenberg Pinot Gris, Marc Tempé 2016	65€
Riesling «Berg» Domaine Pfister 2019	33€
Gewurztraminer «Lieu-Dit Haguenau » Domaine Kientzler 2017	45€
Pinot Gris «Vieilles Vignes» Loberger 2017	50€

Rouge

Alsace Pinot noir « Les Pierres Chaudes » 2018	40€
--	-----

BORDEAUX

Rouge

Saint-Julien Château Lalande 2015	50€
Saint-Estèphe Château Lalande de Pez 2016	45€
Moulis Château Maucaillou 2010	60€
Moulis-en-Médoc Héritiers de Brillette 2010	36€
Moulis-en-Médoc Château Poujeaux 2011	65€
Haut-Médoc Château Clément Pichon 2016	43€
Saint-Emilion Château Fombrauge Grand Cru Classé 2015	62€
Saint-Emilion Château Moulin du Cadet Grand Cru classé 2008	40€

CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

BOURGOGNE

Rouge

Gevrey-Chambertin Nicolas Theuriet 2016	80€
Nuits-Saint-Georges, Aurelien Verdet 2013	72€
Vosne-Romanée «Vieilles Vignes» Aurelien Verdet 2017	110€
Beaune 1 ^{er} Cru, Domaine Billard Père & Fils 2016	130€
Chorey-Lès-Beaune, Romain Pertuzot 2016	60€
Santenay «Vieilles Vignes» Domaine Jean-Marc Vincent 2017	90€
Pommard «Vieilles Vignes» Domaine Génot-Boulangier 2017	89€
Mercurey, Camille Giroud 2017	45€

Blanc

Chablis 1 ^{er} Cru « Troesmes » Domaine des Pommier 2015	110€
Saint-Aubin 1 ^{er} Cru «Vignes Moingeon» Domaine Billard Père & fils 2018	69€
Marsannay «Saint Urbain», Fournier 2019	40€
Montagny 1 ^{er} Cru Domaine Jean-Marc Vincent 2017	105€
Chablis Domaine des Pommier 2018	40€
Saint-Véran, Jean Manciat 2017	60€
Corton-Charlemagne Grand Cru, Camille Giroud 2016	255€
Auxey-Duresses, Agnès Paquet 2017	50€
Rully, Paul et Marie Jacqueson 2017	38€

CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

BEAUJOLAIS

Rouge

Moulin-A-Vent «En Brenay» Jean-Paul Dubost 2017	40€
Morgon «Corcelette» Domaine Chasselay 2017	42€

LA VALLEE DU RHÔNE

Rouge

Saint-Joseph «Promesse» Sylvain Badel 2018	65€
Gigondas «Le Lieu Dit...» Domaine des Bosquets 2014	70€
Ventoux «Le Devens» Domaine Helene Bleuzen 2018	50€
Côte-Rôtie, Domaine Francois & Fils 2017	100€

Blanc

Condrieu « Les Grandes Chaillées » Stéphane Montez 2019	90€
Saint Peray « Lieu-dit Biousse » Yves Cuilleron 2017	75€
Marsanne IGP «Collines Rhodaniennes» Sylvain Badel 2020	55€
Condrieu Doux «Candice» Stéphane Montez 2019	60€
Saint-Joseph «Le Lombard» Yves Cuilleron 2018	75€

CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

SUD-OUEST

Rouge

Cahors, Domaine de Maison Neuve 2015	33€
Gaillac « L'Élégant » Domaine de Brousse 2016	39€

LOIRE

Rouge

Saint-Nicolas de Bourgueil « Terrasses de Lune » 2015	40€
Sancerre « Sacrilège » La Perrière 2016	55€

Blanc

Sancerre « Château Nozay » Domaine du Nozay 2017	65€
Vouvray « Pointe de Silex » Complices de Loire 2017	40€

PROVENCE / LANGUEDOC

Rouge

Côtes-du-Roussillon Villages, Domaine des Chênes 2014	37€
Côtes-du-Roussillon Villages Caramany « Koudou » Clos 58, 2019	65€
Pic-Saint-Loup « Le Gamin » Clos des Augustins 2018	42€
Vin de France, Mikael Boutin 2019	50€

Blanc / Rosé

Côtes-de-Provence « Milia » Clos de L'ours 2018	40€
Château Rasque, Côtes-de-Provence - Rosé - « Alexandra » 2019	45€
Naick, Domaine de L'Oustal Blanc 2016	37€

BOISSONS CHAUDES

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

DIGESTIFS & SPIRITUEUX 4cl

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