CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

COCKTAILS

Cocktail du moment 10cl	14€
Aperol Spritz Royal 12cl	18€

APERITIFS

Kir Cassis, Fleur de Sureau 8cl	10€
Campari, Martini Rouge, Martini Blanc 4cl	10€
Americano	12€
Gin Etsu Samourai Tonic 4cl	14€
Pastis 4cl	9€
Porto Graham's 10 ans 4cl	11€

BIERES

Le Titi Parisien IPA 33cl	7,50€
La Parisienne Blonde 33cl	7,50€

SOFT

Tonic La French 20cl	5,50€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	5€
Nectar Charles Papillon : Pêche de Vigne, Abricot, Poire Williams 25cl	6€
Sirop Monin : Grenadine, Menthe 4cl	3,50€

Eaux

Evian 1L	7€
Perrier Fine Bulle 1L	7€

VINS AU VERRE

COUPES DE CHAMPAGNE 12cl

Philipponnat Brut	16€
Bruno Paillard Rosé	20€

VERRES DE VIN BLANC 12cl

Coteaux du Layon « La Varane » Vaillant 2017	10€
Saint Joseph, « Lombard » Yves Cuilleron 2017	12€
Saint-Véran Au Clos « Homard » Château de Rossan 2015	14€

VERRES DE VIN ROUGE 12cl

Moulin-à-Vent « En Brenay » Jean Paul Dubost 2017	9€
Moulis Château Maucaillou 2010	12€
Chorey Les Beaune « Les Beaumonts » Romain Pertuzot 2016	16€
Saint Joseph « Promesse » Sylvain Badel 2017	14€

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 « Ribeauville » Domaine Kientzler 2017	40€
Gewurztraminer « Lieu-dit-Hagueneau » Domaine Kientzler 2017	45€

Rouge

Alsace Pinot noir « Les Pierres Chaudes » 2018	45€
--	-----

BORDEAUX

Rouge

Saint-Julien Château Lalande 2015	50€
Saint-Estèphe Château Lalande de Pez 2016	40€
Moulis Château Maucaillou 2010	55€
Moulis en Médoc Héritiers de Brillette 2010	36€
Moulis en Médoc Château Poujeaux 2011	75€
Haut-Médoc Château Clément Pichon 2016	55€
Saint-Emilion Château Fombrauge Grand Cru Classé 2015	60€
Saint-Emilion Château Moulin du Cadet Grand Cru classé 2008	46€

CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

BOURGOGNE

Rouge

Gevrey-Chambertin Nicolas Theuriet 2016	85€
Aloxe-Corton Village Marc Rougeot Dupin 2014	72€
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru « Aux Fourneaux » Domaine Rapet 2017	82€
Maranges 1 ^{er} cru « La Fussièrè » Domaine Nicolas Perrault 2016	110€
Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes » (Amiot et Fils) 2015	78€
Saint-Romain « La Perrière » Domaine Billard et fils 2018	70€
Chorey les Beaune, Romain Pertuzot 2016	55€
Santenay « Vieilles Vignes » Domaine Jean marc Vincent 2017	90€
Pommard « Vieilles Vignes » Domaine Génot-Boulangier 2015	87€
Mercurey, Camille Giroud 2017	42€
Monthelie « La Combe Danay » Rodolphe Demougeot 2016	60€

Blanc

Chablis 1 ^{er} Cru « Troesmes » Domaine des Pommier	90€
Saint Aubin Premier Cru « Vignes Moingeon » Domaine Billard et fils 2018	110€
Pouilly Fuissé, Domaine du Roc des Boutires 2017	70€
Saint Romain « Combe Bazin » Domaine Billard et fils 2018	75€
Montagny 1 ^{er} Cru Domaine Jean-Marc Vincent 2017	96€
Beaune « Clos Saint Désiré » Domaine Rodolphe Demougeot 2016	115€
Saint Véran Au clos « Homard » Château de Rossan 2015	68€
Corton Charlemagne Grand Cru , Camille Giroud 2016	375€

CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

BEAUJOLAIS

Rouge

Morgon « Cuvée tradition » Domaine Georges Descombe 2018	44€
Moulin-à-Vent « En Brenay » Jean Paul Dubost 2017	42€

LA VALLEE DU RHÔNE

Rouge

Côte-Rôtie, Brune et Blonde E. Guigal 2014	80€
Saint Joseph « Promesse » Sylvain Badel 2018	60€
Gigondas « Le lieu Dit... » Domaine des Bosquets 2014	70€
Château-Neuf-du-Pape « Signature »2015	90€

Blanc

Condrieu « Les Chaillets » Yves Cuilleron 2016	90€
Saint Joseph « Lombard » Yves Cuilleron 2017	60€
Saint Peray « Biousse » Yves Cuilleron 2017	70€
Marsanne Igp « Collines Rhodaniennes » Sylvain Badel 2018	40€
Crozes-Hermitage «Terre Blanche » Domaine Belle	50€

CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

SUD-OUEST

Rouge

Bergerac, Château Tour des Gendres Primo de Conti, Cuvée Prestige 2015	32€
Cahors, Domaine de maison Neuve 2015	33€
Gaillac « L'Élegant » Domaine de Brousse 2016	39€

Blanc

Jurançon Sec « Encore et Encore » Domaine Bordenave 2017	35€
Jurançon Sec « Tourbillon » Domaine Cauhapé 2017	31€

LOIRE

Rouge

Saint-Nicolas de Bourgueil « Terasse de Lune » 2015	40€
Sancerre « la Clé du Récit » Anthony Girard 2017	55€

Blanc

Sancerre « Château Nozay » Domaine du Nozay 2017	75€
Muscadet Sèvre et Maine, Clos des Orfeuilles 2017	32€
Côteaux du Layon, La Varane Domaine des Grandes Vignes 2017	30€
Vouvray « Pointe de silex » Complice de Loire 2017	40€

PROVENCE / LANGUEDOC

Rouge

Côtes du Roussillon Villages, Domaine des Chênes 2014	37€
Pic Saint Loup « Le Gamin » Clos des Augustins 2018	42€

Blanc

Côte du Roussillon, Domaine des Chênes Les Sorbiers Vieilles Vignes 2015	33€
--	-----

Rosé

Côte de Provence, Château de Mauvanne Cru Classé 2017	31€
---	-----

CARTE DES VINS - RESTAURANT MIURA

BOISSONS CHAUDES

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

DIGESTIFS & SPIRITUEUX 4cl

Whisky Nikka	12€
Aberlour	14€
Vodka Nikka Coffey	14€
Gin Etsu	14€
Gin Citadelle	20€
Rhum Don Papa	18€
Rhum Santa Teresa	22€
Grand Marnier	10€
Cointreau	10€
Bas Armagnac Lafontan 1993	22€
Cognac camus VSOP	20€
Vieille Prune de Souillac	20€
Calvados Château du Breuil 15 ans d'âge	18€
Get 27	12€