



A U T O R È

BAR&RESTAURANT

L E S V I N S

♡ NOS COUPS DE CŒURS ♡

LES BULLES

Gounel-Lassalle, Esprit Voyageur 90 €

Cuvée aventureuse et libre, notes de chevreuille et d'agrumes, bouche gourmande.

Prosecco, Phoja, Massimo Coletti 38 €

Retour au Prosecco traditionnel avec beaucoup de finesse, un fruit brillant et une bouche suave.

LES BLANCS

Apremont, Domaine Guillaume Pin 42 €

Une parfaite harmonie de fraîcheur, d'agrumes et de salinité avec une touche minérale.

Côtes du Rhône, «J'suis blanc comme un cul»,

Domaine Chastel Samson 42 €

Ce vin n'a rien à cacher, le naturel, de la simplicité pour un moment de partage floral et fruité.

Apremont, Domaine Guillaume Pin 47 €

Une parfaite harmonie de fraîcheur, d'agrumes et de salinité avec une touche minérale.

Chablis, Denis et Isabelle Pommier 60 €

Un vin rond, gourmand, charnu avec une finale fraîche et acidulée.

Vin de France, Chardonnay, «Marie-Rose», Domaine de Rhodes .. 38 €

Une vraie caresse sur le palais avec des notes boisées et mielées.

Lazio, Italie, «Quinto», Cincinnato 39 €

Découverte iodées avec des arômes de fruits jaunes.



A U T O R È

BAR&RESTAURANT

♡ NOS COUPS DE CŒURS (SUITE) ♡

LE ROSÉ

Côtes de Provence «Arcades»,

Château Fontainebleau 42 € | 150 cl 88 € | 300 cl 180 €

Des agrumes et des petits fruits rouges, une merveille en plein soleil.

LES ROUGES

Côtes de Provence «Arcades», Château Fontainebleau 42 €

Des agrumes et des petits fruits rouges, une merveille en plein soleil.

Fixin, Domaine Frédéric Magnien 75 €

L'élégance du Pinot Noir bourguignon en bouteille.

Côtes-du-Rhône Villages, «L'Effronté», Domaine de la fille des Vignes 46 €

De la gourmandise, des tanins soyeux, des fruits rouges et des notes épicées.

Lirac, Clos Mont Olivet 46 €

Une bouche puissante et généreuse melant des arômes de fruits noirs, de réglisse et de garrigue.

Côtes du Rhône, «Saint-Maurice», Domaine Chastel Samson 47 €

Une belle profondeur sur les fruits rouges mûts et des épices.

 **Vallée du Paradis, «La Banquière boit rouge» - BIO, Maria Fita ... 44 €**


Un voyage initiatique dans le temps avec une fraîcheur étonnante, des tanins fondus depuis une décennie, un fruit incroyable bref une découverte à faire.

Saint-Estèphe, Château Coutelin-Merville 65 €

Un Bordeaux structuré et puissant avec des tanins équilibrés et harmonieux.

Lazio, Italie, «Lelio», Cincinnato 39 €

Une belle robe rubis, des fruits rouges et une élégante complexité.

 *Coups de cœur : Nous avons envie de vous partager un concentré de nos coups de cœur. Vous retrouvez ici les fondations autour desquelles nous avons décidé de construire notre sélection.*



AUTORÉ

BAR&RESTAURANT



LES BULLES

CHAMPAGNE

Piper-Heidsieck Brut	85 €
 Gounel-Lassalle, Esprit Voyageur	90 €
Laherte, Blanc de Blancs	95 €
Drappier, Brut Nature.....	100 €
Deutz, Brut Classic	100 €
Ruinart, Blanc de Blanc	150 € 150 cl 290 €
Bollinger, Grande Année 2012	210 €
Dom Pérignon	335 €

ROSÉ

Billecart-Salmon, Brut	145 €
Ruinart	155 €

SAVOIE

 Crémant de Savoie "L'Alpet"- BIO - Domaine Berthollier	45 €
---	------

ITALIE

 Prosecco, Phoja, Massimo Coletti	38 €
---	-------------



AUTORE

BAR&RESTAURANT




LES BLANCS

SAVOIE

«Sous La Roche», <i>Domaine Saint-Romain</i>	36 €
 Apremont, <i>Domaine Guillaume Pin</i>	42 €
 Chignin-Bergeron - <i>Bio, Domaine Quénard et Fils</i>	44 €
Roussette de Savoie, « <i>Altesse</i> », <i>Domaine Dupasquier</i>	45 €
Abymes, « <i>Hors Norme</i> », <i>Paul Gadenne</i>	47 €
Vin de France, « <i>Les 1^{ers} récoltants</i> » - <i>macération, Domaine Quenard & Fils</i> ..	47 €
Allobroges, « <i>Argile</i> », <i>Domaine des Ardoisières</i>	49 €
 Chignin, « <i>Le Jaja</i> », <i>BioD, Gilles Berlioz</i>	77 €
 Chignin Bergeron, « <i>Summertime</i> » - <i>Bio - Ludovic Archer</i>	96 €


ALSACE

Gewürztraminer, <i>Domaine Jean-Baptiste Adam</i>	44 €
 Vin de France, Pinot, <i>Bio, Domaine Ostertag</i>	46 €
Riesling, « <i>Les Eléments</i> », <i>Domaine Bott-Geil</i>	56 €

LOIRE

Quincy, « <i>Les Niorles</i> » - <i>Domaine de Laporte</i>	48 €
Saumur, « <i>Un Puzzle</i> » - <i>Domaine de l'Ours Bleu</i>	57 €
Pouilly-Fumé, « <i>La Moynerie</i> », <i>Domaine Michel Redde</i>	62 € 150 cl 125 €
Sancerre, « <i>Paradis</i> », <i>Domaine du Nozay</i>	66 €

VALLÉE DU RHÔNE

Méditerranée, Viognier fût, <i>Domaine Bastide-Jourdan</i>	39 €
 Côtes du Rhône, «<i>J'suis blanc comme un cul</i>», <i>Domaine Chastel Samson</i>	42 €
Crozes-Hermitage, <i>Paul Jaboulet</i>	46 €
Condrieu, « <i>Terroirs</i> », <i>François Merlin</i>	88 €



A U T O R È

BAR & RESTAURANT

BOURGOGNE

	Vin de France, Chardonnay, « Les Cotilles», <i>Domaine Roux Père & Fils</i>	42 €
	Montagny 1 ^{er} cru, <i>Vignerons de Buxy</i>	54 €
	Coteaux Bourguignons, <i>Domaine A et B Rion</i>	56 €
♥	Chablis, Denis et Isabelle Pommier	60 €
	Mâcon-Villages, <i>Domaine Nicolas Maillet</i>	64 €
	Hautes Côtes de Beaune, <i>Domaine Agnès Paquet</i>	81 €
	Saint-Aubin, «Vieilles Vignes», <i>Domaine Roux Père et fils</i>	90 €
♻️	Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru «Sous Frétille», <i>BIO - Domaine Pavelot</i>	130 €
	Meursault, «Les Rougeots», <i>Jean Monnier</i>	179 €
	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru «Les Referts», <i>Vincent Girardin</i>	195 €
	Corton Charlemagne Grand Cru, <i>Louis Latour</i>	305 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

♥	Vin de France, Chardonnay, «Marie-Rose», <i>Domaine de Rhodes</i> ..	38 €
---	--	-------------

BORDEAUX

	Graves Blanc, <i>Château Beauregard Ducasse</i>	44 €
	Pessac-Léognan Blanc «L'Abeille de Fieuzal», <i>Château de Fieuzal</i>	67 €
	Auternes, <i>Château d'Yquem</i>	650 €

RESTE DU MONDE

♥	Lazio, Italie, «Quinto», Cincinnato	39 €
	Burgenland, Autriche, «Kalkundkiesel», <i>Claus Preisinger</i>	69 €
♻️	Penedes, Espagne, «BN» - Bio, <i>Partida Creus</i>	45 €
	Syrie, «Lattaquié», <i>Bargylus</i>	65 €
	Golan Heights, Israel, <i>Yarden, Chardonnay</i>	68 €



AUTORE

BAR & RESTAURANT



LES ROSÉS




PROVENCE

- ☞ **Côtes de Provence «Arcades»,**
Château Fontainebleau 42 € | 150 cl 88 € | 300 cl 180 €
Côteaux Varois, Château Favori 48 €
Côtes de Provence «Whispering Angel», Caves d'Esclans 65 €



LES ROUGES


SAVOIE

Gamay Cru, «Chautagne», <i>Maison Mollex</i>	36 €
Mondeuse, «1949», <i>Maison Cavallé</i>	40 €
 Mondeuse «Et ma goutte de...» - <i>BIO, Domaine Berthollier</i>	45 €
Vin de France, «Les Gamins», <i>Petit Pressoir</i>	55 €
 «El Sheitan», <i>Bio - Château de Mérande</i>	56 €
Manicle, «Sous les Rochers La Vigne», <i>Domaine Bartschi</i>	68 €
 Mondeuse, «Totem» - <i>BIO, Ludovic Archer</i>	89 €

LOIRE

Chinon, «Les Graves», <i>Domaine Fabrice Gasnier</i>	44 €
Saint-Nicolas de Bourgueil, «La Vinée», <i>Domaine Cognard</i>	47 €
Saumur Champigny, «La Source du Ruault», <i>Jean-Noël Millon</i>	49 €

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Beaune, <i>Domaine Charles Père et fille, Terracota</i>	51 €
 Fixin, <i>Domaine Frédéric Magnien</i>	75 €
Monthélie, «Les Sous Roches», <i>Fanny Sabre</i>	85 €
Mercurey 1 ^{er} Cru, «En Sazenay», <i>Domaine de Suremain</i>	90 €
Volnay 1 ^{er} Cru, «Les Fremiets», <i>Domaine Charles Père et fille</i>	105 €
Pommard 1 ^{er} Cru, <i>Guillaume Baduel</i>	145 €
Nuits-Saint-Georges, «Au Bas de Combe», <i>Domaine Coudray-Bizot</i>	195 €
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru, <i>Domaine A et B Rion</i>	265 €
Echezeaux Grand cru, <i>Frédéric Magnien</i>	289 €
Clos Vougeot Grand Cru, <i>Maison Louis Jadot</i>	315 €
Clos des Lambrays	750 €



A U T O R É

BAR & RESTAURANT

BEAUJOLAIS

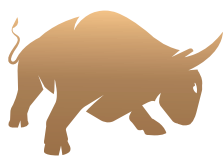
	Morgon «Vieilles Vignes», <i>Domaine de la Bêche</i>	38 €
🍷	Saint-amour - <i>BIO, Domaine de la Pirolette</i>	45 €
	Moulin-à-Vent, <i>Domaine Richard Rottiers</i>	52 €

VALLÉE DU RHÔNE

🍷	Côtes-du-Rhône Villages, «L'Effronté», <i>Domaine de la fille des Vignes</i>	46 €
🍷	Lirac, <i>Clos Mont Olivet</i>	46 €
🍷	Côtes du Rhône, «Saint-Maurice», <i>Domaine Chastel Samson</i>	47 €
	Côtes-du-Rhône, <i>Domaine Bastide-Jourdan, Grande Réserve</i>	48 €
	Vacqueyras, «La Ballade des Anglès», <i>Domaine Bois de Saint-Jean</i>	49 € 150 cl 105 €
	Châteauneuf-du-Pape, <i>Château de Maucoil</i>	81 €
	Croze-Hermitage, <i>Domaine Aléofane, Natacha Chave</i>	89 €
	Côte-Rôtie, <i>François Merlin</i>	99 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

🍷	«Marcel», <i>BIO - Domaine de Rhodes</i>	38 €
🍷	Vin de France, «La Vinhota» - <i>BIO, Domaine Balansa</i>	40 €
	Vin de France, «La Mariole», <i>Domaine Ledogar</i>	41 €
🍷	Vallée du Paradis, «La Banquière boit rouge» - <i>BIO, Maria Fita</i> ...	44 €
	Maury, «Copain comme Cochon», <i>Domaine La Préceptorie-Maury</i>	46 €
	Pic Saint-Loup, «Le Loup des Costes», <i>Domaine Haut-Lirou</i>	48 €



AUTORE

BAR&RESTAURANT

BORDEAUX

🍷	Côtes de Bourg - Bio, Château le Monastère	42 €
	Haut-Médoc, Château Sénéjac, Comte de Sénéjac	48 €
	Graves, Château Beauregard Ducasse	49 €
🏠	Saint-Estèphe, Château Coutelin-Merville	65 €
	Pomerol, «La Ballade de la Pointe», Château la Pointe	78 €
	Margaux Grand Cru Classé, Château Prieuré-Lichine	115 €
	Pauillac Grand Cru Classé, Château Lynch-Bages	225 €
	Pauillac, Petit Mouton de Mouton Rothschild	535 €
	Pessac Léognan 1 ^{er} Cru Grand Cru Classé, Château Haut-Brion	850 €
	Saint-Emilion 1 ^{er} Cru Grand Cru Classé, Château Cheval Blanc	890 €

RESTE DU MONDE

🏠	Lazio, Italie, «Lelio», Cincinnato	39 €
	Primitivo di Manduria, Italie, «Uno», Masseria La Volpe	45 €
	Amarone Della Valpolicella, Italie, Cantina Castelnuovo del Garda	65 €
	Barbaresco, Italie, Baronetto	78 €
🍷	Penedes, Espagne, «VN», Bio, Partida Creus	48 €
	Burgenland, Autriche, «Kalkundkiesel», Claus Presinger	68 €
	Maroc, «Tandem», Alain Graillot	48 €
	Liban, « Vallée de la Bekaa », Château Marsyas	79 €

Bouteilles 75 cl sauf mention contraire.

75cl bottles unless otherwise specified.

Sauf indication contraire, les références de cette carte sont des AOP.

Unless otherwise indicated, the references on this menu are PDOs.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse is a health hazard, drink in moderation.



AUTORÉ

BAR&RESTAURANT