



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 38 €

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

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 «Murmure de Gaïa»,42 €
Des agrumes et des petits fruits rouges, une merveille en plein soleil.


LES ROUGES

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 mêlant 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 mûrs et des épices.

 **Vallée du Paradis, «La Banquière boit rouge», 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.*

Belle découverte.

Favourites: We wanted to share with you a selection of our favourites. Here you'll find the foundations on which we decided to build our selection. A wonderful discovery.

 *Désigne des cuvées produites en agriculture Biologique.
Refers to wines produced using organic farming methods.*



AUTORÉ

BAR&RESTAURANT



LES BULLES

CHAMPAGNE

Piper-Heidsieck Brut	85 €
☞ Gounel-Lassalle, <i>Esprit Voyageur</i>	90 €
Laherte, Blanc de Blancs	95 €
Drappier, Brut Nature.....	100 €
Deutz, Brut Classic	100 €
Ruinart, Blanc de Blanc	150 € 150 cl 325 €
Bollinger, Grande Année 2012	210 €
Dom Pérignon	335 €

ROSÉ

Billecart-Salmon, Brut	145 €
Ruinart	155 €

SAVOIE

☞ Crémant de Savoie «L'Alpet», <i>Domaine Berthollier</i>	45 €
---	------

RESTE DU MONDE

☞ Prosecco, <i>Phoja, Massimo Coletti</i>	38 €
Crémant belge, «Osé», <i>Domaine Tour de Tilice</i>	48 €



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>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> » - macération, <i>Domaine Quénard & Fils</i> ..	47 €
🍷	Allobroges, « <i>Argile</i> », <i>Domaine des Ardoisières</i>	49 €
🍷	Chignin, « <i>Le Jaja</i> », <i>Gilles Berlioz</i>	77 €
🍷	Chignin Bergeron, « <i>Summertime</i> », <i>Ludovic Archer</i>	96 €

ALSACE

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

LOIRE

	Vin de France, Sauvignon, « <i>Le Bouquet</i> », <i>Domaine Laporte</i>	36 €
	Quincy, « <i>Les Niorles</i> », <i>Domaine Laporte</i>	48 €
	Saumur, « <i>Un Puzzle</i> », <i>Domaine de l'Ours Bleu</i>	48 €
	Pouilly-Fumé, « <i>La Moyneserie</i> », <i>Domaine Michel Redde</i>	62 € 150 cl 135 €
	Sancerre, « <i>Paradis</i> », <i>Domaine du Nozay</i>	66 €



AUTORE

BAR & RESTAURANT

BOURGOGNE

	Vin de France, Chardonnay, «Les Cotilles», <i>Domaine Roux Père & Fils</i>	42 €
	Bourgogne Aligoté, «Les Moutots», <i>Jean-Claude Boisset</i>	51 €
	Montagny 1 ^{er} cru, <i>Vignerons de Buxy</i>	54 €
♡	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>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 €
	Criots-Bâtard-Montrachet, <i>Domaine Latour</i>	750 €
	Bâtard-Montrachet Grand Cru, <i>Domaine Leflaive</i>	1390 €
	Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru, <i>Domaine Leflaive</i>	1590 €

VALLÉE DU RHÔNE

♡	«J'suis blanc comme un cul», <i>Domaine Chastel Samson</i>	38 €
	Méditerranée, Viognier fût, <i>Domaine Bastide-Jourdan</i>	39 €
	Condrieu, «Terroirs», <i>François Merlin</i>	88 €

PROVENCE

	Côtes de Provence, «Réal», <i>Clos Réal</i>	42 €
--	---	------



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

LANGUEDOC-ROUSSILLON

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

BORDEAUX

Graves Blanc, *Château Beauregard Ducasse* 44 €

Pessac-Léognan Blanc «L'Abeille de Fieuzal», *Château de Fieuzal* 67 €

Sauternes, *Château d'Yquem* 650 €

RESTE DU MONDE

📍 Lazio, Italie, «Quinto», *Cincinnato* 39 €

Burgenland, Autriche, «Kalkundkiesel», *Claus Preisinger* 69 €

🍷 Penedes, Espagne, «BN», *Partida Creus* 45 €

Syrie, «Lattaquié», *Bargylus* 65 €

Golan Heights, Israel, *Yarden, Chardonnay* 68 €



AUTORE

BAR&RESTAURANT



LES ROSÉS

PROVENCE

 Côtes de Provence «Murmure de Gaïa»,	42 €
Côteaux Varois, <i>Château Favori</i>	48 €
Côtes de Provence «Clos Réal»,	54 €
Côtes de Provence «Miraval»,	59 €
Côtes de Provence «Whispering Angel», <i>Caves d'Esclans</i>	65 € 150 cl 128 €





AUTORE

BAR&RESTAURANT



LES ROUGES


SAVOIE

Gamay Cru, «Chautagne», <i>Maison Mollex</i>	36 €
Mondeuse, «1949», <i>Maison Cavallé</i>	40 €
Vin de France, «Les Gamins», <i>Petit Pressoir</i>	55 €
 «El Sheitan», <i>Château de Mérande</i>	56 €
 Mondeuse, «Totem», <i>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>Vieilles Vignes, Domaine Charles Père et filles</i> ..	49 €
 Fixin, <i>Domaine Frédéric Magnien</i>	75 €
Monthélie, «Les Sous Roches», <i>Fanny Sabre</i>	85 €
Pommard 1 ^{er} Cru, <i>Guillaume Baduel</i>	145 €




AUTORE

BAR&RESTAURANT

BOURGOGNE (SUITE)

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 €
Chambertin Grand Cru, <i>Domaine Tortochot</i>	535 €
Clos des Lambrays	750 €
Chambertin Grand Cru, <i>Domaine Trapet</i>	1150 €

BEAUJOLAIS

Morgon «Vieilles Vignes», <i>Domaine de la Bêche</i>	38 €
 Saint-amour, <i>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 120 €
Crozes-Hermitage, <i>Domaine Aléofane, Natacha Chave</i>	68 €
Châteauneuf-du-Pape, <i>Château de Maucoil</i>	81 €
Côte-Rôtie, <i>François Merlin</i>	99 €
Châteauneuf-du-Pape, «Les Craus centenaires», <i>Domaine J Deydier</i>	105 €
Côte-Rotie, «La Landonne», <i>E. Guigal</i>	535 €
Côte-Rotie, «La Mouline», <i>E. Guigal</i>	535 €
Côte-Rotie, «La Turquie», <i>E. Guigal</i>	535 €



AUTORE

BAR&RESTAURANT



LANGUEDOC-ROUSSILLON

	«Marcel», <i>Domaine de Rhodes</i> 38 €
	Vin de France, «La Vinhota», <i>Domaine Balansa</i> 40 €
	Vallée du Paradis, «La Banquière boit rouge» - BIO, Maria Fita ... 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 €

SUD-OUEST

	«A boar», <i>Château Saint-Aubin</i> 38 €
--	---

BORDEAUX

	Côtes de Bourg, <i>Château le Monastère</i> 42 €
	Haut-Médoc, <i>Château Sénéjac, Comte de Sénéjac</i> 48 €
	Graves, <i>Château Beauregard Ducasse</i> 49 €
	Saint-Estèphe, <i>Château Coutelin-Merville</i> 65 €
	Pomerol, « <i>La Ballade de la Pointe</i> », <i>Château la Pointe</i> 78 €
	Margaux Grand Cru Classé, <i>Château Prieuré-Lichine</i> 115 € 150 cl 245 €
	Pomerol, <i>Fugue de Nenin</i> 127 €
	Saint-Estèphe, <i>La Dame de Montrose</i> 149 €
	Pessac Léognan Grand Cru Classé, <i>Château de Fieuzal</i> 154 €
	Saint-Emilion Grand Cru, <i>Château Bellefont-Belcier</i> 161 €
	Saint-Julien, <i>Clos du Marquis</i> 195 €
	Margaux Grand Cru Classé, <i>Château Brane-Cantenac</i> 290 €
	Pauillac Grand Cru Classé, <i>Château Lynch-Bages</i> 320 €
	Saint Julien 2ème Grand Cru Classé, <i>Château Léoville Barton</i> 405 €
	Pauillac, <i>Petit Mouton de Mouton Rothschild</i> 645 €
	Pessac Léognan 1 ^{er} Cru Grand Cru Classé, <i>Château Haut-Brion</i> 850 €
	Saint-Emilion 1 ^{er} Cru Grand Cru Classé, <i>Château Cheval Blanc</i> 910 €
	Margaux 1er Grand Cru Classé, <i>Château Margaux</i> 1250 €
	Pauillac 1er Grand Cru Classé, <i>Château Lafite Rothschild</i> 1950 €



AUTORE

BAR & RESTAURANT

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 €
Sassicaia, Tenuta San Guido 850 €
 Penedes, Espagne, Bio, Partida Creus 48 €
Burgenland, Autriche, «Kalkundkiesel», Claus Presinger 68 €
Maroc, «Tandem», Alain Grailot 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.

 *Désigne des cuvées produites en agriculture Biologique.*

Refers to wines produced using organic farming methods.

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

Alcohol abuse is a health hazard, drink in moderation.



AUTORE

BAR&RESTAURANT