



A U T O R È

BAR&RESTAURANT

L E S V I N S

♡ NOS COUPS DE CŒURS ♡

LES BLANCS

Apremont, Domaine Guillaume Pin 44 €

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.

Mâcon Milly Lamartine, "Le Clos", Domaine Alexis Pollier 48 €

Une belle fraîcheur en attaque, suivie d'une structure équilibrée et ronde.

Chablis, Denis et Isabelle Pommier 60 €

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

Pouilly-Fumé, "La Moynerie",

Domaine Michel Redde 62 € | 150cl 140 €

Fraicheur et Vivacité sont les maîtres mots de ce vin emblématique, belle note de fruits à chair blanche, note d'agrumes et minéralité.

Vin de France, Chardonnay, «Marie-Rose», Domaine de Rhodes .. 42 €

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) ♡

LES ROUGES

🍷 **Vin de France, Merlot, "L'Idiot", Maison Ventenac, BIO** 38 €

Un Merlot frais et gouleyant. Une très belle aromatique sur les fruits rouges et les épices douces.

Côtes-du-Rhône Villages, «L'Effronté», Domaine de la fille des Vignes 48 €

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 guarrigue.

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»,

Maria Fita 44 € | 150cl 90€

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

Lazio, Italie, «Lelio», Cincinnato 39 €

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

Saint-Estèphe, Château Coutelin-Merville 65 €

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

Fixin, Domaine Frédéric Magnien 75 €

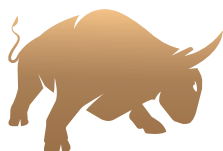
L'élégance du Pinot Noir bourguignon en bouteille.

♡ *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, Esprit Voyageur	90 €
Bollinger, Cuvée Spéciale	95 €
Drappier, Brut Nature.....	100 €
Deutz, Brut Classic	100 €
Moët & Chandon	100 € 150 cl 220 €
Ruinart Brut	105 € 150 cl 230 €
Ruinart, Blanc de Blanc	150 € 150 cl 330 €
Bollinger, Grande Année	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

Crémant belge, «Osé», <i>Domaine Tour de Tilice</i>	55 €
---	------



AUTORE

BAR&RESTAURANT



LES BLANCS

SAVOIE

	«Sous La Roche», <i>Domaine Saint-Romain</i>	38 €
♥	Apremont, <i>Domaine Guillaume Pin</i>	44 €
	<i>Chignin-Bergeron, Domaine Quénard et Fils</i>	44 €
	<i>Roussette de Savoie, «Altesse», Domaine Dupasquier</i>	45 €
	<i>Abymes, «Hors Norme», Paul Gadenne</i>	47 €
🍃	<i>Vin de France, «Les 1^{ers} récoltants» - macération, Domaine Quenard & Fils</i> ..	47 €
🍃	<i>Allobroges, «Argile», Domaine des Ardoisières</i>	49 €
	<i>Mondeuse Blanche, "Prestige", Domaine Grisard</i>	58 €
🍃	<i>Chignin Bergeron, «Summertime», Ludovic Archer</i>	96 €

ALSACE

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

LOIRE

	<i>Quincy, «Les Niorles», Domaine Laporte</i>	48 €
	<i>Saumur, «Un Puzzle», Domaine de l'Ours Bleu</i>	52 €
	<i>Pouilly-Fumé, «La Moynerie», Domaine Michel Redde</i>	62 € 150 cl 140 €
	<i>Sancerre, Château Fontaine Audon, "Terres de Silex", Domaine Hubert Brochard</i>	62 €



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>	52 €
	Montagny 1 ^{er} cru, <i>Vignerons de Buxy</i>	54 €
♥	Mâcon Milly Lamartine, "Le Clos", <i>Domaine Alexis Pollier</i>	48 €
	Coteaux Bourguignons, "Magmatum Vieilles Vignes", <i>Bernard Rion</i>	58 €
♥	Chablis, Denis et Isabelle Pommier	60 €
	Pouilly-Fuissé, <i>Domaine Alexis Pollier</i>	65 €
	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 €
	Chassagne Montrachet, <i>Domaine Chanson</i>	145 €
	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

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

SUD-OUEST

	Vin de France, "Fontaine de Coincy", <i>Domaine de Toujun</i>	42 €
--	---	------

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* .. 42 €

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, «Galilée», Israel, *Yarden, Chardonnay* 68 €



AUTORE

BAR&RESTAURANT



LES ROSÉS

PROVENCE

 Côtés de Provence, «Murmure de Gaïa»	42 €
 Côteaux Varois, <i>Château Favori</i>	48 € 150 cl 100 €
 Côtés de Provence «Clos Réal»,	54 €
Côtés de Provence «Miraval»,	59 €
Côtés de Provence «Whispering Angel», <i>Caves d'Esclans</i>	65 € 150 cl 135 €




AUTORÉ

BAR&RESTAURANT




LES ROUGES


SAVOIE

Gamay Cru, «Jongieux», <i>Domaine Saint-Romain</i>	36 €
Mondeuse, «1949», <i>Maison Cavallé</i>	40 €
Pinot Noir, «La Bigarel», <i>Philippe & Sylvain Ravier</i>	45 €
Vin de France, «Les Gamins», <i>Petit Pressoir</i>	55 €
 Gamay, «El Sheitan», <i>Château de Mérande</i>	60 €
 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>	51 €
 Fixin, <i>Domaine Frédéric Magnien</i>	75 €
Pinot noir, «Les Verduns», <i>Domaine Chantal Lescure</i>	78 €
Monthélie, «Les Sous Roches», <i>Fanny Sabre</i>	85 €
Mercrey 1 ^{er} Cru, «En Sazenay», <i>Domaine de Suremain</i>	90 €
 Pernand-Vergelesses, <i>Domaine Chanson</i>	110 €
 Rully 1 ^{er} Cru, «Préaux», <i>Eric de Suremain</i>	125 €
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 €
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

🍷 Côte-du-Rhône Villages, «L'Effronté», <i>Domaine de la fille des Vignes</i> 48 €	
🍷 Lirac, <i>Clos Mont Olivet</i>	46 €
🍷 Côte du Rhône, «Saint-Maurice», <i>Domaine Chastel Samson</i>	47 €
🍷 Côte-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 110 €
🍷 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 €
Côte-Rotie, «La Landonne», <i>E. Guigal</i>	535 €
Côte-Rotie, «La Turquie», <i>E. Guigal</i>	535 €
Côte-Rotie, «La Moulinne», <i>E. Guigal</i>	535 €



AUTORE

BAR&RESTAURANT

LANGUEDOC-ROUSSILLON

♥	🍃	Vin de France, Merlot, "L'Idiot", Maison Ventenac	38 €
	🍃	Syrah, «Marcel», <i>Domaine de Rhodes</i>	38 €
	🍃	Vin de France, «La Vinhota», <i>Domaine Balansa</i>	40 €
♥	🍃	Vallée du Paradis, «La Banquière boit rouge», 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>	50 €
		Vallée du Paradis, "Fitou", <i>Maria Fita</i>	150 cl 90 €

SUD-OUEST

Malbec 100%, «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 1 ^{er} Grand Cru Classé, <i>Château Margaux</i>	1250 €
	Pauillac 1 ^{er} Grand Cru Classé, <i>Château Lafite Rothschild</i>	1950 €



AUTORÉ


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 €
	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 €
	Sassicaïa, Tenuta San Guido	850 €

*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.*

*La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.
The consumption of alcoholic beverages during pregnancy, even in small amounts, can have serious consequences on the child's health.*



AUTORE

BAR&RESTAURANT