



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 46 €

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 44 €**

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 49 €

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

Chablis, "La Pierrelée", Domaine de la Chablisienne..... 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 .. 44 €

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

IGT Lazio, Italie, «Quinto», Cincinnato 39 €

Découverte iodées avec des arômes de fruits jaunes.



AUTORÉ

BAR & RESTAURANT

♡ NOS COUPS DE CŒURS (SUITE) ♡

LES ROUGES

🍷 **Vin de France, 100% Merlot, "L'Idiot", Maison Ventenac, BIO 39 €**

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

Côtes-du-Rhône Villages, «L'Effrontée»,

Domaine de la fille des Vignes 49 €

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

Lirac, Clos Mont-Olivet 47 €

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

Côtes du Rhône, «Saint-Maurice», Domaine Chastel Samson 49 €

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.

IGT Lazio, Italie, «Lelio», Cincinnato 39 €

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

Saint-Estèphe, Château Coutelin-Merville 67 €

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.*



AUTORE

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	340 €

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>	46 €
	Chignin-Bergeron, <i>Domaine Quénard et Fils</i>	45 €
	Roussette de Savoie, «Altesse», <i>Domaine Dupasquier</i>	46 €
	Abymes, «Hors Norme», <i>Paul Gadenne</i>	48 €
🍷	Vin de France, «Les 1 ^{ers} récoltants» - macération, <i>Domaine Quénard & Fils</i> ..	47 €
🍷	Allobroges, «Argile», <i>Domaine des Ardoisières</i>	50 €
	Vin de France, «Hors du Temps», <i>Domaine Grisard (moelleux)</i>	50 €
	Mondeuse Blanche, «Signature», <i>Domaine Le Caveau Bugiste</i>	58 €
🍷	Chignin Bergeron, «Le Jaja», <i>Gilles Berlioz</i>	77 €
🍷	Chignin Bergeron, «Summertime», <i>Ludovic Archer</i>	96 €

ALSACE

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

LOIRE

	Quincy, «Les Niorles», <i>Domaine Laporte</i>	49 €
	Saumur, «Un Puzzle», <i>Domaine de l'Ours Bleu</i>	52 €
	Pouilly-Fumé, «La Moynerie», <i>Domaine Michel Redde</i>	62 € 150 cl 140 €
	Sancerre, Château Fontaine Audon, «Terres de Silex», <i>Domaine Hubert Brochard</i>	62 €



AUTORE

BAR & RESTAURANT

BOURGOGNE

	Vin de France, Chardonnay, «Les Cotilles», <i>Domaine Roux Père & Fils</i>	44 €
	Bourgogne Aligoté, «Les Moutots», <i>Jean-Claude Boisset</i>	54 €
	Montagny 1 ^{er} cru, <i>Vignerons de Buxy</i>	58 €
♥	Mâcon Milly Lamartine, "Le Clos", <i>Domaine Alexis Pollier</i>	49 €
	Coteaux Bourguignons, "Magmatum Vieilles Vignes", <i>Bernard Rion</i>	59 €
♥	Chablis, "La Pierrelée" <i>Domaine de la Chablisienne</i>	60 €
	Pouilly-Fuissé, <i>Domaine Alexis Pollier</i>	67 €
	Hautes Côtes de Beaune, <i>Domaine Agnès Paquet</i>	83 €
	Saint-Aubin, «Vieilles Vignes», <i>Domaine Roux Père et fils</i>	92 €
🍷	Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru «Sous Frétille», <i>Domaine Pavelot</i>	135 €
	Chassagne Montrachet, <i>Domaine Chanson</i>	150 €
	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>	315 €
	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

🍷	IGP Méditerranée, Viognier fût, <i>Domaine Bastide-Jourdan</i>	39 €
🍷	Côtes-du-Rhône, "Le P'tite Côte", <i>Domaine du Trapadis</i>	39 €
♥	«J'suis blanc comme un cul», <i>Domaine Chastel Samson</i>	44 €
	Crozes-Hermitage, "Les Meysonniers", <i>M. Chapoutier</i>	63 €
	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* .. 44 €

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

🍷 IGT Lazio, Italie, «Quinto», *Cincinnato* 39 €

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

🍷 Penedes, Espagne, «BN», *Partida Creus (vin naturel)* 45 €

Syrie, «Lattaquié», *Bargylus* 65 €

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



AUTORE

BAR & RESTAURANT



LES ROSÉS

PROVENCE

🍷	Côtes de Provence, «Murmure de Gaïa»	44 €
	Côtes de Provence, «Cuvée Prestige», Château Minuty	75 cl 48 € 150 cl 98 €
	 Jéroboam 300 cl 200€ Mathusalem 600 cl 400€	
🍷	Côteaux Varois, Château Favori	50 € 150 cl 100 €
	Côtes de Provence, «Rose et Or», Château Minuty	52 €
🍷	Côtes de Provence «Clos Réal»	54 €
	Côtes de Provence «Miraval»	59 €
	Côtes de Provence «Whispering Angel», Caves d'Esclans	65 € 150 cl 135 €



AUTORE

BAR & RESTAURANT



LES ROUGES

SAVOIE

	Gamay, <i>Domaine Saint-Romain</i>	38 €
	Mondeuse, «1949», <i>Maison Cavaillé</i>	42 €
	Pinot Noir, «La Bigarel», <i>Philippe & Sylvain Ravier</i>	47 €
	Vin de France, «Les Gamins», <i>Petit Pressoir</i>	55 €
	Mondeuse, «Elixir», <i>Domaine Saint-Romain</i>	56 €
	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> ..	54 €
	Fixin, Domaine Frédéric Magnien	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>	95 €
	Permand-Vergelesses, <i>Domaine Chanson</i>	120 €
	Rully 1 ^{er} Cru, «Préaux», <i>Eric de Suremain</i>	129 €
	Pommard 1 ^{er} Cru, <i>Guillaume Baduel</i>	145 €



AUTORE

BAR & RESTAURANT

BOURGOGNE (SUITE)

Nuits-Saint-Georges, «Au Bas de Combe», Domaine Coudray-Bizot	195 €
Beaune 1 ^{er} Cru, Clos des Fèves, Domaine Chanson	220 €
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru, Domaine A et B Rion	265 €
Clos Vougeot, "Grand Cru", Domaine Frédéric Magnien	320 €
 Chambertin Grand Cru, Domaine Tortochot	535 €
Clos des Lambrays	750 €
 Chambertin Grand Cru, Domaine Trapet.....	1150 €

BEAUJOLAIS

Morgon «Vieilles Vignes», Domaine de la Bêche	39 €
Saint-amour, Domaine de la Pirolette	47 €
 Moulin-à-Vent, Domaine Richard Rottiers	52 €

VALLÉE DU RHÔNE

  Côtes-du-Rhône Villages, «L'Effrontée», Domaine de la fille des Vignes	49 €
 Lirac, Clos Mont Olivet	47 €
 Côtes du Rhône, «Saint-Maurice», Domaine Chastel Samson	49 €
 Côtes-du-Rhône, Domaine Bastide-Jourdan, Grande Réserve	49 €
Vacqueyras, «La Ballade des Anglès», Domaine Bois de Saint-Jean	50 € 150 cl 110 €
 Crozes-Hermitage, Domaine Aléofane, Natacha Chave	68 €
 Châteauneuf-du-Pape, Château de Maucoil	84 €
Côte-Rôtie, «Harmony», Christophe Semaska	100 €
 Saint Joseph, «Les Granilites», Domaine Chapoutier	89 €
Côte-Rôtie, «Bonniviers», Yves Cuilleron	160 €
Côte-Rotie, «La Landonne», E. Guigal	535 €
Côte-Rotie, «La Turquie», E. Guigal	535 €
Côte-Rotie, «La Moulinne», E. Guigal	535 €



AUTORE

BAR&RESTAURANT

LANGUEDOC-ROUSSILLON

♥	🍷	Vin de France, 100% Merlot, "L'Idiot", Maison Ventenac	39 €
	🍷	Syrah, «Marcel», <i>Domaine de Rhodes</i>	39 €
	🍷	Vin de France, «La Vinhota», <i>Domaine Balansa</i>	40 €
♥	🍷	Vallée du Paradis, «La Banquière boit rouge», Maria Fita	44 €
		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>	44 €
	Haut-Médoc, <i>Château Sénéjac, Comte de Sénéjac</i>	50 €
	Graves, <i>Château Beaugard Ducasse</i>	52 €
♥	Saint-Estèphe, Château Coutelin-Merville	67 €
	Pomerol, «La Ballade de la Pointe», <i>Château la Pointe</i>	80 €
	Margaux Grand Cru Classé, <i>Château Prieuré-Lichine</i>	115 € 150 cl 245 €
	Pomerol, <i>Fugue de Nenin</i>	130 €
	Saint-Estèphe, <i>La Dame de Montrose</i>	155 €
	Pessac Léognan Grand Cru Classé, <i>Château de Fieuzal</i>	161 €
	Saint-Emilion Grand Cru, <i>Château Bellefont-Belcier</i>	170 €
	Saint-Julien, <i>Clos du Marquis</i>	205 €
	Margaux Grand Cru Classé, <i>Château Brane-Cantenac</i>	290 €
	Pauillac Grand Cru Classé, <i>Château Lynch-Bages</i>	330 €
	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 €



AUTORE

BAR & RESTAURANT

RESTE DU MONDE

 	IGT Lazio, Italie, «Lelio», Cincinnato	39 €
	DOC Primitivo di Manduria, Italie, «Uno», Masseria La Volpe	47 €
	DOCG Amarone Della Valpolicella, Italie, Cantina Castelnuovo del Garda...	65 €
	DOCG Barbaresco, Italie, Baronetto	78 €
	Penedes, Espagne, Bio, Partida Creus	48 €
	DAC 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.*



AUTORÉ

BAR&RESTAURANT