



A U T O R È

BAR&RESTAURANT

L E S V I N S

♡ NOS COUPS DE CŒURS ♡

LES BLANCS

🍷 **Lazio, Italie, «Quinto», Cincinnato, BIO** 39 € | Verre 7 €
Découverte italienne, de la minéralité et des arômes sur la pêche.

**Côtes du Rhône, «J'suis blanc comme un cul»,
Domaine Chastel Samson** 44 € | Verre 8 €
Un vin léger, des fruits frais et un côté floral.

**Vin de France, Chardonnay, «Marie-Rose»,
Domaine de Rhodes** 44 € | Verre 8 €
Un vin léger, des fruits frais et un côté floral.

🍷 **Apremont, Domaine Guillaume Pin, BIO** 46 € | Verre 8 €
De la fraîcheur, une belle acidité, parfait pour découvrir un blanc de Savoie.

**Pouilly-Fumé, «La Moynerie»,
Domaine Michel Redde** 62 € | Verre 11 €
Croquant sur les agrumes et la vivacité.

Chablis, Denis et Isabelle Pommier 72 € | Verre 13 €
Minéralité, intensité, la finesse de la Bourgogne.



AUTORE

BAR & RESTAURANT

♡ NOS COUPS DE CŒURS (SUITE) ♡

LES ROUGES



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

Domaine de la fille des Vignes, BIO 49 € | Verre 7 €

Des tanins soyeux, des fruits rouges et des notes légèrement épicées.

Lirac, Clos Mont-Olivet 51 € | Verre 8 €

Une bouche généreuse, des fruits noirs et de la rondeur.

Saint-Estèphe, Château Coutelin-Merville 67 € | Verre 11 €

De la structure, de la profondeur et des tanins équilibrés.

Fixin, Domaine Frédéric Magnien 75 € | Verre 13 €

L'élégance du Pinot noir en Bourgogne.

Saint Maurice 49 € | Verre 8 €

De l'amplitude, des fruits mûrs, un vin ensoleillé.



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 € 150 cl 175 €
Gounel-Lassalle, Esprit Voyageur	90 €
Drappier, Brut Nature.....	100 €
Deutz, Brut Classic	110 €
Ruinart Brut	114 € 150 cl 230 €
Moët & Chandon	126 € 150 cl 258 €
Ruinart, Blanc de Blanc	165 € 150 cl 345 €
Bollinger, Grande Année	210 €
Dom Pérignon	345 €

ROSÉ

Billecart-Salmon, Brut	170 €
Ruinart	162 €

SAVOIE

Crémant de Savoie «Bulles alpines», Authentique Maison Perret	45 €
---	------

RESTE DU MONDE

Crémant belge, «Osé», Domaine Tour de Tilice.....	55 €
---	------



AUTORE

BAR&RESTAURANT



LES BLANCS

SAVOIE

	«Sous La Roche», <i>Domaine Saint-Romain</i>	40 €
♥	Apremont, <i>Domaine Guillaume Pin</i>	46 € Verre 8 €
🍷	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 €
🍷	Allobroges, «Argile», <i>Domaine des Ardoisières</i>	50 €
	Vin de France, «Hors du temps»	50 €
	Allobroges, «Avalanche», <i>Fabien Trosset</i>	54 €
	Mondeuse Blanche, «Signature», <i>Le Caveau Bugiste</i>	58 €
	Mondeuse, «Cricri», <i>Gilles Berlioz</i>	68 €
🍷	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 €
	Pinot Gris, «Réserve», <i>Domaine Jean-Baptiste Adam</i>	46 €
🍷	Riesling, «Les Eléments», <i>Domaine Bott-Geil</i>	56 €

LOIRE

🍷	Touraine, «Trinqu'âmes», <i>La Grange Tiphaine</i>	46 €
	Quincy, «Les Niorles», <i>Domaine Laporte</i>	49 €
🍷	Saumur, «Un Puzzle», <i>Domaine de l'Ours Bleu</i>	52 €
	Savennière, «Les Grands Bureaux», <i>Château de Varenne</i>	56 €
	Pouilly-Fumé, «La Moynerie», <i>Domaine Michel Redde</i>	62 € 150 cl 140 € Verre 13 €
	Sancerre, «La Paradis», <i>Domaine du Nozay</i>	68 €



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 €
	Mâcon Village, «Un porc, ex porc», <i>Marcel Couturier</i>	55 €
	Coteaux Bourguignons, «Magnum 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 €
☞	Chablis, Denis et Isabelle Pommier	72 € Verre 13 €
	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

🍷	Méditerranée, Viognier fût, <i>Domaine Bastide-Jourdan</i>	39 €
	Côtes du Rhône, «J'suis blanc comme un cul», Domaine Chastel Samson	44 € Verre 8 €
	Collines Rhodaniennes, François Villard, <i>Les Contours de Mairlant</i>	52 €
	Crozes-Hermitage, «Les Meysonniers», <i>M. Chapoutier</i>	63 €
	Saint Joseph, <i>Domaine Pierre Gaillard</i>	86 €
	Condrieu, «Terroirs», <i>François Merlin</i>	96 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Pays d'Oc, Chardonnay Réserve, *Domaine Paul Mas* 42 €



Vin de France, Chardonnay, «Marie-Rose»,
Domaine de Rhodes **44 € | Verre 8 €**

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

Côtes de Sambre et Meuse, «O de Craie», *Vin de Liège (Belgique)* 56 €



Lazio, Italie, «Quinto», *Cincinnato* **39 € | Verre 7 €**

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

Syrie, «Lattaquié», *Bargylus* 65 €

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



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



AUTORE

BAR&RESTAURANT



LES ROSÉS

PROVENCE

	Côtes de Provence, «Murmure de Gaïa»,	44 €
	Côteaux Varois, <i>Château Favori</i>	50 €
	Côtes de Provence, «Cuvée Prestige», <i>Château Minuty</i>	52 € 150 cl 112 €
	 <i>Jéroboam 300 cl 220€ Mathusalem 600 cl 440€</i>	
	Côtes de Provence, «Miraval»	59 €
	Côtes de Provence, «Whispering Angel», <i>Caves d'Esclans</i>	65 € 150 cl 135 €
	Côtes de Provence, «Rose & Or», <i>Chateau Minuty</i>	76 €



AUTORE

BAR & RESTAURANT



LES ROUGES

SAVOIE

Mondeuse, Jean Vullien	38 €
Gamay de Savoie, Domaine Saint-Romain	40 €
Pinot Noir, «La Bigarel», Philippe & Sylvain Ravier	47 €
Vin de France, «Les Gamins», Petit Pressoir	55 €
Mondeuse, «Elixir», Domaine Saint-Romain	56 €
 Gamay, «El Sheitan», Château de Mérande	60 €
 Mondeuse, «Bibi», Gilles Berlioz	74 €
 Mondeuse, «Totem», Ludovic Archer	89 €

LOIRE

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

BOURGOGNE

Bourgogne, «Auguste», Compté Senard	54 €
 Fixin, Domaine Frédéric Magnien	75 € Verre 13 €
Pinot noir, «Les Verduns», Domaine Chantal Lescure	78 €
Monthélie, «Les Sous Roches», Fanny Sabre	85 €
Mercury 1 ^{er} Cru, «En Sazenay», Domaine de Suremain	95 €
 Pernand-Vergelesses, Domaine Chanson	120 €
 Rully 1 ^{er} Cru, «Préaux», Eric de Suremain	129 €



AUTORE

BAR & RESTAURANT

BOURGOGNE (SUITE)

Pommard 1 ^{er} Cru, <i>Guillaume Baduel</i>	145 €
Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru, «Les Valozières», <i>Comte Senard</i>	168 €
Nuits-Saint-Georges, «Au Bas de Combe», <i>Domaine Coudray-Bizot</i>	195 €
Beaune 1 ^{er} Cru, <i>Clos des Fèves, Domaine Chanson</i>	220 €
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru, <i>Latour</i>	265 €
Clos Vougeot, "Grand Cru", <i>Domaine Frédéric Magnien</i>	320 €
Echezeau Grand Cru, <i>Domaine Frédéric Magnien</i>	465 €
 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>	41 €
Saint-amour, <i>Domaine de la Pirolette</i>	47 €
 Moulin-à-Vent, <i>Domaine Richard Rottiers</i>	52 €

VALLÉE DU RHÔNE

  Côtes-du-Rhône Villages, «L'Effrontée», <i>Domaine de la fille des Vignes</i>	49 € Verre 7 €
 Côtes du Rhône, «Saint-Maurice», <i>Domaine Chastel Samson</i>	49 € Verre 8 €
 Lirac, <i>Clos Mont Olivet</i>	47 € Verre 8 €
 Côtes-du-Rhône, <i>Domaine Bastide-Jourdan, Grande Réserve</i>	52 €
Vacqueyras, «La Ballade des Anglès», <i>Domaine Bois de Saint-Jean</i>	54 € 150 cl 116 €
 Crozes-Hermitage, <i>Domaine Aléofane, Natacha Chave</i>	68 €
Saint-Joseph, «Sybarite», <i>Aurélien Chatagnier</i>	87 €
Châteauneuf-du-Pape, <i>Méridion, Famille Perrin</i>	98 €
Côte-Rôtie, «Harmony», <i>Christophe Semaska</i>	100 €
Côte-Rôtie, «Bonniviers», <i>Yves Cuilleron</i>	160 €
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, 100% Merlot, «L'Idiot», Maison Ventenac	39 €
	Syrah, «Marcel», Domaine de Rhodes	39 €
	Vin de France, «La Vinhota», Domaine Balansa	40 €
	Vallée du Paradis, «La Banquière boit rouge», Maria Fita	44 €
	Terrasses du Larzac, «Grain de Folie», Mas Combarala	48 €
	Pic Saint-Loup, «Le Loup des Costes», Domaine Haut-Lirou	50 €
	Côtes du Roussillon, «Les Sorcières», Clos des fées	58 €
	Vallée du Paradis, "Fitou", Maria Fita	150 cl 90 €

SUD-OUEST

Malbec 100%, «A Boar», Château Saint-Aubin	38 €
--	------

BORDEAUX

	Côtes de Bourg, Château le Monastère	44 €
	Haut-Médoc, Château Sénéjac, Comte de Sénéjac	50 €
	Graves, Château Beauregard Ducasse	52 €
	Saint-Estèphe, Château Coutelin-Merville	67 € Verre 11 €
	Pomerol, «La Ballade de la Pointe», Château la Pointe	80 €
	Margaux Grand Cru Classé, Château Prieuré-Lichine	115 € 150 cl 245 €
	Pomerol, Fugue de Nenin	130 €
	Saint-Estèphe, La Dame de Montrose	155 €
	Pessac Léognan Grand Cru Classé, Château de Fieuzal	161 €
	Saint-Emilion Grand Cru, Château Bellefont-Belcier	170 €
	Saint-Julien, Clos du Marquis.....	205 €
	Margaux Grand Cru Classé, Château Brane-Cantenac	290 €
	Pauillac Grand Cru Classé, Château Lynch-Bages	330 €
	Saint Julien 2ème Grand Cru Classé, Château Léoville Barton	405 €
	Pauillac, Petit Mouton de Mouton Rothschild	645 €
	Pessac Léognan 1 ^{er} Cru Grand Cru Classé, Château Haut-Brion	850 €
	Saint-Emilion 1 ^{er} Cru Grand Cru Classé, Château Cheval Blanc	910 €
	Margaux 1 ^{er} Grand Cru Classé, Château Margaux	1250 €
	Pauillac 1 ^{er} Grand Cru Classé, Château Lafite Rothschild	1950 €



AUTORE

BAR & RESTAURANT

RESTE DU MONDE

	Lazio, Italie, «Lelio», Cincinnato	39 €
	Primitivo di Manduria, Italie, «Uno», Masseria La Volpe	47 €
	Amarone Della Valpolicella, Italie, Cantina Castelnuovo del Garda.....	65 €
	Barbaresco, Italie, Baronetto	78 €
	Penedes, Espagne, Bio, Partida Creus (vin naturel)	48 €
	Côtes de Sambre et Meuse, Belgique, «Odyssée», Vin de Liège	52 €
	Burgenland, Autriche, «Kalkundkiesel», Claus Presinger	68 €
	Maroc, «Tandem», Alain Graillot	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