

Vins

Vin Rouge / Red Wine

Bordeaux (Château Vieille Tour) Esprit de Terroir - Côtes de Bordeaux.. 2021 - 5,50€ (14cl) 26,00€ (75cl) Cépage : 90% Merlot - 10% Cabernet
Bordeaux (Château Vieille Tour) Sélection - Côtes de Bordeaux 2022 - 6,50€ (14cl) 29,00€ (75cl) Cépage : 80% Merlot - 20% Cabernet
Bordeaux (Château Vieille Tour) Exception - Côtes de Bordeaux 2020 - 7,50€ (14cl) 34,00€ (75cl) Cépage : 80% Merlot - 20% Cabernet
Medoc (Château Fort Garance) 2020 - 6,50€ (14cl) - 30,00€ (75cl) Cépage : Merlot - Cabernet Sauvignon
Montagne Saint Emilion (Château La vallée) Vin Bio 2019 - 7,50€ (14cl) - 33,00€ (75cl) Cépage : 100% Merlot
Lussac Saint-Emilion (Château Tabuteau) 2021 - 9,00€ (14cl) - 42,00€ (75cl) Cépage : 75% Merlot - 25% Cabernet Franc
Graves (Château de Vimont) 2019 - 34,00€ (75cl) Cépage : 80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon
Pessac Leognan (Château La Pommeraie de Brown) Grand vin de Graves 2020 - 59,00€ (75cl) Cépage : Cabernet Sauvignon : 70 % - Merlot : 30 %
Saint-Emilion (Château Roc De Candale) Grand Cru 2016 - 64,00€ (75cl) Cépage : Merlot et Cabernet Franc 25% - Cabernet Sauvignon 10% - Malbec 3%
Saint-Emilion (Château Guillemin La Gaffelière) Grand Cru 2016 - 82,00€ (75cl) Cépage : Merlot 32% - Cabernet Franc
Margaux (Château La Tour de Mons) 2019 - 74,00€ (75cl) Cépage : 38% Cabernet Sauvignon - 6% Petit Verdot - 56% Merlot
Margaux (Château Brio de Cantenac Brown) 2017 - 92,00€ (75cl) Cépage : 65% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc
Pauillac (Château Fleur de Pedesclaux) 2016 - 89,00€ (75cl) Cépage : 89% Merlot - 2% Cabernet Franc - 6% Cabernet Sauvignon - 3% Petit Verdot
Pomerol (Château Benjamin de Beaugard) 2016 - 74,00€ (75cl) Cépage : 70% Merlot - 30% Cabernet Franc
Lalande de Pomerol (Château Vieux Gachet) Cuvée Éminence 2017 - 45,00€ (75cl) Cépage : 70% Merlot - 20% Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon
Saint-Julien (Château Fiefs de Lagrange) 2015 - 99,00€ (75cl) Cépage : 65% Merlot - 5% Cabernet Sauvignon - 30% Cabernet Franc
Saint Estèphe (Château Lilian Ladouys) Cru bourgeois 2011 - 74,00€ (75cl) Cépage : 62% Merlot - 33% Cabernet Sauvignon - 3% Petit Verdot - 2% Cabernet Franc
Maranges (Château Clos du Rois) 1er Cru 2022 - 92,00€ (75cl) Cépage : Pinot Noir
Beaujolais Village (Château La Mésange bleue) 2022 - 29,00€ (75cl) Cépage : Gamay Noir
Brouilly (Château Châtelan) 2022 - 45,00€ (75cl) Cépage : 85% Gamay - 15% : Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté et Melon
Côtes du Rhône (Château GUILLAUME II Seigneur de Laudun) 2021 - 7,00€ (14cl) - 31,00€ (75cl) Cépage : Grenache 50% - Syrah et Mourvèdre 25%

Vin Rosé / Rosé Wine

Bordeaux Rosé (Château Vieille Tour) 6,00€ (14cl) - 28,00€ (75cl) Cépage : 50% Merlot - 25% Malbec - 25% Cabernet Sauvignon
Côtes de Provence (Château Cavalier) 41,00€ (75cl) Cépage : Grenache - Cinsault - Syrah - Cabernet - Carignan - Mourvèdre - Tiburen

Vin Blanc / White Wine

Apremont de Savoie (Château Vin de Savoie d'OC)	6,00€ (14cl) - 13,00€ (37,5cl) - 28,00€ (75cl)
Cépage : Jacquère	
Bordeaux (Château Vieille Tour) Liquoreux	5,50€ (14cl) 27,00€ (75cl)
Cépage : 100% Vieux Sémillon	
Bordeaux Sec (Château Vieille Tour) Cuvée Éminence	26,00€ (75cl)
Cépage : 90% Sauvignon - 10% Sémillon	
Gewurztraminer (Château Turckheim) - <i>Vin d'Alsace AOP</i> Moelleux	9,50€ (14cl) - 45,00€ (75cl)
Cépage : Gewurztraminer	
Riesling (Château Turckheim) - <i>Vin d'Alsace AOP</i>	38,00€ (75cl)
Cépage : Riesling	
Chardonnay (Château Barton & Guestier) - <i>Vin de Pays d'OC</i>	30,00€ (75cl)
Cépage : 100% Chardonnay - IGP Pays d'Oc	
Chablis (Château Les Opales) - <i>Vin de Bourgogne AOC</i>	13,00€ (14cl) - 65,00€ (75cl)
Cépage : Chardonnay	

Champagne

Champagne Malard Excellence Brut 75 CL	88,00€
Coupe de Champagne Malard Excellence Brut 15 CL ...	18,00€

Nos Pichets

Rouge (Bordeaux)	50cl= 14,00€	Au verre 14cl= 4,50€
Rosé (Côtes de Provence)	50cl= 14,00€	Au verre 14cl= 4,50€
Blanc (IGP Méditerranée)	50cl= 14,00€	Au verre 14cl= 4,50€

Informations

Paiement / Payment

- Tous nos prix sont net
- Moyen de paiement Espèces ou Carte de Crédit (Visa / Amex) / **Cash or Credit Card Visa/Amex**
- Les chèques et les tickets restaurants ne sont pas acceptés / **Checks are not accepted**
- Le paiement de l'addition se fait à table / **Payment is made at the table**

WiFi

- Login : Marmiton de Lutèce
- Mot de passe : 123456789

Réseaux Sociaux & Avis / Social Networks & Reviews

- Laissez nous un avis sur Google ou Tripadvisor / **Leave us a review on Google or Tripadvisor**
- Suivez nous sur instagram @lemarmitondelutece / **Follow us on instagram @lemarmitondelutece**