



AU CŒUR DU
GRAND HÔTEL-DIEU,
JE VOUS INVITE À
ENTRER DANS MON UNIVERS,
CELUI DES PASSIONNÉS DU VIN.
TOUR D'HORIZON
DES VIGNOBLES FRANÇAIS,
RÉSULTAT D'UNE
RECHERCHE APPROFONDIE
POUR UN
ACCORD ÉQUILIBRÉ AVEC
LA CUISINE DU
CHEF MATHIEU CHARROIS,
VOICI MES
VINS COUPS DE CŒUR.

JULIEN PIERREL
SOMMELIER

IN THE HEART OF THE GRAND HOTEL-DIEU, I AM PLEASED TO INVITE YOU INTO MY WORLD:
A WORLD OF WINE CONNOISSEURS. AN OVERVIEW OF THE FRENCH VINEYARDS,
THE RESULT OF IN-DEPTH RESEARCH TO CREATE A PLEASING HARMONY
WITH THE CUISINE OF CHEF MATHIEU CHARROIS.
HERE ARE MY VERY FAVOURITE WINES.

JULIEN PIERREL - SOMMELIER

VINS AU VERRE

Page 2

CHAMPAGNE

Pages 3-4

ALSACE & JURA

Page 5

LOIRE

Page 6

BOURGOGNE

Pages 7-8

BEAUJOLAIS

Page 8

RHÔNE

Pages 9-10

PROVENCE

Page 11

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Page 12

BORDEAUX

Page 13

APÉRITIFS - APERITIVO

Pages 14

SPIRITUEUX - SPIRITS

Page 15-16

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Page 17

THÉS & INFUSIONS - TEA & HERBAL TEA

Page 18

« QUI SAIT DÉGUSTER NE BOIT PLUS JAMAIS DE VIN MAIS GOÛTE DES SECRETS. »
SALVADOR DALÍ

« HE WHO KNOWS HOW TO TASTE WINE DOES NOT DRINK WINE BUT SAVORS SECRETS. »
SALVADOR DALÍ

Vin au verre

Wine by the glass

12 cl

Vin rosé

IGP Pays d'OC, Puech-Haut Prestige, 2018 10 €

Côtes-de-Provence, Château Minuty Cuvée Prestige, 2018 12 €

Vin blanc

IGP Ardèche, Viognier, François Grenier, Les Jardins, 2018 9 €

Graves, Château Villa Bel-Air, 2016 11 €

Pouilly Vinzelles, Château des Bachelards, 2017 12 €

Vin rouge

Morgon, Grégoire Hoppenot « Corcelette », 2018 10 €

Graves, Château Villa Bel-Air, 2015 11 €

Saint-Joseph, Domaine de Rochevine, 2016 12 €

Mercurey 1^{er} Cru, Clos du Roi Château de Chamirey, 2016 15 €

Vin liquoreux

Coteaux-du-Layon, Prestige du Plessis 2018 10 €

Maury, 6 ans d'âge, Grande Réserve 12 €

Champagne à la coupe Champagne by the glass

12 cl

Brut

Lombardi Brut Cuvée Axiome 19 €

Veuve Clicquot Carte Jaune Brut 22 €

Rosé

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse 21 €

Veuve Clicquot Rosé 24 €

Champagne

Brut

75 cl 150 cl

Lombardi Axiome « Cuvée Brut »

96 € 188 €

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune

105 € 194 €

Rosé

75 cl 150 cl

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse

104 € 198 €

Veuve Clicquot Rosé

138 €

Louis Roederer Rosé, 2013

146 €

Blanc de Noirs

75 cl

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature Blanc de Noirs, 2010

152 €

Blanc de Blancs

75 cl

Louis Roederer Blanc de Blancs, 2011

154 €

Perrier-Jouët Blanc de Blancs

162 €

RSRV Mumm Grand Cru Blanc de Blancs, 2013

178 €

Prestige

75 cl

Amour de Deutz, 2009

284 €

Dom Pérignon, 2008

338 €

Krug Grande Cuvée, 167^{ème} édition

395 €

Jacques Selosse, Brut Initial Grand Cru Blanc de Blancs

458 €

Jacques Selosse, Rosé Brut Grand Cru

725 €

Dom Pérignon P2, 2000

850 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted

Alsace

Vin blanc

75 cl

Riesling, Domaine Schlumberger, Grand Cru Saering, 2015

63 €

Vin liquoreux

Pinot Gris, Domaine Schlumberger, Grand Cru Kitterlé, 2010

68 €

Jura

Vin blanc

75 cl

Vin Jaune, Domaine Rolet, 2010

94 €

Vin rouge

75 cl

Arbois Trousseau, Domaine Rolet, 2013

41 €

Loire

Vin blanc

75 cl

Sancerre, Domaine Pierre-Martin, Les Monts Damnés, 2018

61 €

Fumé de Pouilly fumé, Didier Dagueneau, 2015

186 €

Pouilly fumé, Didier Dagueneau, Cuvée Silex, 2015

254 €

Vin rouge

75 cl

Saumur-Champigny, Domaine Filliatreau, 2018

46 €

Chinon, Couly Dutheil, Clos de l'Echo, 2015

58 €

Vin liquoreux

75 cl

Coteaux-du-Layon, Prestige du Plessis, 2018

48 €

Bourgogne

Vin blanc

75 cl 150 cl

Macon Lugny, Joseph Drouhin, Les Crays, 2018

41 €

Mercurey, Château de Chamirey, 2018

58 €

Pouilly Vinzelles, Château des Bachelards, 2017

63 €

Chablis, Grand Regnard, 2018

69 € 129 €

Chablis 1^{er} Cru, Joseph Drouhin, Mont de Millieu, 2018

72 €

Pouilly-Fuissé, Tête de Cru Les Perrières, Domaine J.A Ferret, 2015

89 €

Mercurey 1^{er} Cru, Château de Chamirey, La Mission, 2016

94 €

Nuits-Saint-Georges, « Les Terrasses », Monopole, Château-Gris, 2016 129 €

Meursault 1^{er} Cru, « Blagny », Vincent Girardin, 2015

152 €

Puligny Montrachet 1^{er} Cru, « Les Referts », Vincent Girardin, 2015

171 €

Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru, Vincent Girardin, 2015

658 €

Bourgogne

Vin rouge

75 cl

Auxey-Duresses, Domaine Fabien Coche, 2018

59 €

Meursault, Domaine Fabien Coche, 2018

69 €

Mercrey 1^{er} Cru, Clos du Roi Château de Chamirey, 2016

84 €

Santenay 1^{er} Cru « Les Gravières », Vincent Girardin, 2016

91 €

Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru « Les Marconnets », Vincent Girardin, 2015

96 €

Pommard 1^{er} Cru « La Platière », Fabien Coche, 2017

102 €

Vosne Romanée, Joseph Drouhin, 2015

126 €

**Nuit-Saint-Georges 1^{er} Cru, Clos Des Fôrets Saint-Georges,
Domaine de l'Arlot 2014**

168 €

Beaune 1^{er} cru, Clos Des Mouches, Joseph Drouhin 2016

208 €

Beaujolais

Vin rouge

75 cl

Morgon « Corcelette », Grégoire Hoppenot, 2018

44 €

Fleurie, Château des Bachelards, 2016

67 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted

Rhône

Vin blanc

75 cl

IGP Ardèche, Viognier, François Grenier, Les Jardins, 2018	41 €
Saint-Péray, Domaine Courbis, 2018	48 €
Crozes-Hermitage, Jean Esprit « Perles Ivoire », 2017	57 €
Saint-Joseph, François Grenier, Cuvée Fragrance, 2018	59 €
Châteauneuf-du-Pape, Château Mont Redon, 2018	76 €
Condrieu, Maison Les Alexandrins, 2017	98 €
Saint-Joseph, Maison Chapoutier, Les Granits, 2016	136 €
Ermitage, Maison Chapoutier Cuvée 200 ans, 2008	158 €
Condrieu, Domaine Georges Vernay, Les Chaillées de l'Enfer, 2017	164 €

Rhône

Vin rouge

75 cl 150 cl

Lirac, Château Mont Redon, 2016

46 €

Crozes-Hermitage, Le Millepertuis, 2017

48 €

Saint-Joseph, Domaine de Rochevine, 2016

55 €

Saint-Joseph, Domaine Courbis « Les Royes », 2017

69 € 123 €

Côtes du Rhône, L'enclave, Jean Luc Jamet, 2017

74 €

Châteauneuf-du-Pape, Château Maucoil, 2017

94 €

Cornas, Domaine Courbis « Les Eygats », 2017

102 €

Côte-Rôtie, La Sarrasine, Domaine Bonserine, 2017

108 €

Côte-Rôtie, Georges Vernay, Blonde du Seigneur, 2017

141 €

Hermitage, Maison Jaboulet, La Chapelle, 2011

291 €

Hermitage, Maison Jaboulet, La Chapelle, 2006

305 €

Provence

Vin rosé

75 cl 150 cl

Côtes-de-Provence, Minuty Prestige, 2018

46 €

Côtes-de-Provence, By Ott, 2018

49 € 91 €

Côtes-de-Provence Cru classé, Château Sainte-Roseline, 2018

51 €

Bandol, Château Pibarnon, 2016

74 €

Vin blanc

75 cl

Bandol, Domaine Tempier, 2018

77 €

Palette, Château Simone, 2016

109 €

Vin rouge

75 cl

Bandol, Domaine Tempier, 2016

77 €

Palette, Château Simone, 2015

114 €

Languedoc-Roussillon

Vin rosé

75 cl 150 cl

Igp Pays d'oc, Puech Haut, 2018

41 € 78 €

Vin blanc

75 cl

IGP Pays d'Hérault, Mas de Daumas Gassac, 2018

102 €

Vin rouge

75 cl

Igp Pays d'Oc, Chemin de Moscou, 2016

64 €

Vin liquoreux

75 cl

Maury, 6 ans d'âge, Grande Réserve

64 €

Bordeaux

Vin blanc

75 cl

Graves, Château Villa Bel-Air, 2016

51 €

Pessac Léognan, Domaine de Chevalier, 2016

278 €

Bordeaux, Le Pavillon du Château Margaux, 2014

545 €

Vin rouge

75 cl

Graves, Château Villa Bel-Air, 2015

51 €

Saint-Émilion Grand Cru, Château Gaillard, 2014

77 €

Pomerol, Château Nenin, 2006

185 €

Pessac-Léognan, Château Smith Haut Laffite, 2013

208 €

Pessac-Léognan, Château Haut Brion, 2006

960 €

Pauillac, Château Mouton Rothschild, 2004

1 180 €

Vin liquoreux

75 cl

Sauternes, Carmes de Rieussec, 2015

82 €

Sauternes, Château d'Yquem, 2005

750 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted

Apéritifs

Aperitivo

Eau	50 cl	75 cl	Sodas	8 €
Water			Coca Cola, light, zero 33 cl	
Evian	8 €	9 €	Orangina 25 cl	
Badoit	8 €	9 €	7 up 25 cl	
Bières		9 €	Schweppes Tonic 20 cl	
Beers		33 cl		
Grimbergen blonde 6,7°			Apéritifs	
Ninkasi - Brasseur lyonnais depuis 1997			Aperitivo	
Ninkasi - Lyon brewer since 1997			Ricard	4 cl 8 €
Ninkasi Blonde 4°			Suze	5 cl 8 €
Poire, miel			Campari	7 cl 8 €
Pear, honey			Martini Rouge	7 cl 8 €
Ninkasi Blanche 4,8°			Martini Blanc	7 cl 8 €
Céréales, litchi			Kir	12 cl 11 €
Cereals, lychee			Spritz Champagne	20 cl 16 €
Ninkasi Indian Pale 5,4°			Kir Royal	12 cl 18 €
Agrumes, fruits blancs				
Citrus, white fruits				
Triple 8,4°				
Céréales, fruits compotés				
Cereals, fruit compote				

Jus de fruits patrick font

9 €
25 cl

Patrick Font homemade juices

Pomme yuzu du Japon	Pêche de vigne	Poire William
Apple Japanese yuzu	Vine peach	Williams pear
Ananas victoria	Litchi de Madagascar	Banane de Madagascar
Victoria pineapple	Madagascar lychee	Madagascar banana
Jus de tomate noire de Crimée		
Crimean black tomato juice		

Spiritueux Spirits

Gin 4cl *

Citadelle Baies genièvre, anis Juniper berries, anise	44°	France	16 €
G'Vine Floraison Baies, gingembre, réglisse Berries, ginger, liquorice	40°	France	18 €
Malfy Citron, baies de Genièvre Lemon, juniper berries	41°	Italie Italy	16 €
Hendricks Concombre, pétales de rose Cucumber, rose petals	41,4°	Écosse Scotland	18 €
Beefeater 24 Citron, baies genièvre, thé vert Lemon, juniper berries, green tea	45°	Angleterre England	16 €
Monkey 47 Agrumes, poivres Citrus, peppers	47°	Allemagne Germany	18 €

Cognac & Armagnacs 4cl *

Augier l'Océanique 40,1° Tourbé et épicé Peated and spicy			16 €
Martell Cordon bleu 40° Caramel, épices douces, pain d'épices, fèves de cacao Caramel, soft spices, gingerbread, cocoa bean			60 €

*Tonic en accompagnement 4 € / *with tonic 4€

Spiritueux Spirits

Rhum 4cl *

Don Papa Vanille, fruits confits Vanilla, candied fruits	40°	Les Philippines The Philippines	16 €
Havana 7 Cacao, vanille, noisette Cocoa, vanilla, hazelnut	40°	Cuba	18 €
Severin XO Fruits tropicaux, boîtes à cigares Tropical fruits, cigar box	45°	Guadeloupe Guadeloupe islands	22 €

Scotch 4cl

Chivas 18 Fruits secs, chocolat noir Dry fruits, black chocolate	40°	Speyside	26 €
Lagavulin 16 ans Tourbe, orge fumée Peated, malted barley	43°	Islay	26 €
Domaine des Hautes Glaces Moissons Pâtes d'amande, agrumes Almond paste, citrus fruit	44,8°	France	28 €

Liqueurs - liquors 5cl

Chartreuse verte 55°			16 €
Chartreuse jaune 45°			16 €
Chartreuse MOF 45°			26 €

*Soda en accompagnement 4 € / *with soda 4€

Boissons chaudes

Hot drinks

Espresso Espresso	5 €	Latte Coffee Latte	8 €	Chai Latte	9 €
Ristretto	5 €	Cappuccino	8 €	Moccha Tonka	9 €
Allongé Lungo	5 €	Café viennois Viennese coffee	8 €	Chocolat chaud Hot chocolate	10 €
Décaféiné Décaffeinated	5 €	Mocha Coffee Mocha	9 €	Chocolat viennois Viennese chocolate	11€
Noisette Macchiato	6 €	Latte Matcha	9 €		

Thés & infusions

Teas & herbal teas

Thés

9 €

Teas

Bangkok : thé vert, noix de coco, citronnelle, vanille noir, pêche, gingembre

Bangkok: green tea, coconut, lemongrass, black vanilla, peach, ginger

Thé noir chaï

Chai black tea

Thé noir menthe chocolat

Black chocolate mint tea

Thé noir Paris : vanille, cassis, bergamote, caramel

Black tea Paris, vanilla, blackcurrant, bergamot, caramel

Thé blanc winter : white earl grey, bergamote

White winter tea: white earl grey, bergamot

Infusions

9 €

Herbal teas

Rooibos Chai : clou de girofle, cardamome, vanille, cannelle

Rooibos chai: cloves, cardamom, vanilla, cinnamon

Menthe poivrée

Peppermint herbal

Verveine

Verbena