



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.

J U L I E N P I E R R E L
C H E F S O M M E L I E R

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 - CHEF SOMMELIER

VINS AU VERRE

Page 2

CHAMPAGNE

Pages 3-4

ALSACE - JURA & SAVOIE

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

VOYAGE AUTOUR DU MONDE - WORLWIDE JOURNEY

Page 14

APÉRITIFS - APERITIVO

Page 15

SPIRITUEUX - SPIRITS

Pages 16-17

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Pages 18-19

« 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, 2019 10 €

Côtes-de-Provence, Château Minuty Cuvée Prestige, 2019 12 €

Vin blanc

VDP, Viognier, La Champine, Jean Michel Gérin, 2019 9 €

Graves, Château Villa Bel-Air, 2018 11 €

Bourgogne, Pierre Girardin, Éclat de Calcaire, 2018 12 €

Vin rouge

Fleurie, Grégoire Hoppenot « Corcelette », 2019 10 €

Crozes-Hermitage, Laurent Combier, 2019 11 €

Maranges 1^{er} Cru, La Fussièrre, Domaine Bachalet-Monnot 2017 15 €

Vin liquoreux

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

Champagne à la coupe Champagne by the glass

12 cl

Brut

Lombardi Brut Cuvée Axiome 19 €

Deutz Brut 22 €

Rosé

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse 21 €

Deutz Rosé 24 €

Champagne

Brut	75 cl	150 cl
Lombardi Axiome « Cuvée Brut »	96 €	188 €
Deutz Brut	105 €	194 €
Lombardi, Cuvée Hyménée, 2012	195 €	
Rosé	75 cl	150 cl
Lombardi Rosé Cuvée Anthèse	104 €	198 €
Deutz Rosé	138 €	
Louis Roederer Rosé, 2013	146 €	
Blanc de Noirs	75 cl	
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature, Blanc de Noirs, 2010	152 €	
Lombardi, Blanc de Noirs	178 €	
Blanc de Blancs	75 cl	
Louis Roederer Blanc de Blancs, 2013	154 €	
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	162 €	
Prestige	75 cl	
Amour de Deutz, 2010	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

62 cl

Vin Jaune, Domaine Rolet, 2010

94 €

Vin rouge

75 cl

Arbois Trousseau, Domaine Rolet, 2013

41 €

Savoie

Vin blanc

75 cl

**IGP Vin des Allobroges, Domaine Des Ardoisières,
Argile, 2019**

51 €

Loire

Vin blanc 75 cl

Sancerre, Domaine Pierre-Martin, Les Monts Damnés, 2018 61 €

Saumur, Château de Fosse Sèche, Arcane, 2018 63 €

Fumé de Pouilly-Fumé, Didier Dagueneau, 2017 186 €

Pouilly-Fumé, Didier Dagueneau, Pur Sang, 2016 216 €

Pouilly-Fumé, Didier Dagueneau, Cuvée Silex, 2015 254 €

Vin rouge 75 cl

Saumur-Champigny, Domaine Filliatreau, 2018 44 €

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 €

Bourgogne, Pierre Girardin, Éclat de Calcaire, 2018

59 €

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, 2016

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 €

Maranges 1^{er} Cru, La Fussièrre, Domaine Bachelet-Monnot, 2017

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, 2014 - 2015

136 €

**Nuit-Saint-Georges 1^{er} Cru, Clos Des Forêts Saint-Georges,
Domaine de l'Arlot 2013**

168 €

Volnay 1^{er} Cru, Les Champants, Domaine Vincent Bouzereau 2016

184 €

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

208 €

Beaujolais

Vin rouge

75 cl

Fleurie « Corcelette », Grégoire Hoppenot, 2019

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

VDF, Viognier, La Champine, Jean Michel Gérin, 2019

41 €

Saint-Péray, Domaine Courbis, 2018

48 €

Crozes-Hermitage, Jean Esprit « Perles Ivoire », 2018

54 €

Saint-Joseph, François Grenier, Cuvée Fragrance, 2018

59 €

Châteauneuf-du-Pape, Château Mont Redon, 2018

76 €

Condrieu, Maison Les Alexandrins, 2017

94 €

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, Domaine Combiér, Cuvée L, 2019

48 €

Saint-Joseph, Jean-Michel Gérin, 2018

56 €

Saint-Joseph, Domaine Courbis « Les Royes », 2018

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, 2018

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, 2019

46 €

Côtes-de-Provence, By Ott, 2019

49 € 91 €

Côtes-de-Provence Cru classé, Château Sainte-Roseline, 2019

51 €

Les Baux de Provence, Domaine Hauvette, 2018

68 €

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, 2016-2017

77 €

Palette, Château Simone, 2015

114 €

IGP Alpilles, Domaine de Trévallon 2017

En vieillissement
Aging process

Languedoc-Roussillon

Vin rosé

75 cl 150 cl

Igp Pays d'oc, Puech Haut, 2019

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, 2017

64 €

Coteaux-du-Languedoc, Domaine Peyre Rose, « Syrah Léone », 2009

265 €

Vin liquoreux

75 cl

Maury, 6 ans d'âge, Grande Réserve

64 €

Bordeaux

Vin blanc

75 cl

Graves, Château Villa Bel-Air, 2018

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, Haut Cardinal 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 €

Voyage autour du monde Worldwide journey

Espagne

75 cl

Ribera Del Duero, Vega Sicilia Unico Reserva, 2009

745 €

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		10 €	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 9 €
Ninkasi Blonde 4°			Suze	5 cl 9 €
Poire, miel			Campari	7 cl 9 €
Pear, honey			Martini Rouge	7 cl 9 €
Ninkasi Blanche 4,8°			Martini Blanc	7 cl 9 €
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

Patrick Font homemade juices 9 €
25 cl

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

Spiritueux Spirits

Gin 4cl *

Citadelle Baies genièvre, anis Juniper berries, anise	44°	France	17 €
Malfy Citron, baies de Genièvre Lemon, juniper berries	41°	Italie Italy	17 €
Beefeater 24 Citron, baies genièvre, thé vert Lemon, juniper berries, green tea	45°	Angleterre England	17 €
Hendricks Concombre, pétales de rose Cucumber, rose petals	41,4°	Écosse Scotland	19 €
Monkey 47 Agrumes, poivres Citrus, peppers	47°	Allemagne Germany	19 €

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 *

Havana 7	40°	Cuba	19 €
Cacao, vanille, noisette Cocoa, vanilla, hazelnut			
Severin XO	45°	Guadeloupe	22 €
Fruits tropicaux, boîtes à cigares Tropical fruits, cigar box		Guadeloupe islands	

Scotch 4cl

Chivas 18	40°	Speyside	26 €
Fruits secs, chocolat noir Dry fruits, black chocolate			
Domaine des Hautes Glaces Moissons	44,8°	France	28 €
Pâtes d'amande, agrumes Almond paste, citrus fruit			

Liqueurs - liquors 5cl

Chartreuse verte 55°		16 €
Chartreuse jaune 45°		16 €
Génépi des Pères Chartreux		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

La Fabrikathé, jeune maison lyonnaise de thé & infusions premium.

*From La Fabrikathé, a young Lyonnaise tea company,
specialized in high-quality teas and herbal teas*

Thés

9 €

Teas

Thé noir Assam Bio

Organic Assam black tea

Thé noir Earl Grey aux agrumes

Earl Grey black tea with citrus fruits

Thé noir fraise framboise Bio

Organic strawberry and raspberry black tea

Thé vert menthe Bio de Marrakech

Organic mint green tea from Marrakech

Thé vert Sencha Bio

Organic Sencha green tea

Infusions

9 €

Herbal teas

Rooibos Bio mangue, menthe, citron

Organic Rooibos: mango, mint, lemon

Verveine menthe Bio

Organic Verbena minth