



## **CARTE DES VINS 2023**

« LA CAVE ROUGE ET BLANC » — *CAEN*

« LE VOLET QUI *PENCHE* » — *BAYEUX*

*ET* « LES METS CHAI » — *CAEN*

102 RUE SAINT MARTIN - 14000 CAEN  
RESTAURANT-LAVRAIEVIE.FR - 02 14 40 51 54

  @LAVRAIEVIE\_CAEN

## SÉLECTION DE VINS DES CAVES :

- CAVE ROUGE ET BLANC
- LE VOLET QUI PENCHE
- LES METS CHAI

## CHAMPAGNE / VIN PÉTILLANT – 75CL

- PÉTILLANT NATUREL DU MOMENT ————— € 36,00
- BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE « FAVORITE » – Domaine Roussely, Loire ————— € 39,00
- MONTLOUIS SUR LOIRE « TRIPLE ZÉRO » – Domaine de la Taille aux Loups, J. Blot ————— € 56,00
- CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOESSER BRUT « ORIGINE » ————— € 75,00
- CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOESSER BRUT ROSÉ ————— € 85,00
- CHAMPAGNE ORIGIN'ELLE FRANÇOISE BEDEL EXTRA-BRUT BIO ————— € 120,00

## VIN BLANC – 75CL

- MUSCADET SÈVRE & MAINE « BOHALE » — Domaine Petiteau Gaubert ————— € 28,00
- CÔTES DU RHÔNE BLANC « ORACLE » — Château de Manissy ————— € 29,00
- BEAUJOLAIS VILLAGES BLANC « LES POULICHES » — Domaine Cheveau ————— € 31,00
- RIESLING — Domaine Schlegel Boeglin, Alsace ————— € 33,00
- BOURGOGNE « LES BOUTILLETS » — Domaine Cheveau ————— € 35,00
- VDF LOIRE « TRINQU'ÂMES » — Domaine de la Grange Tiphaine, BIO ————— € 37,00
- REUILLY — Domaine Dyckerhoff ————— € 38,00
- VOUVRAY — Domaine le Facteur su'l Vélo , Chenin, BIO ————— € 39,00
- SAINT VÉРАН « CHANTEVIGNE » — Domaine Cheveau ————— € 41,00
- MUSCADET SÈVRE ET MAINE « GRANITE » — Domaine de L'Écu, BIO ————— € 45,00
- CHITRY — Domaine Olivier Morin, Bourgogne ————— € 48,00
- CHABLIS — Domaine Céline et Frédéric Gueguen ————— € 49,00
- MENETOU SALON — Domaine Philippe Gilbert, Loire, BIO ————— € 53,00
- POUILLY FUISSÉ « LES VIGNES DU HAMEAU » — Domaine Cheveau ————— € 54,00
- CROZES HERMITAGE — Domaine des Entrefaux, BIO ————— € 56,00
- ROUSSETTE « BARON DECOUZ » — Domaine Denis et Didier Berthollier ————— € 58,00
- VIRÉ CLESSÉ « M DE QUINTAINE » — Domaine Jean Pierre Michel ————— € 59,00
- POUILLY FUMÉ « ÉLISA » — Domaine Jonhatan et Didier Pabiot, BIO ————— € 60,00
- SANCERRE « CHAVIGNOL » — Domaine Delaporte ————— € 65,00
- MONTAGNY 1ER CRU « LES BURNINS » — Château de Chamilly ————— € 66,00
- SAINT JOSEPH « SOUS L'AMANDIER » — Domaine Christophe Curtat ————— € 75,00

---

## VIN ROSÉ – 75CL

CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ « CHÂTEAU » — Château Sainte Marguerite, BIO	€ 39,00
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ « SYMPHONIE » — Château Sainte Marguerite, BIO	€ 44,00
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ « FANTASTIQUE » — Château Sainte Marguerite, BIO	€ 56,00

## VIN ROUGE – 75CL

● CÔTES DU RHÔNE — Domaine de Pierredon, BIO	€ 29,00
● VAL DE LOIRE — Domaine Astraly, Pinot Noir	€ 32,00
● CÔTES CATALANES « L'EFFET PAPILLON » — Marjorie et Stéphane Gallet	€ 33,00
● BOURGUEIL « AMICALE » — Domaine Bertrand Galbrun, BIO	€ 35,00
● SAINT AMOUR « VILLA VIOLETTE » — Domaine Cheveau	€ 37,00
● CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX « LES PRAIRIES » — Château Pitray Nina Mitjaville	€ 39,00
● MORGON — Domaine Louis Claude Desvignes, Beaujolais	€ 39,00
● BORDEAUX — Clos de la Molénie, BIO	€ 41,00
○ VIN AUTRICHIEN « PUSZTA LIBRE » — Claus Preisinger, Burgenland	€ 43,00
● PINOT NOIR GRAND CRU VORBURG — Domaine Schlegel Boeglin, Alsace	€ 46,00
● CÔTES DE BROUILLY « CUVÉE MÉLANIE » — Domaine Daniel Bouland	€ 49,00
● CROZES HERMITAGE — Domaine des Entrefaux, BIO	€ 52,00
● MENETOU SALON — Domaine Philippe Gilbert, Loire, BIO	€ 56,00
● SANCERRE « CHAVIGNOL » — Domaine Delaporte	€ 59,00
○ VDF VALLÉE DU RHÔNE « INDÉPENDANCE » — Clos des Grillons, Nicolas Renaud	€ 61,00
● LALANDE DE POMEROL — Château des Annereaux, BIO	€ 66,00
● AUXEY DURESSSES 1ER CRU « LES BRETTERINS » — Domaine Diconne	€ 68,00
● GIGONDAS — Domaine D'Ouréa, Adrien Roustan	€ 69,00
● BOURGOGNE — Domaine Fanny Sabre	€ 71,00
● MERCUREY « CLOS DE LA PÉRIÈRE » MONOPOLE — Château de Chamilly	€ 75,00
● SAINT-AUBIN 1ER CRU, « LES FRIONNES » — Marc Colin & ses Fils	€ 76,00
● VDF ANJOU « L'AIGLERIE » — Domaine Clos de l'Élu	€ 77,00
● CHASSAGNE MONTRACHET « LES CHAUMES » — Domaine Morey Coffinet	€ 85,00

# LA CARTE DES CHEFS

## VIN BLANC – 75CL

- BOURGOGNE — Domaine Marc Colin et ses Fils € 68,00
- BEAUJOLAIS BLANC « ÉPARCIEUX » — Domaine Chasselay, BIO € 74,00
- SAVIGNY LES BEAUNE « LES PLANCHOTS » — Domaine Jean Pierre Guyon € 78,00
- V.D.F LOIRE « ORPHÉE » — Domaine Les Poète € 79,00
- HERMITAGE — Domaine Laurent Habrard, BIO € 110,00
- CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « VIEILLES VIGNES » — Maison Tardieu-Laurent € 115,00
- V.D.F ANJOU « EPHATA » — Domaine Clos de l'Élu, BIO € 125,00
- SAINT AUBIN « LE BANC » — Domaine PY Colin-Morey € 129,00
- PULIGNY-MONTRACHET « LE TRÉZIN » — Marc Colin & ses Fils € 139,00
- CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU — Domaine Morey Coffinet 2017 € 385,00

## VIN ROUGE – 75CL

- MARSANNAY « VIEILLES VIGNES » — Domaine René Bouvier € 76,00
- SAINT JOSEPH — Maison Tardieu-Laurent € 84,00
- POMMARD « LES VIGNOTS » — Domaine Christophe Diconne 2017 € 87,00
- TERRASSES DU LARZAC — Domaine de Montcalmes 2019 € 98,00
- GEVREY CHAMBERTIN — Domaine Huguenot € 105,00
- CHAMBOLLE MUSIGNY — Domaine Lecheneaut 2017 € 115,00
- V.D.F ANJOU « MAGELLAN » — Domaine Clos de l'Élu 2017, BIO € 129,00
- ALOXE CORTON — Domaine des Croix 2018 € 135,00
- CÔTE RÔTIE « CHAMPIN LE SEIGNEUR » — Domaine Jean Michel Gerin € 149,00
- VIN DE PAYS DE VAUCLUSE — Domaine des Tours € 152,00
- CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU « MORGEOT »  
Domaine Morey Coffinet 2012 € 165,00
- BEAUNE 1ER CRU « LES BRESSANDES » — Domaine des Croix 2016 € 172,00
- NUIT SAINT GEORGES 1ER CRU « LES PRULIERS » € 179,00  
Domaine Lecheneaut 2017
- CORTON GRAND CRU — Château de Chamilly € 220,00