

# BRUTUS

- AMOUR DE VINS -

## Champagnes

0,75 cL

François Girard Tradition Brut	- 80 -
François Girard Rosé Grand Cru	- 110 -
Deutz Brut	- 160 -
François Girard Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé 2015	- 190 -
François Girard Prestige Initiale Grand Cru Millésimé 2008	- 230 -

## Rosés

0,75 cL

AOP Bordeaux Supérieur, Château Nicot, 2019	- 20 -
AOC Costières de Nîmes, Château Valcombe – Pastel, 2020	- 30 -
AOC Côtes de Provence, Whispering Angel, 2019	- 46 -
AOC Côtes de Provence, Château Saint-Martin – Grand Cru Classé, 2019	- 52 -

## Blancs moelleux

AOP Sauternes, Château Landion, 2016 0,75 cL	- 42 -
Tokaji, Château Hellha – 5 Puttonyos Aszu, 2010 0,50 cL	- 57 -

# Blancs

0,75 cL

Cuvée Brutus	- 20 -
AOP Graves, Château Rivière Lacoste, 2018	- 22 -
AOP Entre-Deux-Mers, Château Vermont Prestige, 2019	- 24 -
Tokaji, Château Hellha – Saveurs d’Automne, Hongrie, 2018	- 26 -
DO Rueda, Protos Verdejo, 2019	- 27 -
AOP Anjou, Domaine du Petit Clocher – Chenin Blanc, 2019	- 30 -
AOP Graves, Château Pont de Brion, 2019	- 33 -
AOP Côtes du Rhône, Domaine de la Solitude, 2019	- 35 -
Mendoza – Bodega Montevejo, Festivo Torrontés, Argentine, 2019	- 37 -
AOP Bourgogne, Justin Girardin – Chardonnay, 2018	- 40 -
DO Rias Baixas, Terra de Asorei – Albarino, 2018	- 45 -
AOP Chablis, Pommier Bio, 2018	- 49 -
AOP Sancerre, Henry Natter, 2018	- 52 -
AOP Alsace, Domaine Mittnacht – Les Terres Blanches, 2016	- 54 -
AOP Sancerre, Pascal Jolivet – Signature, 2020	- 56 -
AOP Pouilly-Fumé, Pascal Jolivet – Signature, 2020	- 56 -
AOC Côte Châlonnaise, Joseph Drouhin – Rully 1er Cru, 2018	- 64 -
AOP Pessac-Léognan, Château Carbonnieux, 2018	- 81 -

## Rouges

0,75 cL

Cuvée Brutus	- 20 -
AOP Bordeaux, Château Portillon, 2015	- 23 -
AOC Costières de Nîmes, Château Valcombe, 2020	- 26 -
DO Valencia, Bilogia, 2019	- 26 -
AOC Morgon, Louis-Claude Desvignes – L'aube à Javanière, 2019	- 28 -
AOP Bordeaux Supérieur, Le Cru – 100% Petit Verdot, 2018	- 29 -
AOP Bourgueil, Clos de l'Abbaye Bio, 2018	- 30 -
DOC Douro, Dona Matilde Tinto, 2017	- 31 -
AOP Médoc, Château Bois de Roc Réserve, 2016	- 31 -
Mendoza – Bodega Monteviejo, Festivo Malbec, Argentine, 2019	- 32 -
AOC Côtes du Rhône, Domaine de la Soumade, 2019	- 33 -
DOC Pozzetto Valpolicella Classico, Ugolini, 2017	- 33 -
AOC Corbières, Vieux Moulin Bio, 2019	- 34 -
AOP Brouilly, Château de Corcelles Vieilles Vignes, 2019	- 34 -
DOCG Chianti Classico, Carpineto, 2017	- 34 -
AOC Côtes du Rhône, Domaine de la Solitude, 2019	- 35 -
AOC Côtes du Rhône, Guigal Réserve de Lutèce, 2016	- 36 -
AOC Morgon, Louis-Claude Desvignes – Voûte Saint-Vincent, 2019	- 40 -
AOP Sancerre, Pascal Jolivet - Attitude, 2020	- 40 -

AOP Bourgogne, Prosper Maufoux – Pinot Noir, 2019	- 41 -
AOP Pessac-Léognan, Château Ferran, 2013	- 41 -
Vin de France,	
Vin de France, Le Vin de mon Père, 2016	- 42 -
AOC Vacqueyras, Domaine de la Ganse, 2018	- 43 -
Bodega Narbonna, Narbonna Blend 002, Uruguay	- 43 -
AOC Morgon, Louis-Claude Desvignes – Corcelette, 2019	- 46 -
AOC Rasteau, Domaine de la Soumade, 2019	- 48 -
AOC Fronsac, Sacristie de la Vieille Cure, 2015	- 51 -
IGP Collines Rhôdaniennes, Pierre-Jean Villa – Cuvée Gamine, 2019	- 54 -
AOP Sancerre, Pascal Jolivet – Signature, 2016	- 55 -
AOC Gigondas, Domaine du Pesquier, 2017	- 56 -
DOC Rioja, Muga Reserva, 2017	- 56 -
AOP Saint-Estèphe, Château La Peyre, 2016	- 58 -
Mendoza – Bodega Monteviejo, Petite Fleur Blend, Argentine, 2018	- 60 -
DO Ribera Del Duero, Protos Crianza, 2016	- 62 -
AOP Sancerre, Pascal Jolivet – La Bondenotte, 2019	- 63 -
AOC Côte Châlonnais - Rully, Joseph Drouhin, 2018	- 65 -
AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château Tour Baladoz, 2018	- 66 -
AOP Margaux, Château Haut-Breton de Larigaudière, 2016	- 66 -
AOC Côtes de Nuits Villages, Frédéric Magnie – Cœur de Roche, 2016	- 68 -
AOC Bandol, Domaine de Terre-Brune, 2016	- 68 -
AOP Saint-Estèphe, Frank Phélan, 2016	- 68 -
DOCG Barbera d'Asti, Molino Barbaresco Teorema, 2013	- 72 -
AOP Sancerre, Pascal Jolivet – Sauvage, 2015	- 75 -
AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine de la Solitude, 2019	- 78 -
AOC Fronsac, Château Vieille Cure, 2017	- 80 -
AOP Chassagne-Montrachet, Louis Latour, 2017	- 83 -
AOC Gevrey-Chambertin, Frédéric Magnien, 2017	- 90 -
AOC Nuits-Saint-Georges, Frédéric Magnien - Vieilles Vignes, 2017	- 91 -
AOP Châteauneuf-du-Pape, Château La Nerthe Bio, 2016	- 92 -
Mendoza – Bodega Monteviejo, Lindaflor Blend, Argentine, 2012	- 93 -

Retrouvez notre sélection de **vins au verre** sur ardoise

## Demi-bouteilles

0,375 cL

AOP Graves, Château Tour Bicheau, 2016	- 23 -
AOP Médoc, Château Victoria, 2017	- 29 -
AOC Sancerre, Pascal Jolivet – Pinot Noir, 2019	- 32 -
AOC Sancerre, Pascal Jolivet, 2017 (blanc)	- 32 -
AOP Margaux, Château Haut-Breton de Larigaudière, 2015	- 36 -

## Magnums

1,5 L

AOP Graves, Château Tour Bicheau, 2017	- 75 -
DOC Rioja, Muga Reserva, 2015	- 120 -
AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château Pipeau, 2016	- 143 -


# Les vins d'exception


---

0,75 cL

AOP Moulis-en-Médoc, Château Chasse-Spleen, 2015	- 102 -
AOP Saint-Estèphe, Château Phélan Ségur, 2011	- 106 -
AOP Chambolle-Musigny, Dominique Laurent – Vieilles Vignes, 2018	- 110 -
AOC Côte-Rôtie, Pierre-Jean Villa, Cuvée Carmina, 2018	- 113 -
AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château La Croizille, 2012	- 116 -
IGP Vaucluse, Gourt de Mautens, 2016	- 120 -
AOP Margaux, Château Haut-Breton de Larigaudière – Cuvée Le Créateur, 2010	- 135 -
AOP Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos, 2010	- 165 -
AOP Margaux, Château Haut-Breton de Larigaudière – Cuvée Le Créateur, 2009	- 187 -
AOP Pomerol, Château Le Gay, 2012	- 213 -
AOP Saint-Julien, Château Gruaud Larose, 1998	- 235 -
AOP Pomerol, Château La Conseillante, 2011	- 252 -
AOP Pauillac, Château Lynch-Bages, 2012	- 257 -
AOP Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, 2008	- 294 -
AOC Clos de Vougeot, Domaine René Bouvier, 2012	- 315 -
AOP Pomerol, Château la Conseillante, 1996	- 330 -
Sauternes 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé, Château d'Yquem, 1994	- 650 -
Sauternes 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé, Château d'Yquem, 1987	- 800 -

Une cuisine généreuse, des plats bruts et des produits sélectionnés avec attention. Brutus se définit comme le trait d'union entre nos producteurs et vos papilles.

 @brutusrestaurant

 Brutus Restaurant

+33 6 65 24 30 27