

Les actions blanches...

SUISSE

Genève

Pinot Blanc – 2011 75 cl 45.–
Domaine Dugerdil

Pinot gris – 2010 75 cl 70.–

Chardonnay – 2009 75 cl 90.–
Domaine Grand cour Jean Pierre Pellegrin

Sauvignon blanc – 2011 75 cl 77.–

Les Vins de Philippe Chevrier

Valais

Amigne sèche de Vetroz “ 1 abeille ” – 2010 75 cl 85.–

Romain Papilloud

FRANCE

Lorraine

Château de Vaux “ Septentrion ” - 2010 75 cl 55.–

Famille Molozay – AOC Moselle

Bourgogne

Macon Bussières Montbrison – 2009 75 cl 54.–

Nathalie et Jacques Saumaize

Chablis “ Carré de César ” – 2009 75 cl 70.–

Domaine L'Eglantière

Meursault “ Meix sous le Château ” – 2006 75 cl 135.–

Domaine Jean-Philippe Fichet

Bordelais et Sud-Ouest

Château de L'hoste – 2010 75 cl 45.–

Entre deux mers

Bergerac sec “ Ré-bus ” – 2010 75 cl 50.–

Château Cluzeau, Sud-Ouest

Goulée blanc – 2009 75 cl 80.–

by Cos d'Estournel

Château Montus – 2008 75 cl 92.–

Pacherenc sec du vic-bilh

Vallée du Rhône, Roussillon et Provence

Château la Jeannette – 2009 75cl 52.–

Côtes de Provence “ Baguier ”

Saint Peray “ Les Bialères ” – 2008 75cl 65.–

Cuilleron, Villard, Gaillard, Villa

Val de Loire

Sancerre “ Les Romains ” – 2010 75 cl 75.–

Domaine Fouassier

ITALIE

Piémont

Langhe 2010 “ Très plus ” 75 cl 55.–

Orlando Abrigo, Piemont

Campanie

Greco di tufo “ Vigna cigogna ” – 2010 75 cl 72.–

Tenuta Ferrara

Vénétie

Inco “ La Viarte ” – 2010 75 cl 50.–

CHAMPAGNE

Pommery Brut “ Apanage ” 75 cl 125.–

Pommery “ Apanage ” rosé 75 cl 185.–

et rosées

“ Le rosé de Lucien ” – 2011 75 cl 38.–

Famille Tari, Côtes de Provence

Rosé de Gamay – 2011 75 cl 45.–

Domaine Dugerdil, Genève

Les obligations rouges

SUISSE

Genève

Syrah – 2010 75cl 52.–

Pinot noir “ Fût de chêne ” – 2009 75cl 62.–

Domaine Dugerdil

Cabernet-Sauvignon, Merlot – 2010 75cl 92.–

Les Vins de Philippe Chevrier

Gamay noir – 2010 75 cl 75.–

Gamaret – 2010 75 cl 80.–

Domaine Grand cour Jean Pierre Pellegrin

Valais

Syrah – 2009 75cl 75.–

Cornalin – 2009 75cl 85.–

Cave Georges Roh

FRANCE

Bourgogne

Savigny-les-Beaune – 2009 75 cl 80.–

C. Buisson

Chassagne-Montrachet 1^{er} cru – 2000 75 cl 100.–

“ Clos de la Boudriotte ”

Domaine Girardin

Gevrey-Chambertin 1^{er} cru “ Petite Chapelle ” 75 cl 165.–

Domaine Rossignol-Trappet – 2007

Bordelais et Sud-Ouest

Château Cap de faugères – 2008 75 cl 55.–

Côtes de Castillon

La demoiselle de Sociando – 2008 75 cl 70.–

2^e vin de Cht. Sociando-Mallet

Château Charmail - 2007 75 cl 75.–

Haut-Médoc, Bordeaux

Goulée “ Médoc ” – 2005 75 cl 80.–

by Cos d'Estournel

Saint Estèphe

Les Pagodes de Cos – 2002 75 cl 135.–

2^e vin du Château Cos d'Estournel

Château Lafon Rochet – 2004 75 cl 140.–

Grand cru classé

Saint-Emilion

La grange neuve de Figeac – 2005 75 cl 105.–

2^e vin du Château Figeac

Vallée du Rhône, Roussillon et Provence

Costières de Nîmes – 2010 75 cl 45.–

Domaine de Périllière, Languedoc-Roussillon

Les Creisses – 2008 75 cl 65.–

P. Chesnelong, Vin du Pays d'Oc

Crozes-Hermitage – 2009 75 cl 70.–

Domaine E.Darnaud

Chateauneuf du Pape – 2006 75 cl 98.–

Château de Veaudieu

Les obligations rouges *suite*

ITALIE

Piemont

Langhe – 2010 75 cl 45.–
Orlando Abrigo

Pouilles

Salento IGT “ Orion ” – 20 10 75 cl 55.–
Masseria Li Veli

Vénétie

Valpolicella superiore – 2009 75 cl 63.–
Massi Mago 1883

“ M ” de Paladin – 2008 75 cl 75.–
Cantine Paladin

Marches

Arshura – 2009 75 cl 70.–
Walter Mattoni

Campanie

Taurasi “ Vigna Andrea ” – 2005 75 cl 105.–
Colli di Iapio

Toscane

Caburnio IGT – 2007 75 cl 58.–
Tenuta Monteti

Volpola - Podere Sapaio – 2009 75 cl 72.–

Sapaio - Podere Sapaio – 2008 75 cl 135.–
Bolgheri Superiore DOC

Insoglio del Cinghiale – 2010 75 cl 75.–

Tenuta campo di sasso, Bibbona 150 cl 150.–

Guidalberto – 2009 75 cl 105.–
Tenuta San Guido, Bolgheri

Magari IGT – 2008 75 cl 125.–
Ca’ Marcanda di Angelo Gaja

Casanova di Neri – 2005 75 cl 150.–
Brunello di Montalcino

Tignanello – 2008 75 cl 165.–
Marchese Antinori, Firenze

Sardaigne

Cannonau riserva “ Dule ” – 2007 75 cl 65.–
Giuseppe Gabbas

Montessu IGT – 2009 75 cl 70.–

Barrua IGT – 2007 75 cl 130.–
Isola dei nuraghi - Agricola punica S.p.A. Santadi

Sicile

SP 68 – 2010 75 cl 68.–
Tenuta Occhipinti, Sicile



Entre tradition et modernité, le Café des Banques vous invite à vous plonger dans un univers particulier : celui de l'épicurien, amoureux d'une gastronomie chaleureuse, conviviale et forte en émotions. Un retour aux vraies valeurs où l'excellence se trouve dans le terroir et la générosité.

Savoureusement vôtre,

Le Café des Banques