



**PLÉTHORE**  
**ET**  
**BALTHAZAR**

*Rue Mercière - Lyon*

Menu et Carte des vins

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## *Le brunch du Dimanche*

Buffet à volonté, 1 boisson chaude incluse.

*Grand buffet, 1 hot drink included.*

33

Réservations conseillées

De 11h à 16h



## *Menu Enfant*



Plat & Dessert

*Main course & Dessert*

Jusqu'à 12 ans /upto 12 y.o



20

Consultez notre équipe de service pour découvrir le menu enfant

*Reach our service team to know more about the kids set menu*

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## Menu Balthazar

Entrée, Plat & Dessert

*Starter, Main course & Dessert*

Servi midi et soir, semaine et week-end

*Available for lunch and diner*

35

Au choix parmi les plats proposés à la carte

*Choose from our à la carte menu*

## L'ardoise du Jour

Découvrez notre formule de la semaine

Servie du lundi au vendredi, le midi uniquement.

*Set lunch menu (from Monday to Friday)*

Plat seul /*Main course only*

16

Entrée & Plat ou Plat & Dessert /*Starter & Main or Main & Dessert*

20

Entrée, Plat & Dessert /*Starter, Main course & Dessert*

23

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## Entrées

### Raviole au crabe 12

Raviole farcie au crabe et aux courgettes servie froide, fromage frais, siphon aux poireaux grillés

*Ravioli stuffed with crab and zucchini served cold, fromage frais, grilled leek siphon.*

### Vitello Tonnato 12

Veau, Capres, tomates, croutons briochés, copeaux de parmesan, roquette

*Veal, capers, tomatoes, brioche croutons, parmesan shavings, arugula*

### Velouté Salmorejo 11

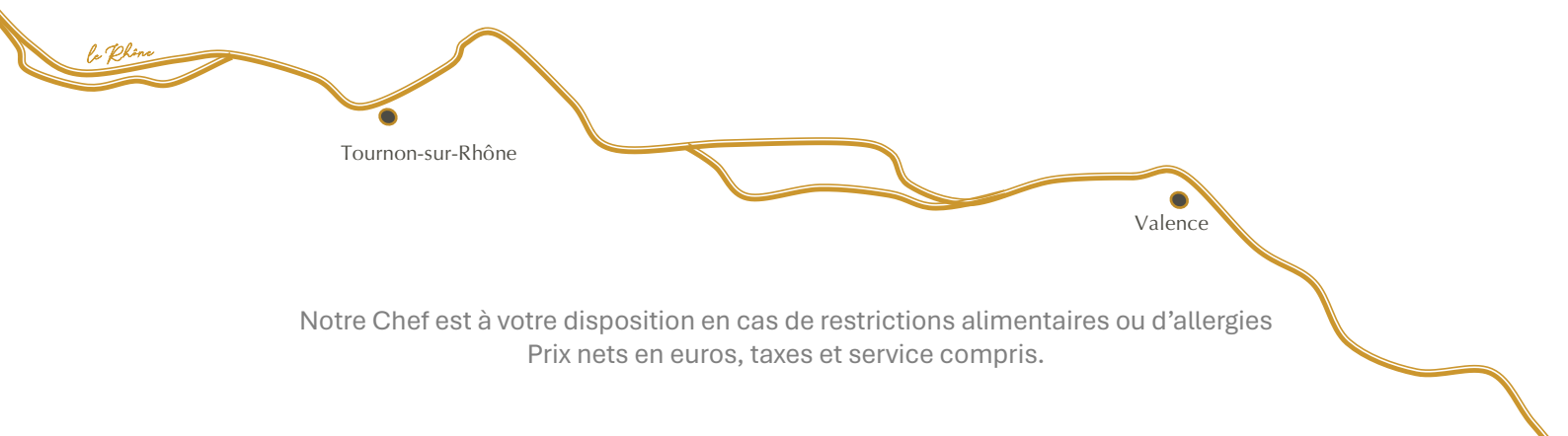
Velouté de tomates façon Salmorejo, chips de jambon de Parme, œuf parfait, crème d'ail confit, croutons au levain

*Salmorejo-style tomato soup, Parma ham chips, perfect egg, garlic confit cream, sourdough croutons.*

### Vol au vent 12

Vol au vent de légumes, Magret de canard fumé, crème Mornay au basilic, jus de canard

*Vegetable vol au vent, smoked duck breast, Mornay basil cream, duck jus*



Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies  
Prix nets en euros, taxes et service compris.

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## Viandes

### Magret de canard 21

Magret de canard, blé vert fumé, crème de carotte, jus de canard érable, abricot et romarin

*Duck breast, carrot cream, smoked green wheat, maple syrup, apricot and rosemary duck jus.*

### Côte de cochon 20

Côte de cochon cuisson basse température, crème de ratatouille, polenta snackée et ail confit

*Low-temperature pork chop, ratatouille cream, snacked polenta, garlic confit.*

### Volaille farcie 20

Ballotine de volaille, farce aux poivrons et cream-cheese, sauce au curry, riz Basmati et Vénééré

*Poultry ballotine, stuffed with bell pepper and cream-cheese, curry sauce, basmati and black rice.*

### Rôti de bœuf 21

Rôti de boeuf servi froid, sauce gribiche, pommes de terre rôties au thym et à l'ail

*Roast beef served cold, gribiche sauce, roasted potatoes with thyme and garlic.*

## Poissons

### Poulpe 23

Carpaccio de poulpe, mayonnaise citronnée, ketchup de mangue, tomates ananas, pommes de terre rôties à l'ail et aux herbes

*Octopus carpaccio, lemon mayonnaise, mango ketchup, pineapple tomatoes, roasted potatoes with garlic and herbs*

### Cabillaud 23

Dos de cabillaud au miso et mirin, crème de carottes, nouilles soba et bouillon léger ponzu

*Cod fillet marinated in miso and mirin, carrot cream, soba noodles and light ponzu broth*

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies  
Prix nets en euros, taxes et service compris.

Le P...  
Condrieu

Condrieu

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## Les intemporels

### **Le Burger de Balthazar 19**

Burger au pulled pork confit à la bière, cheddar AOP 12 mois d'affinage, œuf mollet, radicchio, pommes de terre rôties au thym et à l'ail

*Burger with pulled pork confit in beer, 12-month aged cheddar, soft-boiled egg, pickled radicchio, potatoes roasted in thyme and garlic.*

### **Conchiglionis aux crevettes 19**

Conchiglionis farcis à la ricotta et au basilic, crevettes, sauce tomates jaunes, mozzarella di Buffala.

*Conchiglionis stuffed with ricotta and basil, shrimps, yellow tomato sauce, mozzarella di Buffala.*

### **Salade de Homard 28**

(supp. menu 3,-)

Salade de homard, feta, poivrons, suprêmes de pamplemousse, tomates.

*Lobster salad, feta, bell pepper, grapefruit supremes, tomatoes.*

### **La Burrata 19**

Burrata, tomates Zebra, pêches, petits pois.

*Burrata, Zebra tomatoes, peaches, peas.*

## Fromages

### **Le plateau de Fromages présenté à votre table 12**

La sélection de fromages de notre affineur fromager (3 à 4 fromages au choix), roquette

*Cheese platter from our cheese maker (3 or 4 portions), arugula*

Arles

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies  
Prix nets en euros, taxes et service compris.

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## Desserts

### Croustillant à la pêche 11

Pêche rôtie, pâte filo croustillante, amandes effilées, crème anglaise.

*Revisited peach tarte Tatin, flaked almonds, custard.*

### Dôme citron 11

Delice au citron, génoise et crème au citron, limoncello.

*Lemon delice, sponge cake and lemon cream, limoncello.*

### Semifreddo à la framboise 11

Biscuit Semifreddo à la framboise, menthe, fruits frais, sauce chocolat blanc.

*Semifreddo cookie with raspberry, mint, fresh fruit, white chocolate sauce.*

### Riz au lait 11

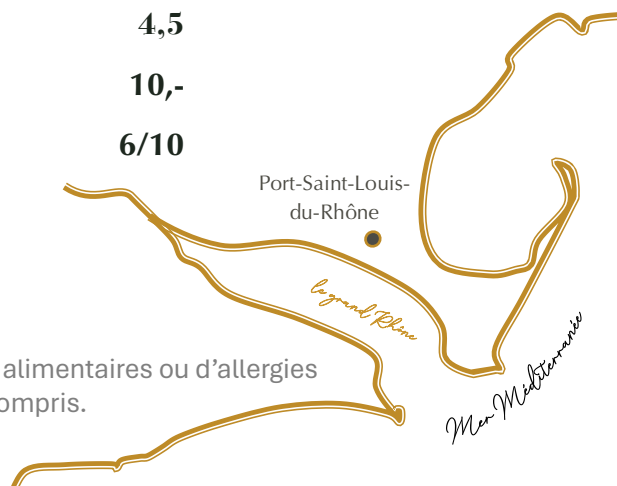
Riz au lait infusé au sarrasin, cerises, ganache chocolat blanc.

*Buckwheat-infused rice pudding, cherries, white chocolate ganache.*

## Boissons chaudes

Expresso, Ristretto ou Décaféiné	2,5
Double Espresso	4,-
Café allongé	3,-
Cappuccino	5,-
Thé ou Infusion	4,5
Irish coffee	10,-
Café frappé Vanille ou Baileys	6/10

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies  
Prix nets en euros, taxes et service compris.



# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

<b>Eaux minérales</b>	<b>33 cl</b>	<b>75 cl</b>
Evian	4,-	6,-
Badoit verte		6,-
Ferrarelle		6,-
Chateldon		7,5
Thonon		6,-

<b>Sodas</b>	<b>25 cl</b>	<b>25 cl</b>
Badoit rouge	33 cl 4,9	Limonade Phénix 4,9
Coca Cola	33 cl 4,9	Oasis tropical 4,9
Coca Cola Zéro	33 cl 4,9	Orangina 4,9
Fanta	4,9	Red bull 7,-
Fever tree Ginger Beer	20 cl 4,9	Schweppes agrumes 4,9
Fever tree Tonic	20 cl 4,9	Schweppes tonic 4,9
Ice Tea Pêche	4,9	Sprite 4,9

## **Jus de fruit l'arbre à jus 25 cl 5,5**

Orange, abricot, pêche de vigne, pomme, poire williams, tomate, pomme framboise

## **Sirop à l'eau 33 cl 4,- (Diabolo : supp. 1,-)**

Fraise, cassis, grenadine, pêche, citron, menthe, violette

<b>Les bières pression</b>	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>Les cidres</b>	<b>33 cl</b>
Ciney blonde 7°	4,-	8,-	Bolée d'Armorique brut	7,5
Mort subite blanche 5,5°	4,5	8,5		

### **Les bières bouteille**

	<b>33 cl</b>
Bière VO blanche 5,5°	7,5
Bière VO dorée 7° (blonde type abbaye)	7,5
Bière VO ambrée 6,5°	7,5
Gallia New Western IPA 6°	8,-



**BRASSERIE D'ANCELLE**

<b>Apéritifs</b>	<b>4 cl</b>	<b>(Sirop : supp. 1,-)</b>	<b>4 cl</b>
Ricard	4,-	Martini : blanc, rosé, rouge	6,-
Pastis 51	4,-	Porto : blanc, rouge Tawny	6,-
Suze	6,-	Kir : Cassis, Pêche, Framboise, Mûre	7,-
Campari	6,-	Kir royal : Cassis, Pêche, Framboise, Mûre	12,-
Muscat	7,-	Communard : Cassis, Pêche, Framboise, Mûre	7,-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Prix nets en euros, taxes et service compris.



# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## Téquila (4 cl)

Clase Azul (Tequila <u>ou</u> Mezcal)	21 à 39
El Jimador Blanco	10
El Jimador Resposado	11
Patron Silver	12
Patron Resposado <u>ou</u> Anejo	14

## Vodka (4 cl)

Wyborowa	10
Absolut	11
Ciroc collection	12
<i>Pêche, Pomme, Mangue, Ananas, Noix de Coco, Fruits rouges</i>	
Belvedere	14
Grey Goose	14

## Rhum (4 cl)

Havana 7ans	10
Diplomatico Reserva	12
Bumbu XO	14
La Hecchicera	14

## Cognac (4 cl)

Le palin VS	10
Hennessy Very Special VS	12
Martell Médaille VSOP	14
Hennessy Original XO	25

## Gin (4 cl)

Roku	11
Hendrick's <u>ou</u> Citadelle	11
Mare	11
Malfy Limone ou Rosa	12
Louise	12
Monkey 47	14

## Whisky (4 cl)

Valley – 73 (Whisky Savoyard)	15
Aberlour 10 ans	11
Glenfiddich 15 ans	14
Jameson black barrel	12
Woodford Reserve <u>ou</u> double oaked	14
Four Roses / Ballantines	10
Toki	12

## Liqueurs (4 cl)

Chartreuse Verte ou Jaune	10
Génépi artisanal Guillaumette	10
Maison Jacoulot	11
<i>Lemon, poire, mandarine, menthe poivrée, prunelle verveine, Le bouchon</i>	
Get 27 ou 31	8
Bailey's	8
Amaretto Disaronno	10
Limoncello Cellini	8

## Eaux de vie (4 cl)

Armagnac Clé des Ducs VS	10	Calvados Père-Magloire Fine VS	10
Poire Williams Cherry Rocher	10	Marc de Bourgogne Jacoulot	10

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## Les cocktails Signature



(12cl)

### Expresso Martini

#### Affogato

Café, Vodka,  
Liqueur de café Kahlua  
Glace Vanille

13



(12cl)

### Spicy Woodford

#### Old Fashioned

Bourbon Woodford,  
Angostura, Piment  
d'Espelette, Perrier

13



(16cl)

### Giny Tiny

Gin, Cassis, Litchi  
Pamplemousse, Menthe  
Citron vert, Tonic water

10



(16cl)

### Le 72

Vodka au sésame,  
Basilic, Concombre  
Citron vert, Perrier

10



(16cl)

### Balthazar

#### Spritz

Chambord, Saint Germain  
Menthe, Citron vert  
Prosecco, Perrier

13



(16cl)

### Black and Berry

Vodka, Mûres, Cassis,  
Citron vert, Menthe  
Perrier

10

## Cocktails classiques (16cl)

Apérol ou Italicus Spritz	10	Mojito Diplomatico	12
Saint Germain ou Chambord Spritz	13	Negroni Gin Mare au Romarin	12
Piña Colada	11	Expresso ou Mexpresso Martini	12

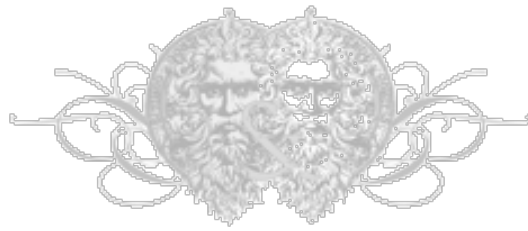
Personnalisez votre Whisky, Amaretto Sour ou votre Gin, Vodka Martini :  
Spiritueux de votre choix +2,-

## Mocktails

Balthazar cleanser 9 / Virgin Piña Colada 9  
Virgin mojito nature 8 / Virgin Mojito mangue ou fruits rouges 9

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Prix nets en euros, taxes et service compris.

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR



L'équipe du bar se tient à votre disposition pour toute création de cocktail ne figurant pas à la carte.

Carte des vins



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Prix nets en euros, taxes et service compris.



# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

CARTE DES VINS ÉLABORÉE EN  
COLLABORATION AVEC

## BENEVENT

Service sur-mesure de livraison de grands vins en  
direct propriété



**PLÉTHORE**  
**ET**  
**BALTHAZAR**

*Rue Mercière - Lyon*

Carte des vins

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## VINS AU VERRE - POTS

### CHAMPAGNES

12 cl

#### Champagne Haton - Classic Brut

11 €

*Arômes de fruits frais : groseille et fruits à noyau. Frais et souple il dévoile une belle charpente.*

### ROSÉS

12 cl

50cl

#### Côtes-de-Provence « Lou de Peyrassol » - Peyrassol - 2023

6 €

21 €

*Rosé pâle, bouquet de zestes d'agrumes acidulés, alliant fraîcheur et rondeur en bouche.*

#### Côtes-de-Provence - Miraval - 2023

9 €

*Robe rose pâle, nez de fruits frais, groseille, rose, citron caviar. Bouche riche, équilibrée, finale longue.*

### BLANCS MOELLEUX

12 cl

50cl

#### Côtes de Gascogne «Tortue» - Uby - 2023

6 €

*Concentré de fruits exotiques (fruit de la passion, ananas, mangue); velouté et onctueux.*



#### Gewurztraminer (doux) « Riquewihr » - Domaine Trapet- 2018

10 €

*Grand domaine. Robe vieil or. Nez sur mûri, fruits d'automne, miel; à l'aération, compote, fleurs blanches.*

### BLANCS

12 cl

50cl

#### Bourgogne Blanc - Château de Monternot - 2022

6,5 €

23 €

*Élégant, vieilli un an, parfums floraux d'acacia, des arômes de pêche; équilibre minéralité rondeur.*



#### Sancerre - Domaine Vacheron - 2022

12 €

*Incontournable de Sancerre. Bouche tonique, équilibrée, minéralité et fruits mûrs.*

### ROUGES

12 cl

50cl

#### Juliéas - Château de Monternot - 2020

6,5 €

23 €

*Arômes de petits fruits noirs, structure sur la finesse et l'élégance.*

#### Saint-Joseph « Les Coteaux » - Domaine Durand - 2022

9 €

*Fruits rouges, poivrés, bouche ronde, tanins fondus, finesse et concentration élégantes.*

#### Givry 1er Cru « Vieilles Vignes » - Domaine Michel Sarrazin - 2022

14 €

*Étoile montante. Bouche expressive, équilibrée, mariage de puissance et élégance.*

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## CHAMPAGNES

75 cl

### Champagne Haton - Classic Brut

55 €

*Arômes de fruits frais : groseille et fruits à noyau. Frais et souple il dévoile une belle charpente.*

### Philipponnat - Royal Réserve Brut

95 €

*Établie à Ay depuis 1522. Attaque vineuse et fruitée, avec une finale biscuitée et de pain frais.*

### Drappier - Blanc de Blancs

98 €

*Minéral, biscuité, crémeux en bouche, avec une fraîcheur constante. Incontournable.*

### Billecart Salmon - Brut Réserve

105 €

*Star montante. Champagne mature, frais, fruits et poire mûre, bouquet riche.*

### Billecart Salmon - Rosé

141 €

*Star montante. Cuvée phare du domaine. Arômes de fruits rouges et agrumes, finale framboisée.*

### Cristal de Roederer - 2015

390 €

*Louis Roederer crée en 1876 la première cuvée de prestige, «Cristal» Pour le Tsar Alexandre II.*

## ROSÉS

75 cl

### Côtes-de-Provence « Lou de Peyrassol » - Peyrassol - 2023

27 €

*Rosé pâle, bouquet de zestes d'agrumes acidulés, alliant fraîcheur et rondeur en bouche.*



### Côtes-de-Provence « Château Peyrassol » - Peyrassol - 2023

43 €

*Vin rosé litchi pâle, nez fin, élégant, arômes de fruits blancs, agrumes, fleur blanche.*

### Côtes-de-Provence - Miraval - 2023

46 €

*Robe rose pâle, nez de fruits frais, groseille, rose, citron caviar. Bouche riche, équilibrée, finale longue.*

### Côtes-de-Provence « Rose et Or » - Minuty - 2023

67 €

*Domaine star. Cuvée fine, arômes d'agrumes et garrigue, bouche aérienne, minéralité et salinité distinctive.*

### Côtes-de-Provence « 281 » - Minuty - 2023

108 €

*Domaine star. Cuvée d'excellence très prisée des grands établissements de la French Riviera.*

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## VINS BLANCS

### ALSACE

75 cl



**Riesling** « Kentzheim » - Domaine Trapet - 2023

48 €

*Grand domaine. Finesse, incision, amers excellents, impressionnant par son intensité de saveurs.*



**Gewurztraminer (doux)** « Riquewihr » - Domaine Trapet - 2018

52 €

*Grand domaine. Robe vieil or. Nez sur mûri, fruits d'automne, miel, compote, fleurs blanches.*

### BOURGOGNE - BEAUJOLAIS

75 cl

**Beaujolais Blanc** - Château de Monternot - 2022

25 €

*Vin frais; arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Finale tendue et sapide.*

**Bourgogne Blanc** - Château de Monternot - 2022

31 €

*Élégant, vieilli un an, parfums floraux d'acacia, des arômes de pêche; équilibre minéralité rondeur.*



**Bourgogne Aligoté** - Domaine Sylvain Pataille - 2022

43 €

*Star de l'appellation. Agrumes, fleurs blanches; attaque franche, bouche ample, finale longue.*

**Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune** - Domaine Jean-Guiton - 2020

57 €

*La bouche est ronde et gourmande avec une belle fraîcheur et une belle longueur.*

**Mercurey** « Les Chenaults » - Domaine Theulot Juillot - 2022

68 €

*Caractérisé par sa minéralité, pureté aromatique, fruits exotiques, chair blanche.*

**Rully 1er Cru** - Domaine Sarrazin - 2022

77 €

*Étoile montante. Nez aromatique de fruits blancs; ample en bouche, finale fraîche.*

**Saint-Romain** « Les Cinq Climats » - Domaine Alain Gras - 2022

84 €

*Domaine référence. Mélange des 5 meilleurs terroirs : agrumes, fleurs blanches, herbes, ananas, poire.*

**Meursault** « Sous la Velle » - Domaine Michelot - 2020

137 €

*Nez de fleurs blanches, fruits jaunes, vanille; bouche ample, fruits mûrs, minéralité, longue finale.*

**Puligny-Montrachet** - François Carillon - 2019

144 €

*Merveille de race et d'élégance. Une empreinte minérale guide le vin dans son expression la plus pure.*



# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## VINS BLANCS

### VALLÉE DU RHÔNE

75 cl

**Crozes-Hermitage « Le Jardin » - Florian Buit - 2022**

52 €

*Nez complexe et texturé par l'élevage en fût; bouche grasse et équilibrée.*

**Saint-Péray « Les Pins » - Domaine Bernard Grippa - 2022**

56 €

*Référence à Saint-Péray. Vin frais et vif, agrumes, fruits à noyau, notes minérales, finale élégante.*



**Crozes-Hermitage - Domaine Combier - 2023**

59 €

*Fraîcheur, rondeur et richesse aromatique florale; équilibre agréable, finale longue et suave.*

**Saint-Joseph - Domaine Courbis - 2023**

60 €

*Nez de fleurs et miel; bouche tendue, fruitée, avec fleurs blanches, citron, vanille.*

**Saint-Joseph - Domaine Bernard Grippa - 2022**

73 €

*Arômes de verger, amande, miel; bouche ample, fruité épicé, finale persistante.*

**Condrieu « Verlieu » - Domaine Yves Cuilleron - 2019**

90 €

*Vin doré, nez expressif de fleurs, fruits jaunes; bouche ronde, complexe, longueur soutenue.*

**Saint-Joseph « Le Berceau » - Domaine Bernard Grippa - 2022**

99 €

*Grande cuvée de vieilles vignes de 100 ans. Bouche onctueuse, longue, terroir fin, puissant et velouté.*

**Hermitage - Maison E. Guigal - 2019**

100 €

*Nez complexe, floral, miel d'acacia, boisé; bouche épicée, structurée, riche harmonie.*

**Condrieu « La Doriane » - Domaine E. Guigal - 2022**

155 €

*Parcelles mythiques, terroir d'exception. Fleurs blanches, abricot, pêche; bouche fraîche, ronde, riche.*



**Condrieu « Les Chaillées de l'Enfer » - Domaine Georges Vernay - 2021**

188 €

*Domaine star. Grande aromatique, abricot, pêche, poire. Vin ample, très grande longueur.*

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## VINS BLANC

### LOIRE

75 cl

-  **Vouvray Sec** - Domaine Vincent Carême - 2022 43 €  
*Nez de fruits blancs, fleurs; bouche vive, agrumes, pêche, pomme, poire, légère acidité finale.*
-  **Muscadet « Amphibolite »** - Domaine Landron - 2022 45 €  
*Domaine référence. Cuvée fraîche, intense, élégante et harmonieuse. Minéralité vibrante.*
- Pouilly-Fumé « Petit F »** - Michel Redde & Fils - 2022 47 €  
*Huit générations de savoir-faire. Attaque tranchée, palais gras, beurre, vanille, finale minérale et vive.*
-  **Sancerre** - Domaine Vacheron - 2022 64 €  
*Incontournable de Sancerre. Bouche tonique, équilibrée, minéralité et fruits mûrs.*
-  **Saumur Blanc « L'Insolite »** - Domaine des Roches Neuves - 2023 65 €  
*Grand nom de la Loire. Nez de poire, pêche; attaque droite, veloutée, acidité marquée, finale riche et nette.*
-  **Pouilly-Fumé « Léon »** - Domaine Jonathan Pabiot - 2022 66 €  
*Cuvée fraîche, complexe, riche, ronde, avec une pureté de fruit recherchée. Bouquet clair, profond et frais.*
-  **Muscadet « Le Fief du Breil »** - Domaine Landron - 2018 75 €  
*Grand vin. Arômes de iode et fumé, attaque vive, fruit racé et sauvage, très belle longueur.*
-  **Saumur Blanc** - Château Yvonne - 2022 85 €  
*Château Yvonne est une véritable star. Éclat et finesse, chair voluptueuse, persistance crayeuse.*

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

75 cl

- Côtes-du-Roussillon « Coume Marie »** - Domaine de La Préceptorie - 2023 38 €  
*Approche paysanne et familiale. Bouche douce, florale, fruits blancs; équilibre et minéralité excellents.*
-  **Pays d'Hérault « Les Agrunelles »** - Mas Haut Buis - 2022 49 €  
*Domaine entouré de garrigue, oliviers, amandiers. Nez floral, jasmin, minéral; bouche vive, agrumes, kumquat.*
-  **Côtes-Catalanes « Le Soula Blanc »** - Le Soula - 2017 63 €  
*Miel, fruits, fleurs blanches; en bouche, relief, équilibre gras-acidité, dynamique, complexe.*
- Côtes-du-Roussillon « Les Terres Nouvelles »** - Domaine de La Préceptorie 2022 64 €  
*Domaine valeur sûre. Bouche volumineuse, caractère fort, matière croquante, salivante, élégante.*

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## VINS ROUGES

<b>BEAUJOLAIS</b>	37.5 cl	75 cl	150 cl
<b>Beaujolais Villages</b> - Château de Monternot - 2022 <i>Cuvée gourmande, un vin frais sur les fruit rouges.</i>		<b>24 €</b>	
<b>Brouilly « Saint Pierre »</b> - Château de Monternot - 2022 <i>Arômes intenses de fruits rouges Texture soyeuse, des tanins souples et de la fraîcheur.</i>	<b>18 €</b>	<b>27 €</b>	
<b>Juliéna</b> s - Château de Monternot - 2020 <i>Arômes de petits fruits noirs, structure sur la finesse et l'élégance.</i>		<b>29 €</b>	
<b>Morgon « Corcellette »</b> - Château de Monternot - 2021 <i>Le cru le plus structuré du Beaujolais. Épices, fruits noirs; belle matière.</i>	<b>19 €</b>	<b>31 €</b>	
<b>Brouilly « Chapelle Saint Pierre »</b> - Château de Monternot - 2020 <i>Vieilles vignes; vin puissant, solaire. Belle structure tannique équilibrée par l'élevage.</i>		<b>38 €</b>	<b>82 €</b>
<b>BOURGOGNE</b>		75 cl	
<b>Bourgogne Côte Chalonnaise</b> - Domaine Theulot Juillot - 2022 <i>Pinot Noir bourguignon gourmand: fraises, cerises.</i>		<b>46 €</b>	
<b>Bourgogne</b> - Domaine Jean Guiton - 2022 <i>Notes de cerise, framboise; bouche fruitée, fraîche, épicée en finale.</i>		<b>53 €</b>	
<b>Givry 1er Cru « Vieilles Vignes »</b> - Domaine Michel Sarrazin - 2022 <i>Étoile montante. Bouche expressive, équilibrée, mariage de puissance et élégance.</i>		<b>74 €</b>	
<b>Mercurey 1er Cru « Champs Martins »</b> - Domaine Theulot Juillot - 2021 <i>Ce vin à du corps et de la mâche : cerises, framboises, vanille et poivre, tout y est.</i>		<b>79 €</b>	
<b>Saint-Romain</b> - Domaine Alain Gras - 2022 <i>Domaine référence. Nez de cerise, bois discret; bouche fruitée, tanins fondus, finale élégante.</i>		<b>84 €</b>	
 <b>Marsannay</b> - Domaine Sylvain Pataille - 2022 <i>Star de l'appellation. Vin charnu; framboise, prune, pétales de rose; mi-corsé, texturé, finale saline.</i>		<b>85 €</b>	
 <b>Beaune</b> - Domaine Henri et Gilles Buisson - 2021 <i>Notes florales, épices, minéralité élégante, tanins prometteurs. Belle longueur.</i>		<b>100 €</b>	

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## VINS ROUGES

### BOURGOGNE (SUITE)

75 cl



**Chassagne-Montrachet 1er Cru « Clos Saint Jean » - Fernand Pillot - 2017**

110 €

*Ce Chassagne-Montrachet offre finesse et complexité, arômes de myrtille, cassis et épices subtiles.*



**Nuits-Saint-Georges - Domaine Henri Gouges - 2021**

110 €

*Régularité sans faille. Vin aux tanins précis et polis et aux saveurs cendrées. Une réussite.*



**Gevrey-Chambertin - Domaine Trapet - 2021**

139 €

*Icône de Gevrey-Chambertin. Il allie à la fois corps, matière et finesse, conjugue élégance et force.*

**Volnay 1er Cru «Les Caillerets» - Domaine de La Pousse - 2017**

142 €

*Domaine célèbre. Notes vanillées, violette, groseille, cerise; attaque fraîche, finale chaleureuse.*



**Charmes-Chambertin Grand Cru - Domaine Duband - 2018**

390 €

*Excellence du vignoble français. Grand vin, bouche riches, dynamique aromatique de poivre.*

### LOIRE

75 cl



**Saumur-Champigny « Cuvée Domaine » - Domaine des Roches Neuves - 2023**

37 €

*Petite cuvée d'un domaine star. Nez de fruits rouges; aérien, frais, vin avec belle acidité et fraîcheur.*



**Saumur-Champigny « Clos du Château de Parnay » Château de Parnay - 2020**

46 €

*Bouche ronde, velouté du terroir argilo-calcaire, tanins soyeux; finale vive typique des vins ligériens.*

**Sancerre - Domaine Lucien Crochet - 2020**

60 €

*Confiture de framboise, mûre, fruits noirs, élevage en fût; belle matière, longueur remarquable.*



**Saumur Rouge - Château Yvonne - 2021**

70 €

*Véritable star. Cuvée aux tanins soyeux, veloutés, arômes de fruits rouges croquants et épices.*



**Sancerre - Domaine Vacheron - 2022**

76 €

*Domaine incontournable. Tanins délicats. Saveurs de fruits rouges mûrs, cerise noire, touche épicée.*



**Saumur-Champigny « La Marginale » - Domaine des Roches Neuves - 2018**

86 €

*Grand vin. Fruits rouges, anis étoilé; attaque puissante, acidité parfaitement équilibrée, finale riche.*

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## VINS ROUGES

### VALLÉE DU RHÔNE

75 cl

#### **Crozes-Hermitage** « Les Saviaux » - Florian Buit - 2022

51 €

*Fruits rouges puissants, bouche souple et équilibrée, tanins fins, fraîcheur croquante.*

#### **Côte-du-Vivarais** « Cuvée Gallety » - Domaine Gallety - 2020

51 €

*Étoile des Côtes du Vivaraisnez de mûre, bouche racée et élégante, structure fine et fruitée.*

#### **Saint-Joseph** « Les Coteaux » - Domaine Durand - 2022

52 €

*Fruits rouges, poivrés, bouche ronde, tanins fondus, finesse et concentration élégantes.*



#### **Crozes-Hermitage** - Domaine Combier - 2022

55 €

*Domaine Combier, pionnier bio. Épices et fruits noirs, structure profonde, tanins fondus.*

#### **Saint-Joseph** - Bernard Gripa - 2022

75 €

*Pionnier et référence à Saint-Joseph. Petits fruits noirs et épices douces, fraîcheur du terroir.*

#### **Saint-Joseph** « Les Royes » - Domaine Courbis - 2021

80 €

*Complexité fumée et épicée, Syrah caractéristique, tanins élégants, bouche ample, longueur notable.*

#### **Saint-Joseph** « Paradis » - Bernard Gripa - 2021

89 €

*Référence à Saint-Joseph. Fruits noirs, cacao, tapenade; bouche précise et solaire, finesse et élégance.*



#### **Châteauneuf-du-Pape** « Télégramme » - Domaine du Vieux Télégraphe - 2021

90 €

*Domaine emblématique. Fruits rouges, garrigue, framboise, cerise amère, souplesse, rondeur.*

#### **Châteauneuf-du-Pape** - Domaine de la Janasse - 2020

92 €

*Grand vin. Cuvée équilibrée, fruits noirs, violette, bouche longue et soyeuse, vigueur élégante.*



#### **Cornas** « Brise Cailloux » - Domaine du Coulet - 2021

97 €

*Très réputé à Cornas. Arômes de fruits des bois, cuir, café; attaque généreuse, tanins fondus.*

#### **Côte-Rôtie** « La Chana » - Domaine Duclaux - 2021

98 €

*Étoile montante. Syrah juteuse et fine, tanins veloutés, fruits rouges, touches lardées et poivrées.*

#### **Côte-Rôtie** « La Germine » - Domaine Duclaux - 2021

105 €

*Étoile montante.. Bouche ronde et veloutée, finale persistante, gras fruité et minéral.*

# PLÉTHORE ET BALTHAZAR

## VINS ROUGES

### VALLÉE DU RHÔNE (SUITE)

75 cl

**Côte-Rôtie** « Brune et Blonde » - Maison E. Guigal - 2020

120 €

*Nez chéné, complexité fruitée; bouche corsée, texture riche, fruits noirs veloutés.*

**Hermitage** - Maison E. Guigal - 2020

120 €

*Fruits noirs mûrs, épices, réglisse, violette, touche fumée; bouche puissante, tanins fins.*



**Cornas** « La Géniale Patronne » - Domaine du Coulet - 2020

121 €

*Très réputé à Cornas. Cacao, menthol, rose séchée, saveurs lardées, texture tendue et gourmande.*



**Châteauneuf-du-Pape** « La Crau » - Domaine du Vieux Télégraphe - 2021

164 €

*Domaine emblématique. Arômes intenses de mûre, cerise, vin épicé; bouche soyeuse, équilibre délicat.*

**Côte-Rôtie** « Château d'Ampuis » - Domaine E. Guigal - 2018

187 €

*Incontournable. Issu de sept vignes exceptionnelles, très grande syrah. Très grande longueur.*

### LANGUEDOC - ROUSSILLON - PROVENCE

75 cl



**Pays d'Hérault** « Le Petit Clos » - Clos Maïa - 2019

37 €

*Arômes de petits fruits rouges; bouche fine et délicate, offrant des tanins souples. Belle finesse.*



**Côtes-Catalanes** « Calcinaires » - Domaine Gauby - 2019

65 €

*Grand nom du Roussillon. Attaque franche, fruits noirs, épices, touche minérale, finale saline.*



**Terrasses du Larzac** « Costa Caoude » - Mas Haut Buis - 2019

67 €

*Domaine à suivre. Nez de fruits noirs, notes toastées; bouche équilibrée, tanins fins, belle finale.*



**Pic Saint-Loup** « L'Olivette » - Clos Marie - 2019

69 €

*Parmi les top producteurs du Languedoc. Dense, arômes de fruits noirs, réglisse, intense, frais.*



**Faugères** « Les Bastides d'Alquier » - Domaine Bardi d'Alquier - 2020

71 €

*Grand nom de Faugère. Nez de fruits noirs, grillé, arômes complexes; bouche soyeuse, tanins fins.*



**Bandol** « Lulu et Lucien » - Domaine Tempier - 2021

93 €

*Domaine mythique à Bandol. Notes de mûres, myrtille, cassis, cèdre, épices; bouche charpentée.*

---

À la recherche d'un vin d'exception ?

**CONTACTEZ-NOUS**

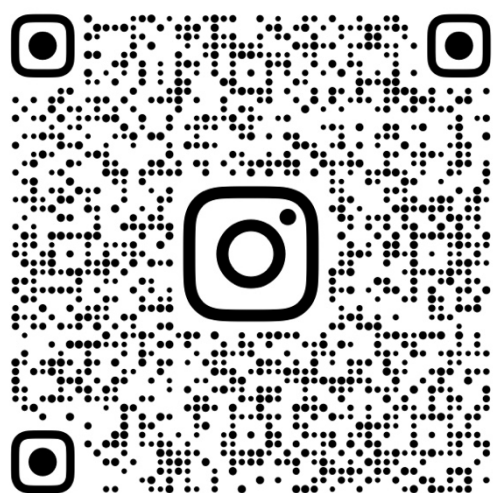
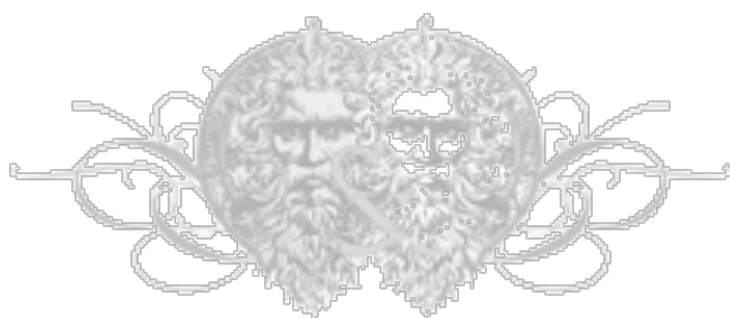


**BENEVENT**

SERVICE DE LIVRAISON DE GRANDS VINS

+33 (0) 6 65 35 95 28  
contact@benevent.co





Retrouvez l'équipe  
ainsi que toutes les actualités de

*Plethore et Batthazar*

sur Instagram !