

PLÉTHORE ET BALTHAZAR

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

Le brunch du Dimanche

Buffet à volonté, 1 boisson chaude incluse.

Grand buffet, 1 hot drink included.

33

Réservations conseillées

De 11h à 15h

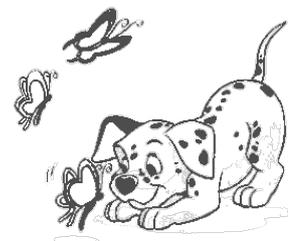
Menu Enfant

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.

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

Entrées

Raviole au crabe 12

Raviole servie froide farcie au crabe et à la courgette, siphon de lard et œufs de truite.

Raviole stuffed with crab and zucchini, served cold with bacon siphon and trout roe.

Œuf poché aux champignons 11

Œuf poché aux champignons en persillade, sauce mornay aux fromages de Savoie.

Poached egg with mushrooms and parsley, Mornay sauce with Savoy cheeses.

Foie gras 15

(supp. menu 3,-)

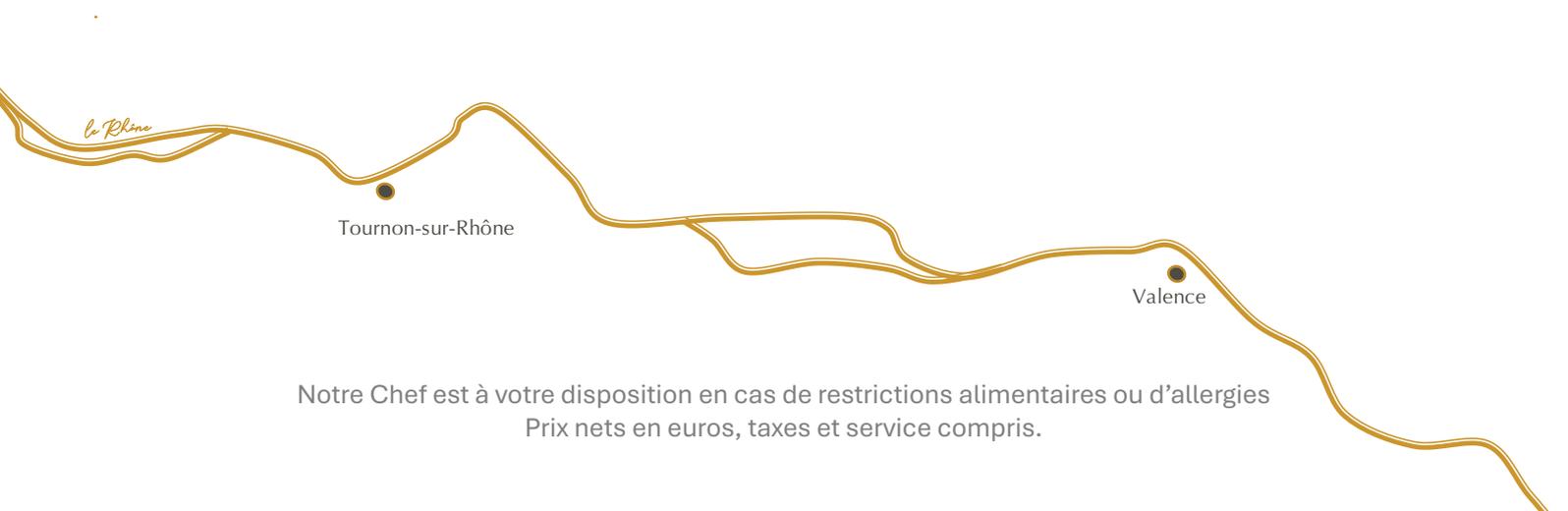
Foie gras, gelée à la liqueur de fleur de sureau, fruits rouges, pain toasté.

Foie gras, elderflower liqueur jelly, red fruits, toasted bread.

Velouté du Barry à la truffe 12

Velouté de chou-fleur, ballotine de poireau, crème d'oignon, huile de poireau, croutons et pétales de truffe.

Cream of cauliflower soup, leek ballotine, onion cream, leek oil and croutons and truffle flakes.



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 22

Magret de canard, purée de patate douce, jus de canard réduit au thé Earl Grey.

Duck breast, sweet potato purée, duck jus reduced with Earl Grey tea.

Joue de bœuf confite 22

Joue de bœuf confite, oignon grelot, cheddar râpé et garniture du moment.

Beef cheek confit, spring onion, shredded cheddar and seasonal side-dish.

Coquelet miso, miel et orange 21

Coquelet laqué au miso, miel et orange, sauce moutarde à l'ancienne et garniture du moment.

Miso, honey and orange-glazed cockerel, old-fashioned mustard sauce and seasonal side-dish.

Côte de cochon 21

Côte de cochon, sauce butter-chicken et au parmesan, gnocchis au persil.

Pork chop, butter-chicken and parmesan sauce, parsley gnocchi.

Poissons

Cabillaud façon bouillabaisse 23

Dos de Cabillaud, huile de homard, fleur de câpres, focaccia, pommes de terre et rouille, moules en persillade et crème façon bouillabaisse.

Back of cod, lobster oil, caper flower, focaccia, potatoes, rouille, parsley mussels, bouillabaisse-style cream.

Saumon en croûte 23

Saumon en croûte brisée, jeunes pousses d'épinard, sésame, curry de légumes.

Broken-crust salmon, baby spinach, sesame, vegetable curry.

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

Le Pletre

Condrieu

PLÉTHORE ET BALTHAZAR

Les intemporels

Le Burger de Balthazar 19

Burger au pulled pork confit dans la bière, cheddar AOP 12 mois d'affinage, œuf mollet mariné, pickles de chou rouge, pommes de terre rôties au thym et à l'ail.

Burger with pulled pork confit in beer, 12-month aged cheddar, marinated soft-boiled egg, red cabbage pickles, roasted potatoes with thyme and garlic.

Cannellonis au reblochon 19

Cannellonis farcis à la ricotta et aux champignons, crème d'oignons et champignons, béchamel et reblochon.

Cannelloni stuffed with ricotta and mushrooms, onion and mushroom cream, béchamel sauce and reblochon cheese.

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

Pain d'épices perdu 11

Pain d'épices perdu, marmelade de clémentine, tuile et zeste de clémentine.

Gingerbread in a pain perdu way, clementine marmalade, tile and clementine zest.

Ganache chocolat-caramel 11

Ganache montée au chocolat noir, caramel au beurre salé, sablé breton, croustillant cacahuète, glace yaourt.

Dark chocolate ganache, salted butter caramel, Breton shortbread, peanut crunch, yoghurt ice cream.

Baba exotique 11

Baba au rhum, chantilly à la vanille, compotée d'ananas et curd passion et mangue.

Rum Baba, vanilla chantilly, pineapple compote and passion fruit and mango curd.

Sphère Tatin 11

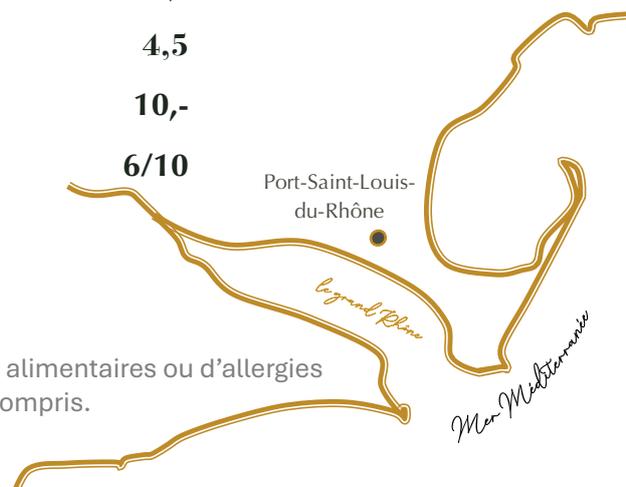
Tarte tatin en demi-sphère, sablé breton, crème anglaise, tuile caramel, glace vanille.

Half-sphere tarte tatin, Breton shortbread, custard, caramel tile, vanilla ice cream.

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

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

Sodas	25 cl	25 cl
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

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

Les bières bouteille

	33 cl
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

Apéritifs	4 cl	(Sirop : supp. 1,-)	4 cl
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)

Gin (4 cl)

Clase Azul Plata <u>ou</u> Reposado	24/30
El Jimador Blanco	10
El Jimador Resposado	11
Patron Silver	12
Patron Resposado <u>ou</u> Anejo	14

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

Vodka (4 cl)

Whisky (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

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

Rhum (4 cl)

Liqueurs (4 cl)

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

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

Cognac (4 cl)

Eaux de vie (4 cl)

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

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)

Sunday

Spritz

Liqueur d'ananas,
Coulis de Mangue
Prosecco, 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

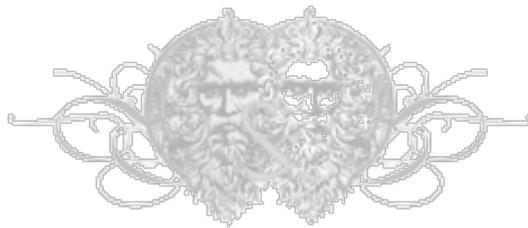
Personnalisez votre Whisky, Amaretto Sour ou votre Gin, Vodka Martini :
Spiritueux de votre choix +2,-

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

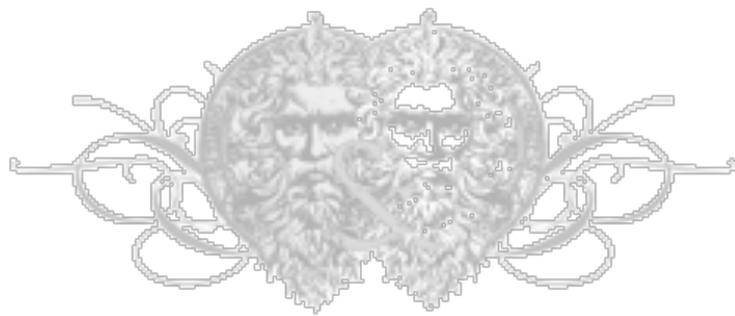


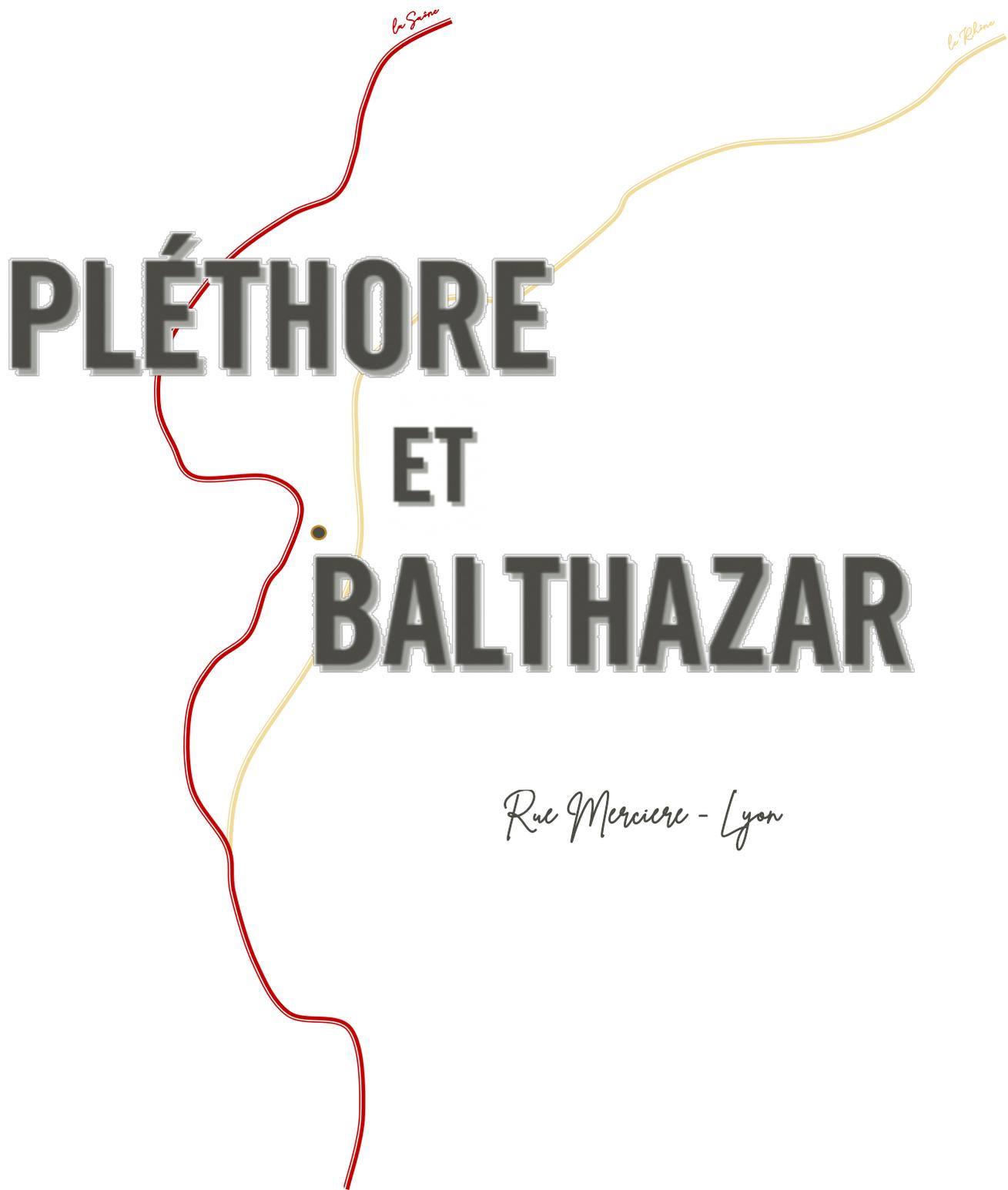
L'équipe du bar se tient à votre disposition pour toute création de cocktail ne figurant pas à la carte.

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

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 «La Moussière» - Alphonse Mellot - 2023

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 «Clos du Cras Long» - Domaine Danjean-Berthoux - 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 Georges Joillot - 2021

43 €

Agrumes, fleurs blanches; attaque franche, bouche ample, finale longue.

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune - Domaine Henri & Fils Delagrange - 2022

53 €

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

Chablis - Domaine Dauvissat Jean Père & Fils - 2022

65 €

Domaine très réputé. Caractérisé par sa minéralité, pureté aromatique, chair blanche.

Rully 1er Cru « Meix Cadot » - Château de Davenay - 2020

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 « Clos de La Marquise » - Domaine Ballot Millot - 2022

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.

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.

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.



Sancerre « La Moussière » - Alphonse Mellot - 2023

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.



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

BEAUJOLAIS	37.5 cl	75 cl	150 cl
Beaujolais Villages - Château de Monternot - 2022 <i>Cuvée gourmande, un vin frais sur les fruit rouges.</i>		24 €	
Brouilly « Saint Pierre » - Château de Monternot - 2023 <i>Arômes intenses de fruits rouges Texture soyeuse, des tanins souples et de la fraîcheur.</i>	18 €	27 €	
Juliéna s - Château de Monternot - 2021 <i>Arômes de petits fruits noirs, structure sur la finesse et l'élégance.</i>		29 €	
Morgon « Corcellette » - Château de Monternot - 2021 <i>Le cru le plus structuré du Beaujolais. Épices, fruits noirs; belle matière.</i>	19 €	31 €	
Brouilly « Chapelle Saint Pierre » - Château de Monternot - 2022 <i>Vieilles vignes; vin puissant, solaire. Belle structure tannique équilibrée par l'élevage.</i>		38 €	82 €
BOURGOGNE			
Bourgogne - Domaine Bachelet Vincent - 2022 <i>Pinot Noir bourguignon gourmand: fraises, cerises.</i>		48 €	
Bourgogne - Domaine Confuron - 2022 <i>Notes de cerise, framboise; bouche fruitée, fraîche, épicée en finale.</i>		55 €	
Givry 1er Cru «Clos du Cras Long» - Domaine Danjean-Berthoux - 2022 <i>Étoile montante. Bouche expressive, équilibrée, mariage de puissance et élégance.</i>		74 €	
Mercurey 1er Cru «Les Velleys» - Domaine Danjean-Berthoux- 2022 <i>Ce vin à du corps et de la mâche : cerises, framboises, vanille et poivre, tout y est.</i>		79 €	
Saint-Romain - Domaine Alain Gras - 2022 <i>Domaine référence. Nez de cerise, bois discret; bouche fruitée, tanins fondus, finale élégante.</i>		84 €	
 Fixin - Domaine Jean-Marc Millot - 2021 <i>Vin charnu; framboise, prune, pétales de rose; mi-corsé, texturé, finale saline.</i>		89 €	
Chassagne-Montrachet «Vieilles Vignes» - Domaine Joseph Colin - 2021 <i>Notes florales, épices, minéralité élégante, tanins prometteurs. Belle longueur.</i>		98 €	

PLÉTHORE ET BALTHAZAR

VINS ROUGES

BOURGOGNE (SUITE)

75 cl



Gevrey-Chambertin - Domaine Jean-Marc Millot - 2022

105 €

Ce Gevrey-Chambertin offre finesse et complexité, arômes de myrtille, cassis et épices subtiles.



Morey-Saint-Denis - Domaine Lecheneaut - 2022

112 €

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

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

142 €

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



Gevrey-Chambertin «Mes Cinq Terroirs» - Domaine Denis Mortet - 2022

185 €

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



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

39 €

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 «La Petite Moussière» - Alphonse Mellot - 2021

64 €

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.



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

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

51 €

Étoile des Côtes du Vivarais nez 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 « Tradition » - Domaine Yann Chave - 2021

55 €

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 « Terres d'Encre » - Domaine Georges Vernay - 2021

85 €

Vin subtile, effluves de réglisse et de baies noires juteuses. Grand vin !

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 - 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.

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.

PLÉTHORE ET BALTHAZAR

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE (SUITE)

75 cl



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

39 €

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 €

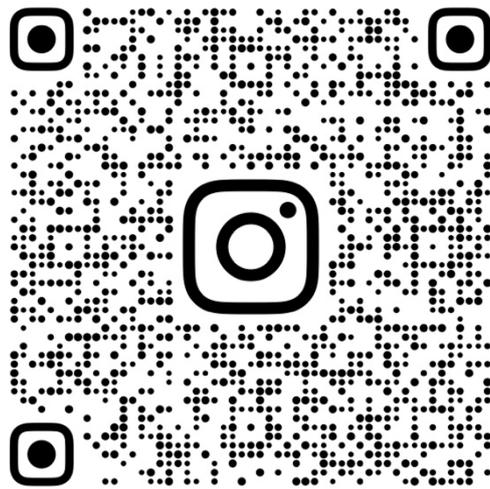
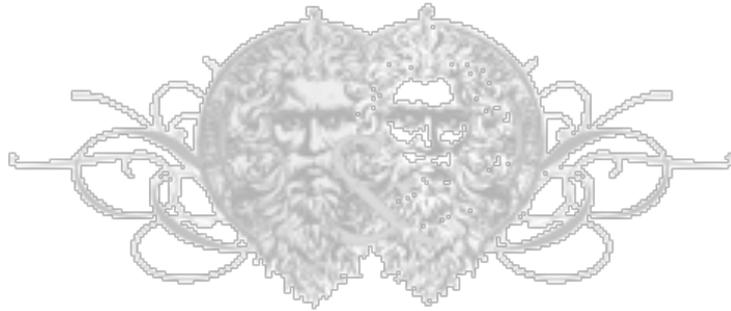
Grand nom de Faugère. Nez de fruits noirs, grillé, arômes complexes; bouche soyeuse, tanins fins.



Bandol « Lulu et Lucien » - Domaine Tempier - 2021

93 €

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



Retrouvez l'équipe
ainsi que toutes les actualités de

Plethore et Bathazar

sur Instagram !

