

*Le Ciro's*

=====  
=====  
DEAUVILLE

## CARTE DES VINS

Renseignements et réservations au  
02 31 14 31 31

# NOS VINS AU VERRE - 15CL

## LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France  
[www.chaisdoeuvre.fr](http://www.chaisdoeuvre.fr)

### LES INCONTOURNABLES

Val de Loire

■ Sancerre AOC "Tradition" 2016, bio Domaine Vacheron, Sauvignon

Bordelais

■ Dada de Rouillac 2016 Pessac-Léognan AOC, Cabernet franc, Merlot

### SECRETS DE SOMMELIER

Vallée du Rhône

■ Côtes du Rhône AOC 2015 Château de Montfaucon, Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

### LES INATTENDUS

Bourgogne

■ Bouzeron AOC 2015 Héritiers Louis Jadot, Aligoté

Vallée du Rhône

■ IGP Collines Rhodaniennes 2015 La Rosine, Domaine Stéphane Ogier, Syrah

### ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

Provence

■ Côtes de Provence AOC 2016 « Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault

### ROUGES

■ Saint-Emilion Grand Cru AOC Bordeaux, 2013

■ Haut-Médoc Cru Bourgeois Bordeaux, 2013

■ Pommard AOC Bourgogne, 2012

■ Sancerre AOC Loire, 2014

■ Châteauneuf-du-Pape AOC Vieilles Vignes, Côtes du Rhône, 2014

■ Chinon AOC Loire, 2013

■ Côte-Rôtie AOC Côtes du Rhône, 2013

■ Cornas cuvée spéciale AOC Côtes du Rhone, 2014



BLASON LOUIS

19€

15€

22€

15€

19€

14€

24€

21€

### BLANCS

■ Chassagne-Montrachet AOC 1er Cru Morgeot, Bourgogne, 2013

■ Santenay AOC Sous La Roche, Bourgogne, 2013

■ Sancerre AOC Loire, 2015

30€

18€

21€

### ROSÉS

■ Bandol AOC Côtes de Provence, 2016

■ Sainte-Victoire AOC Côtes de Provence, 2016

14€

13€

### CHAMPAGNES AOC

■ Moët et Chandon Brut

■ Moët et Chandon Rosé

■ Veuve Clicquot Brut

■ Kir Royal

12cl

20€

26€

24€

19€

# VINS ROUGES

## BORDELAIS

		75cl
2014	Croix des Menuts Saint-Emilion AOC	44€
2013	Cuvée Baron Nathaniel, Ph. de Rothschild Pauillac AOC	75€
2011	Château Belgrave Haut-Médoc 5ème Grand Cru Classé AOC (Magnum)	
2011	Château Belgrave Haut-Médoc, 5ème Grand Cru Classé AOC	
2011	Château Parache d'Aux Médoc AOC, Cru Bourgeois	55€
2007	Château La Mission Haut-Brion Pessac-Léognan AOC, Grand Cru Classé de Graves	975€
2007	Château Montrose Saint-Estèphe AOC	290€
2007	Château La Tour du Mons Margaux AOC	
2006	Château Saint-Pierre Saint-Julien AOC, 4ème Grand Cru Classé	120€
2006	Château Kirwan Margaux, 3ème Grand Cru Classé AOC	130€
2006	Ch. Pichon-Longueville Comtesse Pauillac AOC, 2ème Grd Cru Classé	380€
2006	Château Les Ormes de Pez Saint-Estèphe AOC, Cru Bourgeois	110€
2006	Château La Garde Pessac-Léognan AOC	80€
2006	Château Clerc Milon Pauillac AOC, 5ème Grand Cru Classé	105€
2005	Château La Tour du Mons Margaux AOC	
2005	Château Citran Haut-Médoc AOC	50€
2004	Château Trianon Saint-Emilion Grand Cru AOC	95€
2003	Château Sociando-Mallet Haut-Médoc AOC, Cru Bourgeois	115€
2002	Château Pavie Saint-Emilion Grand Cru AOC	
2002	Château Labégorce Zédé Margaux AOC	
2002	La Fugue de Nénin, 2nd vin du Ch. Nénin Pomerol AOC	120€
2001	Château Léoville, Las Cases St-Julien AOC, 2ème Grand Cru Classé	295€
1999	Pétrus Pomerol AOC	1800€
1998	Château Gruaud Larose Saint-Julien AOC	285€
1998	Château Pavie Decesse Saint-Emilion Grand Cru Classé AOC	
1996	Château Lafon-Rocher Saint-Estèphe AOC	180€
1994	Pétrus Pomerol AOC	1900€
1993	Pétrus Pomerol AOC	1400€

## 1ERS GRANDS CRUS CLASSÉS

2003	Château Pavie Saint-Emilion Grand Cru AOC, 1er Grand Cru Classé A	480€
2001	Château Margaux Margaux AOC, 1er Grand Cru Classé	510€
2001	Château Pavie Saint-Emilion Grand Cru AOC, 1er Grand Cru Classé A	575€
2001	Château Haut-Brion Pessac-Léognan AOC, 1er Grand Cru Classé	670€
1996	Château Haut-Brion Pessac-Léognan AOC, 1er Grand Cru Classé	725€
1994	Château Margaux Margaux AOC, 1er Grand Cru Classé	690€

Prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille chez vous.


# VINS ROUGES

<b>BOURGOGNE</b>		37,5cl	75cl
2016	Pernand-Vergelesses AOC 1er Cru Fichots		
2016	Volnay AOC 1er Cru Mirans		
2013	Chassagne-Montrachet AOC Olivier Leflaive	35€	65€
2011	Pommard AOC 1er Cru Epenots		
2000	Romanée-Saint-Vivant AOC Domaine de la Romanée-Conti		4050€
2000	Grand Echezeaux AOC Domaine de la Romanée-Conti		450€
2000	Richebourg AOC Domaine de la Romanée-Conti		990€

<b>ALSACE</b>			
2013	Alsace AOC Pinot noir, Gustave Lorentz		28€

<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
2014	Crozes Hermitage AOC M. Chapoutier		35€
2012	Châteauneuf-du-Pape AOC Haute-Pierre, Delas		110€

<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>			
2009	IGP du Gard Roc d'Anglade		125€

<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
2014	Chinon AOC, bio Les Royaux, Joseph Mellor	26€	
2012	Sancerre AOC Le Connétable, Joseph Mellor	50€	

<b>BEAUJOLAIS</b>			
2014	Brouilly AOC Château de la Chaize	17€	30€

<b>VIN ÉTRANGER</b>			75cl
1988	Opus One Robert Mondavi Californie	420€	

 Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

Prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille chez vous.

# VINS BLANCS

		37,5cl	75cl
<b>2016</b>	<b>Chablis AOC</b> Cuvée Saint-Martin, Domaine Laroche	<b>35€</b>	<b>55€</b>
<b>2015</b>	<b>Puligny Montrachet AOC</b> J. Drouhin		
<b>2015</b>	<b>Puligny-Montrachet AOC</b> Bouchard Père & Fils		<b>110€</b>
<b>2014</b>	<b>Saint-Véran AOC</b> Domaine Chanson		<b>44€</b>
<b>2013</b>	<b>Puligny-Montrachet 1er Cru AOC "Folatières"</b> Joseph Drouhin		<b>160€</b>
<b>2012</b>	<b>Chablis Grand Cru AOC</b> Ch. Grenouilles, La Chablisienne	<b>60€</b>	<b>115€</b>
<b>2011</b>	<b>Meursault 1er Cru AOC "Perrières"</b> Joseph Drouhin		<b>180€</b>
<b>2011</b>	<b>Chassagne Montrachet</b> O. Leflaive		
<b>2010</b>	<b>Puligny-Montrachet 1er Cru "Champ Gain"</b> Olivier Leflaive		<b>180€</b>
<b>2008</b>	<b>Corton Charlemagne Grand Cru AOC</b> Bourchard Père & Fils		
<b>2007</b>	<b>Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru AOC</b> Olivier Leflaive		<b>420€</b>
<b>2007</b>	<b>Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru AOC</b> Ramonet		<b>405€</b>
<b>2003</b>	<b>Bâtard-Montrachet Grand Cru AOC</b> Ramonet Bachelet		<b>325€</b>
<b>2002</b>	<b>Montrachet Domaine de la Romanée Conti</b> Grand Cru AOC		
<b>2000</b>	<b>Corton Grand Cru AOC</b> Domaine Chandon de Brailles		<b>255€</b>
<b>2000</b>	<b>Chevalier Montrachet Grand Cru AOC</b> Jadot		<b>385€</b>
<b>2000</b>	<b>Bâtard-Montrachet Grand Cru AOC</b> Domaine Fontaine Gagnard		<b>420€</b>
<b>2000</b>	<b>Corton-Charlemagne AOC</b> Louis Jadot		<b>250€</b>
<b>2000</b>	<b>Chevalier-Montrachet Grand Cru AOC</b> Les Demoiselles, Louis Jadot		<b>600€</b>
<b>1999</b>	<b>Corton-Charlemagne Grand Cru AOC</b> Louis Jadot		<b>275€</b>
<b>1999</b>	<b>Chevalier-Montrachet Grand Cru AOC</b> Olivier Leflaive		<b>525€</b>
<b>1998</b>	<b>Montrachet Grand Cru AOC</b> Bouchard Père & Fils		
<b>1997</b>	<b>Montrachet Grand Cru AOC</b> Bouchard Père & Fils		<b>610€</b>

## BORDELAIS

<b>2015</b>	<b>Château Rahoul</b> Graves AOC		<b>70€</b>
<b>2015</b>	<b>Dada de Rouillac</b> Pessac-Léognan AOC, 2nd vin du Château de Rouillac		<b>60€</b>
<b>2013</b>	<b>Château de Cérons</b> Graves AOC		<b>38€</b>
<b>2011</b>	<b>Château Carbonnieux</b> Pessac-Léognan AOC, Grd Cru Classé de Graves		<b>140€</b>
<b>2007</b>	<b>Château Lafaurie-Peyraguey</b> Sauternes AOC, 1er Grand Cru Classé		<b>140€</b>
<b>2006</b>	<b>Château Malartic-Lagravière</b> Pessac-Léognan AOC, Grand Cru Classé		<b>150€</b>
<b>2006</b>	<b>Château Bouscault</b> Graves Pessac Léognan, Grand Cru Classé AOC		
<b>2004</b>	<b>Château Larrivet AOC</b> Haut Brion		
<b>2004</b>	<b>Château d'Yquem</b> Sauternes AOC, Cru Classé Exceptionnel		<b>850€</b>
<b>2004</b>	<b>Château Haut-Brion</b> Pessac-Léognan AOC, 1er Grand Cru Classé		<b>1770€</b>
<b>2004</b>	<b>Château Couter</b> Barsac AOC, 1er Grand Cru Classé		<b>110€</b>
<b>2002</b>	<b>Château Rieussec</b> Sauternes AOC, 1er Grand Cru Classé		<b>120€</b>
<b>1937</b>	<b>Château d'Yquem</b> Sauternes AOC, Cru Classé Exceptionnel		<b>3500€</b>

Prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille chez vous.

# VINS BLANCS

## VALLÉE DE LA LOIRE

	37,5cl	75cl
2015 Pouilly-Fumé AOC De Ladoucette	35€	65€
2015 Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC Marquis de Goulaine	18€	35€
2015 Pouilly-Fumé AOC "Le Tronsec", Joseph Mellot	23€	45€
2015 Sancerre AOC "La Gravelière", Joseph Mellot	23€	45€
2014 Sancerre AOC "Cuvée Pierre Etienne", Joseph Mellot		72€
2014 Pouilly-Fumé AOC Baron De "L" Ladoucette		120€
1997 Coreaux de l'Aubance AOC Sélection de grains nobles 50cl		70€

## VALLÉE DU RHÔNE

2015 Crozes-Hermitage AOC "Le Millepertuis", Maison Guyot		42€
2014 Condrieu AOC Domaine La Rochevine, Maison Guyot		94€
2010 Hermitage Jean Louis Chave		

## ALSACE

2013 Alsace AOC, Riesling Gustave Lorentz	16€	29€
2012 Alsace AOC, Gewurztraminer Gustave Lorentz	18€	32€

## MAGNUMS

	37,5cl	150cl
2004 Ermitage AOC De l'Orée, Chapoutier		825€
2003 Morey-Saint-Denis AOC Vieilles Vignes, Ponsot		500€

# VINS ROSÉS

## PROVENCE

	37,5cl	75cl
2016 Côtes de Provence AOC "Cœur de Grains", Domaines Ott	32€	58€
2016 Bandol AOC Domaine de l'Olivette	21€	40€
2016 Côtes de Provence AOP M De Minuty		

## VALLÉE DE LA LOIRE

2016 Sancerre AOC "Le Rabault", Joseph Mellot		
2015 Sancerre AOC "Le Rabault", Joseph Mellot	21€	40€

Prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille chez vous.

## COUPES DE CHAMPAGNES AOC

	12cl
■ Moët et Chandon Brut	20€
■ Moët et Chandon Rosé	26€
■ Veuve Clicquot Brut	24€
■ Kir Royal	19€

## CHAMPAGNES AOC

	37,5cl	75cl
<b>PRESTIGE</b>		
2006 Dom Pérignon		290€
2004 Cuvée Louise		310€
2003 Moët et Chandon "Grand Vintage"		190€
2000 Cuvée Louise Rosé		450€
2000 Cristal Roederer		390€
Laurent-Perrier "Grand Siècle"		245€
Krug "Grande Cuvée"		245€
Veuve Clicquot "La Grande Dame"		245€

### BRUTS

	37,5cl	75cl
Moët et Chandon		110€
Pommery		120€
Laurent-Perrier	55€	95€
Ruinart		120€
Fouquet's		80€
Veuve Clicquot		130€
Taittinger		110€
Piper Heidsieck		115€

### ROSÉS

	37,5cl	75cl
Moët et Chandon Brut Rosé		140€
Pommery Brut Rosé		150€
Ruinart Brut Rosé		155€
Laurent-Perrier "Cuvée Rosé"		145€
Fouquet's Brut Rosé		90€

Prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille chez vous.



Carte blanche gratuite sur simple demande auprès de l'accueil du casino  
1 coupe de champagne offert en cadeau de bienvenue !

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.  
PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.