



**VICTOR**

Restaurant-Marchand de Vins  
101 bis, rue Lauriston 75116 PARIS  
Tél : 01 47 27 55 07  
[contact@restaurantvictor.fr](mailto:contact@restaurantvictor.fr)

***CARTE DES VINS***

## Vins Blancs (75 cl)

<i>Brumont Gros Manseng - Côtes de Gascogne</i>	2018	24
<i>Vin vif et aromatique. Belle fraîcheur florale et fruits exotiques.</i>		
<i>Chardonnay « Domaine des Montarels » - Côtes de Thongues</i>	2017	28
<i>Du gras et de la fraîcheur. Arômes de fruits confits, pain grillé et de vanille</i>		
<i>Quincy (Domaine Lecomte) - Loire</i>	2019	32
<i>Arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de notes poivrées.</i>		
<i>Saint Chinian « Tradition » - (Château Viranel) - Languedoc</i>	2019	35
<i>Pureté et fraîcheur. Des notes de pêche, d'abricot et de fleur d'oranger.</i>		
<i>Vouvray « Pointe de Silex » (F.x.Barc) - Loire</i>	2018	39
<i>Nez d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche ample et minérale</i>		
<i>« Les Sorcières » (Clos des Fées) - Côtes Catalanes</i>	2018	40
<i>Nez d'agrumes et de fleurs blanches. Gourmand et léger</i>		
<i>« By Ott » (Domaine d'Ott) - Côtes de Provence</i>	2018	41
<i>Des arômes de coing, de fruits confits et d'agrumes. Un vin vif !</i>		
<i>Bourgogne Chardonnay (Quentin Jeannot) - Bourgogne</i>	2018	43
<i>Minéral et floral. Rondeur et acidité. Arômes de fruits, d'agrumes</i>		
<i>Menetou Salon « Morogues » (K.Pellé) - Loire</i>	2018	43
<i>Vin plein de fraîcheur aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes.</i>		
<i>Mâcon Azé « Domaine de la Sarenne » - Bourgogne</i>	2016	44
<i>Charnu et frais. Notes de fruits blancs confits, nez démonstratif et exotique.</i>		
<i>Château Thébaud - (Kuchet - Mourat) - Muscadet - Loire</i>	2013	45
<i>48 Mois d'élevage. Des notes d'agrumes confits, d'anis et de pierre à fusil. Bouche saline</i>		
<i>Arbois Naturé (Domaine Rollet) - Jura</i>	2016	47
<i>Nez frais sur des notes d'ananas confit de poire. Finale citronnée et vive</i>		
<i>« Le S » des Poëte (Guillaume Sorbe) - Jura</i>	2018	50
<i>Un Sauvignon ultra fin, juteux et croquant. Pureté cristalline d'agrumes</i>		
<i>« Coyade » (Domaine Vinci) - Côtes Catalanes</i>	2015	51
<i>Vin nature. Grande minéralité, des notes de citron, de pomme, d'abricot, de silex</i>		
<i>Faugères « Les Vignes du Puits » (J.M. Alquier) - Languedoc</i>	2018	54
<i>Ample et croquant. Raffiné et ciselé. Aromes floraux et légèrement citronnés</i>		
<i>« Connivence » (Heitz - Fevre) - Vin de France</i>	2018	59
<i>Complicité entre deux grands vigneron. Gourmandise, délicat et fruité</i>		
<i>Cyprès de Climens - Barsac - Sauternes</i>	2011	61
<i>Moelleux aérien aux arômes de fleurs blanches, d'agrumes et d'abricot</i>		
<i>« Mustango » (Wilfried Valat) - Côtes du Roussillon</i>	2017	64
<i>Bio et toute la Grenache ! Notes salées de sésame grillé, fumée douce, et fleurs blanches</i>		
<i>Crozes Hermitage « Aléofane » (Natacha Chave) - Rhône</i>	2017	65
<i>Finesse et tonicité en Label Bio. Des notes de pêche, de miel, d'abricot et de figues</i>		
<i>Saint Véran (Héritiers du Comte Lafon) - Bourgogne</i>	2017	67
<i>Pureté du Chardonnay. Eclat de fruits jaunes accompagnés d'une minéralité ciselée.</i>		

## Vins Blancs ( 75 cl )

<i>Pouilly Fumé « La Doucette » - Loire</i>	2018	70
<i>Nez de bois avec des notes d'agrumes et de graphite. Belle texture en bouche</i>		
<i>Maranges ( Domaine des Rouges Queues ) - Bourgogne</i>	2015	73
<i>Minéral et fleuri. Des arômes de coing et d'agrumes</i>		
<i>Saint Peray « Fleur de Cussol » - ( Alain Voge ) - Rhône</i>	2016	75
<i>Minéralité, arômes de pierre à fusil, de boisé, d'amande et de fruits confits.</i>		
<i>Arbois « Chardonnay » ( Domaine du Pélican ) - Jura</i>	2017	79
<i>Une merveille... La minéralité du Chardonnay et une légère oxydation des terres d'Arbois</i>		
<i>Chablis ( Vincent Dauvissat ) - Bourgogne</i>	2017	81
<i>La tension minérale du terroir, des notes de fougères et de poire fraîche</i>		
<i>Mercrey 1<sup>er</sup> Cru « La Mission » ( Ch. de Chamirey ) - Bourgogne</i>	2015	86
<i>Arômes de beurre, de brioche et d'herbes coupées. Boisé et salin en bouche</i>		
<i>Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru « Sur le sentier du clou » ( Derain ) - Bourgogne</i>	2015	88
<i>Rare. Jaune d'or, minéral et sur des notes d'agrumes. Biodynamie en Bourgogne</i>		
<i>Condrieu « La Petite Côte » ( Y. Cuilleron ) - Rhône</i>	2018	90
<i>Finesse et fraîcheur sur le fruit. Légèrement boisé et structuré en bouche</i>		
<i>Domaine de Gauby « Vieilles Vignes » - Côtes Catalanes</i>	2010	95
<i>Précurseur des vins naturels. Notes minérales d'acacia, d'anis et d'agrumes</i>		
<i>Chassagne Montrachet ( Lucien Muzard ) - Bourgogne</i>	2017	105
<i>Onctueux en bouche. Son nez évoque la fougère, le beurre et le miel</i>		
<i>Nuits St Georges 1<sup>er</sup> Cru « Les Terres Blanches » ( L. Le Moine )</i>	2014	130
<i>Des notes iodées, de poire, de coing et d'agrumes. Du volume en bouche</i>		
<i>Riesling Grand Cru « Clos St Urbain » ( Zind Humbrecht ) - Alsace</i>	2016	165
<i>Des fleurs jaunes, de la banane fraîche mais aussi du silex. Superbe équilibre</i>		
<i>Puligny Montrachet 1<sup>er</sup> Cru « Champ Gain » ( P. Pacalet )</i>	2011	210
<i>Des notes salines, marines avec une acidité savoureuse. Délicat citron vert opulent</i>		
<i>Meursault « Charmes » 1<sup>er</sup> Cru ( Comtes Lafon ) - Bourgogne</i>	2000	240
<i>Notes de pain grillé, de framboise et de poire. Bouche voluptueuse et beurrée</i>		
<i>Corton Charlemagne Grand Cru ( Bonneau du Martray ) - Bourgogne</i>	2008	255
<i>Infinité délicatesse. Agrumes, ananas et silex au nez. Richesse du Chardonnay</i>		
<i>Château de Fargues - Sauternes - Bordeaux</i>	1997	255
<i>Suprême raffinement, plénitude de fraîcheur. Nez d'amande et de citron confit</i>		

## Vin Rosé

<i>« Les Donzelles » - ( Domaine Temple et Four ) Coteaux Cézénois</i>	2018	25
<i>Charnu et parfumé. Nez floral et de fruits blancs.</i>		
<i>Château de Miraval - Côtes de Provence</i>	2018	37
<i>Des stars aux commandes... Des notes de framboise, d'herbes sauvages et d'agrumes.</i>		
<i>Clos Cibonne « Cuvée Caroline » - Cru Classé de Provence</i>	2017	51
<i>Nez intense de fruits rouges mûrs et d'épices. Fraîcheur vanillée en bouche</i>		

## Vins Rouges - (75 cl)

### Bordeaux

Château Camarsac « Prince Noir » - ( J. Lurton ) Parfum de cassis et de groseille. Rondeur et souplesse en bouche	2017	25
Château Brande Bergère « Cuvée O'Byrne » Nœz de fruits noirs. Notes de fruits mûrs, d'épice et de menthol	2012	30
Château Haut Gazeau - Lussac Saint Emilion Rond et fruité. Des notes de cannelle et de cerise fraîche	2016	36
Château Coucheroy - Pessac Léognan Présence tannique soyeuse. Notes élégantes de sous-bois, d'épices et de fruits rouges	2017	38
« Plaisir de Siaurac » - Salandre de Pomerol Un vin de pur plaisir, tout en rondeur et en suavité, joliment épicé	2018	40
« Les Fruits Rouges » du Ch. Bonnange - Côtes de Blaye Confidentiel. Explosion gourmande de framboise et de griotte aux tanins sensuels	2010	42
« Mademoiselle L. » - Haut Médoc Du Château La Lagune. Vin franc, tonique et parfumé aux arômes de fruits	2015	45
Château Rochemorin - Pessac Léognan Des notes de fruits rouges, de violette et de tabac. Belle rondeur en bouche	2014	50
Château Citran - Haut Médoc Même propriétaire que Chasse Spleen. Parfums de fruits rouges et noirs, une matière douce	2016	65
Château Grand Corbin - Saint Emilion GC Tanins ronds et souples. De la fraîcheur, de la menthe et des fruits noirs	2006	78
« Connétable de Talbot » - Saint Julien De Château Talbot. Nœz de fleurs et de fruits noirs, soyeux en bouche et salin	1995	84
Château Haut Condissas - Médoc Pourpre dense. Des arômes de cassis, de champignons, de sous-bois et de chêne neuf	2000	95
Château Ormes de Pez - Saint Estèphe CBE Jolies notes de fruits rouges, de cassis et de fraise. Tanins mûrs et fondus	2009	110
Château Chasse Spleen - Moulis en Médoc Arômes de chêne, de sous bois humides, de fruits noirs, de cassis et de menthe poivrée.	1999	115
Château La Gaffelière - Saint Emilion GC Riches notes d'épices, de grillé, et de fruits noirs. Matière puissante, généreuse et fraîche	2003	130
Château Giscours - Margaux <sup>5ème</sup> CC Nœz d'une pureté aux arômes floraux. Puissant en bouche aux tanins suaves	2011	145
La Chapelle de La Mission Haut Brion - Pessac Léognan Arôme minéral, d'herbes séchées, de douce cerise et de menthe	1999	170
Le Petit Cheval - Saint Emilion GC De Château Cheval Blanc. Ample et soyeux, du cachemire en bouche et de la fraîcheur !	2007	215
Château Mouton Rothschild - Pauillac <sup>1ère</sup> CC Bouche massive. Notes de café torréfié, de crème de cassis et de réglisse	1998	460

## Vins Rouges - ( 75 cl )

### Bourgogne

<i>Pinot Noir ( Comte de Montebello )</i>	2017	38
<i>Arômes divers de griotte, de muscade et de cuir fin. Finale puissante en fin de bouche</i>		
<i>Bourgogne Côtes d'Auxerre - ( Domaine Soisot )</i>		39
<i>Des notes de cassis, de mûres, d'épice et de grillé. De la matière charnue, fruitée et saline</i>		
<i>Mâcon Bussières « Coline » ( Domaine de la Sarazinière )</i>	2018	40
<i>Rondeur et gras, conservant le côté fruité, épicé et poivré</i>		
<i>« Folie Sauvage » - ( Armand Keitz )</i>	2019	42
<i>Minéral et juteux. Profondeur en bouche et arômes de fruits noirs</i>		
<i>Givry « Domaine de la Ferté » ( Famille Devillard )</i>	2018	53
<i>Belle fraîcheur. Puissance aromatique primaire de fruits rouges.</i>		
<i>Maranges ( Lucien Muzard )</i>	2018	56
<i>Tanins fins. Arômes de fruits rouges croquants, de vanille et de toast.</i>		
<i>Chorey Les Beaune ( Chapuis et Chapuis )</i>	2018	60
<i>Nez de petits fruits noirs et d'épices. Finale aux tanins souples et gourmands</i>		
<i>Saint Aubin « Le Ban » ( Dominique Derain )</i>	2017	75
<i>Le Maître de l'appellation. Biodynamie. Des fruits rouges et des épices. Dentelle.</i>		
<i>Marsannay « Les Vaudenelles » ( Bruno Clair )</i>	2017	84
<i>Parfum de fruits rouges et de réglisse. Souple et légèrement puissant.</i>		
<i>Mercrey 1<sup>er</sup> Cru « Champs Martin » - ( Château de Chamirey )</i>	2015	89
<i>Puissant et boisé avec des touches de griotte. Tanins soyeux</i>		
<i>Ladoix - ( Philippe Pacalet )</i>	2017	105
<i>Nez gourmand de fruits rouges, de framboise, d'épices légères. Finale en bouche douce</i>		
<i>Santenay 1<sup>er</sup> Cru « Passetemps » ( Domaine De Villaine )</i>	2017	110
<i>Nez floral de fruits rouges et de pivoine. La bouche est charnue, fraîche et dense</i>		
<i>Gevrey Chambertin ( Sarnin - Berrux )</i>	2015	115
<i>Floral, délicat sur le croquant du fruit rouge. Le Pinot noir et la nature en excellence</i>		
<i>Volnay 1<sup>er</sup> Cru ( Marquis D'Angerville )</i>	2017	145
<i>Bouche soyeuse, veloutée et élégante. Nez de prune cuite, de violette et de groseille</i>		
<i>Pommard 1<sup>er</sup> Cru « Les Epenots » ( Lucien Lemoine )</i>	2015	160
<i>Belle fraîcheur en bouche. Des notes vanillées, de framboise, de cèdre et de pain grillé</i>		
<i>Vosne Romanée « Les Croix Blanches » ( René Bouvier )</i>	2012	180
<i>Puissance et élégance. Fruits croquants et acidulés, clou de girofle et réglisse</i>		
<i>Chambolle Musigny 1<sup>er</sup> Cru ( Domaine Moine Hudelot )</i>	1990	235
<i>De fins tanins et élégants. Des notes de framboise, de cassis et de sous-bois</i>		
<i>Clos des Lambrays Grand Cru ( Domaine des Lambrays )</i>	2015	380
<i>Grand séducteur, sûr de lui et de son pedigree. Pureté du fruit, finesse et soyeux</i>		

## Vins Rouges - (75 cl)

### Rhône

« Fourmi Rouge » Côtes du Ventoux - ( Famille Perrin )	2018	18
<i>Vin de terroir. Fruité et gourmand. Du réglisse, des fruits noirs, du plaisir</i>		
« Belleruche » Côtes du Rhône - ( M. Chapoutier )	2019	23
<i>Arômes de framboise avec une belle richesse tannique et une finale poivrée</i>		
« Le Ponnant » Côtes du Rhône Villages - ( La Ferme du Mont )	2017	32
<i>Des notes de fruits très mûrs, de cerises noires, de violette, de laurier et de poivre</i>		
« Alliance » Collines Rhodaniennes - ( Domaine Lafoy )	2018	34
<i>Des notes de fruits noirs et rouges. Fraîcheur en bouche relevée de touches poivrées</i>		
« Les Becs Fins » ( Laurent Jardieu )	2017	34
<i>Chargé de fruits frais et de tanins limpides. Arômes d'épices et de fruits des bois</i>		
« Bastide de la Verrière » ( Château La Verrière )	2016	35
<i>Gourmand et frais. Des notes d'olives noires, de réglisse, d'épices et de graphite</i>		
« Mégaphone » Côtes du Ventoux - ( Frédéric et Daniel Brunier )	2018	40
<i>Fruité et un brin tannique. Épicé et frais, des notes de réglisse, de garrigue</i>		
Vacqueyras « Cohola » ( J. Busato )	2010	42
<i>Nez de caramel. Un panier de fruits rouges et noirs avec des notes de garrigue prononcées</i>		
Saint Joseph « Les Pierres Sèches » ( Yves Cuilleron )	2018	44
<i>Notes de fruits rouges et noirs. Bouche ronde et tendre aux tanins intégrés.</i>		
« La Syrah » ( Sarnin - Berrux )	2016	45
<i>Concentré de fruits rouges et d'épices accompagné d'une grande fraîcheur</i>		
Gigondas « Paillère et Pied-Gû » ( Famille Stehelin )	2013	47
<i>Gras, aromatique et fin en bouche. Des notes de sous bois, de champignons et de fruits noirs</i>		
Crozes-Hermitage « Les Trois Chênes » ( E. Darnaud )	2017	53
<i>Palette aromatique fruitée et poivrée. La bouche est dense et riche, la finale est fraîche</i>		
« Coudoulet » de Beaucastel ( Famille Perrin )	2016	58
<i>Souple aux tanins fins. Arômes cerise noire, d'orange sanguine et d'épice</i>		
Cornas « Les Chailles » ( Alain Voge )	2017	69
<i>Grande fraîcheur et densité en bouche. Des fruits noirs compotés et de fines épices</i>		
Clos Bellane « Virgonien 1.14 Hectare »	2016	89
<i>Intense et structuré. Des fruits noirs mais aussi de la pivoine. Caractère</i>		
Piedlong ( Famille Brunier )	2015	97
<i>Richesse, féminité et minéralité en bouche. Cassis, violette, épices, finement boisé</i>		
Hermitage « La Maison Bleue » ( Paul Jaboulet Aîné )	2015	145
<i>Palette aromatique de mûres, de framboise et d'épices. Soyeux en bouche</i>		
« Omnia » ( Lucien Le Moine )	2015	155
<i>Arômes de thé, d'orange sanguine. Saveurs de prune et de framboise. Sublime</i>		
Châteauneuf du Pape « Clos des Papes » ( P. Avril )	2015	160
<i>Riche et puissant au nez. Saveurs de fruits noirs, de réglisse et de cannelle</i>		
Côte Rôtie « La Barberine » ( Domaine Sanglaff )	2013	175
<i>Élégance et finesse. Des notes d'épices, de fruits noirs, de réglisse avec une finale végétale</i>		

## Vins Rouges - (75 cl)

### Loire

Chinon « Château de Vaugaudry »	2017	26
<i>Nez frais et délicat de fraise et de framboise. La bouche est souple et fruitée.</i>		
Bourgueil ( C. Breton )	2017	34
<i>Notes de framboise et de réglisse. Beau velouté en bouche avec un soupçon de poivre</i>		
Menetou-Salon « Les Bornés » ( Domaine Pellé )	2017	36
<i>Nez sur le fruit rouge. Bouche onctueuse et fraîche. Bel ensemble fini</i>		
Sancerre « Terre de Mambray » ( Domaine Reverdy )	2017	38
<i>Beaux fruits rouges aux tanins fins et structurés pour ce vin croquant.</i>		
Saint Nicolas de Bourgueil « Terrasses de Lunas » ( Barc )	2015	49
<i>Couleur pourpre. Des notes de café grillé, des tanins soyeux, gourmands et épicés</i>		
« L'Enfant Terrible » ( Le Clos des Treilles )	2017	77
<i>Vin Nature. Riche, puissant et fruité. Arômes de fruits rouges, d'épices et de réglisse</i>		

### Beaujolais

Brouilly « Domaine Crêt des Garanches »	2017	25
<i>Vin floral au fruit velouté, rond et tendre, toute la fraîcheur et le coulant du cru.</i>		
« Buissonnante » ( Raphaël Champier )	2018	34
<i>Vieilles vignes de Gamay. Nature. Des notes gourmandes épicées et de fruits confits.</i>		
Chiroubles ( Damien Coquelet )	2017	40
<i>Vin nature. Belle fraîcheur gourmande emportée par des arômes de fruits rouges et noirs</i>		
Morgon « Côte du Py » ( Jean Foillard )	2018	48
<i>Arômes de griotte, de pivoine, de réglisse et de tabac blond. Savoureux et gourmand</i>		
Juliéas « Ju 16 » ( Frédéric Navennec )	2016	50
<i>La fraîcheur du Gamay. Merveille de finesse aromatique.</i>		
Moulin à Vent ( P. Pacalet )	2015	95
<i>De la gourmandise en bouche. Tout le fruit rouge du Gamay avec finesse !!!</i>		

### Languedoc - Roussillon - Provence

Château de Serres - Malepère - Languedoc	2016	32
<i>Explosion en bouche de mûre, myrtille et d'épices douces. Finale sur des notes de cacao</i>		
Pic Saint Loup - ( Mas de Jon ) - Languedoc	2018	34
<i>Une belle fraîcheur en bouche. Des notes mentholées, de cassis, et d'épices</i>		
Saint Chinian « V de Viranel » - Pays de l'Hérault	2014	39
<i>Robe violine. Nez de griotte de violette et de cassis. Bouche ample et charnue.</i>		
« Les Sorcières » - Clos des Fées ( H. Bizet ) - Côtes de Roussillon	2018	44
<i>Tanins souples, notes de cassis, de fruits noirs, senteurs de garrigue</i>		
Domaine Guilbert - Les Baux de Provence	2012	45
<i>Fruits noirs, épices et vanille. En bouche du réglisse et de la fraîcheur. Une merveille. . .</i>		
Faugères « Les Premières » ( J.M. Alquier ) - Pays de l'Hérault	2017	47
<i>Notes fumées et de fruits noirs dominées par la Syrah pour ce vin de vigneron</i>		
Minervois « Les Fontanilles » ( Anne Gros ) - Pays de l'Hérault	2015	51
<i>Croquant avec des tanins finands. Fruits noirs et notes fumées</i>		