



LA CAVE À VINS



Le Coupe Gorge — 2, rue de la Coutellerie 75004 Paris
01 48 04 79 24 • contact@lecoupegorge.com • Réservez sur lecoupegorge.com
Ouvert du mardi au samedi, midi et soir



RESTAURANT

le coupe gorge

PARIS



LA CAVE

La richesse du vignoble français, né dès le VII^{ème} siècle avant notre ère et développé sous l'impulsion des Romains, est telle que les possibilités sont infinies. Des plus grands vins de garde jusqu'aux petites pépites de vigneron de talent encore méconnus, il y a autant d'accord met/vin possible que de variations culinaires imaginées par **notre chef Julien Stefanizzi**.

Aussi, **le Coupe Gorge s'est associé avec Divino Mundi** pour vous proposer une carte des vins de haute volée, faites de jolies surprises à petit prix, de valeurs sûres issues d'appellations reconnues et de vins d'exception, tous élaborés par des passionnés à l'approche qualitative et respectueuse des terroirs.

En rouge, que choisir avec le cochon, les volailles et abats ? Le Brouilly, rond et charmeur, à moins que vous ne préfériez le croquant du pinot noir de Bouchard ou le racé du Chinon. Le profil plus affiné du Rully 1er Cru, tout en élégance, ravira les palais les plus subtils. Pour les viandes rouges ? Optez pour la générosité des Sorcières du Clos des Fées (idéal sur l'agneau), la palette variée des Bordeaux (le fruité du Beau Mayne et du Graves, le joli boisé du Médoc Cru Bourgeois, la profondeur du Pomerol) ou la puissance des vins du Rhône (Côtes-du-Rhône et Châteauneuf-du-Pape, ou Crozes-Hermitage de Chapoutier, du moins au plus tannique). Pour les amateurs de côtes de bœuf bien saignantes (et au Coupe Gorge, ça saigne !), n'oubliez pas : le sang aime les tannins ... Pour les viandes en sauce, le magret à l'orange ou la tatin de queue de bœuf, le Pomerol ou les rouges de Xavier Vignon en Vallée du Rhône seront parfaits ! Sinon, le canard trouvera son bonheur avec un Cahors très digeste, tandis que les spécialités italiennes pourront être sublimes par le néro d'Avola choisi par le sommelier, alliant à la perfection fraîcheur du fruit et générosité du soleil de Sicile. Enfin, un rouge français du moment, présenté à l'ardoise, complètera cette magnifique palette pour mettre en lumière les plats de saison.

En blanc, que choisir avec vos tartares ou poissons grillés ? Optez pour la fraîcheur des agrumes du sauvignon, rond en Bordeaux, plus racé en Loire, notamment en Sancerre. Le saumon lui va à ravir... Le chenin vif et minéral de l'Anjou bio complète l'étendue des possibilités. Pour des mets plus élaborés ? Notre palette bourguignonne saura vous convaincre : l'élégance des chardonnay de Boisset, la tension du Petit Chablis de Fèvre, ou le profil plus ample du Mercurey 1er Cru, joliment élevé sous bois, idéal sur la bisque de crevettes. Enfin, la cuisine aux accents sudistes (encornets en persillade, petits légumes...) s'alliera à merveille avec le fruité des vins méridionaux : le profil frais et équilibré du Côtes-du-Rhône, la maturité et le côté enjôleur du Coteaux d'Aix, ou la rondeur du Pays d'Oc vous enchanteront.

Bonnes dégustations !

 **divino**
mundi
Le vin sur mesure





RESTAURANT

le coupe gorge

PARIS



VINS ROUGES

	12 cl	25 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
BEAUJOLAIS					
Brouilly, Château Saint-Lager <i>Gamay</i>	6,50	12		23	28
BORDEAUX					
Bordeaux Beau Mayne de Dourthe <i>Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc</i>					25
Médoc Cru Bourgeois, Château Poitevin <i>Cabernet franc, Merlot, Petit verdot</i>					30
Graves, Clos Floridène <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc</i>					49
Pomerol, Château Beauregard <i>Merlot, Cabernet franc</i> EN CONVERSION 					85
BOURGOGNE					
Bourgogne, Domaine Bouchard Aîné & Fils <i>Pinot noir</i>	7,5	14		27	34
Rully 1er Cru, Domaine de la Bressande <i>Pinot noir</i>					54
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
Pays d'Oc IGP Maxime et Raphaël, Domaine de Valcombe <i>Syrah</i> EN CONVERSION 	4,50	8		15	
Côtes du Roussillon Les Sorcières du Clos des Fées <i>Syrah, Grenache, Carignan</i>					33
LOIRE					
Ménetou-Salon, Domaine de Beaurepaire <i>Pinot noir</i>			18		
Chinon Tradition, Domaine Philippe Alliet <i>Cabernet franc</i>					32
SUD-OUEST					
Cahors, Château Lamartine <i>Malbec</i>					29

TOUS NOS VINS SONT AOC SAUF MENTION CONTRAIRE ! VINS BIOLOGIQUES SIGNALÉS PAR 

LES MILLÉSIMES DE NOS VINS NE SONT PAS INDICUÉS
CAR ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DES STOCKS DE NOS FOURNISSEURS.

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS




RESTAURANT



le coupe gorge

PARIS



	12 cl	25 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
VALLÉE DU RHÔNE					
Côtes-du-Rhône, Xavier Vignon <i>Grenache, Mourvèdre, Syrah</i>					28
Crozes-Hermitage Les Meysonniers, Maison Chapoutier <i>Syrah</i> 					39
Châteauneuf-du-Pape, Xavier Vignon <i>Grenache, Mourvèdre, Syrah</i>					54
SÉLECTION DU SOMMELIER, LA FRANCE					
Le vin du moment à l'ardoise					28
SÉLECTION DU SOMMELIER, LA SICILE					
Terra Siciliana Solea, Domaine Cellaro <i>Nero d'Avola</i>	6	12		22	27

VINS ROSÉS

	12 cl	25 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
LANGUEDOC-ROUSSILLON (EN SAISON)					
Pays d'Oc IGP Maxime et Raphaël, Domaine de Valcombe <i>Grenache, Syrah</i> <small>EN CONVERSION</small> 	4,50	8		15	
PROVENCE					
Côtes-de-Provence Sainte-Victoire, Château Henri Bonnaud <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i> 	6,50	13		24	29

TOUS NOS VINS SONT AOC SAUF MENTION CONTRAIRE ! VINS BIOLOGIQUES SIGNALÉS PAR



LES MILLÉSIMES DE NOS VINS NE SONT PAS INDICUÉS
CAR ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DES STOCKS DE NOS FOURNISSEURS.

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS







RESTAURANT

le coupe gorge

PARIS



VINS BLANCS

	12 cl	25 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
BORDEAUX					
Bordeaux Beau Mayne de Fourthe <i>Sauvignon</i>	6	11		20	25
BOURGOGNE					
Macon-Villages, Vignes de Saint-Germain <i>Chardonnay</i>	5	9		17	
Bourgogne Les Ursulines, Jean-Claude Boisset <i>Chardonnay</i>					37
Petit-Chablis, William Fèvre <i>Chardonnay</i>					39
Auxey-Duresses, Jean-Claude Boisset <i>Chardonnay</i>					56
Mercurey 1er Cru La Mission monopole, Château de Chamirey <i>Chardonnay</i>					75
LOIRE					
Anjou Les Bergères, Domaine FL <i>Chenin</i>  					29
Ménetou-Salon, Domaine de Beaurepaire <i>Sauvignon</i>			18		
Sancerre Terre de Maimbray, Pascal et Nicolas Reverdy <i>Sauvignon</i>	7,5	14		25	32
PROVENCE					
Coteaux d'Aix-en-Provence, Château de Beaupré <i>Vermentino, Sauvignon, Sémillon, Clairette</i>  					30
VALLÉE DU RHÔNE					
Côtes-du-Rhône, Xavier Vignon <i>Grenache blanc, Viognier</i>					28

TOUS NOS VINS SONT AOC SAUF MENTION CONTRAIRE ! VINS BIOLOGIQUES SIGNALÉS PAR



LES MILLÉSIMES DE NOS VINS NE SONT PAS INDICUÉS
CAR ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DES STOCKS DE NOS FOURNISSEURS.

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS