



LE RELAIS DES CAVES

Sélection Vins & Spiritueux

Des références pensées pour accompagner les professionnels de la restauration dans la création de cartes cohérentes, différenciantes et performantes.

Livraison gratuite Lyon et alentours.

1 Pl. Jules Guesde, 69007 Lyon

04 78 72 03 30

contact@lerelaisdescaves.com

www.lerelaisdescaves.com

À propos du Relais des Caves



Depuis plus de 40 ans, Le Relais des Caves fait partie du paysage du 7^e arrondissement de Lyon.

Reprise en 2023 par Mathieu et Stéphanie, la cave continue de vivre avec la même exigence : proposer des vins bien choisis et un conseil accessible. Passionné et curieux, Mathieu sélectionne des vins de vignerons, champagnes et spiritueux pour leur qualité et leur singularité. Avec Stéphanie, ils cultivent un esprit simple : convivialité, proximité et plaisir du partage.

Pour les professionnels: des références qui se vendent facilement, une carte cohérente et un partenaire pour vous accompagner au quotidien.



Notre approche



Une sélection pensée pour le service et la performance :

- Des vins accessibles, qualitatifs et faciles à proposer
- Des références adaptées à la rotation en restauration
- Un équilibre entre valeurs sûres et découvertes
- Une cohérence prix / qualité

Pourquoi travailler avec nous ?

- Une carte claire et lisible pour vos équipes
- Des vins qui plaisent... et qui se vendent
- Un accompagnement personnalisé
- Une vraie proximité et réactivité

Nous vous accompagnons au-delà de la sélection :

- Aide à la construction de votre carte
- Conseils prix de vente
- Formation rapide des équipes
- Recommandations accords mets & vins

Notre objectif : vous aider à construire une carte cohérente, rentable et facile à vendre.

Livraison rapide • Commande simple et flexible • Disponibilité produits.



Nos vins

Nous sélectionnons des vins de qualité, issus de vignerons engagés, avec une attention particulière portée à leur identité et à leur régularité.

Des vins pensés pour s'adapter à votre cuisine, à votre clientèle et aux moments de consommation.

LE RELAIS DES CAVES

Nos vins blancs



BEAUJOLAIS

Chateau de Poncié 2023
Cuvée 949



Beaujolais-Village

Cépage : Chardonnay

Accords : côte de veau en sauce avec une crème aux champignons, noix de Saint-Jacques fraîches et rôties au beurre salé, tartare de thon rouge frais aux oignons rouges et à la coriandre, huîtres, chair de tourteau et céleri boule en julienne.

14,17 € HT

Nos vins blancs



BOURGOGNE

**Fleurs Blanches 2024
Verizet**



Macon

Cépage : Chardonnay

Accords : apéritif, gougères, jambon persillé, accras de morue, volailles et poissons grillés, légumes sautés, fruits de mer, fromages de chèvres.

7,50 € HT

**Côte Chalonnaise 2022
Buissonnier**



Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Accords : apéritif, gratins de fruits de mer ou de légumes grillés ou marinés, cassolettes d'escargots, viandes blanches, fromages de chèvres.

7,92 € HT

Nos vins blancs



BUGEY

Chardonnay 2023
Domaine des Plantaz



AOC Vin du Bugey

Cépage : Chardonnay

Accords : s'exprime sur des notes d'agrumes, accompagnera à ravir vos poissons, viandes blanches et crustacés, et ira parfaitement à l'apéritif également.

10,00 € HT

Nos vins blancs



LANGUEDOC

**Albarino 2024
Laurent Miquel**



IGP Aude

Cépage : Albarino

Accords : huîtres, poissons frais, et fruits de mer
en feront ressortir le meilleur.
S'associera facilement avec tous types de plats.

11,25 € HT

Nos vins blancs



LOIRE

**Château Bellerive 2023
Les Rhyolites**



Anjou

Cépage : Chenin

Accords : apéritif, entrée, poissons, crustacés, viandes blanches, volailles, cuisines du monde, fromages.

9,17 € HT

**Petit Bourgeois 2025
Henri Bourgeois**



IGP Val de Loire

Cépage : Sauvignon blanc

Accords : apéritif, poissons, fruits de mer et certaines viandes blanches.
Suggestion gastronomique : un poisson blanc grillé et salade estivale.

10,00 € HT

Nos vins blancs



VALLÉE DU RHÔNE

Grès du Trias 2024
Union des vignerons ardéchois



IGP Ardèche

Cépage : Viognier

Accords : apéritif, poissons de rivière, gratin d'écrevisse, Poularde à la crème.

7,08 € HT

Clan des loups 2024
Cellier des chartreux



Côtes-du-Rhône Village St-Gervais

Cépages : Viognier, grenache blanc, Roussanne et Clairette

Accords : apéritif, poissons grillés ou en sauce légère, volailles et fromages de chèvre.

7,92 € HT

Marsanne 2024
Louis Chèze



IGP Collines Rhodaniennes

Cépage : Marsanne

Accords : apéritif, tapas, salades composées.

12,50 € HT

Nos vins rouges



BEAUJOLAIS

Les Chanteranes 2024
Domain Pardon & Fils



Chiroubles

Cépage : Gamay

Accords : charcuteries, viandes blanches, fromages.

8,25 € HT

Brouilly 2024
Domaine Pardon & Fils



Brouilly

Cépage : Gamay

Accords : charcuteries, viandes blanches, fromages.

9,17 € HT

Fleurie 2024
Domaine Pardon & Fils



Fleurie

Cépage : Gamay

Accords : vianges blaches type gigot d'agneau, volaille rôtie ou côtes de boeuf.

10,0 € HT

Nos vins rouges



BOURGOGNE

Clos Saint Germain 2023
Domaine de Rochebin



Bourgogne rouge

Cépage : Pinot noir

Accords : viandes rouges grillées, abats en sauce, langue de boeuf, toutes viandes en sauce comme un boeuf bourguignon ou un coq au vin.

7,92 € HT

Nos vins rouges



LANGUEDOC

Guilhem Rouge 2024
Famille Guibert



IGP Pays d'Hérault

Cépages : 60% Grenache, 40% Syrah

Accords : déjeuners légers, crudités et grillades.

7,92 € HT

Cuvée Réservee 2023
La Voulte Gasparets



Corbières

Cépages : 50% Carignan, 25% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah

Accords : côtes d'agneau grillées, viandes rouges.

11,25 € HT

Nos vins rouges



PROVENCE

Domaines les Luquettes
2023



IGP Mont Caume

Cépages : Alicante bouschet, Cinsault

Accords : grillades, charcuteries, paëlla, cuisine du sud, barbecues.

8,25 € HT

Nos vins rouges



VALLÉE DU RHÔNE

Chevalier d'Anthelme 2024
Cellier des Chartreux



Côte du Rhône

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Accords : charcuteries, viandes grillées, gibier, volaille et fromages.

5,00 € HT

Les Vignes de Termeny Rouge
2023 – Domaine Ferrotin



AOP Grignan-les-Adhémar

Cépage : Syrah

Accords : viandes rouges, grillades, agneaux, gibiers, fromages à pâtes dures & molles, plats épicés, volailles.

7,08 € HT

Les vignes d'à côté 2024
Yves Cuilleron



IGP Collines Rhodaniennes

Cépage : Syrah

Accords : casse-croûtes composés de terrines et charcuteries, grillades et barbecues.

10,42 € HT

Terre de Bussière 2022
Domaine de la Janasse



IGP Vaucluse Principauté d'Orange

Cépages : 55% Merlot, 25% Syrah, 10% Grenache, 10% Cabernet

Accords : cuisine méditerranéenne, entrecôtes, bavettes, grillages, charcuteries.

10,42 € HT

Nos vins rosés



La nuit tous les chats sont gris
2025 – Cellier des Chartreux



IGP Gard

Cépage : 100% Grenache noir

Accords : apéritif, salades, tapas, grillades, plats méditerranéens.

4,83 € HT

Domaines les Luquettes
2025



IGP Mont Caume

Cépages : Cinsault, Cabernet Sauvignon

Accords : apéritif, salades, tapas, grillades, plats méditerranéens.

8,25 € HT

Roseum 2025
Cailhol Gautran



AOC Minervois

Cépages : Grenache noir, Cinsault

Accords : salades composées, perdreaux et viandes blanches, couscous, paellas, brochettes, gaspacho, cuisine asiatique.

8,33 € HT

Nuit Blanche en Provence 2025
Mas de Cadenet Famille Negrel



Côtes de Provence

Cépages : Cinsault, Grenache

Accords : apéritif, tapas, poissons, salades, viandes blanches, charcuteries.

10,42 € HT

Nos vins effervescents



Crémant de Bourgogne
Baillly Lapierre



Crémant de Bourgogne

Cépage : Pinot noir

Accords : apéritif, desserts,
fruits à noyaux.

10,42 € HT

Cerdon Daniel Boccard
Pétillant rosé



Vin du Bugey - Cerdon

Cépages : Poulsard et Gamay

Accords : apéritif, desserts au chocolats
et au fruits, tartes tatin.

11,25 € HT

Montagnieu
Famille Peillot



Vin du Bugey - Montagnieu

Cépages : 40% Atlesse, 30% Chardonnay,
30% Mondeuse

Accords : apéritif, gougères au comté,
tartes aux oignons, desserts, pains
perdus caramel.

11,25 € HT

Sélection
Goussard Delagneau



Champagne

Cépage : Pinot noir

Accords : apéritif, fromage
de Chaource.

19,17 € HT



Nos *bag-in-box*

Nous sélectionnons des vins en *Bag-in-Box* de qualité, alliant praticité, régularité et excellent rapport qualité-prix.

Des formats pensés pour un service fluide au quotidien, adaptés aux volumes, à la constance et aux exigences des professionnels.

LE RELAIS DES CAVES

BORDELAIS



Né au cœur du Val de Loire, le Château de la Braulterie s'appuie sur un savoir-faire familial pour valoriser son terroir et exprimer toute l'identité de ses vins.



Blaye Côte de Bordeaux

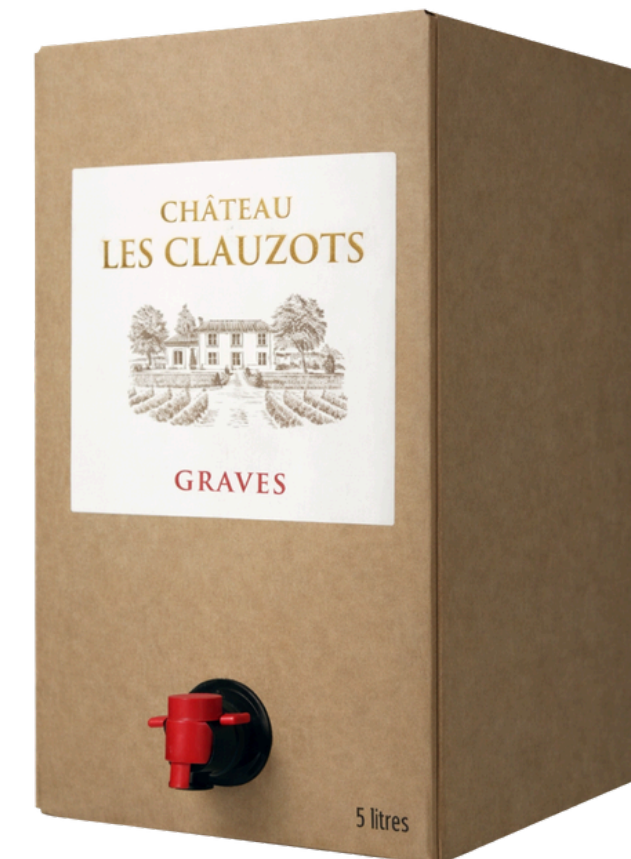
Fin, rond, boisé

La bouche est fruitée, légèrement boisée, notes de fruits noirs.

28,75 € HT / 5 litres



Situé au cœur du Bordelais, le Château Les Clauzots met en valeur son terroir à travers des vins authentiques, alliant tradition et savoir-faire familial.



Graves

Racé, fruité, fin

La bouche est soyeuse, tanique, aux notes de petits fruits rouges et bois frais.

31,66 € HT / 5 litres



BOURGOGNE

Maison bourguignonne, Rochebin propose des vins élégants et accessibles, alliant pureté du fruit et expression du terroir.



Macon Village

Frais, frais, minéral

Vin fruité, vif et rond, arômes de fruits jaunes et belle minéralité.

26,67 € HT / 5 litres

51,67 € HT / 10 litres



LANGUEDOC

Domaine du Languedoc, Château de Lascaux élabore des vins frais et élégants, portés par l'équilibre et l'expression du terroir.



AOC Languedoc - L'insolite

Épicé, fruité, rond

Bouche sur les fruits noirs, notes de réglisse, framboise.

30,42 € HT / 5 litres

PROVENCE



PEYRASSOL

Domaine emblématique de Provence, Peyrassol élabore des vins élégants et raffinés, portés par la fraîcheur et l'expression du terroir.



IGP Méditerranée

Sec, floral, frais

Bouche de fruits blancs et de fleurs, belle minéralisé.

25,83 € HT / 5 litres



DOMAINE
LES LUQUETTES
BANDOL
Appellation Protégée

Domaine de Bandol, Les Luquettes exprime des vins de caractère, alliant puissance, finesse et typicité méditerranéenne.



IGP Mont Caume Rosé

Floral, fruité, léger

Reflets argentés, arômes de fleurs et de fruits.

26,67 € HT / 5 litres



IGP Mont Caume Rouge

Joli, rond, léger

Souple sur des arômes de fruits rouges, style Bandol.

26,67 € HT / 5 litres





SUD-OUEST, GASCOGNE

Situé au cœur des vignobles du Sud-Ouest, UBY propose des vins frais et gourmands caractéristiques des vins de Côtes de Gascogne, conjuguant accessibilité, qualité et respect de leur nature unique.



Uby moelleux & fruité

Doux, rond, fruité

L'attaque est vive. La bouche, ronde et veloutée, dévoile des notes de coing.

18,33 € HT / 3 litres



Uby rosé fruité

Sec, fruité, minéral

La bouche est ample et ronde, et dévoile des arômes de fraises des bois et de groseille.

20,42 € HT / 5 litres



Uby rouge fruité

Léger, frais, fruité

Bouche ronde, tannins souples et enrobés, suivie d'une belle fraîcheur.

20,42 € HT / 5 litres



Uby blanc fruité

Sec, frais, fruité

L'attaque est souple et fraîche. La bouche dévoile des arômes de pamplemousse.

20,42 € HT / 5 litres



VALLÉE DU RHÔNE

Vignerons Ardéchois est né de la passion d'hommes pour les terres d'Ardèche.
Véritables pionniers, ils ont su s'organiser dès 1967 afin de préserver et valoriser leur territoire.



Orélie blanc

Frais, fruité, léger

Un panier de fruits frais basculés
dans la bouteille.

12,50 € HT / 3 litres



Orélie rosé

Sec, fruité, frais

Cabernet-sauvignon, grenache
noir, gamay et syrah.

12,50 € HT / 3 litres



Orélie rouge

Intense, fruité, frais

Arômes de fruits rouges et de
notes vanillées, bouche fruitée et
gourmande.

12,50 € HT / 3 litres



VALLÉE DU RHÔNE

Vignerons Ardéchois est né de la passion d'hommes pour les terres d'Ardèche.
Véritables pionniers, ils ont su s'organiser dès 1967 afin de préserver et valoriser leur territoire.

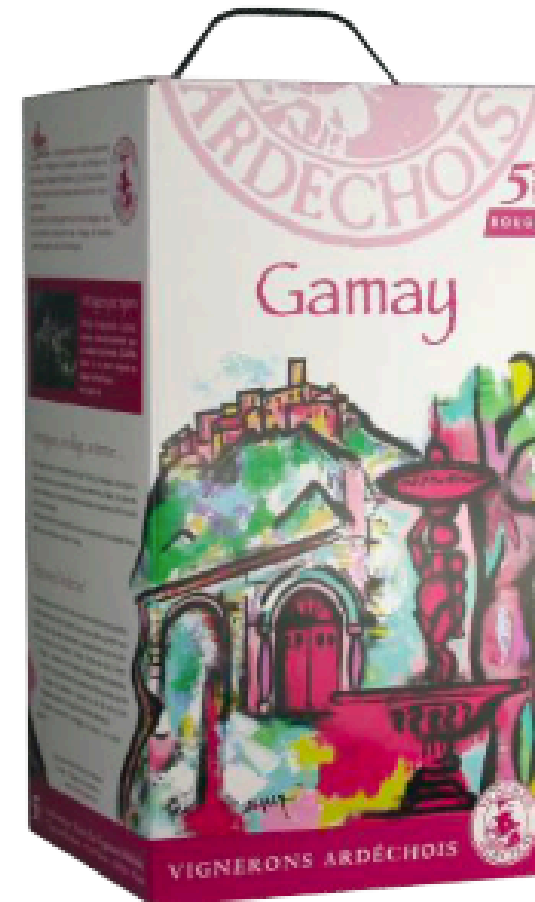


Syrah

Fin, fruité, épicé

Couleur intense et une belle palette aromatique.

15,83 € HT / 5 litres



Gamay

Léger, fruité, frais

Belle richesse aromatique, tout en conservant une grande souplesse des tanins

17,92 € HT / 5 litres



Pinot noir

Intense, fruité, frais

Notes de fruits noirs et d'épices, le pinot noir trouve son expression en ardèche.

20,42 € HT / 5 litres

VALLÉE DU RHÔNE

A quelques minutes d'Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône depuis 1929, Cellier des Chartreux associe l'audace et la créativité des entreprises à taille humaine.



Chardonnay

Sec, floral, frais

Bouche de fruits blancs, de fleurs, belle minéralité.

16,50 € HT / 5 litres
32,50 € HT / 5 litres



Viognier

Floral, frais, vanillé

La bouche est ample et ronde, notes de noisettes et d'abricot

18,75 € HT / 5 litres
32,92 € HT / 5 litres



Cuvée des chartreux

Léger, fruité, rond

La bouche est légère et ronde, elle dévoile des arômes de fruits rouges.

13,33 € HT / 5 litres
24,58 € HT / 5 litres



Côte du Rhône

Puissant, fruité, rond

Fruits noirs, cerises et réglisses, tanins fins. Poivre et épices.

17,92 € HT / 5 litres
31,67 € HT / 5 litres



VALLÉE DU RHÔNE

Domaine ancré dans son terroir, le Domaine Saint Roch élabore des vins authentiques, alliant expression du fruit, équilibre et savoir-faire traditionnel.



Syrah Vacluse

Épicé, rond, souple

Une bouche dans le style Croze,
petits fruits noirs et épices.

19,17 € HT / 5 litres



M A R R E N O N

VALLÉE DU RHÔNE

Maison de vignerons entre Rhône et Provence, Marrenon est l'un des acteurs référents du Luberon et du Ventoux. Elle assure la vitalité de la région en élaborant des vins premium, au style personnalisé et magnifiant le terroir.



Lubéron Rouge

Intense, fruité, frais

Bouche sur des notes de fruits rouges, fraîcheur et notes épicées.

22,92 € HT / 5 litres



Lubéron rosé

Sec, délicat, minéral

Bouche fraîche, suave et minérale qui dévoile des arômes de fruits blancs.

22,92 € HT / 5 litres
37,08 € HT / 10 litres



Nos spiritueux

Une sélection de spiritueux choisis pour leur qualité et leur personnalité, adaptés aussi bien au service pur qu'à la mixologie.

Des références qui apportent de la valeur à votre carte et à l'expérience client.

LE RELAIS DES CAVES

Nos whiskys



LES FRANÇAIS

Distillerie artisanale française, mettant en valeur un savoir-faire traditionnel à travers des spiritueux authentiques et de caractère.

DISTILLERIE BERCLOUX

Un savoir-faire artisanal & authentique



Beauchamp

Profil équilibré et gourmand, aux notes de céréales, fruits et épices, avec une belle rondeur.

35,00 € HT

0,70L

LA DISTILLERIE WARENGHEM

Bretonne, pionnière & identitaire.



Armorik Classic

Single malt frais et équilibré, aux notes de fruits, vanille et céréales, avec une belle douceur et une finale élégante.

41,67 € HT

0,70L

MR BALHAZAR

Du caractère et de la gourmandise.



HEDGEHOG

Whisky français gourmand et accessible, notes de fruits mûrs, vanille et épices douces.

52,50 € HT

0,70L

DOMAINE DES HAUTES GLACES

Pionnière du whisky bio dans les Alpes.



INDIGÈNE

Whisky de terroir, pur et expressif, aux notes de céréales, fruits et épices, une belle fraîcheur et une grande finesse.

66,67 € HT

0,70L

Nos whiskeys



Bourbon iconique du Kentucky, reconnu pour son savoir-faire artisanal et ses single barrels d'exception.

LES AMÉRICAINS

MAKER'S MARK

Bourbons doux & équilibrés, avec une rondeur caractéristique.



46 Kentucky Bourbon

Bourbon intense et structuré, aux notes de vanille, caramel et bois toasté, avec une belle longueur épicée.

45,83 € HT

0,70L

BLANTON'S ORIGINAL

l'icône du Kentucky, connu pour ses single barrel d'exception.



Bourbon whiskey

Bourbon riche et complexe, aux notes de caramel, vanille et épices, avec une belle rondeur et une finale longue.

79,17 € HT

0,70L

Nos whiskys



LES BELGES

RADERMACHER DISTILLERY

Distillerie traditionnelle, reconnue pour ses spiritueux artisanaux, alliant savoir-faire historique et qualité constante.



Lambertus Single Malt

Single malt rond et gourmand, aux notes de céréales, vanille et fruits mûrs, avec une belle douceur.

53,33 € HT
0,70L



Lambertus Single Malt 5 ans

Single malt tourbé, aux notes fumées, épicées et légèrement maltées, avec une belle rondeur.

65,83 € HT
0,70L

Nos whiskys



LES ÉCOSSAIS

GLENFARCLAS DISTILLERY

Distillerie familiale du Speyside connue pour ses whiskys élégants, élevés en fûts de sherry



GLENFARCLAS 10 ANS

Single malt gourmand et équilibré, aux notes de fruits secs, caramel et épices, porté par l'influence des fûts de sherry.

38,75 € HT
0,70L



GLENFARCLAS 15 ANS

Single malt riche et complexe, notes de fruits secs, épices & sherry, belle profondeur, finale longue & chaleureuse.

87,50 € HT
0,70L



NC'NEAN Single Malt Bio

Single malt bio, fruité et délicat, aux notes d'agrumes et de vanille, avec une belle fraîcheur.

57,50 € HT
0,70L

Nos whiskys



LES ÉCOSSAIS

TORABHAIG

Nés sur l'île sauvage de Skye, les whiskies Torabhaig dévoilent une tourbe intense mais subtile, portée par une précision et une élégance rares.



Allt Gleann Legacy Series

Single malt intensément tourbé, aux notes fumées et épicées, une fraîcheur fruitée et une finale élégante.

50,00 € HT

0,70L



Cnoc Na Moine

Single malt tourbé aux notes fumées et épicées, belle minéralité et une finale longue, élégante et légèrement fruitée.

52,50 € HT

0,70L



Sound of sleat

Single malt intensément tourbé, équilibré et puissant aux notes marines et vanillées.

55,83 € HT

0,70L

Nos whiskys



LES JAPONAIS

HATOZAKI

Whiskies japonais accessibles et équilibrés, inspirés du savoir-faire écossais et d'une grande précision.



Pure Malt

Whisky rond et harmonieux, aux notes de céréales, fruits secs et épices, avec une belle douceur.

40,00 € HT

0,70L

Nos rhums



LES CARAÏBES

DOORLY'S – LA BARBADE

Rhum emblématique élaboré à la distillerie de Foursquare.



DOORLY'S 5 ans

Rhum équilibré et gourmand, aux notes de vanille, fruits secs et caramel, avec une belle rondeur.

32,50 € HT
0,70L

LONGUETEAU – LA GUADELOUPE

Distillerie familiale, rhums agricoles de caractère.



Rhums Arrangés Punch Longueteau

Multi-saveurs : coco, banane, maracuja, shrubb... alliant fraîcheur, intensité et authenticité, avec un bon goût fruité.

37,08 € HT
1L

EMBARGO – CARAÏBES

Blend Caraïbes-Amérique Latine, assémlé en France.



ESPLENDIDO

Rhum d'assemblage gourmand et accessible, aux notes de vanille, caramel et épices douces, belle rondeur.

37,50 € HT
0,70L

Nos rhums



LES COSTARICAINS

PURA VIDA

Accessibles, aux notes de vanille, caramel et fruits tropicaux.



XO

Rhum riche et gourmand, aux notes de vanille, caramel et fruits tropicaux, avec une belle rondeur et une finale douce.

45,83 € HT
0,70L

LES THAÏLANDAIS

PHARYA

Rhum premium, symbole d'excellence et de savoir-faire.



PHARYA

Rhum riche et élégant, aux notes de vanille, miel et épices douces, avec une belle rondeur.

50,83 € HT
0,70L

Nos gins



LES FRANÇAIS

BIRDIE

Frais et élégants, aux notes d'agrumes et de plantes.



CRISPA, SHISO, KAFFIR, TIMUT

Mélanges d'agrumes et de plantes
invitant au voyage : combava, poivre du
Timut, feuille de shiso, baie verveine...

40,42 € HT
0,70L

CLOS DES SPIRITUEUX

Gins de caractères, profiles aromatiques et originaux.



Golf India November – World Explorer

Gin aromatique et voyageur, mêlant
agrumes, épices et notes végétales,
avec un profil élégant et équilibré.

40,83 € HT
0,70L

Nos gins



LES JAPONAIS

DISTILLERIE KAIKYŌ

Distillerie alliant tradition et précision, gins fins & équilibrés.



135° East

Gin élégant et authentique, aux notes de yuzu, baies de genièvre et racines angéliques, offre fraîcheur et équilibre.

31,67 € HT
0,70L

LES BELGES

RADERMACHER DISTILLERY

Distillerie artisanale connue pour son savoir-faire historique.



Rearener Töpfergeist Organic

Gin bio frais et aromatique, aux notes de plantes, agrumes et épices, avec une belle vivacité.

48,33 € HT
0,70L

Nos armagnacs



LES FRANÇAIS

LATERRADE

Maison familiale reconnue pour ses eaux-de-vies authentiques , alliant tradition, richesse et expression de son terroir gascon.



Armagnac Laterrade 15 ans

Riche et structuré, aux notes de fruits secs, vanille et épices, avec une belle profondeur et une finale longue et chaleureuse.

49,17 € HT

0,70L

Nos liqueurs



LES AUVERGNATES

LIQUEUR DE L'ABBAYE

Liqueurs artisanales d'Auvergne, élaborées à partir de plantes locales, offrant des profils authentiques, équilibrés et typés.



Gentiane artisanale

Liqueur amère et fraîche, aux notes végétales et racinaires, avec une belle intensité et une finale persistante.

22,50 € HT

1L



Et si on composait votre carte ensemble?

Rendez-vous à la cave pour déguster et sélectionner les vins qui vous correspondent.

LE RELAIS DES CAVES

Livraison gratuite Lyon et alentours.

1 Pl. Jules Guesde, 69007 Lyon

04 78 72 03 30

contact@lerelaisdescaves.com

www.lerelaisdescaves.com