



## M E N U

Tasting Menu

Menu Le Figuier

Lunch Of Christian Morisset

SIGNATURE  
**DISHES**  
FROM CHRISTIAN MORISSET

LA CARTE

DESSERT

DRINKS




The cuisine of the day by  
*Christian Morisset*

Assisted in the kitchen by  
*Christophe Griss*

Assisted in the room by  
*Alexandre Crégniot*

and their teams



*Follow me,  
and beyond  
pursuit of excellence  
in the way of happiness, I will  
lead you to sharing moments  
intense and surprising, which will engrave  
your memory by the multiplication of symbols,  
by the provocation of feelings,  
by the alchemy of all your senses in turmoil:*

*The splendor of yesterday in today's colors*

## The Must-Know Dates

Birthday, Christmas

## Events to Celebrate

Wedding, friends reunion, professional success

## Thanks to give

Mutual help, assistance, support

*So many reasons to offer those we love a culinary experience, one that the chef and their team will make as memorable as possible.*

The screenshot shows the website interface for 'Le FIGUIER de SAINT-ESPRIT'. At the top, there is a navigation bar with icons for 'tous nos coffrets', 'Plaisirs de la table', 'Chèques cadeau', 'Offre spéciale', 'Carte Traiteur', 'Offrir à plusieurs', 'panier', 'connexion', and 'J'ai un bon cadeau'. Below the navigation bar, the main heading is 'Boutique officielle de chèques & coffrets cadeaux' for 'Restaurant Le Figuier de Saint-Esprit à Antibes'. The page is divided into two main sections: 'Nos coffrets coups de coeur' and 'Explorez nos coffrets cadeaux'. The 'Nos coffrets coups de coeur' section features two featured gift sets: 'Le Déjeuner de Christian Morisset' for 75 € / 1 Pers. and 'Le Déjeuner de Christian Morisset - boissons comprises' for 93 € / 1 Pers. The 'Explorez nos coffrets cadeaux' section displays four more gift sets: 'Menu Figuier' (118 € / 1 Pers.), 'Formule Plaisir - en 5 services - accord mets et vins, boissons comprises' (196 € / 1 Pers.), 'Menu Découverte' (180 € / 1 Pers.), and 'Menu découverte avec accord mets/vins L'humeur de Saint-Esprit' (258 € / 1 Pers.). Each gift set includes a small image of the food and a button labeled 'offrir'. At the bottom of the page, there is a button that says 'découvrir plus de coffrets >'. The background of the entire page is a large, soft-focus image of a plate of food, likely a seafood dish, with a blue flower garnish.



To this end, we invite you to **visit our online store on our website**, where you can find our various menus (with or without drinks) as well as gift vouchers, all valid for one year.

General content

# SIGNATURE DISHES

From

*Christian Morisset*



78 €

## **Saddle of lamb from Alpilles**

Cooked in Vallauris clay, gnocchi with truffles « Tuber Mélanosporum », seasonal vegetables, roasting juice with thyme flowers

*Chef's Speciality created in 1988 for the birth of his elder son, Jordan*

---



68 €

## **Squid ink cannelloni of squid and clams**

shellfish juice with basil

*Chef's speciality created in 1991 for the birth of his younger son, Matthias*

---

Our meats originated from France - Prices in euros including taxes - tips are not included  
Allergen-sensitive person must tell it when ordering

[General content](#)

# LA CARTE

## *Starters*

- 48 € **Green and white asparagus from the Gard**  
Crab meat on asparagus cream, crispy bread with an egg yolk  
*with extra : Nano of organic caviar Baeri from Neuvic (10g) 25€*
- 48 € **Duck foie gras from Landes with cocoa flavour**  
Lightly smoked with cocoa bean shells from Ecuador,  
cocoa pulp and gru  insert, cocoa juice jelly, paprika and apple gel  
pineapple carpaccio marinated in elderflower liquor, anise  
seeds, lemon coriander, pineapple chutney and ginger pickles

## *Main Courses*

- 68 € **Catch of the Day Cooked on "Teppan Yaki"**  
Fresh green peas and morel mushrooms,  
green peas coulis and foam
- 98 € **Roasted turbot with slice of potato crust**  
**"Tuber M lanosporum & Aestivum" truffles**  
Veal meat juice with truffles and X r s vinegar
- 75 € **Roasted veal sweetbreads, Kenari nuts**  
White Polenta with C pes mushrooms, sweetbread and  
mushrooms wrapped in Swiss chard, pumpkin,  
veal juice with hop and buckwheat
- 58 € **Roasted royal pigeon breast from Anjou,**  
**"Wellington" style, confit leg**  
Pear glazed in red wine with flavors of orange  
peel and cinnamon, turnip, truffle sauce

Our meats originated from France - Prices in euros including taxes - tips are not included  
Allergen-sensitive person must tell it when ordering

General content



## *The Pré Dessert*

**The Traditional crême brûlée**  
*perfumed with lavender flower from Provence*



# DESSERTS

28 €

## **The cheeses**

fresh and refined from the provinces of France

26 €

## **Strawberry from Carpentras in meringue**

Mascarpone cream with verbena pepper,  
poppy seed madeleine biscuit,  
Sichuan pepper ice cream

26 €

## **Lemon like a floating island**

baked mousse of whiped white eggs with lemon-thyme, lemon-zest  
shortbread, lemon custard sauce and lightly toasted pine nuts

26 €

## **The 58% milk chocolate cake**

Pistachio financier, blueberry and blackcurrant confit, praline crisp  
with pistachio, Sichuan and Kampot peppers, vanilla mousse,  
Sichuan pepper ice cream

28 €

## **The Chocolate & Mango**

### ***(Roasted beans at the Duplanteur Manufactory)***

organic chocolate cream from Thaïlande with Tonka bean,  
chocolate topsoil, fresh mango marinated in sweet spices, white  
chocolate ganache with Tahitian vanilla, dark chocolate ice cream  
and mango sorbet

30 €

## **The Chocolate symphonie**

### ***(Roasted beans at the Duplanteur Manufactory)***

80% cocoa bean fondant from Thaïlande filled with confit cherry  
white chocolate mousse with cherry and Timut pepper  
kirsch liquor ganache, Amarena ice cream

22 €

## **Ice cream or sorbets \***

\* Glaces des Alpes - Maître Artisan Glacier

Prices in euros including taxes - tips are not included  
Allergen-sensitive person must tell it when ordering

[General content](#)

# TASTING MENU

## «*The Mood of Saint-Esprit*»

180 €

### **A 8-courses menu**

*(Amuse-bouche, 2 starters, fish, meat, cheese, pre-dessert, dessert)*  
Served for all guests at the table

78 €

### «*Spirit Of Wine*» formula» (Supplement)

Proposes by our Sommelière Emy Hottois a blind wine pairing with 6 glasses of wine at 6cl on this tasting menu



Our meats originated from France - Prices in euros including taxes - tips are not included  
Allergen-sensitive person must tell it when ordering

[General content](#)

# MENU

## *le Figuier*

118 € Amuse-Bouche, choice of Starter, Fish or Meat, choice of Dessert

### *Starters*

#### **Green and white asparagus from the Gard**

Crab meat on asparagus cream, crispy bread with an egg yolk  
with extra : Nano of organic caviar Baeri from Neuvic (10g) 25€

*-Or-*

#### **Duck foie gras from Landes with cocoa flavour**

Lightly smoked with cocoa bean shells from Ecuador,  
cocoa pulp and gru  insert, cocoa juice jelly, paprika and apple gel ,  
pineapple carpaccio marinated in elderflower liquor, anise  
seeds, lemon coriander, pineapple chutney and ginger pickles

### *Main courses*

#### **Catch of the Day Cooked on "Teppan Yaki"**

Fresh green peas and morel mushrooms,  
green peas coulis and foam

*-Or-*

#### **Roasted milk-fed lamb from the Alpilles**

Revisited shepherd's pie with green and yellow zucchini,  
fava beans and tomatoes, juice with thyme flowers

### *Desserts*

#### **Strawberry from Carpentras in meringue**

Mascarpone cream with verbena pepper,  
poppy seed madeleine biscuit,  
Sichuan pepper ice cream

*-Or-*

#### **The Chocolate symphonie**

##### **(Roasted beans at the Duplanteur Manufactory)**

80% cocoa bean fondant from Thaïlande filled with confit cherry  
white chocolate mousse with cherry and Timut pepper  
kirsch liquor ganache, Amarena ice cream

Our meats originated from France - Prices in euros including taxes - tips are not included  
Allergen-sensitive person must tell it when ordering

[General content](#)



# LUNCH OF *Christian Morisset*

(EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS and CELEBRATIONS)

- 55 € Amuse-Bouche, Starter and dessert -or- main course and dessert
- 61 € Amuse-Bouche, Starter and main course
- 75 € Amuse-Bouche, Starter, main course and dessert

## *Starter*

### **Green from the Gard**

Gran Serrano IGP Trevelez Ham with mushrooms cream, crispy bread with an egg yolk

## *Main courses*

### **The catch of the day**

Zucchini flower stuffed with Obsiblu shrimp, carrot juice lacto-fermented

*-Or-*

### **Roasted milk-fed lamb from the Alpilles**

Revisited shepherd's pie with green and yellow zucchini, leg skewer fava beans and tomatoes, juice with thyme flowers

## *Dessert*

### **Lemon like a floating island**

baked mousse of whipped white eggs with lemon-thyme, lemon-zest shortbread, lemon custard sauce and lightly toasted pine nuts

*-Or-*

### **The 58% milk chocolate cake**

Pistachio financier, blueberry and blackcurrant confit, praline crisp with pistachio, Sichuan and Kampot peppers, vanilla mousse, Sichuan pepper ice cream

### **Drinks formula: 18 € (unchangeable)**

*Proposed by our Sommelière*

- 1 glass of wine (white, red or rosé)
- 1/2 bottle of water
- 1 Coffee

Our meats originated from France - Prices in euros including taxes - tips are not included  
Allergen-sensitive person must tell it when ordering

[General content](#)



# DRINKS

Aperitif

Champagnes by glass

Whisky & Vodka

Water

Wine List

Digestive & Liquors

Hot Drinks

Prices in euros including taxes - tips are not included  
Allergen-sensitive person must tell it when ordering

General content

# CHAMPAGNES À LA COUPE

(12CL)

24 €

## Charles Heidsieck Brut Reserve

Among the sixty Champagne crus selected to create this iconic cuvée, three are cornerstones of the Brut Réserve style: Oger (Grand Cru Chardonnay from the Côte des Blancs) lends its fleshy and generous notes. Ambonnay (Grand Cru Pinot Noir from the Montagne de Reims) is synonymous with power, structure, and fruity notes. Verneuil (Meunier from the Vallée de la Marne) ensures its balance and smooth texture. Blend: 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, and 20% Meunier. Vinification: Cru by cru, grape variety by grape variety, in stainless steel tanks; 5 to 10% of the wine is aged in oak barrels, vinified in old Burgundy oak casks.

29 €

## Vignon Grand Cru Les Vignes Goisses Brut Rosé Millésimé 2020

Crafted from a single Grand Cru parcel of Pinot Noir on the slopes of Verzy, this wine is produced using natural yeasts and aged in oak barrels from the Vignon family forests. This champagne embodies its remarkable terroir, celebrated for the excellence of its dark grapes. It brings together the strength of the grape, the softness of Verzy's chalk-rich soils, and the intensity of old vines. The result is a refined wine with lovely balance, highlighted by a brut dosage (6.2 g/l of sugar).

29 €

## Daniel Pétré & Fils Extra-Brut Pinot Noir vers le Bois Millésimé 2018

An elixir of elegance and refinement. This exceptional champagne, made exclusively from Pinot Noir grapes, reveals the very essence of the unique terroir of "La Craë," a 44-year-old vineyard at harvest time. Each tasting of this exquisite cuvée transports you on a sensory journey where fruity aromas blend harmoniously with subtle complexity. With its brilliant golden hue, our Pinot Noir captivates with its freshness and finesse, offering an incomparable tasting experience. Appearance: A pale yellow color, magnificent effervescence, fine bubbles. Nose: Frank, expressive, fresh, and inviting, expressing itself with fruity and saline notes, hints of white and yellow fruits, citrus, and subtle floral and toasty notes. Palate: A round and generous attack, with body and volume, followed by a mineral and saline development that lingers on the palate.

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[General Content](#)



# APERITIF

## *Cocktail Maison*

Selon l'inspiration de la saison

20,00 €

## *Bieres*

**Blue Coast - Bière de Nice  
India Pale Ale**

33 cl

non filtrée/pasteurisée 10,00 €

**B 06 - Bière d'Antibes  
Blanche Bio**

non filtrée/pasteurisée 10,00 €

**Bière du Comté - Saint Martin Vésubie  
Blonde Bio**

non filtrée/pasteurisée 10,00 €

## *Sodas*

**Fever tree**

20 cl

5,50 €

**Perrier**

25 cl

5,50 €

**Bitter Venezzio**

20 cl

5,50 €

**Coca Cola, Coca cola Zero**

33 cl

7,00 €

## *Jus de fruit*

**Maison Benedetti Bio**

**Orange, Pomme, Tomate, Abricot,**

**Pêche, Poire William, Limonade, Thé noir**

33 cl

10,00 €

## *Les Classiques*

**RICARD / PASTIS 51**

6 cl

10,00 €

**Pastis Bardouin**

6 cl

10,00 €

**Kir Vin Blanc**

8 cl

10,00 €

**Americano**

8 cl

16,00 €

**Negroni**

10cl

18,00 €

**Aperol/Hugo Spritz**

10cl

18,00 €

**Martini Blanc, Rouge, Dry**

6 cl

10,00 €

**Suze**

6 cl

10,00 €

**Campari**

6 cl

10,00 €

## *Les Portos*

**Porto Blanc Nieport**

10 ans

8 cl

15,00 €

**Porto Nieport**

10 ans

8 cl

20,00 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[General Content](#)



# LES WHISKYS

(4CL)

## *Whisky Français Roborel de Climens*

<b>Rolle Château Ste Marguerite</b>		15,00 €
Affiné en ex-fûts de vin Cru classé des Côtes de Provence		
<b>Sauvignon Clos Foridène</b>		15,00 €
Affiné en ex-fûts de vin de Cru des Graves de Bordeaux		
<b>Sémillon Château Doisy-Daëne</b>		17,00 €
Affiné en ex-fûts de vin de Grand Cru Classé de Sauternes		
<b>Merlot Château Guadet</b>		17,00 €
Affiné en ex-fûts de vin de Saint Emilion Grand Cru Classé		
<b>Pinot Noir Domaine Charles Audoin</b>		19,00 €
Affiné en ex-fûts de Bourgogne rouge Marsannay		
<b>Grenache Noir Coume Del Mas</b>		21,00 €
Affiné en ex-fûts de Banyuls Grand Cru		

## *Whisky Américain*

<b>Jack Daniel single Barrel</b>		12,00 €
<b>Jack Daniel Gold n*27</b>		20,00 €
<b>Woodford reserve</b>	Double oaked	18,00 €

## *Whisky Japonais Single Malt*

<b>Nikka from the barrel</b>		12,00 €
<b>Nikka days</b>		16,00 €
<b>Nikka yoichi</b>		18,00 €
<b>Togouchi</b>	15 ans	22,00 €
<b>Hibiki Suntory Harmony</b>		31,00 €

## *Whisky Ecossais Classique Selection*

<b>Oban</b>	14 ans	12,00 €
<b>Chivas</b>	12 ans	12,00 €
<b>Balvenie</b>	12 ans	12,00 €
<b>Glenfiddich</b>	12 ans	13,00 €
<b>Glenfiddich</b>	15 ans	14,00 €
<b>Glenfiddich</b>	18 ans	15,00 €
<b>Glenfiddich</b>	21 ans	20,00 €
<b>Glenfiddich Expérimentale série IPA</b>		20,00 €
<b>Glenkinchie</b>	12 ans	15,00 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[General Content](#)

# LES WHISKYS

(4CL)

## *Whisky Ecossais*

### ISLAY

**Big Peat-Douglas Laing's** 15,00 €

Floral, iodé, fruits frais

**Isle of Jura single Malt** 12 ans 18,00 €

Floral, gingembre, miel, Pâte d'amande

**Caol Ila** 12 ans 12,00 €

Malté, fumé, torréfiée

### HIGHLAND

**The Dalmore single Malt** 12 ans 20,00 €

Malté, puissant, boisé, agrumes confit

**The Macphail's Collection** 1988 30,00 €

vanille, torréfiée, fruits rouge

**The Macallan double cask** 15ans 36,00 €

Fruit sec, cannelle, boisé épicé

### SPEYSIDE

**Knockando single Malt Sherry Cask** 1998 16,00 €

Aromatic, parfum iodée, boisée et fruitée

**The Glenrothés single Malt** 1988 67,00 €

Floral, agrume, peau d'orange confite, compote

# LES GINS

**Gordon's** 4 cl 12,00 €

**Gin D'Azur** 4 cl 12,00 €

**Poulpe Bleu** 4 cl 12,00 €

**Domaine Milan** 4 cl 12,00 €

**Hendrick's** 4 cl 12,00 €

**Tanqueray N°10** 4 cl 12,00 €

**Bombay Sapphire** 4 cl 12,00 €

**Mare** 4 cl 15,00 €

**Generous** 4 cl 15,00 €

**Kinobi** 4 cl 15,00 €

**Comte de Grasse 44** 4 cl 15,00 €

**Comte de Grasse 44 Miss BigaradE** 4 cl 15,00 €

# LES VODKAS

**Belvedere** 4 cl 15,00 €

**Greygoose Vodka** 4 cl 15,00 €

**Comte de Grasse 06** 4 cl 18,00 €

**Greygoose VX** 4 cl 22,00 €

**Vodka Polugar** 4 cl 25,00 €

**Vodka Beluga** 4 cl 25,00 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[General Content](#)



# WATER

<b>Eaux naturelle plate Thonon</b>	33 cl	5,00 €
<b>Eaux naturelle plate Thonon</b>	75 cl	9,00 €
<b>Eaux naturelle Bulles Fine Valls</b>	33 cl	5,00 €
<b>Eaux naturelle Bulles Fine Valls</b>	75 cl	9,00 €
<b>Eaux naturelle Bulles Fine « Chateldon »</b>	75 cl	10,00 €

## Thonon

*Born in a natural haven in the heart of the Alps of Haute-Savoie, Thonon is a light, pure water with a delicate freshness. It is loved for its balanced mineral taste and smooth feel. Known since antiquity and appreciated by the Romans, who discovered its benefits, Thonon natural mineral water has long been valued. In the 16th century, Saint Francis de Sales, preacher of Thonon, mentioned the "Versoie Water" in his writings and praised its virtues.*

*Mineral composition:*

*Calcium 92 mg/l Magnesium 16 mg/l  
Sodium 6 mg/l Potassium <1 mg/l  
Bicarbonates 340 mg/l Sulfates 12 mg/l  
Chlorides 14 mg/l Nitrates 8 mg/l pH 7.4*

## Valls

*Vals water is born in the heart of the Monts d'Ardèche Regional Nature Park, in the spa town of Vals-les-Bains. The volcanic basin from which it flows gives it its special character and unique identity. Since 1602, Vals sparkling mineral water has brought a lively sparkle to Ardèche with its gentle bubbles. With its balanced taste and light fizz, Vals is smooth on the palate. Discovered during the reign of Henry IV, it was soon served at the French royal court for many years. Its reputation grew thanks to writings from doctors and apothecaries who praised its benefits, attracting more and more drinkers, including members of the court such as the Marquise de Sévigné: "I find something wondrous in your Vals water, which is equally good for opposite ailments."*

*Mineral composition: Calcium 31 mg/l, Magnesium 16 mg/l, Sodium 290 mg/l, Potassium 26 mg/l, Bicarbonates 923 mg/l, Sulfates 47 mg/l, Chlorides 14 mg/l, Nitrates 19 mg/l, pH 6.3.*

## Chateldon

*Drawn directly from the depths of Chateldon in the heart of Auvergne and slowly filtered through ancient rock, Chateldon water emerges at a steady temperature of 6°C. At the protected Sergentale spring, it enriches itself day after day with minerals. With its light body, fine soft bubbles, and balanced taste, Chateldon became renowned after Fagon, the King's physician, is said to have recommended it for its healing qualities. Under Louis XIV, Doctor Desbrest, the King's advisor, praised it: "Chateldon waters will often relieve you, sometimes cure you, and always comfort you."*

*Mineral composition:*

*Calcium 340 mg/l - Magnesium 49 mg/l - Sodium 240 mg/l - Potassium 41 mg/l - Bicarbonates 2075 mg/l - Sulphates 20 mg/l - Chlorides 7 mg/l - Fluorides 2.2 mg/l.*

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[General Content](#)

# COGNAC

Henessy XO	2 cl	35,00 €	4 cl	70,00 €
Rémy Martin XO Fine champagne	2 cl	35,00 €	4 cl	70,00 €

# ARMAGNAC

## *Delaitre*

Armagnac 10 ans	2 cl	90,00 €	4 cl	180,00 €
-----------------	------	---------	------	----------

## *Veuve Goudoulin*

2000 Bas-Armagnac	2 cl	90,00 €	4 cl	180,00 €
1988 Bas-Armagnac	2 cl	90,00 €	4 cl	180,00 €
1965 Bas-Armagnac	2 cl	90,00 €	4 cl	180,00 €

## *Laberdolive Domaine de Jaurrey*

1923 Bas-Armagnac	2 cl	90,00 €	4 cl	180,00 €
-------------------	------	---------	------	----------

# CALVADOS

## *Calvados Pays d'Auge*

Domaine Dupont 1989	2 cl	11,00€	4 cl	22,00 €
1977	2 cl	14,00€	4 cl	28,00 €
Chateau Du Breuil Fine Calvados	2 cl	7,00€	4 cl	14,00 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

Content of Drinks

General Content

# LIQUEURS ET EAUX DE VIE

## *Eaux de Vie de fruits (4 cl)*

<b>Jacques Gatinel-la Salamandre</b> Prune d'Ente	4 cl	14,00 €
<b>Distillerie Artisanale G .E Massenez</b> Mirabelle	4 cl	13,00 €
<b>Distillerie Artisanale G .E Massenez</b> Poire-William	4 cl	13,00 €
<b>Distillerie Artisanale G .E Massenez</b> Framboise	4 cl	13,00 €
<b>Distillerie Artisanale J .M Kuentz</b> Poire-William	4 cl	20,00 €

## *Liqueurs et Eaux de vie 4 cl*

<b>Sambuca</b>	6,00 €
<b>Fernet Branca</b>	8,00 €
<b>Fernet Branca Menthe</b>	8,00 €
<b>Crème de bêtises de Cambrai - Despinoy</b>	8,00 €
<b>Get 27</b>	9,00 €
<b>Baileys</b>	10,00 €
<b>Amaretto</b>	10,00 €
<b>Limoncello</b>	10,00 €
<b>Cointreau</b>	10,00 €
<b>Marie Brizard</b>	10,00 €
<b>Mister black coffee liqueur</b>	10,00 €
<b>Fine de Faustin Eau de Vie de Muscat Ambré</b>	10,00 €
<b>Fine de Faustin Eau de Vie de Muscat blanche</b>	10,00 €
<b>La Capricieuse liqueur Lait de Vache Café</b>	10,00 €
<b>La Capricieuse liqueur Lait de Vache Pomme</b>	11,00 €
<b>Génépi des Pères Chartreux</b>	12,00 €
<b>Chartreuse Pères Chartreux</b>	14,00 €
<b>Noce Royal liqueur Poire et Cognac</b>	16,00 €
<b>Branda Bellet St jean</b>	16,00 €
<b>Vieux Marc de Bourgogne Trelenel</b>	18,00 €
<b>Marc de Bellet Clos St Vincent</b>	20,00 €
<b>Grand Marnier « Cuvée Centenaire »</b>	26,00 €
<b>Chartreuse Jaune VEP Pères Chartreux</b>	26,00 €
<b>Grand Marnier « Cuvée Cent Cinquantenaire »</b>	35,00 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[General Content](#)

# RHUM

<b>Cachaça</b>	11,00 €
<b>Rum Planteray 3 ans Caraïbes</b>	12,00 €
<b>Rhum Neisson Bio Martinique</b>	12,00 €
<b>Rhum Clement Vieux Agricole</b>	12,00 €
<b>Ron Don Papa 7 ans Philippines</b>	14,00 €
<b>Rum Hampden 8 ans Jamaïque</b>	16,00 €
<b>Ron Santa Teresa 1796 Venezuela</b>	17,00 €
<b>Ron La Hechicera vieux Colombie</b>	18,00 €
<b>Rhum Trois Rivière milésimé</b>	18,00 €
<b>Rhum Plantation XO 20 ans Barbade</b>	18,00 €
<b>Rhum Agricole HSE Extra Vieux Martinique</b>	19,00 €
<b>Rum Mount Gay 1703 XO</b>	20,00 €
<b>Ron Zacapa XO</b>	21,00 €
<b>Ron Zafra 21 ans</b>	30,00 €
<b>Ron Diplomatico Single vintage 2007</b>	30,00 €
<b>Ron Zacapa XO</b>	40,00 €
<b>Rum Zafra 30 ans</b>	42,00 €
<b>Ron Centenarion 30 ans Costa Rica</b>	44,00 €

# TEQUILAS

<b>Patron Silver</b>	12,00 €
<b>Patron Reposado</b>	14,00 €
<b>Mezcal Del Maguey</b>	15,00 €
<b>Clase Azul Reposado</b>	65,00 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[General Content](#)



# CAFÉS

## CAFFÈ COSTADORO

5.50 €

*Each Costadoro cup holds emotions. And behind every emotion lies a long process that begins with choosing the finest raw ingredients and continues with the most refined roasting methods. Behind every cup, there are 130 years of history and love for coffee. With one goal: to make every Costadoro coffee an experience that is always unique, pleasant, and unforgettable.*

**Coffee Lab 100% Arabica** from Brazil, Honduras, Guatemala, and Ethiopia. Costadoro Coffee Lab espresso is smooth and delicate on the palate, rich in aroma. It stands out for its remarkable fragrance, with floral notes and fresh fruit. A balanced and harmonious coffee, thanks to a light citrusy acidity that blends with soft honey notes.



**Miscela Espresso blend made with 90% Arabica** from Brazil, Honduras, and Guatemala, and 10% Indian Robusta. It offers cocoa and dried fruit notes, a well-balanced flavour, and touches of toasted bread. The body is smooth with gentle bitterness, finished with a rich hazelnut crema found in true Italian espresso.



**Decaffeinated 100% Arabica.** With a very low level of bitterness, it creates a smooth espresso. A balanced product with a delicate taste and a round aroma, the result of the slow roasting of the finest origins, carefully decaffeinated, ideal for evening consumption.

**Respecto Organic 100% Arabica (+0.50€)** An intense, aromatic coffee with a delicate mouthfeel, featuring notes of chocolate and biscuit, and a red berry acidity. Made from 100% Arabica beans from Nicaragua, Colombia, and Mexico. All coffees come from organic farms and a controlled, certified FAIR TRADE supply chain, respecting the environment and the production ecosystem.



Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[General Content](#)

# TEA & HERBAL TEA

7,50 € *Thés Damman Frère*

## Black Tea

- **Ceylon O.P.** (A beautiful, uniform leaf offering a subtly fragrant infusion.)
- **Earl Grey YinZhen** (A selection of fine teas from the Keemun region, enhanced with white tips and flavored with Calabrian bergamot.)
- **Darjeeling G.F.O.P.** (These leaves come from the Himalayas; light, they produce an amber liquor with a ripe fruit aroma.)
- **Russian Taste Douchka** (The fresh, fruity brightness of finger lime combined with the rich fragrance of Calabrian bergamot.)
- **Royal Lapsang Souchong** (Its strong smoky scent becomes softer, subtler, almost delicate once infused.)

## Green Tea

- **Bali** (A subtle balance of fresh, floral, and fruity notes with jasmine green tea, lychee, grapefruit, vineyard peach, and rose.)
- **Yunnan Green** (Its dark green leaves offer a light yellow liquor, full-bodied with green and fruity notes that linger.)
- **Sencha Fukuyu** (Shaped into flat needles after steam processing, with strong plant notes and a fruity aroma with a slight bitterness.)
- **Jasmine Chung Hao** (Made from a high-quality green tea blended with fresh jasmine flowers until it absorbs their floral scent. A delicate and fresh flavour.)

7,50 € *Herbal Tea*

- Verbena
- Linden
- Camomille

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[General Content](#)



# WINE CELLAR

## Wine by the Glass

### *Champagne et Vins blancs*

Champagnes brut

Champagnes prestiges

Champagnes rosés

Provence

Vallée du Rhône

Languedoc Roussillon

Vallée de la Loire

Alsace / Savoie / Jura

Bourgogne

Autour du Monde

Moelleux

Demi-Bouteilles

Magnums

### *Vins Rouges et Rosés*

Provence rosé

Provence rouge

Vallée du Rhône

Languedoc Roussillon

Bordeaux

Bordeaux Prestiges

Vallée de la Loire

Alsace / Savoie / Jura

Bourgogne

Autour du Monde

Demi-Bouteilles

Magnums rosé

Magnums rouge

Content of Drinks

General Content

# WINES BY GLASS

(12 CL)

## Champagnes

<b>Charles Heidsieck Brut Reserve</b>		24 €
<b>Vignon &amp; Fils Grand Cru Les Vignes Goisses Brut Rosé</b>	2020	29 €
<b>Daniel Pétré &amp; Fils Pinot Noir vers le Bois</b>	2018	29 €

## Vin Rosé

<b>Domaine Clos de l'Ours Cuvée l'Accent Côtes de Provence</b>	2024	13 €
--	------	------

## Vin Blancs

<b>Domaine David Reynaud Petite Bêtises IGP Collines Rhodaniennes</b>	2022	13 €
<b>Domaine des Masques Cuvée Exception Côtes de Provence</b>	2022	14 €
<b>Domaine Barmès-Buecher Riesling Alsace</b>	2023	15 €
<b>Domaine Barmès-Buecher Mue Vin De Macération Alsace</b>	2022	16 €
<b>Domaine Matthias Pouilly-Fuissé 1er Cru aux Quarts Bourgogne</b>	2023	20 €

## Vin Rouges

<b>Château Estoublon Côtes de Provence</b>	2018	14 €
<b>Domaine Turner Pageot G230 Languedoc Roussillon</b>	2017	14 €
<b>Domaine de la Cotelleraie Les Perruches St-Nicolas-de-Bourgeuil Loire</b>	2023	14 €
<b>Château Feytit Clinet Les Colombiers Pomerol Bordeaux</b>	2021	18 €
<b>Château de Marsannay Marsannay Bourgogne</b>	2022	20 €

## Vins de Dessert (Gcl)

<b>Domaine Mas Amiel Maury Rouge</b>	10ans	13 €
<b>Cave d'Azé Vendange de la Saint-Martin VDF Bourgogne Blanc</b>		13 €
<b>Domaine Bois Brinçon Pétillant Naturel Rosé</b>		13 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# *Champagnes*



*Artiste Serbe Sanja JANKOVIC  
Peinture réalisée à base de vins*

*« Parfums Suaves & Excitante Effervescence »*

# CHAMPAGNES

## *Bruts Blancs*

<b>Daniel Pétré &amp; Fils</b> <i>Cuvée Anniversaire 275 Ans</i>	90 €
<b>Gremillet</b> <i>Brut Blanc de Noirs</i>	92 €
<b>Vignon Père &amp; Fils</b> <i>Les Marquises Verzenay Extra Brut</i>	98 €
<b>Philipponat</b> <i>Brut Royale Réserve non dosé</i>	115 €
<b>Drappier</b> <i>Brut Nature Sans Souffre zéro dosage</i>	130 €
<b>Billecart Salmon</b> <i>Brut Reserve</i>	132 €
<b>Taittinger</b> <i>Brut Prestige</i>	138 €
<b>Ullens</b> <i>Brut</i>	145 €
<b>De Venoge</b> <i>Cuvée Princes Extra Brut</i>	148 €
<b>De Venoge</b> <i>Cuvée Princes Blanc de Blancs</i>	148 €
<b>De Venoge</b> <i>Cuvée Princes Blanc de Noirs</i>	148 €
<b>Ullens</b> <i>Brut La Petite Montagne</i>	168 €
<b>De Sousa</b> <i>Extra Brut Cuvée 3 A Grand Cru Bio</i>	175 €
<b>Taittinger</b> <i>Prélude Grand Cru</i>	175 €
<b>Billecart Salmon</b> <i>Brut Blanc de blancss Grand Cru</i>	175 €
<b>Billecart Salmon</b> <i>Brut Sous Bois</i>	185 €
<b>De Sousa</b> <i>Extra Brut Mycorhize Grand Cru</i>	188 €
<b>De Sousa</b> <i>Extra Brut Cuvée des Caudalies Grand Cru</i>	192 €
<b>Bollinger</b> <i>Brut Cuvée Speciale</i>	195 €
<b>Cattier</b> <i>Brut Cuvée Saphir « Edition limité 100 ans »</i>	215 €
<b>Krug</b> <i>Grande Cuvée</i>	690 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# CHAMPAGNES

## *Prestiges Blancs*

<b>Vignon Père &amp; Fils</b> <i>Extra-Brut Blanc de Noir Les Espérances</i>	2020	105 €
<b>Vignon Père &amp; Fils</b> <i>Blanc de Noirs Les Marquises Verzenay Brut</i>	2020	115 €
<b>Vignon Père &amp; Fils</b> <i>Blanc de blancs Verzenay non dosé brut</i>	2020	115 €
<b>Vignon Père &amp; Fils</b> <i>Blanc de blancs Verzenay non dosé brut</i>	2021	115 €
<b>Daniel Pétré &amp; Fils</b> <i>Chardonnay</i>	2020	115 €
<b>Vignon Père &amp; Fils</b> <i>Extra-Brut Grand Cru Réserve Les Marquises</i>	2018	125 €
<b>Daniel Pétré &amp; Fils</b> <i>Pinot Noir vers le Bois</i>	2018	130 €
<b>Bedel Française</b> <i>Origin'Elle</i>	2016	135 €
<b>Daniel Pétré &amp; Fils</b> <i>Pinot Blanc sur Mont Coppé</i>	2019	140 €
<b>Daniel Pétré &amp; Fils</b> <i>Pinot Gris sur Mont Coppé</i>	2019	145 €
<b>De Venoge</b> <i>Cuvée Cordon Bleu</i>	2012	145 €
<b>De Sousa</b> <i>Brut Nature Blanc de Noirs Grand Cru</i>	2018	152 €
<b>Bedel Française</b> <i>Dis Vin Secret</i>	2018	158 €
<b>Philipponnat</b> <i>Blanc de Noirs</i>	2016	158 €
<b>Vignon Père &amp; Fils</b> <i>Extra-Brut Grand Cru Verzenay L'Aura</i>	2014	175 €
<b>Vignon Père &amp; Fils</b> <i>Vol au Vent Hommage à Auguste Escoffier Grand Cru</i>	2018	175 €
<b>Billecart-Salmon</b> <i>Brut Vintage</i>	2013	175 €
<b>Bedel Française</b> <i>Entre Ciel et Terre</i>	2015	178 €
<b>Bedel Française</b> <i>Entre Ciel et Terre</i>	2016	188 €
<b>Drappier</b> <i>Brut Grande Sèndrée</i>	2009	180 €
<b>Philipponnat</b> <i>Grand Cru 1522</i>	2015	198 €
<b>Daniel Pétré &amp; Fils</b> <i>Les 7 Cépages</i>	2020	228 €
<b>Bedel Française</b> <i>L'âme de la Terre</i>	2008	235 €
<b>Philipponnat</b> <i>Grand Cru 1522</i>	2016	255 €
<b>Bedel Française</b> <i>Jouvence</i>	2012	280 €
<b>Daniel Pétré &amp; Fils</b> <i>L'Atypique sur Mont Coppé</i>	2018	285 €
<b>Billecart-Salmon</b> <i>Brut NFB</i>	2012	315 €
<b>Bedel Française</b> <i>Comme Autrefois</i>	2008	328 €
<b>De Venoge</b> <i>Cuvée Louis XV</i>	2012	365 €
<b>De Sousa</b> <i>Extra Brut Cuvée des Caudalies Grand Cru</i>	2010	365 €
<b>De Sousa</b> <i>Extra Brut Cuvée des Caudalies Grand Cru</i>	2013	398 €
<b>Taittinger</b> <i>Comtes de Champagnes Grand Cru Blanc de Blancs</i>	2012	428 €
<b>Taittinger</b> <i>Comtes de Champagnes Grand Cru Blanc de Blancs</i>	2011	475 €
<b>Moët &amp; Chandon</b> <i>Dom Pérignon</i>	2013	680 €

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# CHAMPAGNES

## *Bruts Rosés*

<b>Drappier Brut Nature zéro dosage</b>		112€
<b>De Sousa Brut</b>		132 €
<b>Philipponat Brut Royale Réserve</b>		135 €
<b>Duval Leroy Prestige 1er Cru</b>		138 €
<b>De Venoge Cuvée Princesse</b>		148 €
<b>Taittinger Cuvée Prestige</b>		155 €
<b>Billecart Salmon Brut</b>		185 €
<b>Bollinger Brut Cuvée Spéciale</b>		250 €
<b>Daniel Pétré &amp; Fils Rosé de Saignée</b>	2018	118 €
<b>Vignon Père &amp; Fils Extra-Brut Grand Cru Verzenay Les Vignes Goisses</b>	2018	130 €
<b>Vignon Père &amp; Fils Extra-Brut Grand Cru Verzenay Les Vignes Goisses</b>	2020	155 €
<b>Drappier Brut Grande Sèndrée</b>	2010	225 €
<b>Billecart Salmon Brut Cuvée Elisabeth Salmon</b>	2012	295 €
<b>Dom Ruinart</b>	2002	485 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

*The Wines  
from the South*



*Artiste Serbe Sanja JANKOVIC  
Peinture réalisée à base de vins*

« Les Vins gorgés de Soleil »

# PROVENCE-BLANC

## *Côtes de Provence*

<b>Château de Roquefort</b> <i>Petit Salé</i>	2024	58 €
<b>Château Mascaronne</b>	2023	68 €
<b>Domaine Rasse Denis</b> <i>La Fontaine Saint Jeannet</i>	2022	65 €
<b>Domaine clos de l'Ours</b> <i>Milia</i>	2024	65 €
<b>Domaine de Rimauresq</b> <i>R</i>	2022	72 €
<b>Domaine Saint Andre de Figuière</b> <i>Confidentielle</i>	2022	75 €
<b>Domaine clos de l'Ours</b> <i>Les Peaux Rouges</i>	2024	78 €
<b>Bastide Margüi</b> <i>Bastide 1784</i>	2020	88 €
<b>Domaine clos de l'Ours</b> <i>Les Racines</i>	2024	98 €
<b>Château Malherbe</b> <i>Parcellaire</i>	2020	98 €

## *Bellet*

<b>Domaine de la Source</b>	2022	108 €
<b>Clos Saint Vincent</b> <i>Le Clos</i>	2023	108 €
<b>Clos Saint Vincent</b> <i>Vino di Gio</i>	2022	198 €

## *Bouches du Rhône*

<b>Domaine des Masques</b> <i>Cuvée Essentiel IGP Méditerranée</i>	2023	40 €
<b>Domaine des Masques</b> <i>Cuvée Emotion IGP Méditerranée</i>	2023	45 €
<b>Domaine des Masques</b> <i>Cuvée Exception IGP Méditerranée</i>	2022	65 €
<b>Domaine Henri Milan</b> <i>Le Grand Blanc VDF</i>	2018	72 €
<b>Château Vignelaure</b> <i>IGP Méditerranée</i>	2020	75 €
<b>Domaine Estoublon</b> <i>Château IGP Alpilles</i>	2019	78 €
<b>Domaine Henri Milan</b> <i>Le Carré VDF</i>	2021	98 €
<b>Domaine des Masques</b> <i>Collection Chardonnay IGP Méditerranée</i>	2021	105 €
<b>Domaine Henri Milan</b> <i>Le Carré VDF</i>	2017	135 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# PROVENCE-ROSÉ

## *Côtes de Provence*

<b>Château Sainte Marguerite</b> <i>Symphonie</i>	2024	68 €
<b>Château Sainte Marguerite</b> <i>Fantastique</i>	2024	88 €
<b>Château d'Esclans</b> <i>Garrus</i>	2021	285 €

## *Bouche du Rhône*

<b>Château Vignelaure</b> <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2022	50 €
<b>Domaine des Masques</b> <i>Cuvée Essentiel IGP Méditerranée</i>	2025	58 €
<b>Domaine des Masques</b> <i>Cuvée Emotion IGP Méditerranée</i>	2025	65 €
<b>Domaine Henri Milan</b> <i>Noah VDF</i>	2020	65 €

## *Languedoc*

<b>Château Massamier</b> <i>La Mignarde VDF Arboussiers</i>	2022	48 €
---	------	------

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# PROVENCE-ROUGE

## *Côtes de Provence*

<b>Château de Roquefort</b> <i>Gueule de Loup</i>	2023	55 €
<b>Château de Roquefort</b> <i>Les Mûres</i>	2022	68 €
<b>Château la Mascaronne</b>	2020	68 €
<b>Domaine Saint Ser</b> <i>Les Haut de Saint Ser</i>	2012	75 €
<b>Domaine Saint Andre de Figuière</b> <i>Confidentielle</i>	2021	75 €
<b>Domaine Clos de l'Ours</b> <i>Le Chemin</i>	2023	75 €
<b>Château sainte roseline</b> <i>Prieuré Cru classé</i>	2021	75 €
<b>Château la Mascaronne</b> <i>Guy da Nine</i>	2015	78 €
<b>Château la Mascaronne</b> <i>Fazzioli</i>	2013	85 €
<b>Château la Mascaronne</b> <i>Fazzioli</i>	2015	85 €
<b>Château la Mascaronne</b> <i>Fazzioli</i>	2017	85 €
<b>Château la Mascaronne</b> <i>Fazzioli</i>	2020	85 €
<b>Domaine Margüi</b> <i>Bastide 1784</i>	2020	98 €
<b>Château Malherbe</b> <i>Parcellaire</i>	2022	105 €
<b>Domaine de Rimauresq</b> <i>Quintessence</i>	2021	128 €
<b>Domaine Clos de l'Ours</b> <i>Ursus</i>	2020	138 €
<b>Château la Mascaronne</b> <i>Grande Reserve</i>		

## *Côteaux Varois*

<b>Château La Calisse</b> <i>Patricia Ortelli Cuvée Etoiles</i>	2013	148 €
<b>La Ferme des Lices</b> <i>Saint-Tropez</i>	2012	80 €
<b>La Ferme des Lices</b> <i>Saint-Tropez</i>	2011	85 €
<b>La Ferme des Lices</b> <i>Saint-Tropez</i>	2010	115 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# PROVENCE-ROUGE

## *Bouche du Rhône*

<b>Château Estoublon</b> <i>Baux de provence</i>	2018	78 €
<b>Domaine Henri Milan</b> <i>Le Vallon VDF</i>	2022	65 €
<b>Domaine Henri Milan</b> <i>Reynard Rebels VDF</i>	2021	85 €
<b>Domaine Henri Milan</b> <i>Cuvée SX VDF</i>	2017	85 €
<b>Domaine Henri Milan</b> <i>Clos Milan VDF</i>	2018	90 €
<b>Domaine Henri Milan</b> <i>Le Jardin VDF</i>	2019	118 €
<b>Domaine Henri Milan</b> <i>Le Jardin VDF</i>	2015	118 €

## *Vignoble de la montagne Sainte Victoire*

<b>Domaine des Masques</b> <i>Cuvée Exception Syrah IGP Méditerranée</i>	2018	58 €
<b>Domaine des Masques</b> <i>Cuvée Exception Syrah IGP Méditerranée</i>	2019	62 €
<b>Domaine des Masques</b> <i>Cuvée Syrahdictive non filtrée VDF</i>	2016	78 €
<b>Domaine des Masques</b> <i>Cuvée Syrahdictive Thomas IGP Méditerranée</i>	2018	88 €
<b>Domaine des Masques</b> <i>Cuvée Exception Syrah IGP Méditerranée</i>	2020	118 €
<b>Domaine des Masques</b> <i>Cuvée Exception Syrah IGP Méditerranée</i>	2021	118 €
<b>Domaine Richeaume</b> <i>Les Terrasses Vin de France</i>	2011	148 €

## *Vignoble de Saint Jeannet*

<b>Domaine Rasse Denis</b> <i>La Fontaine</i>	2020	62 €
<b>Domaine Rasse Denis</b> <i>Tuilé</i>	2020	65 €
<b>Domaine Rasse Denis</b> <i>Baussum</i>	2018	92 €
<b>Domaine George Rasse</b> <i>Longo Mai</i>	2007	140 €
<b>Domaine George Rasse</b> <i>Pressoir Romain</i>	1990	220 €
<b>Domaine George Rasse</b> <i>Pressoir Romain</i>	1988	200 €

## *Bellet*

<b>Château de Crémat</b>	2022	85 €
<b>Domaine Saint Jean</b> <i>Li Vecce</i>	2022	105 €
<b>Domaine de la Source</b>	2020	108 €
<b>Clos Saint Vincent</b> <i>Le Clos</i>	2022	108 €
<b>Clos Saint Vincent</b> <i>Vino di Gio</i>	2022	108 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# PROVENCE-ROUGE

## *Domaine Ray Jane Bandol*

<b>Domaine Ray-Jane Bandol</b>	2007	112 €
<b>Domaine Ray-Jane Bandol</b>	2006	120 €
<b>Domaine Ray-Jane Bandol</b>	1996	195 €

## *Château Vannières Bandol*

<b>Château Vannières</b>	2001	155 €
--------------------------	------	-------

## *Aix en Provence*

<b>Château Vignelaure</b> <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2019	85 €
<b>Château Vignelaure</b> <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2018	88 €
<b>Château Vignelaure</b> <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2017	90 €
<b>Château Vignelaure</b> <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2016	95 €
<b>Château Vignelaure</b> <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2015	96 €
<b>Château Vignelaure</b> <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2005	96 €
<b>Château Vignelaure</b> <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2014	98 €
<b>Château Vignelaure</b> <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2013	128 €
<b>Château Vignelaure</b> <i>Coteaux d'Aix en Provence Cuvée Edition S</i>	2015	158 €
<b>Château Vignelaure</b> <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2009	175 €
<b>Château Vignelaure</b> <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2006	198 €
<b>Château Vignelaure</b> <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2003	220 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# VALLÉE DU RHÔNE-BLANC

## *Rhône*

### Domaine Laurent Tardieu

<b>Saint-Peray Vieilles Vignes</b>	2022	95 €
<b>Hermitage</b>	2017	158 €

### Domaine Jean-Louis Chave

<b>Hermitage</b>	2022	400 €
<b>Hermitage</b>	2021	380 €
<b>Hermitage</b>	2020	380 €
<b>Hermitage</b>	2019	360 €
<b>Hermitage</b>	2018	340 €
<b>Hermitage</b>	2012	315 €

### Domaine Mas Saint Louis

<b>Châteauneuf du Pape</b>	2022	155 €
----------------------------	------	-------

### Domaine Chambeyron

<b>Condrieu Vernon</b>	2023	128 €
------------------------	------	-------

### Domaine des Tours

<b>Cotes du Rhône</b>	2021	62 €
-----------------------	------	------

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# VALLÉE DU RHÔNE-BLANC

## *Rhône*

### Domaine du Coulet

<b>Matthieu Barret</b> <i>No Wine's Land</i>	2020	55 €
<b>Matthieu Barret</b> <i>Brise Cailloux</i>	2019	78 €

### Domaine Les Vins de Vienne

<b>L'Amphore d'Argent</b> <i>Collines Rhodaniennes Viognier</i>	2022	45 €
<b>Brézème</b> <i>Est-Lieu-Dit</i>	2021	62 €

### Domaine Paul Jaboulet

<b>Crozes Hermitage</b> <i>Cuvée la Mule Blanche</i>	2021	108 €
--	------	-------

### Domaine David Reynaud

<b>IGP des Collines Rhodaniennes</b> <i>Granit</i>	2023	50 €
<b>IGP des Collines Rhodaniennes</b> <i>Granit</i>	2024	55 €
<b>IGP des Collines Rhodaniennes</b> <i>Petites Bêtises</i>	2022	55 €
<b>Crozes Hermitage</b> <i>Aux Bêtises</i>	2024	68 €

### Domaine Clos des Cazaux

<b>Vacqueyras</b> <i>Cuvée des Clés d'Or</i>	2023	65 €
--	------	------

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# VALLÉE DU RHÔNE-ROUGE

## *Rhône*

### Domaine Jean-Louis Chave

<b>Saint Joseph</b>	2022	138 €
<b>Hermitage</b>	2022	400 €
<b>Hermitage</b>	2021	380 €
<b>Hermitage</b>	2020	380 €
<b>Hermitage</b>	2019	360 €
<b>Hermitage</b>	2018	340 €
<b>Hermitage</b>	2013	340 €

### Domaine du Coulet

<b>Matthieu Barret</b> <i>Brise Cailloux Cornas</i>	2021	108 €
<b>Matthieu Barret</b> <i>Billes Noires Cornas</i>	2020	215 €
<b>Matthieu Barret</b> <i>Gore Cornas</i>	2018	280 €

### Domaine Chapelle Saint Théodoric

<b>Châteauneuf du Pape</b> <i>Grand Pin</i>	2019	338 €
---	------	-------

### Domaine Mas Saint Louis

<b>Châteauneuf du Pape</b> <i>Les Arpents des Contrebandiers</i>	2017	160 €
--	------	-------

### Domaine Emmanuel Reyanaud

<b>Fonsalette</b>	2012	215 €
-------------------	------	-------

### Domaine Chapoutier

<b>Saint Joseph</b> <i>Les Granits</i>	2019	175 €
<b>Hermitage</b> <i>Les Greffieux</i>	2012	385 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# VALLÉE DU RHÔNE-ROUGE

## Rhône

### Château Terre Forte

<b>Origine</b>	2015	55 €
<b>K à part</b>	2019	95 €
<b>Coupo Santo</b>	2010	95 €

### Domaine Clos des Cazaux

<b>Vacqueyras Cuvée des Templiers</b>	2022	65 €
---------------------------------------	------	------

### Domaine Laurent Tardieu

<b>Crozes Hermitage</b>	2021	95 €
-------------------------	------	------

### Domaine Pierre Gaillard

<b>Saint Joseph</b>	2022	80 €
---------------------	------	------

### Domaine David Reynaud

<b>VDF des Collines Rhodaniennes L'Orgueil Merlot</b>	2024	50 €
<b>VDF des Collines Rhodaniennes La Colère Syrah</b>	2024	50 €
<b>IGP des Collines Rhodaniennes Monastiers</b>	2024	58 €
<b>Crozes Hermitage Georges</b>	2023	72 €
<b>Saint Joseph 350 m</b>	2024	75 €
<b>Crozes Hermitage Les Croix Vieilles Vignes</b>	2022	95 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# LANGUEDOC-ROUSSILLON

## *Vins Blancs*

<b>Domaine Turner Pageot</b> <i>Lucette</i>	2021	45 €
<b>Domaine Gayda</b> <i>IGP Figure Libre Freestyle</i>	2022	48 €
<b>Domaine Turner Pageot</b> <i>Celestin</i>	2020	50 €
<b>Clos Triguedina Famille Baldès</b> <i>Viognier Chardonnay Cahors</i>	2023	50 €
<b>Domaine Turner Pageot</b> <i>Myocène</i>	2020	55 €
<b>Domaine Turner Pageot</b> <i>La Ruture</i>	2019	58 €
<b>Clot de l'Oum Bertell</b> <i>VDF</i>	2022	58 €
<b>Clot de l'Oum Bertell</b> <i>VDF</i>	2023	58 €
<b>Clos Marie Manon</b>	2022	68 €
<b>Château Massamier La Mignarde</b> <i>VDF Micocouliers</i>	2022	75 €
<b>Le Clos des Fées</b> <i>Vieilles vignes VDP Catalanes</i>	2022	95 €
<b>Domaine Gerard Bertrand</b> <i>Cuvée Aigle Royale Limoux</i>	2021	138 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# LANGUEDOC-ROUSSILLON

## *Vins Rouges*

<b>Domaine Turner Pageot</b> <i>Marcel</i>	2021	45 €
<b>Domaine Gayda</b> <i>IGP Figure Libre Freestyle</i>	2022	48 €
<b>Maison Guilhem</b> <i>Le Roc de Marie</i>	2020	50 €
<b>Clos Triguedina Famille Baldès</b> <i>French Malbec Cahors</i>	2023	55 €
<b>Domaine Turner Pageot</b> <i>Carmina Major</i>	2019	58 €
<b>Château Massamier La Mignarde</b> <i>VDF Expression de Mourvèdre</i>	2023	62 €
<b>Clos Triguedina Famille Baldès</b> <i>Viognier Chardonnay Cahors</i>	2019	65 €
<b>Clot de l'Oum</b> <i>Saint Barth VDF</i>	2014	65 €
<b>Clot de l'Oum</b> <i>Saint Barth VDF</i>	2016	65 €
<b>Clos Marie Pic Saint Loup</b> <i>Olivette</i>	2021	68 €
<b>Les Vignes Oubliées</b> <i>Terrasses du Larzac</i>	2018	70 €
<b>Domaine Rostaing</b> <i>Puech Noble</i>	2022	78 €
<b>Domaine Turner Pageot</b> <i>B 815</i>	2015	75 €
<b>Domaine Turner Pageot</b> <i>G 230</i>	2017	75 €
<b>Domaine Gayda</b> <i>IGP Altre Cami Grenache noir</i>	2021	78 €
<b>Clos des Fées</b> <i>De Battre mon Cœur s'est arrêté</i>	2023	78 €
<b>Clot de l'Oum</b> <i>Numero Uno VDF</i>	2010	85 €
<b>Clot de l'Oum</b> <i>Numero Uno VDF</i>	2012	85 €
<b>Clot de l'Oum</b> <i>Numero Uno VDF</i>	2022	88 €
<b>Château Massamier</b> <i>La Mignarde VDF Dieus ba vol</i>	2015	98 €
<b>Clos Triguedina Famille Baldès</b> <i>Petites Cailles Cahors</i>	2015	98 €
<b>Clos Triguedina Famille Baldès</b> <i>Au Coin du Bois Cahors</i>	2015	98 €
<b>Clos Triguedina Famille Baldès</b> <i>Les Galets Cahors</i>	2020	108 €
<b>Clos Marie Pic Saint Loup</b> <i>Simon</i>	2016	110 €
<b>Domaine Cassagne &amp; Vitailles</b> <i>Cuvée Clas Mani Terrasses du Larzac</i>	2021	118 €
<b>Domaine Gayda</b> <i>AOP Minervois La Livinière Villa mon Rêve</i>	2021	128 €
<b>Clos Triguedina Famille Baldès</b> <i>Probus Cahors</i>	2014	130 €
<b>Domaine Ludovic Engelvin</b> <i>To Bring You My Flesh</i>	2018	138 €
<b>Domaine Gerard Bertrand</b> <i>Cuvée Aigle Royale Limoux</i>	2020	198 €
<b>Château Massamier La Mignarde</b> <i>VDF Domus Maximus</i>	2020	255 €
<b>Château Massamier La Mignarde</b> <i>VDF Garouilhas</i>	2021	480 €
<b>Clos des Fées</b> <i>Petite Sibérie</i>		

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# BORDEAUX-BLANC

## *Pessac-Léognan*

<b>Château Couhins Lurton</b>	2014	95 €
<b>Château La Louvière</b>	2018	118 €

# BORDEAUX-ROUGE

## *Côtes de Bourg*

<b>Château Roc de Cambes</b>	2008	300 €
------------------------------	------	-------

## *Pessac-Léognan*

<b>Château Lespault Martillac</b>	2021	95 €
<b>Château Carbonnieux</b>	2019	138 €
<b>Château Les Carmes Haut-Brion</b>	2016	550 €

## *Médoc*

<b>Château la Lagune Moulins 2nd Vin Château la Lagune Haut-Médoc</b>	2020	70 €
<b>Les Hauts de Lynch Moussas</b>	2018	75 €

## *Saint-Julien*

<b>Château Lagrange</b>	2017	175 €
<b>Château Ducru Beaucaillou</b>	2018	645 €

## *Saint-Estèphe*

<b>Château Lafon Rochet</b>	2018	162 €
-----------------------------	------	-------

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# BORDEAUX-ROUGE

## *Pauillac*

<b>Château Croizet Bages</b>	2018	162 €
<b>Château Lynch Moussas</b>	2018	168 €
<b>Château Pédesclaux</b>	2017	178 €
<b>Château Les Forts de Latour 2ème vin de Château Latour</b>	2005	570 €

## *Saint-Emilion*

<b>Château Petit Figeac</b>	2018	215 €
-----------------------------	------	-------

## *Pomerol*

<b>Château Feytit Clinet Les Colombiers</b>	2021	88 €
<b>Château L'Hospitalet de Gazin</b>	2020	118 €
<b>Château Mazeyres</b>	2020	125 €
<b>Château Vieux Certan</b>	2009	840 €
<b>Château Trotanoy</b>	2018	960 €
<b>Château l'Evangile</b>	2009	1170 €

## *Margaux*

<b>Château Dauzac</b>	2018	169 €
<b>Château Dauzac</b>	2019	175 €
<b>Château Giscours</b>	2018	245 €
<b>Château Palmer 3ème Cru Classé</b>	2015	1065 €
<b>Château Palmer 3ème Cru Classé</b>	2010	1198 €
<b>Château Palmer 3ème Cru Classé</b>	2005	1400 €
<b>Château Palmer 3ème Cru Classé</b>	2000	1450 €
<b>Château Palmer 3ème Cru Classé</b>	1995	1850 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# BORDEAUX-PRESTIGE

## *1er Cru Classé*

### *Pessac-Léognan*

<b>Château Haut-Brion</b>	1995	1900 €
---------------------------	------	--------

### *Pauillac*

<b>Château Mouton Rothschild</b>	1989	1900€
----------------------------------	------	-------

<b>Château Mouton Rothschild</b>	1996	1950€
----------------------------------	------	-------

<b>Château Latour</b>	1989	2100€
-----------------------	------	-------

<b>Château Lafite Rothschild</b>	2001	2900€
----------------------------------	------	-------

<b>Château Lafite Rothschild</b>	1995	3500€
----------------------------------	------	-------

<b>Château Lafite Rothschild</b>	1990	3900€
----------------------------------	------	-------

<b>Château Lafite Rothschild</b>	1986	3250€
----------------------------------	------	-------

### *Saint Emilion*

<b>Château Ausone 1er Grand Cru Classé</b>	1999	1470€
--	------	-------

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# White Wines from the North



Artiste Serbe Sanja JANKOVIC  
Peinture réalisée à base de vins

« La Grande Noblesse des Terroirs »

# VALLÉE DE LA LOIRE-BLANC

## *Vallée Centrale, Anjou, Touraine*

<b>Domaine Luneau Papin</b> <i>Muscadet Les Pierres Blanche</i>	2018	45 €
<b>Domaine Bois Brinçon</b> <i>Clos des Cosses</i>	2023	49 €
<b>Domaine de L'Ecu</b> <i>Muscadet L'Orthogneiss</i>	2021	58 €
<b>Domaine Bois Brinçon</b> <i>Anjou Terre de grès</i>	2023	62 €
<b>Domaine de Bellivière</b> <i>Premices</i>	2022	62 €
<b>Domaine de L'Ecu</b> <i>Granite</i>	2023	62 €
<b>Domaine Henri Marionnet</b> <i>Vinifera Chenin</i>	2022	65 €
<b>Domaine Marius Tabordet</b> <i>Pouilly-Fumé Les Petites Aubues</i>	2023	65 €
<b>Domaine Bois Brinçon</b> <i>Aubance La Morinière</i>	2022	75 €
<b>Domaine Famille Michon</b> <i>Les Hauts Chemin</i>	2023	84 €
<b>Domaine Bois Brinçon</b> <i>Anjou Les Saules de Montbenault</i>	2018	95 €
<b>Domaine Bois Brinçon</b> <i>Anjou Les Saules de Montbenault</i>	2015	128 €
<b>Domaine Pascal Jolivet</b> <i>Pouilly-Fumé Indigene</i>	2022	165 €

## *Sancerre*

<b>Domaine Pierre Martin</b>	2023	68 €
<b>Domaine Vincent Gaudry</b> <i>Vieilles Vignes</i>	2022	85 €
<b>Domaine Pascal Jolivet</b> <i>Sauvage non filtré</i>	2023	155 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# VALLÉE DE LA LOIRE-ROUGE

## *Vallée Centrale, Anjou, Touraine*

<b>Domaine Saint Nicolas</b> <i>Fiefs Vendéens Vin d'Antoine</i>	2023	45 €
<b>Domaine Saint Nicolas</b> <i>Fiefs Vendéens Gamme d'été</i>	2021	45 €
<b>Domaine Saint Nicolas</b> <i>Fiefs Vendéens Reflets</i>	2020	48 €
<b>Domaine Bois Brinçon</b> <i>La Seigneurie</i>	2023	48 €
<b>Domaine de la Cotelleraie</b> <i>Saint-Nicolas-de-Bourgueil Les Perruches</i>	2023	50 €
<b>Domaine Henry Marionnet</b> <i>Première Vendange</i>	2022	50 €
<b>Domaine Bois Brinçon</b> <i>Clos des Cosses</i>	2023	55 €
<b>Domaine Henry Marionnet</b> <i>Gamay de Bouze Cépages Oubliés</i>	2022	55 €
<b>Domaine Saint Nicolas</b> <i>Fiefs Vendéens Les Rives</i>	2021	55 €
<b>Domaine Bois Brinçon</b> <i>Pineau d'Aunis Garance</i>	2022	69 €
<b>Domaine de Bellivière</b> <i>Rouge Gorge</i>	2022	78 €
<b>Domaine Bois Brinçon</b> <i>Anjou Clos Bertin</i>	2012	79 €
<b>Domaine Saint Nicolas</b> <i>Fiefs Vendéens Cuvée Jacques</i>	2019	85 €
<b>Domaine Bois Brinçon</b> <i>Anjou Terra Bosca Bricointi 1219 Cuvée des 800ans</i>	2019	100 €
<b>Domaine Saint Nicolas</b> <i>Fiefs Vendéens La Grande Pièce</i>	2011	115 €
<b>Domaine Saint Nicolas</b> <i>Fiefs Vendéens Plante Gate</i>	2011	115 €
<b>Domaine Saint Nicolas</b> <i>Fiefs Vendéens Plante Gate</i>	2012	118 €
<b>Château de la Grille</b> <i>Chinon reserve</i>	1989	145 €

## *Sancerre*

<b>Domaine Vincent Gaudry</b> <i>Vincengetorix</i>	2022	88 €
<b>Domaine Pascal Jolivet</b> <i>Autochtone</i>	2020	175 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# ALSACE

## *White Wine*

### Domaine Spielmann

<b>Sylvaner Bergheim</b>	2021	48 €
<b>Pinot Gris Bergheim Lieu-Dit Blosenber</b>	2018	78 €

### Domaine Albert Mann

<b>Gewurztraminer Furstentum</b>	2020	108 €
<b>Riesling Scholssber Grand Cru</b>	2021	198 €

### Domaine Barmes-Buecher

<b>Macération Mue</b>	2020	60 €
<b>Riesling</b>	2023	68 €

# SAVOIE

## *White Wine*

<b>Domaine Claude Quenard Chignin</b>	2022	48 €
<b>Domaine Claude Quenard Sans Souffrir</b>	2022	55 €

## *Red Wine*

<b>Domaine Claude Quenard Materia</b>	2020	50 €
---------------------------------------	------	------

# JURA

## *White Wine*

<b>Domaine de l'Aigle à deux têtes Henri Leroy Les Clous Naturé</b>	2022	78 €
<b>Domaine de l'Aigle à deux têtes Henri Leroy Bâtard Vernambaud</b>	2023	89 €
<b>Domaine de la Tournelle Clavelin (62 cl) Vin Jaune</b>	2007	165 €

## *Red Wine*

<b>Domaine de l'Aigle à deux têtes Henri Leroy Clous Poulsard</b>	2022	86 €
<b>Domaine de l'Aigle à deux têtes Henri Leroy Charmes Vernambaud</b>	2022	98 €
<b>Domaine de l'Aigle à deux têtes Henri Leroy Charmes Vernambaud</b>	2023	98 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# BOURGOGNE-BLANC

## *Chablis*

### Domaine Dampfrères

**Chablis 1er Cru Fourneau** 2022 75 €

### Domaine Patrick Piuze

**Chablis Terroir de Courgis** 2023 112 €

**Chablis Bourgos Grand Cru** 2022 315 €

## *Côte Mâconnaise*

### Domaine Clos des Rocs

**Pouilly Loché Monopole** 2021 85 €

### Domaine Mathias

**Pouilly Fuissé** 2023 118 €

### Domaine Jean-Marc Aujoux

**Pouilly Fuissé 1<sup>er</sup> Cru Art Minéral** 2024 118 €

## *Beaujolais*

### Domaine Jules Desjournays

**Beaujolais Village** 2018 88 €

**Beaujolais VDF Omar 100% Viognier** 2019 88 €

## *Côtes de Beaune*

### Domaine Altisolis

**Bourgogne Côte d'Or** 2022 75 €

**Hautes Côtes de Beaune** 2023 75 €

**Santenay** 2023 112 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# BOURGOGNE-BLANC

## *Côtes de Beaune*

### Domaine Boisson Frère et Soeur

<b>Aligoté En Boussin</b>	2021	89 €
<b>Bourgogne Les Belles Côtes</b>	2019	132 €
<b>Auxey Duresses</b>	2020	165 €

### Domaine Jean Claude Rateau

<b>Hautes Côtes de Beaune Pinot Blanc</b>	2022	70 €
---	------	------

### Domaine Albert Grivault

<b>Bourgognes Clos du Murger</b>	2020	138 €
----------------------------------	------	-------

### Domaine Germain

<b>Saint-Romain</b>	2022	98 €
---------------------	------	------

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# BOURGOGNE-BLANC

## *Côtes de Beaune*

### Domaine Comtesse de Cherisey

**Meursault 1er Cru La Genelotte** 2018 340 €

### Domaine Ballot Millot

**Meursault 1er Cru Les Boucheres** 2020 365 €

### Château de Pulligny Montrachet

**Chevalier-Montrachet Grand Cru** 2013 750 €

### Domaine Ramonet

**Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets** 2016 1200 €

**Pulligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet** 2016 1395 €

### Domaine des Comtes-Lafon

**Montrachet Grand Cru** 1998 2880 €

### Domaine de la romanée-Conti

**Montrachet Grand Cru** 1991 13800 €

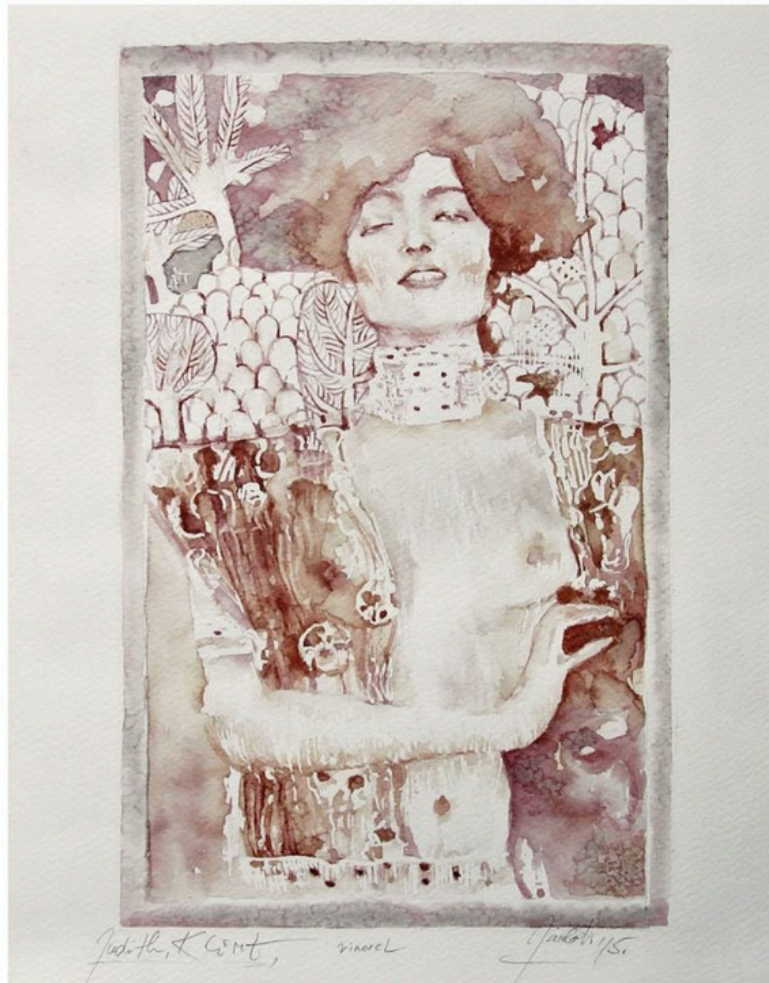
Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# *Red Wines from the North*



*Artiste Serbe Sanja JANKOVIC  
Peinture réalisée à base de vins*

*« Légèreté et Élégance au Cœur Chaud »*

# BOURGOGNE-ROUGE

## *Côtes de Nuits*

### Château Jean-Louis Trapet

<b>Gevrey Chambertin Cuvée 1859</b>	2020	258 €
<b>Gevrey Chambertin 1er Cru Clos Prieur</b>	2019	285 €
<b>Gevrey Chambertin 1er Cru Capita</b>	2019	345 €
<b>Latricière-Chambertin Grand Cru</b>	2017	575 €
<b>Latricière-Chambertin Grand Cru</b>	2019	780 €
<b>Latricière-Chambertin Grand Cru</b>	2020	1200 €
<b>Chapelle-Chambertin Grand Cru</b>	2014	325 €
<b>Chapelle-Chambertin Grand Cru</b>	2019	780 €
<b>Chambertin Grand Cru</b>	2007	750 €
<b>Chambertin Grand Cru</b>	2009	850 €
<b>Chambertin Grand Cru</b>	2014	560 €
<b>Chambertin Grand Cru</b>	2017	850 €
<b>Chambertin Grand Cru</b>	2019	1200 €
<b>Chambertin Grand Cru</b>	2020	1650 €

### Domaine Bruno Clair

<b>Chambertin Clos de Bèze Grand Cru</b>	2005	1200 €
--	------	--------

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# BOURGOGNE-ROUGE

## *Côtes de Nuits*

### Domaine Eric & Jean-Luc Burguet

<b>Gevrey Chambertin</b> <i>1er Cru Les Champeaux</i>	2020	295 €
<b>Gevrey Chambertin</b> <i>1er Cru Lavaux Saint-Jacques</i>	2020	335 €

### Domaine Louis Jadot

<b>Gevrey-Chambertin</b> <i>Petite Chapelle</i>	2016	345 €
<b>Romanée Saint Vivant</b> <i>Les Quatre Journaux</i>	2017	750 €

### Domaine Denis Mortet

<b>Gevrey-Chambertin</b> <i>1er Cru Les Champeaux</i>	2005	580 €
---	------	-------

### Domaine Pierre Damoy

<b>Gevrey Chambertin</b>	2017	325 €
<b>Gevrey Chambertin</b> <i>Clos Tamisot</i>	2017	485 €
<b>Chambertin</b> <i>Grand Cru</i>	2017	2200 €
<b>Chambertin</b> <i>Grand Cru Clos de Bèze</i>	2017	2200 €

### Domaine Camille Giroux

<b>Corton</b> <i>Grand Cru Clos du Roi</i>	2019	378 €
<b>Clos Vougeot</b> <i>Grand Cru</i>	2018	642 €

### Domaine Gerard Julien & Fils

<b>Côte de Nuits Village</b>	2021	102 €
<b>Echezeaux</b>	2020	550 €

### Château de Marsannay

<b>Marsannay</b>	2022	95 €
------------------	------	------

### Domaine Lippe Boileau

<b>Bourgogne Côte d'Or</b> <i>Vieilles Vignes</i>	2021	70 €
---	------	------

### Domaine Bertagna

<b>Vougeot</b> <i>1er Cru Clos de la Perrière</i>	2021	350 €
<b>Vougeot</b> <i>1er Cru Clos de la Perrière</i>	2020	380 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

Content of Drinks

Content of Wines

General content

# BOURGOGNE-ROUGE

## *Beaujolais*

### Domaine Jules Desjournays

<b>Beaujolais</b>	2019	78 €
<b>Morgon Vieilles Vignes</b>	2012	170 €

## *Côte de Beaune*

### Domaine Antonin Guyon

<b>Pernand Vergelesses 1er Cru les Fichots</b>	2020	108 €
<b>Aloxe Corton Les Vercots</b>	2019	162 €

### Domaine Ramonet

<b>Coteaux Bourguignon</b>	2020	120 €
<b>Pernand Vergelesses Les Belles Filles</b>	2020	240 €

### Domaine Altisolis

<b>Hautes Côtes de Beaune</b>	2023	75 €
<b>Maranges</b>	2022	85 €
<b>Savigny les Beaune 1er Cru les Narbantons</b>	2023	88 €
<b>Santenay</b>	2023	112 €
<b>Beaune 1er Cru Clos du Roi</b>	2023	148 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# BOURGOGNE-ROUGE

## *Côte de Beaune*

### Domaine Thomas Morey

**Maranges 1er Cru La Fussiere** 2021 105 €

### Domaine Pierre Boisson

**Monthelie** 2020 148 €

### Domaine Florent Garaudet

**Monthelie 1er Cru Les Riottes** 2019 115 €

**Monthelie Le Mons Helios** 2020 188 €

### Domaine des Comtes Lafon

**Monthelie 1er Cru Les Duressees** 2018 165 €

**Beaune 1er Cru Les Grèves Dominique Lafon** 2018 216 €

### Domaine François Gaunoux

**Pommard 1er Cru Les Rugiens** 2018 315 €

### Domaine Lambrays

**Clos des Lambrays Grand Cru** 2005 765 €

### Domaine Camille Giroux

**Beaune 1er Cru Aux Cras** 2017 216 €

### Domaine Germain

**Saint-Romain La Périère**

**Beaune 1er Cru** 2022 98 €  
2022 135 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# *The Wines from the World*



Artiste Serbe Sanja JANKOVIC  
Peinture réalisée à base de vins

*« Où qu'ils soient ! Découvrons l'exception »*

# ITALY, SPAIN & SWITZERLAND

## *Italian White Wines*

### Radikon Venezia-Giulia Bianco

<b>Jakot</b> (1Litre)	2009	150 €
<b>Ribolla Gialla</b> (1Litre)	2009	150 €
<b>Radikon Venezia Giullia Bianco Jakot 50 cl</b>	2009	80 €
<b>Radikon Venezia Giullia Bianco Ribolla Gialla 50 cl</b>	2009	80 €
<b>Radikon Venezia Giullia Bianco Oslavje 50cl</b>	2009	80 €

## *Italian Red Wines*

### Saraigne

<b>Santadi Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore</b>	2009	139 €
---	------	-------

## *Swiss White Wine*

<b>Drapeau Blanc</b> Appellation la Côte Grand Cru Protégée	2017	140 €
---	------	-------

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# Sweet Wines



Artiste Serbe Sanja JANKOVIC  
Peinture réalisée à base de vins

« La Douceur d'un Long Fleuve Tranquille »

# LES VINS MÛELLEUX BLANC

## Alsace

<b>Domaine Spielmann</b> <i>Riesling Demi Sec Bergheim G.C. Kanzlerberg 50 cl</i>	2009	78 €
<b>Domaine Barmuès Buecher</b> <i>Riesling Leimental 50 cl</i>	2015	108 €
<b>Domaine Barmuès Buecher</b> <i>Gewurztraminer G.C. Pfersigberg 50 cl</i>	2013	120 €
<b>Domaine Spielmann</b> <i>Riesling Doux Bergheim G.C. Kanzlerberg 50 cl</i>	2015	180 €
<b>Domaine Spielmann</b> <i>Gewurztraminer Doux Bergheim G.C. Kanzlerberg 50 cl</i>	2011	180 €
<b>Domaine Spielmann</b> <i>Riesling Demi Sec Bergheim G.C. Kanzlerberg 75 cl</i>	2009	110 €
<b>Domaine Spielmann</b> <i>Gewurztraminer G. C. Altenberg de Begheim 75 cl</i>	2018	110 €
<b>Domaine Weinbach</b> <i>Gewurztraminer G.C. Vendanges Tardives 75 cl</i>	2010	168 €
<b>Domaine Weinbach</b> <i>Gewurztraminer G.C. Furstentum Vendanges Tardives 37.5 cl</i>	2006	250 €

## Loire

<b>Château la Tomaze</b> <i>Coteaux du Layon Atomes crochus</i>	2021	55 €
<b>Domaine Saint Nicolas</b> <i>Fiefs Vendéens Soleil de Chine</i>	2018	88 €
<b>Domaine Bois Brinçon</b> <i>Coteaux du Layon Le Clos des Savarières 50 cl</i>	2011	89 €

## Rhône

<b>Domaine Pierre Gaillard</b> <i>Grappillage de Viognier 50 cl</i>	2017	80 €
---	------	------

## Sud Ouest

<b>Cave de Crousseilles</b> <i>Pacherenc du Vic Bilh l'Automna</i>	2016	58 €
<b>Clos Triguedina Famille Baldès</b> <i>Chenin Cahors 50cll</i>	2022	75 €
<b>Domaine Cauhape</b> <i>Jurançon sec Geyser</i>	2016	75 €

## Provence

<b>Domaine Gentile</b> <i>Muscat du Cap Corse 75 cl</i>	2021	90 €
---	------	------

## Bourgogne

<b>Domaine Cave d'azé</b> <i>Vendange de la st Martin 50 cl</i>	2022	48 €
---	------	------

# LES VINS MÛELLEUX ROUGE

## Provence

<b>Château La Mascaronne</b> <i>Riley's Choice 50 cl</i>	2019	55 €
--	------	------

## Languedoc

<b>Domaine Mas Amiel Maury</b>	2021	60 €
--------------------------------	------	------

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# *Small and Large Bottles*



*Artiste Serbe Sanja JANKOVIC  
Peinture réalisée à base de vins*

*« La taille n'importe que de peu »*

# DEMI-BOUTEILLES

## *Vins Blancs*

### Champagne

<b>Vignon Père &amp; Fils</b> <i>Les Marquises Verzenay Brut 37.5 cl</i>		48 €
<b>Bedel Françoise</b> <i>Origin'Elle 37.5 cl</i>	2016	78 €

## *Vins Rosés*

<b>Domaine de Rimauresq</b> <i>Cru Classé 50 cl</i>	2023	42 €
<b>Domaine Saint Jean</b> <i>Pouncia Bellet 50 cl</i>	2021	44 €

## *Vins Rouges*

### Provence

<b>Château Vignelaure</b> <i>La Source 50 cl</i>	2020	34 €
<b>Domaine Saint Jean</b> <i>Bellet Li Vecce 50 cl</i>	2022	70 €

### Bordeaux

<b>Château Léoville-Poyferré</b> <i>2ème Grand Cru Classé Saint-Julien 37,5 cl</i>	2006	260 €
--	------	-------

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# WHITE & ROSÉ MAGNUMS

## *Côte de Provence Blanc*

<b>Domaine des Masques</b>	2022	120 €
----------------------------	------	-------

## *Bourgogne Blanc*

<b>Chassagne Montrachet « Les Baudines » (Mathusalem 6 L)</b> "Vin sous commande pour preparation"	1999	2325 €
---	------	--------

## *Champagne*

<b>Bedel Françoise L'âme de la Terre</b>	2011	470 €
--	------	-------

<b>De Venoge Brut Cordon Bleu blanc</b>		260 €
---	--	-------

<b>Drappier Brut rosé de saignée</b>		225 €
--------------------------------------	--	-------

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

# RED MAGNUMS

## *Côte de Provence Rouge*

<b>Font du Broc</b>	2015	115 €
<b>Clos de L'Ours</b> <i>Grizzly</i>	2013	120 €
<b>Clos de L'Ours</b> <i>Grizzly</i>	2014	120 €
<b>Clos de L'Ours</b> <i>Le Chemin</i>	2016	120 €
<b>Château Vignelaure</b> <i>Coteaux d'Aix</i>	2012	130 €
<b>Domaine Ray Jane</b> <i>Bandol</i>	2012	145 €
<b>Domaine Ray Jane</b> <i>Bandol</i>	2011	165 €
<b>Domaine des Terres Promises</b> <i>VdP « Au hasard et souvent »</i>	2013	165 €
<b>Clos de L'Ours</b> <i>Ursus</i>	2023	180 €
<b>Clos Saint Vincent</b> <i>Vino di Gio Bellet</i>	2013	285 €

## *Vallée du Rhône*

<b>Domaine Delas</b> <i>Côte du Rhône</i>	2019	95 €
<b>Domaine Terre Forte</b> <i>Hors-Série Côte du Rhône</i>	2006	95 €
<b>Domaine Saladin</b> <i>Paul Côte du Rhône</i>	2013	115 €
<b>Domaine Reynaud</b> <i>Les Bruyères Croze Hermitage</i>	2015	225 €

## *Côteaux du Languedoc*

<b>Domaine Peyre-Rose</b> <i>Clos des Cistes</i>	2002	380 €
--	------	-------

## *Vallée de la Loire*

<b>Domaine Louis Sébille</b> <i>Chinon « Bruyères »</i>	2011	110 €
---	------	-------

## *Bourgogne*

<b>Domaine Trapet</b> <i>Gevrey Chambertin</i>	2019	398 €
--	------	-------

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)