



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

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

- 42 € **Steamed Obsibblue shrimp, "Lessatini" olive oil infused with kaffir lime**
Cucurbit tartare: green melon, watermelon, yellow, coeur de boeuf, and Green Zebra tomatoes, and zucchini from Nice. Rabelais plum cherry tomato stuffed "chimichurri-style" in a tomato velouté, with a ruby Parmesan tuile.
- 45 € **Seared Octopus**
Japanese eggplant marinated in soy and harissa, white coco bean, piperade with Lardo di Colonnata and crispy squid tentacle.
- 48 € **Duck foie gras from Landes with cocoa flavour**
Lightly smoked with cocoa bean shells from Ecuador, cocoa pulp and grué 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 Girolle mushrooms, green peas coulis and foam
- 98 € **Roasted turbot with slice of potato crust**
"Tuber Mélanosporum & Aestivum" truffles
Veal meat juice with truffles and Xérès vinegar
- 70€ **Roasted milk-fed lamb from the Alpilles**
Revisited shepherd's pie with green and yellow zucchini, fava beans and tomatoes, juice with thyme flowers
- 70 € **Roasted rack of farm-raised veal, carrot and oregano crust**
Crushed "Annabelle" potatoes with wild garlic, spiced roasted carrots, caramelized sweet onion stuffed with sun-dried tomatoes and anchovies, veal jus with sherry

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 crème brûlée
perfumed with lavender flower from Provence



DESSERTS

28 €

The cheeses

fresh and refined from the provinces of France

26 €

The Cherry

Raw and cooked cherries, sour cherry jelly with sake, Genoa cake with Sicilian pistachios, yuzu gel, amarena ice cream.

26 €

Roasted apricot, soft white cheese mousse with verbena flavor

Breton shortbread with Kenari walnuts, rosemary cream, verbena 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 beetroot infused with hibiscus, hibiscus in textures jelly and ganache, yogurt 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

Steamed Obsiblu shrimp, "Lessatini" olive oil infused with kaffir lime

Cucurbit tartare: green melon, watermelon, yellow, coeur de boeuf, and Green Zebra tomatoes, and zucchini from Nice. Rabelais plum cherry tomato stuffed "chimichurri-style" in a tomato velouté, with a ruby Parmesan tuile.

-Or-

Duck foie gras from Landes with cocoa flavour

Lightly smoked with cocoa bean shells from Ecuador, cocoa pulp and grué 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 Girolle 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

The Cherry

Raw and cooked cherries, sour cherry jelly with sake, Genoa cake with Sicilian pistachios, yuzu gel, amarena ice cream.

-Or-

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

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 asparagus

Gran Serrano IGP Trevelez Ham with vegetables salad,
crispy bread with an egg yolk

-Or-

Seared Octopus

Japanese eggplant marinated in soy and harissa, white coco bean, piperade
with Lardo di Colonnata and crispy squid tentacle.

Main courses

The catch of the day

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

-Or-

Roasted French pork pluma with “Voas Tsiperifery” pepper from Madagascar

Sweet potato mousseline, spice-roasted carrot, braised red Little Gem
lettuce, black garlic, Parmesan tuile, pork jus with piperade

Dessert

Roasted apricot, soft white cheese mousse with verbena flavor

Breton shortbread with Kenari walnuts, rosemary cream, verbena ice cream

-Or-

The Chocolate symphonie With Extra charge 10 € (Roasted beans at the Duplanteur Manufactory)

80% cocoa bean fondant from Thaïlande filled with beetroot infused with
hibiscus, hibiscus in textures jelly and ganache, yogurt 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 €

Hélène Charbaut La Charbauterie Extra-Brut 1er Cru

Situés à Mareuil-sur-Aÿ dans la Vallée de la Marne, La cuvée de réserve, La Charbauterie, assemble à parts égales le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier issus des trois villages du domaine. Elle offre un profil de brut nature sans dosage, à la fois fruité et pâtissier, après vingt-quatre mois de vieillissement sur lattes.

Les expressions parcellaires du terroir de Bisseuil révèlent de fortes identités : La Crayère est un blanc de blancs issu de vieilles vignes de chardonnay plantées en 1963 sur les parcelles Les Côtes et Les Rocheforts. Ce champagne présente un dosage très faible ainsi qu'une belle tension saline et minérale. La Pirouette, un blanc de noirs brut nature non dosé, provient de la parcelle Haut de la Pirouette plantée en 1960 : il s'agit d'un champagne ample et structuré. Quant à la cuvée La Meunière, elle livre un meunier pur et élégant cultivé sur des sols très crayeux, également élevé sans aucun dosage. La cuvée Les Pinailleuses est un blanc de noirs (100 % pinot noir) issu d'une sélection rigoureuse des trois villages. Vinifié sous bois puis élevé durant quarante-deux mois, il développe une texture briochée et une finale saline. Enfin, la cuvée Les Pipelettes est un pinot noir de Bisseuil, vinifié sans ajout de sulfites afin de préserver sa pureté aromatique.

26 €

Daniel Pétré & Fils Brut Rosé de saignée Millésimé 2018

Issu de l'excellence d'un seul cépage le Pinot Noir mets en exhibe tout son potentiel démontrant son côté Bourguignon, un seul millésime 2018. Cette cuvée vous transporte dans un univers de gourmandise, où les arômes fruités s'entrelacent pour offrir une expérience sensorielle incomparable. Vinifiée selon la méthode de macération, ce Rosé de Saignée révèle toute la richesse et la complexité des raisins sélectionnés avec soin, capturant l'essence même de notre terroir de la Côte Des Bar. Les notes de fruits rouges, de fraises et de cerises se mêlent harmonieusement pour créer un champagne à la fois délicat et généreux laissez-vous envoûter par son charme irrésistible. Que ce soit pour célébrer une occasion spéciale ou simplement pour savourer un moment de plaisir, notre Rosé de Saignée est l'incarnation parfaite de l'art de vivre à la française.

29 €

Vignon Père & Fils Les Marquises Brut Zero Millésimé 2020

Ce Grand Cru de la Montagne de Reims est un champagne de gastronomie. Il est élaboré à partir des plus belles et plus anciennes vignes du domaine. Il est assemblé à partir de 100% Pinot Noir issus de la vendange 2020.

Les vins sont élevés séparément en fûts de chêne pendant 9 mois. En résulte un champagne exceptionnellement puissant. Ce Brut 0 est doté d'une très belle fraîcheur où s'expriment les arômes typiques du Pinot Noir (fruits rouges, mûres et myrtilles) ainsi que des pointes de pêche et d'abricot).

Il s'achève sur une belle longueur minérale et fruitée.

Ce champagne exprime une certaine idée du terroir. Surprenant et atypique, vous ne pourrez qu'être marqué par ce champagne d'exception.

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[General Content](#)

APERITIFS

Cocktail Maison

Selon l'inspiration de la saison

20,00 €

Soft

Sirop à l'eau Monin	25 cl	3,00 €
Grenadine - Fraise - Menthe - Pêche - Citron		
Fever-tree Tonic Water	20 cl	5,00 €
indian-Mediterranean-Ginger beer-Ginger Ale-Pamplemousse		
Perrier	20 cl	5,00 €
Bitter Venezzio	20 cl	5,00 €
Orangina	33 cl	7,00 €
Coca Cola, Coca cola Zero	33 cl	7,00 €
Limonade Bio « Maison Benedetti »	33 cl	10,00 €
Thé glacé Darjeeling noir Bio « Maison Benedetti »	33 cl	10,00 €

Jus de fruit

Maison Benedetti Bio

Orange, Pomme, Tomate, Abricot, Pêche, Poire William	33 cl	10,00 €
--	-------	---------

Les Classiques

Ricard	4 cl	8,00 €
Pastis 51	4 cl	8,00 €
Pastis Henri Bardouin	4 cl	10,00 €
Martini Blanc, Rouge, Dry	4 cl	8,00 €
Suze	4 cl	8,00 €
Campari	4 cl	8,00 €
Kir vin blanc: cassis / pêche / mûre / framboise	8 cl	12,00 €
Kir royal: cassis / pêche / mûre / framboise	12 cl	19,00 €
Porto Blanc Nieport 10ans	8 cl	15,00 €
Porto Rouge Nieport 10ans	8 cl	20,00 €

Bieres

Blue Coast - Bière de Nice	33 cl	
Bio India Pale Ale	non filtrée/pasteurisée	8,00 €
Bière du Comté - Saint Martin Vésubie	non filtrée/pasteurisée	8,00 €
Bio Blonde/Ambré		
B 06 - Bière d'Antibes	non filtrée/pasteurisée	10,00 €
Bio Blanche/India Pale Ale		

Prices in euros including taxes - tips are not included

Content of Drinks

General Content

LES WHISKYS

(4CL)

Whisky Français Roborel de Climens

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

Whisky Américain

Jack Daniel single Barrel	12,00 €
Jack Daniel Gold n°27	20,00 €
Woodford reserve	Double oaked 18,00 €

Whisky Japonais Single Malt

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

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 Glenrothes single Malt 1988 67,00 €

Floral, agrume, peau d'orange confite, compote

Whisky Ecossais Classique Selection

Oban 14 ans 12,00 €

Chivas 12 ans 12,00 €

Balvenie 12 ans 12,00 €

Glenfiddich 12 ans 13,00 €

Glenfiddich 15 ans 14,00 €

Glenfiddich 18 ans 15,00 €

Glenfiddich 21 ans 20,00 €

Glenfiddich Expérimentale série IPA 20,00 €

Glenkinchie 12 ans 15,00 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

Content of Drinks

General Content

LES ALCOOLS

(4CL)

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 €

LES TEQUILAS

Mezcal Del Maguey	4 cl	12,00 €
Reserva 1800	4 cl	14,00 €
Patron Silver	4 cl	15,00 €
Patron XO café	4 cl	15,00 €
Don Julio Reposado	4 cl	18,00 €
Patron Reposado	4 cl	25,00 €
Don Julio 1942	4 cl	65,00 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

Content of Drinks

General Content

WATER

Eaux naturelle plate Thonon	33 cl	5,00 €
Eaux naturelle plate Thonon	75 cl	9,00 €
Eaux naturelle Bulles Fine Valls	33 cl	5,00 €
Eaux naturelle Bulles Fine Valls	75 cl	9,00 €
Eaux naturelle Bulles Fine « Chateldon »	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

Rémy Martin XO Fine champagne	2 cl	35,00 €	4 cl	70,00 €
Henessy XO	2 cl	45,00 €	4 cl	90,00 €

ARMAGNAC

Delaitre

Armagnac 10 ans	2 cl	12,00 €	4 cl	24,00 €
-----------------	------	---------	------	---------

Veuve Goudoulin

2000 Bas-Armagnac	2 cl	15,00 €	4 cl	30,00 €
1988 Bas-Armagnac	2 cl	18,00 €	4 cl	36,00 €
1965 Bas-Armagnac	2 cl	32,00 €	4 cl	64,00 €

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

LIQUEURS ET EAUX DE VIE

Eaux de Vie de fruits (4 cl)

Jacques Gatinel-la Salamandre

Prune d'Ente	4 cl	14,00 €
--------------	------	---------

Distillerie Artisanale G .E Massenez

Mirabelle	4 cl	13,00 €
-----------	------	---------

Distillerie Artisanale G .E Massenez

Poire-William	4 cl	13,00 €
---------------	------	---------

Distillerie Artisanale G .E Massenez

Framboise	4 cl	13,00 €
-----------	------	---------

Distillerie Artisanale J .M Kuentz

Poire-William	4 cl	20,00 €
---------------	------	---------

Liqueurs et Eaux de vie 4 cl

Sambuca	6,00 €
----------------	--------

Fernet Branca	8,00 €
----------------------	--------

Fernet Branca Menthe	8,00 €
-----------------------------	--------

Crème de bêtises de Cambrai - Despinoy	8,00 €
---	--------

Get 27	9,00 €
---------------	--------

Baileys	10,00 €
----------------	---------

Amaretto	10,00 €
-----------------	---------

Limoncello	10,00 €
-------------------	---------

Cointreau	10,00 €
------------------	---------

Marie Brizard	10,00 €
----------------------	---------

Mister black coffee liqueur	10,00 €
------------------------------------	---------

Fine de Faustin Eau de Vie de Muscat Ambré	10,00 €
---	---------

Fine de Faustin Eau de Vie de Muscat blanche	10,00 €
---	---------

La Capricieuse liqueur Lait de Vache Café	10,00 €
--	---------

La Capricieuse liqueur Lait de Vache Pomme	11,00 €
---	---------

Génépi des Pères Chartreux	12,00 €
-----------------------------------	---------

Chartreuse Pères Chartreux	14,00 €
-----------------------------------	---------

Noce Royal liqueur Poire et Cognac	16,00 €
---	---------

Branda Bellet St jean	16,00 €
------------------------------	---------

Grand Marnier « Cuvée Centenaire »	26,00 €
---	---------

Chartreuse Jaune VEP Pères Chartreux	26,00 €
---	---------

Grand Marnier « Cuvée Cent Cinquantenaire »	35,00 €
--	---------

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[General Content](#)

LES RHUMS

(4CL)

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

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[General Content](#)



CAFÉS

CAFFÈ COSTADORO

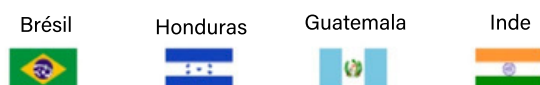
5.50 €

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

Hélène Charbaut <i>La Charbauterie Extra-Brut 1er Cru</i>		24 €
Daniel Pétré & Fils <i>Brut Rosé de saignée</i>	2018	26 €
Vignon Père & Fils <i>Brut Zero Les Marquises Blanc de Noirs</i>	2020	29 €

Vin Rosé

Domaine des Masques <i>Cuvée Essentielle Côtes de Provence</i>	2025	13 €
---	------	------

Vin Blancs

Domaine David Reynaud <i>Petite Bêtises IGP Collines Rhodaniennes</i>	2022	13 €
Domaine Le Grand Castelet <i>Cuvée Violon d'Ingres Côtes de Provence</i>	2024	14 €
Domaine Barmès-Buecher <i>Sand Pinot Blanc Alsace</i>	2024	15 €
Domaine Barmès-Buecher <i>Mue Vin De Macération Alsace</i>	2022	16 €
Domaine Matthias <i>Pouilly-Fuissé 1er Cru aux Quarts Bourgogne</i>	2024	20 €

Vin Rouges

Château Estoublon <i>Côtes de Provence</i>	2018	14 €
Domaine des Sanzay <i>Les Poyeux Saumur Champigny Loire</i>	2023	14 €
Chateau Bois Brinçon <i>Pineau d'Aunis Garance Loire</i>	2022	15 €
Château Feytit Clinet <i>Les Colombiers Pomerol Bordeaux</i>	2021	18 €
Château de Marsannay <i>Marsannay Bourgogne</i>	2022	20 €

Vins de Dessert (6cl)

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

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

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

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

CHAMPAGNES

Bruts Rosés

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

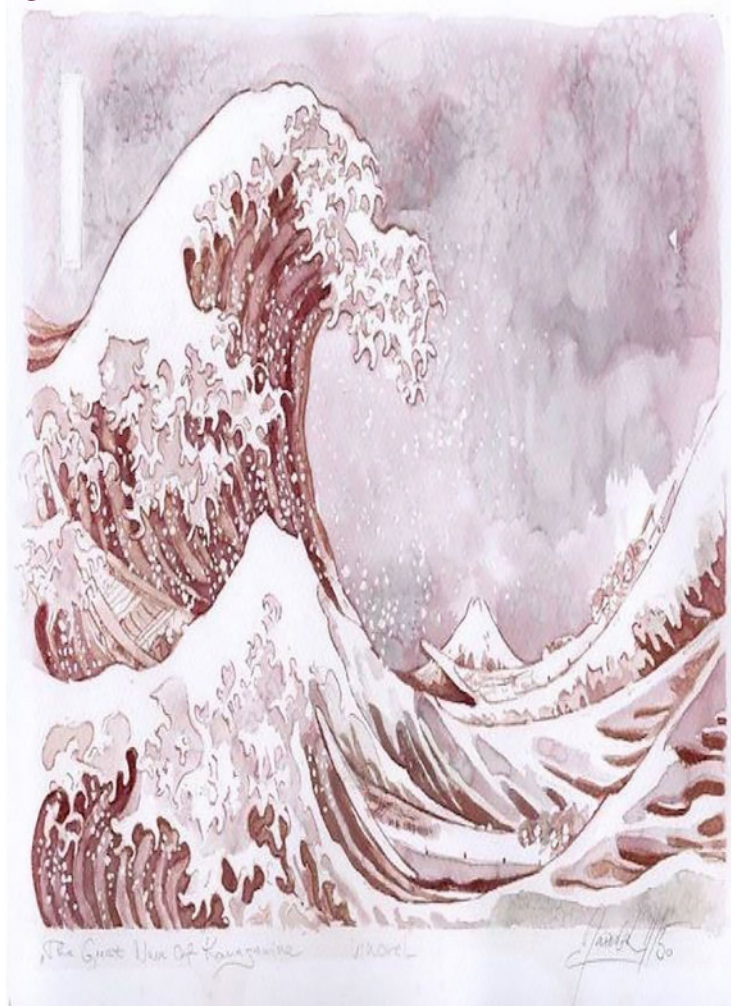
Prices in euros including taxes - tips are not included

[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

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

Bellet

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

Bouches du Rhône

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

Domaine Figuière <i>Signature Magalie</i>	2025	58 €
Château Minuty <i>Prestige</i>	2025	65 €
Château Sainte Marguerite <i>Symphonie</i>	2025	68 €
Maison Galoupet	2025	72 €
Château Sainte Marguerite <i>Fantastique</i>	2025	88 €
Château Minuty <i>Cuvée 281</i>	2025	225 €
Château d'Esclans <i>Garrus</i>	2021	285 €

Bouche du Rhône

Domaine des Masques <i>Cuvée Essentiel IGP Méditerranée</i>	2025	58 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Emotion IGP Méditerranée</i>	2025	65 €

Languedoc

Château Massamier La Mignarde <i>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

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

Côteaux Varois

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

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

Vignoble de la montagne Sainte Victoire

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

Vignoble de Saint Jeannet

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

Bellet

Château de Crémat	2022	85 €
Domaine Saint Jean <i>Li Vecce</i>	2022	105 €
Domaine de la Source	2020	108 €
Clos Saint Vincent <i>Le Clos</i>	2022	108 €
Clos Saint Vincent <i>Vino di Gio</i>	2022	198 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

Content of Drinks

Content of Wines

General content

PROVENCE-ROUGE

Domaine Ray Jane Bandol

Domaine Ray-Jane Bandol	1996	195 €
--------------------------------	------	-------

Aix en Provence

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

Saint-Peray Vieilles Vignes	2022	95 €
Hermitage	2017	158 €

Domaine Jean-Louis Chave

Hermitage	2022	400 €
Hermitage	2021	380 €
Hermitage	2020	380 €
Hermitage	2019	360 €
Hermitage	2018	340 €
Hermitage	2012	315 €

Domaine Mas Saint Louis

Châteauneuf du Pape	2022	155 €
----------------------------	------	-------

Domaine des Tours

Cotes du Rhône	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

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

Domaine Les Vins de Vienne

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

Domaine David Reynaud

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

Domaine Clos des Cazaux

Vacqueyras <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

Saint Joseph	2022	138 €
Hermitage	2022	400 €
Hermitage	2021	380 €
Hermitage	2020	380 €
Hermitage	2019	360 €
Hermitage	2013	340 €

Domaine du Coulet

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

Domaine Chapelle Saint Théodoric

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

Domaine Chapoutier

Saint Joseph <i>Les Granits</i>	2019	175 €
Hermitage <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

Origine	2015	55 €
K à part	2019	95 €
Coupo Santo	2010	95 €

Domaine Laurent Tardieu

Crozes Hermitage	2021	95 €
------------------	------	------

Domaine David Reynaud

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

Prices in euros including taxes - tips are not included

Content of Drinks

Content of Wines

General content

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Vins Blancs

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

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

Château Couhins Lurton	2014	95 €
Château La Louvière	2018	118 €

BORDEAUX-ROUGE

Pessac-Léognan

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

Saint-Julien

Château Ducru Beaucaillou	2018	645 €
---------------------------	------	-------

Saint-Estèphe

Château Lafon Rochet	2018	162 €
----------------------	------	-------

Prices in euros including taxes - tips are not included

Content of Drinks

Content of Wines

General content

BORDEAUX-ROUGE

Pauillac

Château Croizet Bages	2018	162 €
Château Pédesclaux	2017	178 €
Château Les Forts de Latour 2ème vin de Château Latour	2005	570 €

Saint-Emilion

Château Petit Figeac	2018	215 €
-----------------------------	------	-------

Pomerol

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

Margaux

Château Dauzac	2018	169 €
Château Dauzac	2019	175 €
Château Giscours	2018	245 €
Château Palmer 3ème Cru Classé	2015	1065 €
Château Palmer 3ème Cru Classé	2010	1198 €
Château Palmer 3ème Cru Classé	2005	1400 €
Château Palmer 3ème Cru Classé	2000	1450 €
Château Palmer 3ème Cru Classé	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

Château Haut-Brion	1995	1900 €
--------------------	------	--------

Pauillac

Château Mouton Rothschild	1989	1900€
Château Mouton Rothschild	1996	1950€
Château Latour	1989	2100€
Château Lafite Rothschild	2001	2900€
Château Lafite Rothschild	1995	3500€
Château Lafite Rothschild	1990	3900€
Château Lafite Rothschild	1986	3250€

Saint Emilion

Château Ausone 1er Grand Cru Classé	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

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

Sancerre

Domaine Pierre Martin	2023	68 €
Domaine Vincent Gaudry <i>Vieilles Vignes</i>	2022	85 €
Domaine Pascal Jolivet <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

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

Sancerre

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

Prices in euros including taxes - tips are not included

Content of Drinks

Content of Wines

General content

ALSACE

Vin Blanc

Domaine Albert Mann

Gewurztraminer Furstentum	2020	108 €
Riesling Scholssber Grand Cru	2021	198 €

Domaine Barmes-Buecher

Macération Mue	2020	60 €
Riesling	2023	68 €

SAVOIE

White Wine

Domaine Claude Quenard Chignin	2022	48 €
Domaine Claude Quenard Sans Souffrir	2022	55 €

Red Wine

Domaine Claude Quenard Materia	2020	50 €
--------------------------------	------	------

JURA

White Wine

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

Red Wine

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

Prices in euros including taxes - tips are not included

Content of Drinks

Content of Wines

General content

BOURGOGNE-BLANC

Chablis

Domaine Dampit Frères

Chablis 1er Cru Fourneau

2022

75 €

Domaine Patrick Piuze

Chablis Bourgos Grand Cru

2022

315 €

Côte Mâconnaise

Domaine Clos des Rocs

Pouilly Loché Monopole

2021

85 €

Domaine Mathias

Pouilly Fuissé

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

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

Domaine Jean Claude Rateau

Hautes Côtes de Beaune Pinot Blanc	2022	70 €
---	------	------

Domaine Albert Grivault

Bourgognes Clos du Murger	2020	138 €
----------------------------------	------	-------

Prices in euros including taxes - tips are not included

Content of Drinks

Content of Wines

General content

BOURGOGNE-BLANC

Côtes de Beaune

Château de Puligny Montrachet

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

Domaine Ramonet

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

Puligny-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 €
-----------------------------	------	---------

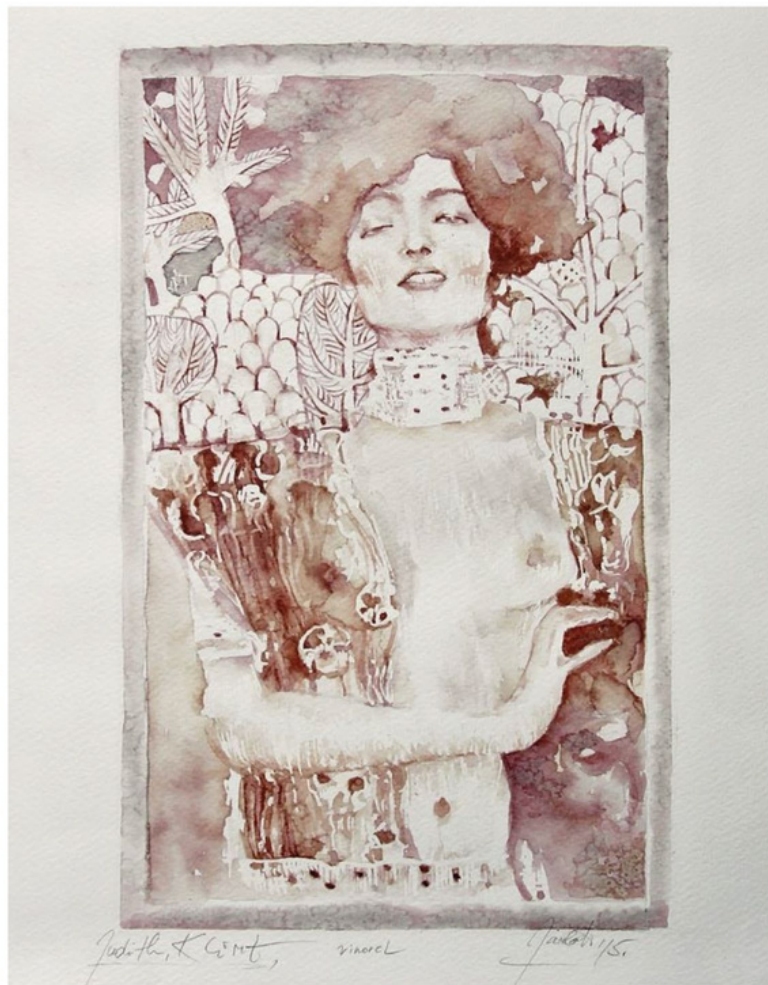
Prices in euros including taxes - tips are not included

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

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

Domaine Bruno Clair

Chambertin <i>Clos de Bèze Grand Cru</i>	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

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

Domaine Louis Jadot

Gevrey-Chambertin <i>Petite Chapelle</i>	2016	345 €
---	------	-------

Romanée Saint Vivant <i>Les Quatre Journaux</i>	2017	750 €
--	------	-------

Domaine Denis Mortet

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

Domaine Pierre Damoy

Gevrey Chambertin	2017	325 €
--------------------------	------	-------

Gevrey Chambertin <i>Clos Tamisot</i>	2017	485 €
--	------	-------

Chambertin <i>Grand Cru</i>	2017	2200 €
------------------------------------	------	--------

Chambertin <i>Grand Cru Clos de Bèze</i>	2017	2200 €
---	------	--------

Domaine Camille Giroux

Corton <i>Grand Cru Clos du Roi</i>	2019	378 €
--	------	-------

Clos Vougeot <i>Grand Cru</i>	2018	642 €
--------------------------------------	------	-------

Domaine Gerard Julien & Fils

Echezeaux	2020	550 €
------------------	------	-------

Château de Marsannay

Marsannay	2022	95 €
------------------	------	------

Domaine Bertagna

Vougeot <i>1er Cru Clos de la Perrière</i>	2021	350 €
---	------	-------

Vougeot <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

Beaujolais	2019	78 €
Morgon Vielles Vignes	2012	170 €

Côte de Beaune

Domaine Antonin Guyon

Aloxe Corton Les Vercots	2019	162 €
---------------------------------	------	-------

Domaine Ramonet

Coteaux Bourguignon	2020	120 €
Pernand Vergelesses Les Belles Filles	2020	240 €

Domaine Altisolis

Hautes Côtes de Beaune	2023	75 €
Maranges	2022	85 €
Savigny les Beaune 1er Cru les Narbantons	2023	88 €
Santenay	2022	112 €
Beaune 1er Cru Clos du Roi	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 Le Mons Helios	2020	188 €
---------------------------------	------	-------

Domaine des Comtes Lafon

Monthelie 1er Cru Les Dureses	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	2022	98 €
--------------------------------	------	------

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

Jakot (1Litre)	2009	150 €
Ribolla Gialla (1Litre)	2009	150 €
Radikon Venezia Giulia Bianco Jakot 50 cl	2009	80 €
Radikon Venezia Giulia Bianco Ribolla Gialla 50 cl	2009	80 €
Radikon Venezia Giulia Bianco Oslavje 50cl	2009	80 €

Italian Red Wines

Sardegna

Santadi Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore	2009	139 €
---	------	-------

Swiss White Wine

Drapeau Blanc 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 MÆLLEUX BLANC

Alsace

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

Loire

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

Rhône

Domaine Pierre Gaillard Grapillage de Viognier 50 cl	2017	80 €
---	------	------

Sud Ouest

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

Provence

Domaine Gentile Muscat du Cap Corse 75 cl	2021	90 €
--	------	------

Bourgogne

Domaine Cave d'azé Vendange de la st Martin 50 cl	2022	48 €
--	------	------

LES VINS MÆLLEUX ROUGE

Provence

Château La Mascaronne Riley's Choice 50 cl	2019	55 €
---	------	------

Languedoc

Domaine Mas Amiel Maury	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

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

Vins Rosés

Domaine Saint Jean <i>Pouncia Bellet 50 cl</i>	2021	44 €
---	------	------

Vins Rouges

Bordeaux

Château Léoville-Poyferré <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

Chateau Font du Broc	2019	120 €
Domaine des Masques	2022	120 €

Côte de Provence Rosé

Clos de l'ours	2018	120 €
-----------------------	------	-------

Bourgogne Blanc

Chassagne Montrachet « Les Baudines » (Mathusalem 6 L) "Vin sous commande la veille pour preparation"	1999	2325 €
---	------	--------

Champagne

Bedel Françoise L'âme de la Terre blanc	2011	470 €
Mumm Brut blanc		225 €
Drappier Brut rosé de saignée		225 €

Prices in euros including taxes - tips are not included

[Content of Drinks](#)

[Content of Wines](#)

[General content](#)

RED MAGNUMS

Côte de Provence Rouge

Font du Broc	2015	115 €
Clos de L'Ours <i>Grizzly</i>	2013	120 €
Clos de L'Ours <i>Grizzly</i>	2014	120 €
Clos de L'Ours <i>Le Chemin</i>	2016	120 €
Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix</i>	2012	130 €
Domaine Ray Jane <i>Bandol</i>	2011	165 €
Domaine des Terres Promises <i>VdP « Au hasard et souvent »</i>	2013	165 €
Clos de L'Ours <i>Ursus</i>	2023	180 €
Clos Saint Vincent <i>Vino di Gio Bellet</i>	2013	285 €
Domaine Ray Jane <i>Bandol</i>	2001	290 €

Vallée du Rhône

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

Côteaux du Languedoc

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

Vallée de la Loire

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

Bourgogne

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

Prices in euros including taxes - tips are not included

Content of Drinks

Content of Wines

General content