

Cucùcina

L'ARTE A TAVOLA

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE



ENTRÉES À PARTAGER + STARTERS TO SHARE

SERVIES POUR 2 PERS - PRIX PAR PERSONNE + SERVED FOR 2 PERS - PRICE PER PERSON

FRITTO MISTO 38€

Calamars et Gamberoni, Sauce Tartare à la Livèche
Squids and Shrimps, Lovage Tartar Sauce

MORTADELLA CON LA FOCACCIA 36€

Mortadelle de Bologne aux Pistaches, Focaccia Parfumée au Romarin
Mortadella di Bologna with Pistachios, Focaccia Infused with Rosemary

TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIANI 28€

Sélection de Fromages Italiens, Moutarde de Crémone,
Fruits du Mendiant & Caramel aux Épices
Selection of Italian Cheeses, Cremona mustard, Dried Fruits & Spiced Caramel

ANTIPASTI ENTRÉES + STARTERS

FOCACCIA DI RECCO ALLO STRACCHINO E AL TARTUFO 39€

Fine Focaccia Garnie au Stracchino et à la Truffe Noire
Thin Focaccia Filled with Stracchino Cheese and Black Truffle

VITELLO TONNATO 36€

Veau façon Vitello Tonnato, Crème de Thon et Cápres
Veal Scallops with Tuna Cream and Capers

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 36€

Jambon de Parme, Figs Rôties et Mosto Cotto
Parma Ham, Figs and Reduced Grape Must Mosto Cotto

CAPPUCCINO DI LUMACHE 36€

Cappuccino d'Escargot, Œuf mollet, Coulis de Persil à l'Ail Doux
Snail Cappuccino, Soft-Boiled Egg, Parsley Coulis & Sweet Garlic

BARBAJUANS BIETOLE & RICOTTA 32€

Barbajuans Croustillants de Blettes et Ricotta
Crispy Chard and Ricotta Barbajuans



ZUPPE SOUPES

SOUPS

MINISTRONE 36€

Minestrone Gourmand, Pâtes et Pancetta
Italian Minestrone with Pasta and Pancetta

POMODORO E CAVIALE 39€

Soupe de Tomates San Marzano, Crème Double et Caviar
San Marzano Tomato Soup, Double Cream and caviar

CRUDI FRAÎCHEURS

RAW

GAMBERO ROSSO DE MAZARA DEL VALLO 39€

Crevettes Rouges Mazara del Vallo, Émulsion au Safran
Mazara del Vallo Red Prawns, Saffron Emulsion

CARPACCIO DI MANZO 36€

Fines Tranches de Bœuf, Inspiration Carpaccio Vénitien
Thin Slices of Beef,
Inspired by the Original Venetian Carpaccio

TARTARE DI BRANZINO 36€

Tartare de Bar et de Moules aux Agrumes, Crème d'Oursins
Sea Bass and Mussel Tartare with Citrus,
and Sea Urchin Cream

PRIMI PIATTI

PÂTES – PASTA

RISOTTO DI FREGOLA ALL'ASTICE 49€

Risotto de Fregola au Homard, Bisque de Crustacés,

Nuage d'Estragon

Lobster Fregola Risotto, Shellfish Bisque & Tarragon

AGNELLO E SALVIA 45€

Cannelloni d'Agneau Confit à la Sauge et au Citron

Lamb Confit with Sage & Lemon Cannelloni

CACIO E PEPE 39€

Rigatoni au Pecorino et Poivre Noir

Rigatoni with Pecorino and Black Pepper

COZZE E ZAFFERANO 45€

Moules au Safran, Linguines à l'Encre de Seiche

Mussels with Saffron, Squid Ink Linguine



SECONDI PIATTI

PLATS – MAINS

GRATIN DI SOGLIOLA AL MARTINI DRY E CAVIALE 59€

Gratin de Sole au Martini Dry et Caviar & Tagliatelles Vertes
Sole Gratin with Dry Martini and Caviar & Green Tagliatelle

VOL-AU-VENT ALL'ASTICE E POLLO 52€

Vol-au-Vent au Homard & Poulet, Quenelle au Basilic
Lobster & Chicken Vol-au-Vent, Basil Quenelle

ANATRA APICIO 48€

Canard Apicius aux Épices & Miel, et aux Fruits
Apicius-Style Duck with Spices & Honey, and Fruits

POLPO ALLA GRIGLIA 48€

Poulpe Grillé à l'Italiane, Légumes Confits à l'Huile d'Olive
Italian-Style Grilled Octopus, Confit Vegetables

ARTICHAUTS FARCIS 48€

Artichauts Farcis Arrosés au Jus de Cuisson
Stuffed Artichokes Basted with their Own Jus

SECONDI PIATTI DA CONDIVIDERE

PLATS À PARTAGER - MAIN TO SHARE

SERVIS POUR 2 PERSONNES / PRIX PAR PERSONNE-SERVED FOR 2 PERS / PRICE PER PERSON

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 52€

Côte de Veau à la Milanaise, Caviar d'Aubergine Fumé,
Salade d'Herbes et Citron Caviar
Milanese-Style Veal Chop, Smoked Eggplant Caviar,
Herb Salad and Lemon

SPEZZATINO DI MANZO 49€

Joue de Bœuf Confite aux Capres et Persil, Polenta Crémeuse
Braised Beef Cheek with Capers and Parsley, Creamy Polenta

PIATTI DI FRATTAGLIE DELLA TRADIZIONE

LES ABATS DE LA TRADITION ITALIENNE

ZAMPONE AL TARTUFO 49 €

*Pied de Cochon en Crépinette Farci au Foie Gras de Canard,
Mousseline à la Truffe*

*Pig's Trotter Crépinette with Duck Foie Gras,
Served with Truffle Mousseline*

TRIPPA GRATINATA ALLA ROMANA 45 €

*Tripes Gratinées à la Romaine, Pommes de Terre au Safran
Roman-Style Tripe Gratin with Saffron Potatoes*

ROGNONE DI VITELLO 45 €

*Rognons de Veau Rôtis, Sauce Vigneronne, Persil et Champignons
Roasted Veal Kidneys with Wine Sauce, Mushrooms & Parsley*

VEGETARIANI VEGETARIENS – VEGGIE

RISOTTO ALLA MILANESE 45€

*Risotto à la Milanaise, Parfum de Safran et Parmesan Affiné,
Straciatella*

Milanese Risotto with Saffron and Aged Parmesan

RISOTTO AL TARTUFO 45€

*Risotto à la Truffe Noire, Parmesan
Black Truffle Risotto with Parmesan*

POLENTA CREMOSA 42€

*Polenta Crémeuse au Gorgonzola et à la Poire,
Épinards et Noisettes Torréfiées*

*Creamy Polenta with Gorgonzola and Pear,
Spinach and Toasted Hazelnuts*

Nous cuisinons nous-mêmes notre coulis de tomates à partir de tomates fraîches mûries au soleil. Nous préparons également notre pâte à pizza, fine et croustillante, selon la tradition Romaine.

PIZZE

LE TRADIZIONALI

NEW PARMIGIANA 39€

Coulis de Tomates Fraîches et Crème d'Aubergines, Mozzarella di Buffala, Chips d'Aubergines, Basilic Frit
Fresh Tomato Coulis and Eggplant Cream, Buffalo Mozzarella, Eggplant Chips and Fried Basil

PIZZA ALLA MORTADELLA 39€

Crème et Pesto de Pistache, Artichaut, Mortadelle à la Pistache, Stracciatella, Basilic et Pistaches
Pistachio Pesto, Cream, Artichoke, Pistachio Mortadella, Stracciatella, Basil & Pistachios

MARGHERITA DELLA CUCUCINA ... 35€

Coulis de Tomates Fraîches, Stracciatella, Huile d'Olive, Basilic Frit
Fresh Tomato Coulis and Sundried Tomatoes, Stracciatella and Fried Basil



LE GOURMET

BLACK TARTUFFO 45€

Éclats de Truffe Noire, Mozzarella di Bufala DOP, Œufs de Caille
Black Truffle, Mozzarella di Bufala DOP, Quail Eggs

SESAMO & TENTACOLI 45€

Poulpe Grillé, Ail Frit et Ail Noir, Sésame Noir & Blanc, Zestes de Citron
Grilled Octopus, Black and Crispy Garlic, Black & White Sesame, Lemon Zest

*Nous vous prions de bien vouloir nous excuser.
Cependant, nous ne sommes pas en mesure d'accepter de substitution ni d'ajout d'ingrédient.
Nous vous remercions vivement de votre compréhension à cet égard.
Sorry, no substitution or topping.*

Nous cuisinons nous-mêmes notre coulis de tomates à partir de tomates fraîches mûries au soleil. Nous préparons également notre pâte à pizza, fine et croustillante, selon la tradition Romaine.

LE ROSSE

PORCHETTA SPEZIATA 39€

*Coulis de Tomates Fraîches, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Piquante, Porchetta, Oignons confits, Basilic Frais
Fresh Tomato Coulis, Fior di Latte Mozzarella, Spicy Spianata, Porchetta, Caramelized Onions and Fresh Basil*

MARINARA PICCANTE..... 35€

*Coulis de Tomates Fraîches, Tomates Cerises Rôties, Anchois, Câpres, Olives Taggiasche et Sauce Piquante
Fresh Tomato Coulis, Roasted Cherry Tomatoes, Anchovies, Capers, Taggiasca Olives and Chili Sauce*

LE BIANCHE

PARMA VERDE 39€

*Base Crème Origan, Mozzarella Fior di Latte, Champignons de Paris, Tombée d'épinards, Jambon de Parme, Julienne de Courgette, Billes de Mozzarella
Oregano Cream Base, Fior di Latte Mozzarella, Mushrooms, Wilted Spinach, Parma Ham, Zucchini Julienne and Mozzarella Pearls*

PERE DELICATE 35€

*Crème de Mascarpone, Poires en Tranches, Gorgonzola, Miel, Romarin et Noix
Mascarpone Cream, Sliced Pears, Gorgonzola, Honey, Rosemary and Walnuts*

*Nous vous prions de bien vouloir nous excuser.
Cependant, nous ne sommes pas en mesure d'accepter de substitution ni d'ajout d'ingrédient.
Nous vous remercions vivement de votre compréhension à cet égard.
Sorry, no substitution or topping.*

DOLCI DESSERTS

LIMONE GELATO 18€

Citron Givré à la Crème Limoncello, Sablé au Citron et Origan
Frozen Lemon with Limoncello Cream,
Lemon and Oregano Shortbread Finger

PROFITEROLE 18€

Profiterole, Crème diplomate et Glace Vanille,
Caramel au Beurre Salé Coulant, Sauce Chocolat Noire
Profiterole, Vanilla Ice Cream and Diplomat Cream,
Salted Butter Caramel and Dark Chocolate Sauce

MONTEBIANCO 18€

Mont-Blanc aux Marrons Glacés et Clémentines
Mont-Blanc with Candied Chestnuts and Clementines

AFFOGATO AL CAFFÈ 16€

Café Espresso, Glace Vanille et Crème de Lait Mousseuse
Espresso Coffee, Vanilla Ice Cream, and Milk Cream

DOLCI DA CONDIVIDERE _____

DESSERTS À PARTAGER - TO SHARE

PRIX PAR PERSONNE - PRICE PER PERSON

SERVI POUR 4 PERSONNES - SERVED FOR 4 PERS _____

MILLEFOGLIE DI PANDORO 18€

Pandoro Infusé au Sirop de Rhum, Crème Légère et Fruits Rouges
Rum-infused Pandoro, Light Cream and Fresh Red Berries

SERVIS POUR 2 PERSONNES - SERVED FOR 2 PERS _____

TIRAMISU 20€

Tiramisu Traditionnel au Café, Crème Légère au Mascarpone
Traditional Coffee Tiramisu, Light Mascarpone Cream

GELATO ALLA NOCCIOLATA 18€

Glace aux Noisettes Caramélisées, Brioche Moelleuse
Caramelized Hazelnut Ice Cream, Brioche

PIZZA NUTELLA TUTTI-FRUTTI 18€

Crème de Nutella, Festival de Fruits Nutella Cream, Fruit Extravaganza



COCKTAILS ITALICUS

- CUCUCINA LIMONATA** + 15cl 20€
*Italicus liqueur de Bergamote, Citron Jaune, Soda Maison
Clémentine/Thé aux Agrumes*
- ITALICUS MARGARITA** + 15cl 20€
Italicus, Tequila Blanco, Citron vert, Olives vertes
- ITALICUS WHITE NEGRONI** + 9cl 20€
Italicus, Gin, Vermouth
- ITALICUS SPRITZ** + 15cl 20€
Italicus, Vin Effervescent, Eau pétillante Bonneval

SPRITZ + 15cl +

APEROL SPRITZ <i>Apérol, Vin Effervescent, Eau pétillante Bonneval..</i>	18€
ITALICUS SPRITZ <i>Italicus, Vin Effervescent, Eau pétillante Bonneval..</i>	20€
LILLET SPRITZ <i>Lillet Rosé, Tonic</i>	20€
CAMPARI SPRITZ <i>Campari, Vin Effervescent, Eau pétillante Bonneval..</i>	20€
SARTI SPRITZ <i>Sarti, Vin Effervescent, Eau pétillante Bonneval ..</i>	20€

ST-GERMAIN+ 15cl +

ST-GERMAIN SPRITZ	20€
<i>Liqueur de St-Germain, Vin Effervescent, Eau pétillante Bonneval</i>	

COCKTAILS

NEGRONI <i>Campari, Gin, Vermouth +9cl</i>	18€
AMERICANO <i>Campari, Vermouth, Eau pétillante Bonneval +15cl..</i>	18€
NEGRONI SPAGLIATO <i>Campari, Vermouth Rouge, +12cl</i>	18€
<i>Eau pétillante Bonneval</i>	
GARIBALDI <i>Campari & Orange pressée +15cl</i>	16€
PASSION VANILA SPRITZ <i>Campari, Passion fruit, Vanille, +15cl ..</i>	20€
<i>Vin Effervescent, Eau pétillante Bonneval</i>	
FIGUE CUCUCINA NEGRONI <i>Campari à la Figue, +15cl</i>	20€
<i>Vermouth rouge, Gin</i>	
PECHE BASILICO SPRITZ <i>Aperol au Basilic Frais, Pêche, +15cl ...</i>	20€
<i>Vin Effervescent, Eau pétillante Bonneval</i>	
ITALICUS SPRITZ <i>Italicus, Vin Effervescent, Eau pétillante Bonneval +15cl</i>	20€

MOCKTAILS + 15cl +

CUCUCINA SPRITZ 0°	16€
<i>Bitter venezio, Jus de pomme, Fleurs de Sureaux</i>	
ZENZERO MULE 0° <i>Ginger ale, Citron vert et Five by l'Alchimiste..</i>	16€

SANS ALCOOL BY L'ALCHIMISTE+ 16cl +

ROUGE VELVET <i>Myrtille, Infusion Hibiscus Menthe,</i>	15€
<i>Jus de Cranberry et Fruit de la Passion</i>	
BALI <i>Fruit de la Passion, Jus d'Ananas Infusé au Rooibos Vanille,..</i>	15€
<i>Eau de Coco et Touche de Gingembre</i>	

APERITIVI APÉRITIFS

BITTER SAN PELLEGRINO & orange pressée + 15cl	14€
CAMPARI SODA & BONNEVAL pétillante + 15cl	16€
CRODINO & orange pressée + 15cl	14€
LILLET Bianco, Rosato + 6cl	10€
RICARD, PASTIS + 2cl	8€
PINEAU DES CHARENTES + 6cl	10€
PORTO Rouge + 6cl	10€
SUZE + 6cl	10€
RINQUINQUIN + 6cl	10€

BIRRE BIÈRES & CIDER

CARLSBERG pression + 25cl	9€
CARLSBERG pression + 45cl	12€
PICON Supplément + 2cl	2€
CARLSBERG Bouteille + 33cl	10€
SAN MIGUEL FRESCA Bouteille + 33cl	10€
SKOLL Bouteille + 33cl	12€
1664 BLANCHE Bouteille + 33cl	10€
BROOKLYN EAST IPA Bouteille + 33cl	10€
ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI Bouteille + 33cl	10€
1664 BLANCHE 0% Bouteille + 33cl	10€
CIDER SOMERSBY APPLE Bouteille + 27,5cl	10€

MIGNONNETTES

FIREBALL & COLA + 5cl	15€
JÄGERMEISTER + 2cl	10€



VINI AL CALICE

VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS



CHAMPAGNE + 12,5cl

AOP Champagne Dom Pérignon Brut	75€
AOP Champagne Perrier-Jouët Grand Brut	25€
AOP Champagne Perrier-Jouët Blanc de Blancs	30€
AOP Champagne Perrier-Jouët Blason Rosé.....	30€

BOLLICINE / VINS EFFERVESCENTS + 12,5cl

VDF "French Cancan" Brut Nature, Gérard Bertrand	15€
VDF "French Cancan" Brut Rosé, Gérard Bertrand	15€
VDF "French Cancan" Brut Orange, Gérard Bertrand.....	15€

VINO ARANCIONE / VIN ORANGE + 12,5cl

VDF Orange Gold	15€
-----------------------	-----

VINI ROSATI / VINS ROSÉS + 12,5cl

AOP CÔTES DE PROVENCE Château Minuty Cuvée 281	21€
AOP CÔTES DE PROVENCE Château Minuty Rosé et Or.....	16€
AOP CÔTES DE PROVENCE Château Peyrassol	15€
AOP CÔTES DE PROVENCE Château Ste Marguerite "Fantastique"....	17€
AOP LANGUEDOC CABRIÈRES Clos du Temple.....	40€

VINI BIANCHI / VINS BLANCS + 12,5cl

VIN DU JOUR,	14€
SÉLECTION DU SOMMELIER	SELON LA SÉLECTION
AOP POUILLY-FUISSÉ 1 ^{er} Cru, Henri de Villamont	20€
AOP SAVOIE CHIGNIN-BERGERON, Domaine Trosset	15€
AOP CÔTES DE PROVENCE, Château Ste Marguerite "Fantastique"....	17€

VINI ROSSI / VINS ROUGES + 12,5cl

VIN DU JOUR,	14€
SÉLECTION DU SOMMELIER	SELON LA SÉLECTION
AOP PAUILLAC "Baron Nathaniel", Baron Philippe de Rothschild	15€
AOP SAVIGNY-LES-BEAUNE "Le Village", Henri de Villamont	18€
AOP CÔTES DE PROVENCE, Château Ste Marguerite "Fantastique"....	17€

LONG DRINKS + 4cl +

VODKA ORANGE <i>Vodka Absolut</i>	20€
GIN TONIC <i>Gin Beefeater</i>	20€
WHISKY PEPSI <i>Whisky Ballantine's Finest</i>	20€
RHUM PEPSI <i>Havana Club 3 ans</i>	20€

VODKAS, GINS, TEQUILAS + 4cl +

VODKA <i>Absolut Elyx</i>	22€
GIN <i>Monkey 47</i>	28€
GIN <i>Malfy original</i>	20€
TEQUILA <i>Codigo Reposado</i>	25€
MEZCAL <i>Del Maguey</i>	22€
<i>Accompagnements sodas / Mixers : Pepsi, 7UP, Lipton, Schweppes Tonic, Orange</i>	4€

WHISKIES, SCOTCHS, BOURBONS + 4cl +

JAMESON <i>Irish Whiskey</i>	15€
GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE <i>Scotch Whisky</i>	20€
CHIVAS REGAL 12 ANS <i>Blended Scotch Whisky</i>	20€
CHIVAS REGAL 15 ANS <i>Blended Scotch Whisky</i>	25€
ABERLOUR A'BUNADH <i>Scotch Whisky</i>	30€
ABERLOUR 18 ANS <i>Single Malt Scotch Whisky</i>	40€
THE DEACON <i>Scotland Blended Scotch Whisky</i>	20€
ROYAL SALUTE 21 ANS <i>Blended Scotch Whisky</i>	50€
FUJI SINGLE <i>Blended Japanese Whisky</i>	30€
FUJI SINGLE <i>Malt Japanese Whisky</i>	38€
RABBIT HOLE	25€
<i>Accompagnements sodas / Mixers : Pepsi, 7UP, Lipton, Schweppes Tonic, Orange</i>	4€

RHUMS + 4cl +

HAVANA CLUB <i>7 ans</i>	20€
HAVANA CLUB <i>Seleccion de Maestros</i>	35€
BUMBU <i>The Original</i>	25€
BUMBU <i>XO</i>	30€
<i>Accompagnements sodas / Mixers: Pepsi, 7UP, Lipton, Schweppes Tonic, Orange</i>	4€

DIGESTIFS + 4cl +

AMARETTO	10€
ARMAGNAC " <i>Armin 6 ans</i> "	25€
CALVADOS <i>AOC Pays d'Auge "Beaujour"</i>	12€
CHARTREUSE VERTE, CHARTREUSE JAUNE	20€
FERNET-BRANCA	12€
GÉNÉPI	12€
GET 27, GET 31	15€
JAGERMEISTER	15€
FIREBALL	10€
LIMONCELLO	12€
MANZANITA	12€

COGNACS + 4cl +

MARTELL <i>VS</i>	25€
MARTELL <i>Cordon Bleu</i>	40€
MARTELL <i>XO</i>	50€

CRÈMES DISTILLÉES EN FRANCE + 6cl +

LA MENTHEUSE <i>Crème de Menthe</i>	10€
LA PULPEUSE <i>Crème de Citron</i>	10€
LA CROQUEUSE <i>Crème de Pomme</i>	10€

EAUX DE VIE + 4cl +

FRAMBOISE, KIRSH, MIRABELLE, POIRE WILLIAMS, VIEILLE PRUNE ..	16€
---	-----

ACQUE MINERALI + 75cl+

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

BONNEVAL AQUA FRIZZANTE / AQUA NATURALE 12€

SOFTS

PEPSI *Régular, Zéro Sucre, Cerise* + 33cl 8€
 LIPTON ICE TEA *Pêche, Framboise, Tropical* + 33cl 8€
 ORANGINA + 33cl 8€
 SCHWEPES TONIC + 33cl 8€
 7 UP + 33cl 8€
 POWERADE *Cherry, Icestorm* + 45cl 10€
 RED BULL *Regular, Zéro Sucre, Red Edition* + 25cl 8€

JUS PRESSÉS + 20cl+

ORANGE / PAMPLEMOUSSE / CITRON JAUNE 15€

SUCCHI & NETTARI BIO + 33cl+

NECTARS ET JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

JUS DE POMME *Apple* 10€
 JUS POMME & POIRE *Apple & Pear* 10€
 JUS POMME & FRAMBOISE *Apple & Raspberry* 10€
 JUS POMME & MYRTILLE *Apple & Blueberry* 10€
 NECTAR D'ABRICOT *Apricot* 10€

CAFFETERIA

BOISSONS CHAUDES + HOT DRINKS

CAFÉS

<i>Espresso, Décaféine, Noisette, Ristretto</i>	6€
<i>Double Espresso</i>	8€
<i>Irish Coffee + 4cl</i>	18€

CAFÉS AU LAIT

<i>Cappuccino, Latte</i>	8€
--------------------------------	----

CHOCOLATS

<i>Chocolat Chaud</i>	8€
<i>Chocolat Grand Marnier + 4cl</i>	18€
<i>Chocolat Chartreuse + 2cl</i>	20€

VIENNOIS

<i>Chocolat Viennois, Café Viennois</i>	10€
---	-----

THÉS

<i>Thé Noir English Breakfast</i>	8€
<i>Thé Noir Earl Grey</i>	8€
<i>Thé Vert Sencha</i>	8€
<i>Thé Vert à la Menthe</i>	8€

INFUSIONS

<i>Camomille, Tilleul, Verveine, Verveine Menthe</i>	8€
--	----

VIN CHAUD + 20cl	10€
-------------------------------	-----

La Cucina

L'ARTE A TAVOLA

.....
CARTE DES VINS

AOP CHAMPAGNE

CHAMPAGNES PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE

Perrier-Jouët Belle Époque	✦ 75cl	500€
Perrier-Jouët Belle Époque	✦ 150cl	1000€
Perrier-Jouët Belle Époque	✦ 300cl	2000€
Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs	✦ 75cl	700€
Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs	✦ 150cl	1900€
Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs	✦ 300cl	6000€
Perrier-Jouët Belle Époque Rosé	✦ 75cl	650€
Perrier-Jouët Belle Époque Rosé	✦ 150cl	1500€

CHAMPAGNES PERRIER-JOUËT

Perrier-Jouët Grand Brut	✦ 75cl	155€
Perrier-Jouët Grand Brut	✦ 150cl	300€
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	✦ 75cl	200€
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	✦ 150cl	350€
Perrier-Jouët Blason Rosé	✦ 75cl	200€
Perrier-Jouët Blason Rosé	✦ 150cl	350€

MAISON MUMM CHAMPAGNES RSRV

Maison Mumm Champagne RSRV Cuvée 4.5	✦ 75cl	155€
Maison Mumm Champagne RSRV Blanc de Blancs	✦ 75cl	200€
Maison Mumm Champagne RSRV Blanc de Noirs	✦ 75cl	250€
Maison Mumm Champagne RSRV Rosé Foujita	✦ 75cl	200€
Maison Mumm Champagne RSRV Rosé Foujita	✦ 150cl	400€

AOP CHAMPAGNE

GRANDE CUVÉES

Dom Pérignon	✦ 75cl	500€
Dom Pérignon	✦ 150cl	1600€
Dom Pérignon	✦ 300cl	5000€
Dom Pérignon Plénitude 2	✦ 75cl	750€
Dom Pérignon Rosé	✦ 75cl	900€
Krug "Grande Cuvée" édition 172	✦ 75cl	650€
Krug "Grande Cuvée" édition 170	✦ 150cl	1500€
Krug "Clos du Mesnil"	✦ 75cl	1950€
Krug "Clos d'Ambonnay"	✦ 75cl	5000€
Krug Rosé	✦ 75cl	800€
Armand de Brignac	✦ 300cl	2000€

VINS EFFERVESCENTS

FRENCH CANCAN UN VIN QUI PÉTILLE!

VDF French Cancan Brut Nature, Gérard Bertrand	✦ 75cl	105€
VDF French Cancan Brut Rosé, Gérard Bertrand	✦ 75cl	105€
VDF French Cancan Brut Orange, Gérard Bertrand	✦ 75cl	105€

VINS D'ITALIE

VINS BLANCS WHITE WINES



PIEMONTE

Langhe Arneis DOC, Prunotto - 2023	+	75cl	94€
Moscato d'Asti DOCG, Prunotto - 2023	+	75cl	82€

VENETO

Lugana DOC "Le Fornaci", Tommasi - 2024	+	75cl	81€
---	---	------	-----

FRIULI VENEZIA GIULIA

Venezia Giulia IGT "Vintage Tunina", Jermann - 2021	+	75cl	217€
---	---	------	------

TOSCANA

Toscana IGT "Poggio alle Gazze Dell'Ornellaia", Ornellaia - 2023	+	75cl	171€
Toscana IGT "Podere Sassie", Fattoria Petreto - 2021	+	75cl	82€
Bolgheri DOC "Vermentino", Guado Al Tasso - 2023	+	75cl	97€

UMBRIA

Bianco Umbria IGT "Cervaro della Sala", Castello della Sala - 2022	+	75cl	221€
Bianco Umbria IGT "Cervaro della Sala", Castello della Sala - 2021	+	75cl	248€
Orvieto Classico Superiore DOC "San Giovanni della Sala", Castello della Sala- 2023	+	75cl	98€

CAMPANIA

Ischia DOC "Frassitelli Biancolella", Casa d'Ambra - 2023	+	75cl	116€
Lacryma Christi des Vesuvio Bianco DOC, Casa Setaro - 2024	+	75cl	85€

SICILIA

Sicilia DOC, Serra Ferdinandea - 2019	+	75cl	81€
Etna Bianco DOC, Alta Mora - 2023	+	75cl	95€
Passito di Pantelleria DOC "Sangue d'Oro" (Muscat d'Alexandrie - vin doux et liquoreux), Carole Bouquet - 2021	+	50cl	265€

VINS ROUGES RED WINES



PIEMONTE

Barolo DOCG "Bussia", Prunotto - 2019	♦ 75cl	261€
Barolo DOCG "Bussia", Prunotto - 2018	♦ 75cl	275€
Barolo DOCG "Brunella", Boroli - 2017	♦ 75cl	244€
Langhe Nebbiolo DOC "1661", Boroli - 2023	♦ 75cl	96€
Nizza DOCG Riserva "Costamiòle", Prunotto - 2021	♦ 75cl	148€

VENETO

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Tommasi - 2020	♦ 75cl	184€
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Tommasi - 2019	♦ 75cl	196€
Amarone della Valpolicella Classico DOCG "Monte Sant'Urbano", Fratelli Speri - 2020	♦ 75cl	185€
Valpolicella Classico Superiore DOC "Rafaèl", Tommasi - 2022	♦ 75cl	81€

FRIULI VENEZIA GIULIA

Venezia Giulia IGT "Red Angel", Jermann - 2020	♦ 75cl	121€
--	--------	------

TOSCANA

Toscana IGT "Solaia", Tenuta Tignanello - 2006	♦ 75cl	1298€
Toscana IGT "Solaia", Tenuta Tignanello - 2011	♦ 75cl	1049€
Toscana IGT "Solaia", Tenuta Tignanello - 2018	♦ 75cl	803€
Toscana IGT "Solaia", Tenuta Tignanello - 2019	♦ 75cl	748€
Toscana IGT "Ampio delle Mortelle", Le Mortelle - 2016	♦ 75cl	561€
Toscana IGT "Tignanello", Tenuta Tignanello - 2022	♦ 75cl	368€
Toscana IGT, Tenuta Casenuove - 2019	♦ 75cl	121€
Toscana IGT "Il Pino di Biserno", Tenuta di Biserno - 2018	♦ 75cl	193€
Toscana IGT "Insoglio del Cinghiale", Tenuta di Biserno - 2022	♦ 75cl	126€
Toscana IGT "Le Volte Dell'Ornellaia", Ornellaia - 2022	♦ 75cl	92€
Toscana IGT "Le Difese", Tenuta San Guido - 2023	♦ 75cl	130€
Bolgheri DOC Superiore "Matarocchio", Guado al Tasso - 2017	♦ 75cl	1082€
Bolgheri DOC Superiore "San Walfredo", Guado al Tasso - 2019	♦ 75cl	778€
Bolgheri DOC Superiore "Guado al Tasso", Guado al Tasso - 2019	♦ 75cl	345€
Bolgheri DOC Superiore "Ornellaia", Ornellaia - 2021	♦ 75cl	507€
Bolgheri Sassicaia DOC, Tenuta San Guido - 2022	♦ 75cl	701€
Brunello di Montalcino DOCG, Pian delle Vigne - 2020	♦ 75cl	213€
Rosso di Montalcino DOC, Pian delle Vigne - 2022	♦ 75cl	119€
Chianti Classico DOCG "Riserva", Tenuta Casenuove - 2019	♦ 75cl	97€
Chianti Classico DOCG "Riserva", Tenuta Casenuove - 2019	♦ 150cl	186€
Chianti Classico DOCG "Riserva", Tenuta Casenuove - 2019	♦ 300cl	350€
Chianti Classico DOCG "Gran Selezione", Tenuta Casenuove - 2019	♦ 75cl	226€
Cortona DOC Syrah "Bramasole", La Braccasca - 2012	♦ 75cl	210€

VINS ROUGES RED WINES



PUGLIA

Castel Del Monte DOC "Bocca di Lupo", Bocca di Lupo Bio - 2016	♦ 75cl	215€
Negroamaro Salento IGT, Masseria Maïme - 2021	♦ 75cl	128€
Negroamaro Puglia IGT, Luccarelli - 2022	♦ 75cl	81€

SARDEGNA

Isola dei Nuraghi IGT "Malombra", Mesa- 2010	♦ 75cl	162€
Cannonau di Sardegna DOC "Primo Scuro", Mesa - 2022	♦ 75cl	81€
Carignano del Sulcis DOC "Buiò", Mesa - 2021	♦ 75cl	84€

SICILIA

Sicilia Rosso DOC Serra Ferdinandea - 2019	♦ 75cl	82€
Nerello Mascalese Sicilia IGT "Il Passo", Vigneti Zabù - 2022	♦ 75cl	83€

VINS DE FRANCE

VINS ORANGES

VDF Villa Soleilla, Gérard Bertrand, Demeter	♦ 75cl	195€
VDF Villa Soleilla, Gérard Bertrand, Demeter	♦ 150cl	380€
VDF Orange Gold, Gérard Bertrand, Bio	♦ 75cl	70€

VINS ROSÉS ROSÉ WINES



AOP LANGUEDOC CABRIÈRES

LE CLOS DU TEMPLE Élu meilleur Vin Rosé du monde

Clos du Temple, G. Bertrand Demeter - 2022	♦ 75cl	250€
Clos du Temple, G. Bertrand Demeter - 2022	♦ 150cl	500€
Clos du Temple, G. Bertrand Demeter - 2022	♦ 300cl	1000€

AOP CÔTES DE PROVENCE

Château Minuty Cuvée 281 HVE ₃	♦ 75cl	125€
Château Minuty Cuvée 281 HVE ₃	♦ 150cl	250€
Château Minuty Cuvée 281 HVE ₃	♦ 300cl	500€
Château Minuty Cuvée 281 HVE ₃	♦ 600cl	1500€

Château Minuty Rosé et Or	♦ 75cl	95€
Château Minuty Rosé et Or	♦ 150cl	190€
Château Minuty Rosé et Or	♦ 300cl	380€
Château Minuty Rosé et Or	♦ 600cl	760€

Château Sainte-Marguerite "Fantastique" Bio & Vegan	♦ 75cl	100€
Château Sainte-Marguerite "Fantastique" Bio & Vegan	♦ 150cl	200€
Château Sainte-Marguerite "Fantastique" Bio & Vegan	♦ 300cl	400€
Château Sainte-Marguerite "Fantastique" Bio & Vegan	♦ 600cl	800€

Le Clos Peyrassol Bio	♦ 75cl	105€
Le Clos Peyrassol Bio	♦ 150cl	210€
Le Clos Peyrassol Bio	♦ 300cl	420€

Château Peyrassol Bio	♦ 75cl	90€
Château Peyrassol Bio	♦ 150cl	180€
Château Peyrassol Bio	♦ 300cl	360€
Château Peyrassol Bio	♦ 600cl	720€

VINS BLANCS WHITE WINES



LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc Cigalus, Gérard Bertrand - Demeter - 2023	♦ 75cl	112€
IGP Pays d'Oc Cigalus, Gérard Bertrand - Demeter - 2020	♦ 150cl	220€
IGP Pays d'Oc "La Madonne", Domaine de Panéry - 2019	♦ 75cl	80€

BORDEAUX

AOP Pessac Léognan, Les Hauts de Smith - 2023	♦ 75cl	160€
AOP Pessac Léognan, Château Smith Haut Lafitte - Biodynamie - 2021	♦ 75cl	438€
AOP Pessac Léognan, Château Pape Clément - 2020	♦ 75cl	448€

VINS BLANCS WHITE WINES



BOURGOGNE

CHABLIS

AOP Chablis, Domaine Oudin - 2023	✦ 75cl	84€
AOP Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre, Dom. Billaud Simon - 2022	✦ 75cl	171€
AOP Chablis 1er Cru "Homme Mort" Vieilles Vignes, Domaine d'Henri - 2022	✦ 75cl	145€
AOP Chablis 1er Cru "Homme Mort" Vieilles Vignes, Domaine d'Henri - 2022	✦ 75cl	269€
AOP Chablis 1er Cru "Homme Mort" Vieilles Vignes, Domaine d'Henri - 2022	✦ 75cl	473€
AOP Chablis Grand Cru "Bougros", Domaine Patrick Piuze - 2023	✦ 75cl	350€
AOP Chablis Grand Cru "Les Preuses", Domaine Billaud Simon - 2022	✦ 75cl	271€

CÔTE DE BEAUNE

AOP Hautes-Côtes-de-Beaune, Georges Joillot - 2023	✦ 75cl	104€
AOP Corton-Charlemagne Grand Cru, Joseph Drouhin - 2022	✦ 75cl	561€
AOP Corton-Charlemagne Grand Cru, Henri Boillot - 2020	✦ 75cl	630€
AOP Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine Ardhuy - 2018	✦ 75cl	503€
AOP Corton-Charlemagne Grand Cru, Bonneau du Martray - 2011	✦ 75cl	960€
AOP Saint-Romain "Les Cinq Climats", Domaine Alain Gras - 2023	✦ 75cl	114€
AOP Meursault "Les Tillets", Domaine Alain Gras - 2022	✦ 75cl	190€
AOP Meursault 1er Cru "Cuvée Philippe le Bon", Hospices de Beaune Pierre Morey - 2017	✦ 75cl	556€
AOP Saint Aubin 1er Cru "En Charmois", Au Pied du Mont Chauve - 2020	✦ 75cl	154€
AOP Puligny-Montrachet, Etienne Sauzé - 2023	✦ 75cl	226€
AOP Puligny-Montrachet, Domaine Faiveley - 2022	✦ 75cl	203€
AOP Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Referts", Etienne Sauzé - 2023	✦ 75cl	350€
AOP Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Referts", Domaine Faiveley - 2022	✦ 75cl	302€
AOP Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Perrières", Henri Boillot - 2020	✦ 75cl	360€
AOP Montrachet Grand Cru, Baron Thénard - 2018	✦ 75cl	2014€
AOP Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru, Domaine Faiveley - 2014	✦ 75cl	949€
AOP Bâtard-Montrachet Grand Cru, Vincent Girardin - 2018	✦ 75cl	1002€
AOP Chassagne-Montrachet, Bruno Colin - 2023	✦ 75cl	226€
AOP Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot", Bruno Colin - 2023	✦ 75cl	300€
AOP Santenay "Comme Dessus", Roger Beland - 2022	✦ 75cl	135€
AOP Maranges "Les Meurées", Domaine Chavy-Chouet - 2023	✦ 75cl	106€

CÔTE CHALONNAISE

AOP Rully "Clos de la Folie" Monopole, Domaine de la Folie - 2024	✦ 75cl	83€
AOP Rully, Joseph Drouhin - 2022	✦ 75cl	110€
AOP Mercurey "Le Valon Blanc", Domaine Faiveley - 2023	✦ 75cl	96€

MACONNAIS

AOP Viré-Clessé "Rendez-vous de Septembre", Domaine Rijckaert - 2023	✦ 75cl	80€
AOP Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes, Domaine Rijckaert - 2023	✦ 75cl	108€
AOP Pouilly-Fuissé 1er Cru "Les Vignes Blanches", Henri de Villamont - 2020	✦ 75cl	115€

VINS BLANCS WHITE WINES



VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes-du-Rhône "Coudoulet de Beaucastel", Famille Perrin - 2023	♦ 75cl	101€
AOP Côtes-du-Rhône, Château Grillet - 2023	♦ 75cl	192€
AOP Condrieu "La Galopine", Domaine Delas Frères - 2023	♦ 75cl	166€
AOP Saint Joseph "Les Challeys", Domaine Delas Frères - 2023	♦ 75cl	92€
AOP Hermitage, Delas Frères Domaine des Tourettes - 2023	♦ 75cl	209€
AOP Hermitage, Domaine Jean Louis Chaves - 2022	♦ 75cl	705€
AOP Ermitage "Ex-Voto", Château d'Ampuis Guigal - 2019	♦ 75cl	383€
AOP Duché d'Uzès "La Madonne", Domaine de Panéry - 2024	♦ 75cl	90€
AOP Châteauneuf-du-Pape Blanc, Château de Beaucastel - 2022	♦ 75cl	315€

SUD-EST ET CORSE

IGP Vin de Pays du Var "Blanc et Or", Minuty - 2024	♦ 75cl	101€
IGP des Alpilles "Dolia", Domaine Hauvette - 2018	♦ 75cl	146€
AOP Côtes de Provence "Clos Mireille", Domaines Ott - 2024	♦ 75cl	126€
AOP Côtes de Provence "Fantastique", Château Sainte Marguerite - Bio & Végan - 2024	♦ 75cl	107€
AOP Palette, Château Simone - 2022	♦ 75cl	159€
AOP Patrimoine "E Croce", Yves Leccia - 2024	♦ 75cl	117€

VINS BLANCS WHITE WINES



VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Pouilly Fumé "La Moynerie", Michel Redde & Fils - 2023	♦ 75cl	93€
AOP Pouilly Fumé "La Moynerie", Michel Redde & Fils - 2023	♦ 150cl	182€
AOP Pouilly Fumé "Barre à Mine", Michel Redde & Fils - 2023	♦ 75cl	188€
AOP Pouilly Fumé "Barre à Mine", Michel Redde & Fils - 2023	♦ 150cl	369€
AOP Pouilly Fumé "Pur Sang", Dagueneau - 2022	♦ 75cl	308€
AOP Pouilly Fumé "Silex", Dagueneau - 2022	♦ 75cl	407€
AOP Sancerre "La Moussière", Alphonse Mellot - 2024	♦ 75cl	110€
AOP Sancerre "La Moussière", Alphonse Mellot - 2024	♦ 150cl	215€
AOP Sancerre "La Moussière", Alphonse Mellot - 2024	♦ 300cl	420€
AOP Montlouis sur Loire "Les Hauts de Husseau", Domaine de la Taille aux Loups - 2024	♦ 75cl	114€
AOP Montlouis sur Loire "Les Hauts de Husseau", Domaine de la Taille aux Loups - 2024	♦ 150cl	225€
VDF Arcane, Château de Fosse-Sèche - 2023	♦ 75cl	108€
AOP Savennières, Domaine aux Moines, Tessa Laroche - 2023	♦ 75cl	144€

ALSACE

AOP Alsace Village "Riquewihr", Marcel Deiss - 2023	♦ 75cl	91€
AOP Alsace "Langenberg", Marcel Deiss - 2023	♦ 75cl	123€
AOP Alsace "Engelgarten", Marcel Deiss - 2015	♦ 75cl	159€
AOP Alsace "Rotenberg", Marcel Deiss - 2007	♦ 75cl	170€
AOP Alsace Pinot Gris "Zellberg", Domaine Ostertag - 2021	♦ 75cl	128€
AOP Alsace Riesling Pflanzler "Le Berceau", Domaine Ostertag - 2022	♦ 75cl	119€
AOP Alsace Riesling "Clos Saint Hune", Domaine Trimbach - 2011	♦ 75cl	520€

VINS ROUGES RED WINES



BORDEAUX

AOP POMEROL

Pétrus - 2007	♦ 75cl	5190€
Pétrus - 2011	♦ 75cl	4950€
Château Belle-Brise - 2004	♦ 75cl	514€
Les Cèdres de Belle-Brise - 2011	♦ 75cl	365€
Château La Fleur-Pétrus - 2018	♦ 75cl	653€
Château La Conseillante - 1990	♦ 75cl	1435€
Château L'Évangile - 2010	♦ 75cl	999€
Château Clinet - 2017	♦ 75cl	325€

AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Cheval Blanc, 1er Grand Cru Classé A - 2006	♦ 75cl	1990€
Le Petit Cheval de Château Cheval Blanc - 2018	♦ 75cl	593€
Château Angelus, 1er Grand Cru Classé A - 2012	♦ 75cl	1350€
Carillon de l'Angélu - 2012	♦ 75cl	412€
Château Figeac, 1er Grand Cru Classé B - 2017	♦ 75cl	643€
Château Canon, 1er Grand Cru Classé B - 2019	♦ 75cl	369€
Château Bélair-Monange, 1er Grand Cru Classé B - 2014	♦ 75cl	323€
Annonce de Bélair-Monange, Grand Cru Classé - 2020	♦ 75cl	197€
Château Fombrauge, Grand Cru Classé - 2021	♦ 75cl	130€

VINS ROUGES RED WINES



BORDEAUX

AOP SAINT-ESTÈPHE

Château Cos d'Estournel, 2ème Grand Cru Classé - 2010	+	75cl	849€
Château Cos d'Estournel, 2ème Grand Cru Classé - 2015	+	75cl	509€
Château Montrose, 2ème Grand Cru Classé - 2012	+	75cl	386€
Château Haut-Marbuzet, Cru Bourgeois Exceptionnel - 2017.....	+	75cl	190€
Château Ormes de Pez, Cru Bourgeois Exceptionnel - 2021	+	75cl	120€
Château de Pez - 2018	+	75cl	155€
Château de Pez - 2018	+	150cl	299€
Château Tronquoy Lalande - 2015	+	75cl	149€

AOP PAUILLAC

Château Lafite Rothschild , 1er Grand Cru Classé - 2007.....	+	75cl	2400€
Château Lafite Rothschild , 1er Grand Cru Classé - 2018	+	75cl	1981€
Château Mouton Rothschild , 1er Grand Cru Classé - 2010	+	75cl	2450€
Le Petit Mouton de Mouton Rothschild - 2014	+	75cl	687€
Le Petit Mouton de Mouton Rothschild - 2015	+	75cl	770€
Château Latour, 1er Grand Cru Classé - 2005	+	75cl	2550€
Les Forts de Latour - 2005	+	75cl	881€
Château Pichon Longueville Contesse de Lalande, 2ème Grand Cru Classé - 2011.....	+	75cl	561€
Réserve de Pichon Contesse - 2016	+	75cl	210€
Château d'Armailhac, 5ème Grand Cru Classé - 2021	+	75cl	210€

AOP SAINT-JULIEN

Château Ducru Beaucaillou, 2ème Grand Cru Classé - 2017	+	75cl	608€
Château Lagrange, 3ème Grand Cru Classé - 2020	+	75cl	191€
Château Talbot, 4ème Grand Cru Classé - 2020	+	75cl	274€
Connétable de Talbot - 2021	+	75cl	134€
Clos du Marquis - 2019	+	75cl	203€

VINS ROUGES RED WINES



BORDEAUX

AOP MARGAUX

Château Margaux, 1er Grand Cru Classé - 2011	✦ 75cl	1559€
Pavillon Rouge de Château Margaux - 2004	✦ 75cl	621€
Château Rauzan-Ségla, 2ème Grand Cru Classé - 2019	✦ 75cl	329€
Château Palmer, 3ème Grand Cru Classé - 2011	✦ 75cl	897€
Château Giscours, 3ème Grand Cru Classé - 2021	✦ 75cl	215€
La Sirène de Giscours - 2018	✦ 75cl	152€
Confidences de Prieuré Lichine - 2020	✦ 75cl	94€

AOP PESSAC-LÉOGNAN

Château Haut-Brion, 1er Grand Cru Classé - 2011	✦ 75cl	1690€
Château Haut-Brion, 1er Grand Cru Classé - 2015	✦ 75cl	1330€
Château La Mission Haut-Brion, Grand Cru Classé - 2011	✦ 75cl	881€
Château Pape Clément, Grand Cru Classé - 2015	✦ 75cl	325€
Château Pape Clément, Grand Cru Classé - 2019	✦ 150cl	647€
Château Pape Clément, Grand Cru Classé - 2016	✦ 500cl	2120€
Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé - 2010	✦ 75cl	519€
Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé - 2019	✦ 75cl	399€
Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé - 2015	✦ 150cl	881€
Les Hauts de Smith - 2020	✦ 75cl	121€
Les Hauts de Smith - 2021	✦ 150cl	222€

VINS ROUGES RED WINES



BOURGOGNE

CÔTES DE NUITS

AOP Côteaux Bourguignons Vieilles Vignes, Domaine Anne Gros - 2023	+	75cl	153€
AOP Hautes-Côtes de Nuits Village "Louis Auguste", David Duband - 2023	+	75cl	89€
AOP Hautes-Côtes de Nuits Village "Louis Auguste", David Duband - 2023	+	150cl	179€
AOP Marsannay, Domaine Geantet Pansiot - 2021	+	75cl	144€
AOP Gevrey-Chambertin "La Brunelle", Henri Rebourseau - 2023	+	75cl	185€
AOP Gevrey-Chambertin 1er Cru "Lavaux de St-Jacques", Denis Mortet - 2019	+	75cl	980€
AOP Gevrey-Chambertin 1er Cru "Lavaux de St-Jacques", Domaine Faiveley - 2015	+	75cl	362€
AOP Mazis-Chambertin Grand Cru, Domaine Faiveley - 2010	+	75cl	853€
AOP Chambertin Grand Cru, Henri Rebourseau - 2023	+	75cl	1080€
AOP Clos de Tart Grand Cru, Domaine du Clos de Tart - 2017	+	75cl	1380€
AOP Chambolle-Musigny, Domaine Faiveley - 2022	+	75cl	199€
AOP Chambolle-Musigny, Jean Jacques Confuron - 2020	+	75cl	219€
AOP Chambolle-Musigny 1er Cru "La Combe d'Orveau", Domaine Faiveley - 2012	+	75cl	366€
AOP Vougeot 1er Cru, Domaine Mongeard-Mugneret - 2020	+	75cl	336€
AOP Clos Vougeot Grand Cru "Le Grand Maupertui", Domaine Anne Gros - 2023.....	+	75cl	658€
AOP Clos Vougeot Grand Cru, Jean Marc Millot - 2020	+	75cl	531€
AOP Échézeaux Grand Cru, Domaine de la Romanée Conti - 2021	+	75cl	1900€
AOP Échézeaux Grand Cru, Domaine Mongeard-Mugneret - 2020	+	75cl	507€
AOP Richebourg Grand Cru, Domaine Gros Frère et Soeur - 2022	+	75cl	1630€
AOP Grands-Échézeaux Grand Cru Vieilles Vignes, Desaunay-Bissey - 2020	+	75cl	1056€
AOP Romanée Saint-Vivant Grand Cru, Domaine de la Romanée Conti - 2021	+	75cl	3900€
AOP Nuits-Saint-Georges "Les Fleurières", Jean Jacques Confuron - 2021	+	75cl	171€
AOP Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de la Maréchale", Jacques Frédéric Mugnier - 2023	+	75cl	243€
AOP Nuits-Saint-Georges 1er cru "Aux Chaignots" - 2020	+	75cl	281€
AOP Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts de Saint-Georges" Monopole, Domaine de l'Arlot - 2019	+	75cl	281€

VINS ROUGES RED WINES



BOURGOGNE

CÔTES DE BEAUNE

AOP Pernand Vergelesses, Patrick Javillier - 2023	✦ 75cl	126€
AOP Corton Grand Cru Les Bressandes, Domaine Ravaut - 2016	✦ 75cl	279€
AOP Savigny-Les-Beaune "Les Petits Picotins", Domaine Camp-Athallin - 2022	✦ 75cl	157€
AOP Savigny-les-Beaune "Les Grands Liards", Patrick Javillier - 2023	✦ 75cl	126€
AOP Savigny-les-Beaune "Le Village", Henri de Villamont - 2019	✦ 75cl	108€
AOP Beaune 1er Cru "Clos des Mouches", Domaine François Gaunoux - 2019	✦ 75cl	242€
AOP Pommard "Les Lambots", Domaine Laboureau - 2018	✦ 75cl	172€
AOP Pommard 1er Cru "Les Pezerolles", Domaine de Montille - 2022	✦ 75cl	382€
AOP Pommard 1er Cru "Les Chanlins", Domaine Chavy Chouet - 2020	✦ 75cl	247€
AOP Volnay, Domaine Laboureau - 2021	✦ 75cl	153€
AOP Volnay 1er Cru "Les Fremiers", Henri Boillot - 2022	✦ 75cl	228€
AOP Volnay 1er cru "Clos des 60 Ouvrées" Monopole, Domaine de la Pousse d'Or - 2017	✦ 75cl	250€
AOP Saint-Romain, Domaine Alain Gras - 2023	✦ 75cl	110€
AOP Auxey Duresses Très Vieilles Vignes, Domaine Alain Gras - 2023	✦ 75cl	145€
AOP Saint-Aubin 1er Cru "Le Charmois", Au Pied du Mont Chauve - 2018	✦ 75cl	140€
AOP Santenay 1er Cru "Tavannes", Domaine de la Pousse d'Or - 2022	✦ 75cl	170€

VINS ROUGES RED WINES



VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes-du-Rhône "Coudoulet de Beaucastel", Famille Perrin - 2022	✦ 75cl	102€
AOP Côtes-du-Rhône, Château de Fonsalette, Emmanuel Reynaud - 2014	✦ 75cl	320€
AOC Côte-Rôtie "Brune et Blonde", Guigal - 2021	✦ 75cl	188€
AOP Côte-Rôtie "Brune et Blonde" Guigal - 2021	✦ 150cl	335€
AOP Côte-Rôtie "La Landonne", Guigal - 2019	✦ 75cl	712€
AOP Côte-Rôtie "La Mouline", Guigal - 2019	✦ 75cl	712€
AOP Côte-Rôtie "La Mouline", Guigal - 2018	✦ 75cl	748€
AOP Côte-Rôtie "La Turque", Guigal - 2019	✦ 75cl	712€
AOP Saint-Joseph "Offerus", Jean Louis Chaves Sélection - 2024	✦ 75cl	84€
AOP Saint-Joseph, Domaine Jean Louis Chaves - 2023	✦ 75cl	280€
AOP Hermitage, Domaine Jean Louis Chaves - 2022	✦ 75cl	805€
AOP Hermitage, Domaine des Tourettes, Delas Frères - 2021	✦ 75cl	185€
AOP Ermitage "Ex-Voto", Château d'Ampuis Guigal - 2013	✦ 75cl	563€
AOP Rasteau "Les Argiles Roses", Domaine de Beurenard - 2023	✦ 75cl	90€
AOP Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel - 2021	✦ 75cl	258€
AOP Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel - 2016	✦ 75cl	406€
AOP Châteauneuf-du-Pape "Gran Partita", Domaine de Beurenard - 2017	✦ 75cl	228€
AOP Châteauneuf-du-Pape "Gran Partita", Domaine de Beurenard - 2017	✦ 150cl	434€
AOP Châteauneuf-du-Pape "Gran Partita", Domaine de Beurenard - 2017	✦ 300cl	825€
AOP Châteauneuf-du-Pape, Château Rayas, Emmanuel Reynaud - 2014	✦ 75cl	698€

VINS ROUGES RED WINES



SUD-EST ET CORSE

IGP des Alpilles, Domaine de Trévallon - 2022	✦ 75cl	250€
AOP Les Baux de Provence, Château d'Estoublon - 2020	✦ 75cl	89€
AOP Bandol "Lulu & Lucien", Domaine Tempier - 2023	✦ 75cl	145€
AOP Bandol "Lulu & Lucien", Domaine Tempier - 2023	✦ 150cl	280€
AOP Bandol "La Migoua", Domaine Tempier - 2023	✦ 75cl	199€
AOP Bandol "Cabassou", Domaine Tempier - 2023	✦ 75cl	271€
AOP Côtes de Provence "Rouge et Or", Château Minuty - 2023	✦ 75cl	84€
AOP Côtes de Provence "Fantastique", Château Sainte Marguerite Bio & Végan - 2024	✦ 75cl	107€
AOP Côtes de Provence, Château La Bernarde - 2020	✦ 75cl	172€
IGP Île de Beauté « O Bà ! », Yves Leccia - 2020	✦ 75cl	148€
AOP Patrimonio "E Croce", Yves Leccia - 2021	✦ 75cl	107€

VALLÉE DE LA LOIRE

VDF "Eolithe", Château de Fosse-Sèche - 2023	✦ 75cl	89€
VDF "Eolithe", Château de Fosse-Sèche - 2023	✦ 150cl	172€
AOP Saumur-Champigny "Le Clos", Domaine du Clos Rougeard - 2019	✦ 75cl	297€
AOP Bourgueil "Mi-Pente", Domaine de la Butte, Jacky Blot - 2022	✦ 75cl	109€
AOP Sancerre "Grande Cuvée Comte Lafond", Ladoucette - 2022	✦ 75cl	104€

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc Cigalus, Gérard Bertrand - 2021	✦ 75cl	90€
IGP Pays d'Oc Cigalus, Gérard Bertrand - 2021	✦ 150cl	175€
IGP Saint-Guilhem-le-Désert "Fantasme", Domaine de la Grande Sieste - 2022	✦ 75cl	127€
AOP Terrasses du Larzac, Château La Sauvageonne Demeter - 2022	✦ 75cl	90€
AOP Terrasses du Larzac, Château La Sauvageonne Demeter - 2021	✦ 150cl	170€
AOP Minervois La Livinière, Clos d'Ora Demeter - 2020	✦ 75cl	275€
AOP Minervois La Livinière, Clos d'Ora Demeter - 2021	✦ 75cl	260€
AOP Minervois La Livinière, Clos d'Ora Demeter - 2021	✦ 150cl	515€
AOP Côtes du Roussillon Vin Doux Naturel Maury Tuilé, Marjorie et Stéphane Gallet - 1996	✦ 75cl	181€
AOP Côtes du Roussillon Vin Doux Naturel Maury Tuilé, Gérard Bertrand - 2010	✦ 75cl	80€
AOP Rivesaltes Vin Doux Naturel, Légend Vintage - 1969	✦ 75cl	190€