

restaurant



28 PLACE DES VOSGES - PARIS

CARTE DES VINS ET SPIRITUEUX
WINE & SPIRITS MENU



«Dieu n'avait fait que l'eau,
mais l'homme a fait le vin»

*“God made only water,
but man made wine ”*

—— VICTOR HUGO ——





APÉRITIFS / APERITIVE

KIR <i>Pêche, Cassis ou Mûre, 12cl</i>	15€
KIR ROYAL <i>Pêche, Cassis ou Mûre, 12cl</i>	18€
PORTO TAWNY 10 ANS QUINTA DO NOVAL, 10cl	22€
PASTIS – HENRI BARDOUIN, 3cl	15€
BIÈRE ARTISANALE LA PARISIENNE, <i>Blanche, Blonde ou Brune, 33cl</i>	10€
CIDRE BRUT « PREMIÈRE PRESSE », 33cl	10€
MARTINI, <i>Rouge ou Blanc, 6cl</i>	15€
DEL PROFESSORE, <i>Rosso ou Bianco, 6cl</i>	17€

COCKTAILS / COCKTAIL

NEGRONI, 9cl	18€
AMERICANO, 12cl	18€
GIN TONIC, 12cl	18€
VODKA TONIC, 12cl	18€
BLOODY MARY, 12cl	18€
APÉROL SPRITZ, 12cl	18€
SAINT-GERMAIN SPRITZ, 12cl	22€
ITALICUS SPRITZ, 12cl	22€
ANNE'S BELLINI, <i>Champagne, Nectar de Pêche Blanche, 12cl</i>	22€
LA REINE, <i>Cognac, Grand Marnier, Bitter Chocolat 8cl</i>	22€

SANS ALCOOL / SOFT DRINKS

APERITIVO NEGRONI, 9cl	12€
IL FRIZZANTE SPRITZ, 18cl	12€
MATÉ « LA VIE FRAÎCHE », 33cl	10€
LE BEAUPERCHÉ, <i>Jus De Pomme Pétillant au Sureau, 33cl</i>	10€
NOOH, <i>By La Coste, Rosé Pétillant sans Alcool, 75cl</i>	60€





AU VERRE / BY THE GLASS 12,5cl

CHAMPAGNES / CHAMPAGNE

BOLLINGER, <i>Spéciale Cuvée, Brut</i>	25 €
BOLLINGER, <i>Rosé</i>	30 €
LAURENT PERRIER, <i>Ultra Brut</i>	35 €
AYALA, <i>Blanc de Blancs</i>	35 €

BLANCS / WHITE

SANCERRE « <i>Silex</i> » <i>Domaine Delaporte, 2023</i>	15 €
FAUGÈRES « <i>Sous les Rocs</i> », 2022	15 €
SAINT JOSEPH, <i>Domaine Bernard Gripa, 2023</i>	17 €
POUILLY FUISSE 1 ^{ER} CRU « <i>Les Crays</i> » <i>Domaine Carrette, 2023</i>	19 €
CHABLIS 1 ^{ER} CRU, « <i>Montée de Tonnerre</i> » <i>Michel et Fils, 2022</i>	22 €
VOUVRAY « <i>Le Mont</i> » <i>Domaine Huet, moelleux, 2022</i>	23 €

ROUGES / RED

FAUGÈRES « <i>Sous les Rocs</i> », 2019	15 €
SAINT-ESTEPHE, <i>Château Tour Marbuzet, 2019</i>	17 €
SANTENAY 1 ^{ER} CRU « <i>Beauregard</i> » <i>Domaine Battault, 2022</i>	18 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE, <i>Raymond Usseglio, 2022</i>	19 €
PESSAC LEOGNAN, <i>Les Hauts de Smith, 2019</i>	20 €
PERNAND VERGELESSES, <i>Olivier Leflaive, 2020</i>	24 €

ROSÉS / ROSÉ

FAUGÈRES, « <i>Vallongues</i> », 2024	13 €
BANDOL, <i>Dupuy de Lôme, 2023</i>	15 €





CHAMPAGNES / CHAMPAGNE 75cl

BOLLINGER, <i>Spéciale Cuvée, Brut</i>	120 €
BOLLINGER, <i>Rosé</i>	170 €
LAHERTE FRÈRES, « <i>Ultradition</i> », <i>Brut</i>	130 €
LAHERTE FRÈRES, <i>Rosé de Saignée, « Les Beaudiers », Extra Brut</i>	200 €
LAURENT PERRIER, <i>Brut Nature</i>	180 €
AYALA, <i>Blanc de Blancs</i>	180 €
DELAMOTTE, <i>Blanc de Blancs</i>	160 €
LAURENT PERRIER, <i>Grand Siècle</i>	450 €
DOM PÉRIGNON, <i>Vintage 2015</i>	530 €
RARE, <i>Rosé, Millésime 2008</i>	570 €
KRUG, <i>Grande Cuvée</i>	600 €





VINS BLANCS / WHITE WINE 75cl

ALSACE

ALSACE RIESLING, *Domaine Muré, Clos Saint-Landelin, 2019* 90 €

LOIRE

QUINCY, *Domaine Portier, 2023* 50 €

SANCERRE, « *Silex* » *Domaine Vincent Delaporte, 2023* 70 €

MONTLOUIS SUR LOIRE, *Domaine Francois Chidaine, « Les Bournais », 2023* 100 €

VOUVRAY, *Domaine Huet, Le Mont, Moelleux, 2022* 130 €

CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT, *Famille Joly, 2015* 230 €

BOURGOGNE

VÉZELAY, *La Croix Montjoie, 2021* 65 €

BOURGOGNE ALIGOTÉ, *Domaine Taupenot-Merme, 2019* 90 €

MONTAGNY 1^{ER} CRU, *Olivier Leflaive, 2022* 140 €

POUILLY FUISSÉ 1^{ER} CRU, *Domaine Carrette, « Les Crays », 2023* 100 €

PERNAND VERGELESSES, *Domaine Rapet, « Les Combottes », 2022* 130 €

CHASSAGNE MONTRACHET, *Fontaine Gagnard, 2023* 175 €

SAINT AUBIN 1^{ER} CRU, *Marc Colin et Fils, « En Remilly », 2019* 280 €

CHABLIS 1^{ER} CRU, « *Montée de Tonnerre* » *Michel et Fils, 2022* 110 €

CHABLIS 1^{ER} CRU, *Domaine Louis Moreau, « Les Fourneaux », 2022* 130 €

CHABLIS GRAND CRU, *Domaine Louis Moreau, « Vaudesir », 2018* 270 €

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU, *Poisot Père et Fils, 2020* 360 €

MEURSAULT 1^{ER} CRU, *Domaine Henri Boillot, « Les Genevrières », 2020* 450 €

MEURSAULT, *Arnaud Ente, 2017* 900 €

BÂTARD MAONTRACHET GRAND CRU, *Fontaine Gagnard, 2023* 650 €





JURA

CÔTES DU JURA, *Domaine Grand, «La Grande Chaude», 2022* 80 €

RHÔNE

CROZES HERMITAGE, *Domaine du Colombier, 2024* 70 €

SAINT JOSEPH, *Domaine Bernard Gripa, 2023* 90 €

CONDRIEU, *André Perret, «Cherry», 2022* 150 €

CHÂTEAUNEUF DU PAPE, *Domaine Saint-Préfert, 2021* 210 €

BORDEAUX

PESSAC LÉOGNAN, *Château Smith Haut Lafitte, 2017* 420 €

SAUTERNES, *Carmes de Rienssec, Moelloux, 2022* 105 €

LANGUEDOC

FAUGÈRES, *Château des Estanilles, «Sous Les Rocs», 2022* 65 €

PROVENCE

PALETTE, *Château Simone, 2021* 140 €





VINS ROUGES / RED WINE 75cl

ALSACE

ALSACE PINOT NOIR, *Domaine Muré, « V », 2021* 100 €

LOIRE

SANCERRE, « *Chavignol* » *Domaine Vincent Delaporte, 2023* 70 €

SAUMUR CHAMPIGNY, *Domaine des Roches Neuves, « L'échelier », 2016* 120 €

CHINON, *Domaine Charles Joguet, « La Dioterie », 2011* 150 €

CÔTEAUX CHAMPENOIS

BOLLINGER, « *La Côte Aux Enfants* », 2013 370 €

BOURGOGNE

BOURGOGNE PINOT NOIR, *Thierry et Pascale Matrot, 2022* 80 €

SANTENAY 1^{ER} CRU, *Domaine Battault, « Beauregard », 2022* 100 €

MERCUREY, *Vincent et Jean Pierre Charton, « Clos du Chapitre », 2023* 95 €

MERCUREY 1^{ER} CRU, *Domaine Chanson, 2022* 130 €

PERNAND VERGELESSES, *Olivier Leflaive, 2020* 140 €

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{ER} CRU, *Fontaine Gagnard, « Morgeot », 2023* 200 €

CHAMBOLLE MUSIGNY, *Laurent Roumier, 2016* 260 €

BEAUNE 1^{ER} CRU, *Dominique Lafon, « Epenottes », 2019* 270 €

POMMARD 1^{ER} CRU, *Domaine Yvon Clerget, « Les Rigiens », 2016* 450 €

NUITS SAINT GEORGES, *Arnoux Lachaux, 2020* 580 €

CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{ER} CRU, « *Les amoureuses* », *Robert Groffier, 2014* 950 €

BEAUJOLAIS

MOULIN A VENT, *Château des Bachelards, 2021* 85 €

FLEURIE, *Château des Bachelards, 2022* 85 €





RHÔNE

CAIRANNE, <i>Domaine Richaud</i> , 2023	65 €
VACQUEYRAS, <i>Domaine d'Ouréa, Adrien Roustan</i> , 2022	75 €
SAINT JOSEPH, <i>Domaine Bernard Gripa</i> , 2023	100 €
SAINT JOSEPH, <i>Domaine Tardieu Laurent, « Vieilles Vignes »</i> , 2005	210 €
CÔTE RÔTIE, <i>Domaine Tardieu Laurent, « Vieilles Vignes »</i> , 2020	240 €
CÔTE RÔTIE, <i>Stéphane Ogier, « Mon Village »</i> , 2015	275 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE, <i>Raymond Usseglio</i> , 2022	95 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE, <i>Famille Perrin, « Les Chapouins »</i> , 2017	225 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE, <i>Domaine de Beurenard, « Gran Partita »</i> , 2016	250 €

BORDEAUX

BORDEAUX, <i>Château Le Pin Beausoleil</i> , 2019	65 €
SAINT ESTÈPHE, <i>Château Tour de Marbuzet</i> , 2019	75 €
PESSAC LÉOGNAN, <i>Château Soubian</i> , 2021	85 €
MOULIS, <i>Château Chasse Spleen</i> , 2018	120 €
SAINT ÉMILION, <i>Château Canon</i> , 2013	240 €
SAINT ÉMILION, <i>Château Beau-Séjour Bécot</i> , 2014	230 €
SAINT JULIEN, <i>Château Léoville Poyferré</i> , 2014	260 €
SAINT JULIEN, <i>Château Lagrange</i> , 2014	190 €
PESSAC LÉOGNAN, <i>Les Hauts de Smith</i> , 2019	100 €
PESSAC LÉOGNAN, <i>Château Smith Haut Lafitte</i> , 2007	280 €
POMEROL, <i>Château La Conseillante</i> , 2011	520 €
PAUILLAC, <i>Château Latour</i> , 2010	450 €
PAUILLAC, <i>Château Lynch Bages</i> , 2008	480 €
MARGAUX, <i>Château Palmer</i> , 2013	750 €
MARGAUX, <i>Château Margaux</i> , 2002	1000 €
SAINT ÉMILION, <i>Château Cheval Blanc</i> , 2014	1350 €
POMEROL, <i>Petrus</i> , 2008	6200 €
POMEROL, <i>Petrus</i> , 2014	5000 €

SUD OUEST

CAHORS, <i>Clos Triguédina, « Les Petites Cailles »</i> , 2015	100 €
CAHORS, <i>Clos Triguédina, « The New Black Wine »</i> , 2014	250 €





LANGUEDOC

FAUGÈRES, *Château des Estanilles, « Sous Les Rocs », 2019* 65 €

COSTIÈRES DE NÎMES, *Château de Campuget, La Sommière, 2018* 55 €

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE, *Clos de l'Ours, « Ursus », 2019* 100 €

VINS ROSÉS / ROSÉ WINE 75cl

FAUGÈRES, *« Vallongues », Château des Estanilles, 2024* 50 €

BANDOL, *Dupuy de Lôme, 2023* 60 €





DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

DIGESTIVE AND SPIRIT 4cl

GIN

BATCH #1 DISTILLERIE DE PARIS, <i>France</i>	22 €
ISLE OF HARRIS, <i>Écosse</i>	17 €
SILENT POOL, <i>Royaume Uni</i>	17 €
L'ACROBATE, <i>France</i>	17 €
BLUECOAT OAK BARREL FINISHED, <i>Pennsylvanie</i>	20 €

TEQUILA

OCHO SINGLE ESTATE 2022, <i>Mexique</i>	18 €
VECINDAD, <i>Mexique</i>	17 €

MEZCAL

REY CAMPERO ESPADIN, <i>Mexique</i>	17 €
-------------------------------------	------

VODKA

CARBONE DISTILLERIE DE PARIS, <i>France</i>	20 €
GREY GOOSE, <i>France</i>	17 €

WHISKY

NIKKA, « <i>Coffey Malt</i> », <i>Single Malt, Japon</i>	20 €
P&M, « <i>Vintage</i> », <i>Blended, Corse</i>	20 €
THARCIS, « <i>Sherry Cask</i> », <i>Single Malt, France</i>	20 €
WOODFORD, « <i>Resene</i> », <i>Bourbon Whiskey, Kentucky</i>	22 €
MAISON BENJAMIN KUENTZ, « <i>Whisky d'un Verre Printanier</i> », <i>Single Malt, France</i>	26 €
GLENLIVET 13 ANS, <i>Single Malt, Écosse</i>	22 €
BELLEVOYE, <i>Noir, Triple Malt, France</i>	24 €
COMPASS BOX, « <i>Hedonism</i> », <i>Blended, Écosse</i>	22 €
GLENMORANGIE, « <i>Nectar d'Or</i> », <i>Single Malt, Écosse</i>	17 €





COGNAC

GODET, N°1	20 €
BOURGOIN, « Brut De Fût », 2002	27 €
DELAMAIN, « Pale & Dry »	23 €
DELAMAIN, « Pléiade »	30 €

CALVADOS

CHRISTIAN DROUIN VSOP	22 €
-----------------------	------

BAS ARMAGNAC

CHÂTEAU DE BORDENEUVE VSOP	27 €
----------------------------	------

EAU-DE-VIE

HEPP, POIRE WILLIAMS	20 €
HEPP, MIRABELLE D'ALSACE	20 €
HEPP, FRAMBROISE SAUVAGE	22 €

RHUM

PLANTEREY, « Original Dark », Jamaïque / Barbade	20 €
CLÉMENT 15 ANS, Rhum Vieux Agricole, Martinique	25 €
ZACAPA XO, « Solera Gran Reserva Especial », Guatemala	30 €
EMINENTE, « Reserva 7 ans », Cuba	17 €

AMARETTO

ADRIATICO, Italie	17 €
-------------------	------

LIMONCELLO

MAISON GÉNESTINE, « Zeste », France	17 €
-------------------------------------	------

ITALICUS

ROSOLIO DI BERGAMOTTO, Italie	17 €
-------------------------------	------

