



FUGA

Découvrez nos autres adresses

*@laia_restaurant · @fuga_rooftop · @fuga_w_paris · @fuga_space
@francette_restaurant · @riviera_fuga*

Laïa
MONCEAU

Cuisine Méditerranéenne

*La liste des allergènes est disponible sur demande
Prix net - service compris*

FUGA

MONCEAU

FUGA R.

Perché au 12^e étage, découvrez un rooftop d'exception inspiré de Lanzarote. Vue sur la Tour Eiffel, décor envoutant et une programmation musicale tous les vendredis soirs vous attendent en juin !

@fuga_rooftop

FUGA W.

Un lieu chic, raffiné et modulable, idéal pour organiser vos événements privés & profiter d'une programmation tournée autour du vin.

@fuga_w_paris

FUGA SPACE

Un lieu rétro-futuriste pour réinventer vos événements et offrir une programmation placée sous le signe de l'évasion.

@fuga_space

ÉVADEZ-VOUS EN ITALIE

Dans un cadre lumineux et convivial, dégustez une cuisine remplie de soleil avec une carte aux inspirations italiennes et méditerranéennes.

Chez Laïa Monceau, on célèbre la convivialité, la générosité et l'évasion. Un coin d'Italie en plein cœur de Paris !

ENTRÉES

antipasti

Tartare de thon rouge de ligne · 18

Thon rouge, ajo blanco aux agrumes, julienne de poireaux frits, pamplemousse.

Tempura de légumes de printemps · 11

Beignets croustillants de légumes à tremper dans une sauce anchoïade.

Oeuf mollet florentine, épinards · 14

Oeuf mollet label rouge, tombé d'épinards gratinés, crème parmesan, ail des ours.

Salade de poulpe, leche de tigre, fenouil croquant, guanciaie croustillant · 17

Salade croquante de fenouil à l'huile citron, fines tranches de poulpe arrosé de leche de tigre.

Légumes de saison, vinaigrette citron · 13

Légumes de saison frais, colorés et gourmands qui évoluent avec le marché et ses producteurs.

Cannoli de tartare de bœuf, champignons, wasabi 2 pièces · 10

Classique : Pâte à ravioli frit, tartare de boeuf, champignons, notes piquantes de wasabi et cébette

Cannoli tartare aubergines, menthe, pignons 2 pièces · 10

Végétal : Pâte à ravioli frit, aubergines fumée, menthe, pignons

LAÏAZZAS

Dégustez la spécialité de Laïa, de délicieuses pizettes gastronomiques au levain naturel à partager !

Laïazza mortadelle & stracciatella · 18

Mortadelle, stracciatella, roquette, poivre noir, fior di latte

Laïazza truffe noire & champignons rôtis · 19

Fior di latte, crème de truffe noire, ricotta champignons rôtis, ciboulette

Laïazza ventrèche de thon & tomates confites · 18

Ventrèche de thon rouge de ligne, tomates confites, câpres, oignon rouge, fior di latte

Disponibles uniquement au dîner

PÂTES ET RISOTTO

primi

Salade façon césar · 19

Une salade de saison qui reprend les codes de la césar: sucrine, suprême de volaille fermière label rouge, parmesan, croûtons, sauce césar

Raviolis del Plin d'agneau confit, poivrons, jus de thym · 23

Raviolis maison, farce de ragoût d'agneau, arrosé du jus de cuisson parfumé à la coriandre, oignons, poivrons confits

Gnocchis maison pesto verde, citron confit et crumble pistache parmesan · 19

Gnocchis maison, coulis de basilic, points de citron confit, crumble pistache parmesan

Tagliatelles alle vongole · 24

Tagliatelles accompagnées de palourdes de Gironde ouvertes au vin blanc

PLATS

secondi

Daurade sébaste rôtie, légumes primeurs, aioli · 26

Daurade sébaste sauvage de ligne servie rôtie, mélange de légumes glacés, croûtons et aioli pour la gourmandise

Carpaccio de bœuf, câpres frits, pommes de terre confites · 23

Carpaccio de bœuf montbéliarde, câpres frits, salade de saison, pommes de terre confites

Milanaise de volaille fermière, anchoïade, asperges blanches, pommes de terres confites · 27

Milanaise de cuisse de volaille fermière label rouge parfumée au citron, asperges blanches croquantes de chez Mathieu Gabin, mayonnaise miso, pommes de terres sautées ail citron

DESSERTS

dolci

Assiette de fromages · 16

*Assiette de fromages affinés de la maison
Quatrehomme : Rocamadour, morbier, ossau-iraty*

Laïamisù · 11

À déguster seul ou

À partager
4 pers · 34 €

*Le dessert signature, un tiramisù onctueux et
croustillant ponctué d'une touche de fleur de sel*

Tarte aux fraises, petit pois · 11

*La torta della nonna : une tarte fraîche aux
fraises, estragon, sorbet petit pois*

Baba, nage d'agrumes · 10

*Baba moelleux, nage d'agrumes, kumquat, glace
baies de roses*

Cannoli ricotta, pistache · 10

*Tuiles de dentelles en cannoli, crème ricotta,
nappage pistache, citron, pistache croquante*

Café gourmand · 11

Assortiment de 3 douceurs

Glaces et sorbets · 5

Consultez-nous pour les parfums

MENU DE LA SEMAINE

*Un menu unique, renouvelé chaque semaine par
notre chef, pour un voyage pendant votre pause
déjeuner*

Entrée, plat ou plat, dessert · 29

Entrée, plat, dessert · 35

MENU ENFANT

*Parce que les petits aussi peuvent
voyager en Italie !*

Pasta pomodoro

OU

Gnocchis crème de parmesan

Glaces

18

MENU

Le déjeuner du dimanche

ENTRÉES

Légumes de saison à partager, vinaigrette citron · 13

Burrata crémeuse & tomates à partager pour 2 · 32

Tartare de thon rouge de ligne · 18

Salade de poulpe, leche de tigre, fenouil croquant,
guanciaie croustillant · 17

PLATS

Tagliatelles alle vongole · 24

Daurade sébaste rôtie, légumes primeurs, aioli · 26

Poulet rôti label rouge, frites, salade, à partager pour 2 · 60

DESSERTS

Laïamisu · 11

Tarte aux fraises, petit pois · 11

Baba, nage d'agrumes · 10

Cannoli ricotta, pistache · 10

Café gourmand · 11

Glaces & sorbets · 5

CARTE BOISSONS

FUGA

Découvrez nos autres adresses

[@laia_restaurant](#) · [@fuga_rooftop](#) · [@fuga_w_paris](#) ·
[@fuga_space](#) [@francette_restaurant](#) · [@riviera_fuga](#)



Rejoignez notre communauté dédiée au vin
[@cella_fuga_club](#)

*Prix nets TTC service
compris*

BOISSONS CHAUDES

KAWA • TORRÉFACTEUR PARISIEN • BIO

Espresso	3.5
Ristretto	3.5
Allongé	3.5
Américano	3.5
Double Espresso	6
Noisette	4
Cappuccino	7
Latte	7
Chocolat chaud	7
Thés & Infusions Dammann Frères	7
Thé Miss Dammann , thé vert menthe, thé noir Earl Grey, thé vert jasmin, tisane du berger	
Café frappé	7

SOFTS

Archipel Kombucha Feuille de cassis 33cl	7
Coca Cola 33cl	6.5
Coca Zéro 33cl	6.5
Ginger beer Fever Tree 20cl	6.5
Tonic Water Fever Tree 20cl	6.5
Limonade 33cl	7
Perrier 33cl	6
Thé glacé maison 25cl	8

Ici, chaque boisson est une invitation au voyage. Nos boissons sont soigneusement sélectionnées pour vous faire découvrir des saveurs uniques. Cocktails signature, mocktails frais, vins méditerranéens : notre carte célèbre les beaux moments de partage.

JUS DE FRUITS

ALAIN MILLIAT 100% FRUITS FRANÇAIS 25CL

Orange	7
Pomme	7
Pêche	7
Abricot	7
Tomate	7



COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz 28cl	12
<i>Apérol - Belle de Brillet - Campari - Hugo - Lillet Blanc - Lillet Rosé - Italicus</i>	
Mule's 28cl	13
<i>Moscow - London - Jamaican</i>	
Mojito 20cl	13
<i>Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de canne, eau gazeuse, menthe</i>	
French martini 12cl	14
<i>Vodka, liqueur de framboise, ananas</i>	
Cosmopolitan 15cl	14
<i>Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert</i>	
Hemingway Special 12cl	14
<i>Rhum Blanc, Maraschino, jus de Pamplemousse, citron vert</i>	
Old Fashioned 7cl	14
<i>Bourbon, angostura bitter, sirop de sucre</i>	
Negroni 12cl	14
<i>Gin, Campari, vermouth rouge</i>	
Basilic smash 12cl	14
<i>Gin, jus de citron vert, sirop de sucre, eau pétillante, basilic</i>	
Espresso Martini 12cl	15
<i>Vodka, Kahlua, espresso, sirop de sucre</i>	
Sour 12cl	15
<i>Whisky, Amaretto, Pisco</i>	
Cucumber Gimlet 12cl	15
<i>Gin, jus de citron vert, sirop de sucre, concombre, menthe</i>	
Pornstar Martini 12cl	16
<i>Vodka, jus de Passion, vanille, citron vert (shot de Prosecco)</i>	
White Lady 12cl	15
<i>Gin, Cointreau, jus de citron jaune, sirop de sucre</i>	
Caipirinha 15cl	13
<i>Tequila Don Julio, jus de citron vert, sirop d'agave, citrons verts</i>	
Margarita 15cl	14
<i>Tequila Don Julio, Cointreau, jus de citron vert</i>	

SPIRITUEUX

Vodkas	4cl
Belvedere	16
<i>France</i>	
Grey Goose	16
<i>France</i>	
Tequilas	4cl
Don Julio Blanco	14
<i>Mexique</i>	
Don Julio Reposado	16
<i>Mexique</i>	
Cognac	4cl
Hennessy VS	14
<i>France</i>	
Martell VSOP	18
<i>France</i>	
Digestifs	4cl
Limoncello	10
<i>Italie</i>	
Get 27	10
<i>France</i>	
Amaretto Disaronno	10
<i>Italie</i>	
Grappa	10
<i>Italie</i>	
Génépi Pères Chartreux	11
<i>France</i>	
Chartreuse Jaune	14
<i>France</i>	
Chartreuse Verte	15
<i>France</i>	
Bas Armagnac Laubade VSOP	18
<i>France</i>	
Liqueur de citron ou Abricot	18
<i>Domaine Roulot</i>	
<i>France</i>	
Liqueur clémentine Napoléon	11
<i>Corse</i>	

BIÈRES

Pressions

	25cl	50cl
Bière FUGA, Blonde East Paris, France	5	9
Bière FUGA, IPA Barge du Canal, France	6	11

Bouteilles 33cl

Pietra ambrée, Corse		8
Colomba Pietra Blanche, Corse		8
1664 sans alcool		7

LES EAUX

Aquachiara, eau filtrée

Eau pétillante 1L	3.5	
Eau plate 1L	3	

VINS AU VERRES

Effervescents

	12cl	75cl
DOCG Valdobbiadene Prosecco Brut Le Colture Fagher Glera	11	60
AOP Champagne "Carte d'Or" Champagne Drappier Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	16	89

Blancs

	12cl	75cl
Vin de la semaine A découvrir en demandant à votre serveur	10	
IGP Pays d'Oc "Le Blanc" By Fuga - 2024 Chardonnay	8	37

Vermentino di Sardegna Giba - 2024 Verdejo	9	42
--	---	----

Penedès Can Sumoi - 2023* Xarel-Lo	11	58
------------------------------------	----	----

Rouges

	12cl	75cl
Vin de la semaine A découvrir en demandant à votre serveur	10	
VDF "Le Rouge" By Fuga - 2024 Grenache, Cinsault	8	37
DOC Rioja Tempranillo Bideona - 2022 Tempranillo, Mazuelo, Grenache noir	9,5	49
Dolcetto d'Alba Guiseppe Domenico Vajra - 2023 Dolcetto	11	59

Rosés

	12cl	75cl
AOP Côtes de Provence "Le Rosé" By Fuga - 2024 Cinsault, Grenache Gris, Syrah	8	37
AOP Côtes de Provence Rosé Château la Mascaronne - 2023 Grenache noir, Grenache Gris	10.5	58

SPIRITUEUX

Ajoutez un soft pour 2€

Apéritifs

Ricard 2cl	6
Martini 7cl Blanco / Rosso	6
Campari 7cl	6
Porto rouge 10cl	9

Whiskys

Bourbon Four Roses Étas-Unis	4cl 12
Monkey Shoulder Écossais	14
Bulleit Bourbon États-Unis	16
Haute Glasse Single Malt Organic Whisky France	23

Rhums

Diplomatico Reserve Venezuela	4cl 13
Bumbu Original Barbados	13
3 Rivières VSOP Martinique	16
Plantation X0 Barbados	18
Zacapa 23 ans Guatemala	19

Gins

Citadelle France	4cl 12
Tanqueray NO.10 Royaume-Uni	18
Tanqueray Dry Gin Royaume-Uni	13
Gin Malfy Italie	14
Hendrick's Écosse	14
Monkey 47 Allemagne	21

Mezeals

Del Maguey Vida Mexique	4cl 16
----------------------------	-----------

COCKTAILS CREATIONS

Rosso Royal 16cl 18

Champagne Drappier Brut "Carte d'Or",
Chambord, gin, purée de fraise,
citron jaune, sirop de vanille,
poivre, menthe

Coco Dolce 12cl 16

Cocktail fat wash coco
Rhum blanc, rhum ambré, huile de
coco, jus de citron vert, lait de
coco, sirop d'orgeat, copeaux de coco
torrifiés

Oro Alto 9cl 17

Tequila reposado, cointreau, génépi,
spray d'absinthe, orange bitter,
sirop d'agave

Rosa Fresca 20cl 16

Vodka infusée rhubarbe, jus de citron
jaune, sirop de rhubarbe / basilic,
jus de cranberry, eau pétillante

Rubino Velato 10cl 17

Cocktail clarifié au lait entier
Gin, Chambord, jus de cranberry,
purée de mûres, jus de citron jaune,
sirop de sucre

MOCKTAILS

Des mocktails portés par la fraîcheur
des fruits et la richesse des saveurs
estivales.

Spritz Necense 28cl 9

Infusion de Gentiane sauvage, orange
amère, herbes aromatiques et épices

Fruits rouges 25cl 9

Fraise, cranberry, hibiscus, citron vert

Exotique 25cl 9

Ananas, fruit de la passion, citron vert,
sirop de canne

Acide 25cl 9

citron jaune, cranberry, sirop de
citron, eau pétillante

Amer 25cl 9

Pamplemousse, citron vert, sirop de
citron, eau pétillante

SPIRITUEUX

Apéritifs

Ricard 2cl	6
Martini 7cl Blanco / Rosso	6
Campari 7cl	6
Porto rouge 10cl	9

Whiskys

Bourbon Four Roses États-Unis	4cl	12
Monkey Shoulder Écossais	14	
Bulleit Bourbon États-Unis	16	
Haute Glasse Single Malt Organic Whisky France	23	

Rhums

Diplomatico Reserve Venezuela	4cl	13
3 Rivières VSOP Martinique	16	
Plantation XO Barbados	18	
Zacapa 23 ans Guatemala	19	

Gins

Citadelle France	4cl	12
Hendrick's Écosse	14	
Tanqueray Dry Gin Royaume-Uni	13	
Tanqueray NO.10 Royaume-Uni	18	
Gin Malfy Italie	14	
Monkey 47 Allemagne	21	

Mezcals

Del Maguey Vida Mexique	4cl	16
----------------------------	-----	----

Vodkas

Belvedere France	4cl	16
Grey Goose France	16	

Tequilas

Don Julio Blanco Mexique	4cl	14
Don Julio Reposado Mexique	16	

Cognac

Hennessy VS France	4cl	14
Martell VSOP France	18	

Digestifs

Limoncello Italie	4cl	10
Get 27 France	10	
Amaretto Disaronno Italie	10	
Grappa Italie	10	
Génépi Pères Chartreux France	11	
Chartreuse Jaune France	14	
Chartreuse Verte France	15	
Bas Armagnac Laubade VSOP France	18	
Liqueur de citron Domaine Roulot France	18	
Liqueur d'abricot Domaine Roulot France	18	
Liqueur clémentine Napoléon Corse	11	

Notre carte des vins met en avant une sélection, allant des classiques français aux découvertes d'Italie et d'Espagne.

Elle propose une diversité d'appellations et de cépages, avec une attention particulière aux vins d'artisans vignerons et aux terroirs d'exception.

VINS AU VERRE

LES EFFERVESCENTS

	12c1	75c1
Valdobbiadene Prosecco Brut Le Colture Fagher <i>Glera</i>	11	58
Champagne Drappier "Carte d'Or" <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	16	89



LES VINS BLANCS

	12c1	75c1
IGP Pays d'Oc "Le Blanc" By Fuga - 2024* <i>Chardonnay</i>	8	37
Vermentino di Sardegna Giba - 2024 <i>Vermentino</i>	9	42
Penedès Can Sumoi - 2023* <i>Xarel-Lo</i>	11	58

LES VINS ROUGES

	12c1	75c1
VDF "Le Rouge" By Fuga - 2024* <i>Grenache, Cinsault</i>	8	37
Rioja Tempranillo Bideona - 2022 <i>Tempranillo</i>	9.5	49
Chianti Classico <i>Dolcetto</i>	11	59

LES VINS ROSÉS

	12c1	75c1
Côtes de Provence "Le Rosé" By Fuga - 2024  <i>Cinsault, Grenache gris, Syrah</i>	8	37
Côtes de Provence rosé Château la Mascaronne - 2023  <i>Grenache noir, Grenache Gris</i>	10.5	58

VINS ROUGES D'EXCEPTIONS

Bourgogne

	75c1
Gevrey-Chambertin Ostrea Trapet - 2017*	163
Volnay Dominique Lafon - 2020	178
Vosne Romanée 1er Cru "En Orveaux" Domaine Mongeard-Mugneret - 2018	218

Vallée du Rhône

	75c1
Cornas Domaine Auguste Clape - 2017	224
Saint-Joseph Domaine Gonon - 2017*	230
Côte-Rôtie "Les Grandes Places" Domaine Jean-Michel Gerin - 2013	265

Bordeaux & Sud-Ouest

	75c1
Saint-Julien Clos du Marquis - 2007	213
Pauillac Grand Puy Ducasse - 2005	221

Vallée de la Loire

	75c1
Sancerre "Herses" Domaine Matthias Planchon - 2021*	125

VINS BLANCS D'EXCEPTIONS

Bourgogne

	75cl
Meursault Domaine des Comtes Lafon - 2021	191
Puligny-Montrachet 1er cru Clavoillon Domaine Leflaive - 2016*	234
Chassagne-Montrachet "Les Houillères" Domaine Benoit Ente - 2022	289
Bourgogne Chardonnay Domaine Arnaud Ente - 2019	340

Bordeaux & Sud-Ouest

	75cl
VDF "Les Jardins de Babylone" sec Domaine Didier Dagueneau - 2020	160

Vallée de la Loire

	75cl
VDF Pur Sang Didier Dagueneau - 2022	218

EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE

	75cl	1.5L
Champagne Drappier Brut "Carte d'Or"	89	184
Champagne Brice Brut Nature "Héritage E.P"	102	
Champagne Drappier Brut Nature	105	214
Champagne Drappier Rosé de Saignée	107	
Champagne Bérêche & fils Brut Réserve	115	
Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve	121	
Champagne Bollinger Special Cuvée	138	

AUTRES EFFERVESCENTS

	75cl
Moscato d'Asti "Canelli" l'Armangia - 2024	50
Crémant de Bourgogne Domaine Thibert - 2019	57
Valdobbiadene Prosecco Brut Le Colture Fagher	58
Montlouis-sur-Loire "Triple Zéro" La Taille aux Loups*	65

VINS ROSÉS

Côtes de Provence "Le Rosé" By Fuga - 2024*	37
Côtes de Provence "Grand Classique Rosé" Domaine Gavoty - 2024*	44
Corse Figari "Petit Clos" rosé Clos Canarelli - 2024*	51
Côtes de Provence rosé Château la Mascaronne - 2024*	58
Bandol rosé Domaine de Terrebrune - 2023*	63

VINS BLANCS

Bourgogne

	75cl	150cl
Bourgogne Aligoté Domaine Sylvain Pataille - 2023	49	107
Bourgogne Côte d'Or Frédéric Leprince - 2022	64	
Chablis Domaine Grossot - 2023*	68	142
Rully 1er Cru "Marissou" Domaine Saint-Jacques - 2021	86	

Vallée du Rhône

	75cl
Côtes du Rhône "Reserve" Famille Perrin - 2024*	34
VDF "Traboules" Maison Clusel-Roch - 2023*	49
Crozes-Hermitage "Le Jardin" Le Vieux Mûrier - 2023*	65

Provence & Corse

	75cl
Patrimoine Clos de Bernardi - 2024	48
Muscat-du-cap-Corse Clos de Bernardi - 2024 (<i>vin doux naturel</i>)	48
Côtes de Provence blanc Château La Mascaronne - 2023*	56
IGP Ile de Beauté "Cuvée YL" Domaine Yves Leccia - 2023*	60
Bandol Domaine de Terrebrune - 2023*	78
Corse Figari "Clos Blanc" Clos Canarelli - 2023*	91
Palette Château Simone - 2017*	108
VDF "Diplomate d'Empire" Comte Abbatucci - 2022*	125

VINS ROUGES

ITALIE

	75cl
Sangiovese Rubicone "Abstractum" Medici Ermete - NM	34
Montepulciano d'Abruzzo Farnese Fantini - 2023	39
Terre Siciliane "Nero d'Avola" Funaro - 2024*	51
Dolcetto d'Alba G.D. Vajra - 2023	59
Chianti Classico Tenuta di Bibbiano - 2021*	71
Terre Siciliane "Hierà" Carlo Hauner - 2022	95

ESPAGNE

	75cl
VDE "Les Maiols Celler" Joan d'Anguera - NM	38
Rioja Tempranillo Bideona - 2022	49
Bierzo "Quite" Veronica Ortega - 2017*	53
Valdeorras "A Portela" Alberto Orte - 2016	64
Manchuela "Salía" Finca Sandoval - 2022	68
Valdeorras "Escalada Do Sil" Alberto Orte - 2021	93

VINS ROUGES

Languedoc - Roussillon

75c1

VDF Grenache & Cinsault "Le Rouge" By Fuga - 2024*	37
Cucugnan "Altura 350" Domaine Peter Sichel - 2022	39
Faugères "Aksou" Mas Lou - 2022*	48
Côtes du Roussillon "Les Millières" Domaine Gardiès - 2022*	61

Bordeaux & Sud-Ouest

75c1

Saint-Emilion Grand Cru Château Cartier - 2022*	64
Pessac-Léognan Les Hauts de Smith - 2017	85
Saint-Estephe Pagode de Cos - 2017	120

Vallée de la Loire

75c1

Saumur "La Renière" Domaine la Renière - 2023*	46
Cheverny "Envol" Domaine des Huards - 2022*	54
Chinon "Gabare" Domaine Grosbois - 2021*	65
Sancerre "Osmoze" Domaine Denizot - 2023*	70

VINS BLANCS

Languedoc & Roussillon

75c1

IGP Pays d'Oc Sauvignon "Kate" Aubert & Mathieu - 2024*	34
IGP Pays d'Oc Chardonnay "Le Blanc" Fuga - 2024*	37
IGP Côtes Catalanes "Jasse" Domaine Gauby - 2023*	59
Languedoc "Strate" Clos Constantin - 2023*	62
Côtes du Roussillon "Les Glacières" Domaine Gardiès - 2023*	65

Bordeaux & Sud-Ouest

75c1

Jurançon Sec "Les Mille Pieds" Le Bois Sacré - 2022*	59
Jurançon "Le Tablier d'Elise" Le Bois Sacré - 2020* (moelleux)	62
Pessac-Léognan "La Croix de Carbonnieux" Château Carbonnieux - 2023	71
Sauternes "Carmes de Rieussec" Château Rieussec - 2021	87

Vallée de la Loire

75c1

Muscadet Sèvre et Maine "Clos Armand" Les Vignes de Saint-Vincent - 2022*	42
Saumur "La Cerisaie" Domaine la Renière - 2023*	46
Pouilly Fumé "Petit F" Domaine Michel Redde - 2023*	55
Touraine Amboise "Clocher" Domaine Bonnigal-Bodet - 2023*	58
Sancerre "Osmoze" Domaine Denizot - 2023*	65
Montlouis-sur-Loire "Clos du Breuil" Domaine François Chidaine - 2023*	84
Savennières Roche aux Moines Domaine aux Moines - 2022*	91

VINS BLANCS

ITALIE

	75cl
Trebbiano Rubicone "Abstractum" Medici Ermete - NM	34
Vermentino di Sardegna Giba - 2024	42
Terre Siciliane "Inzolia" Funaro - 2024*	51
Sicilia "SP68" Domaine Arianna Occhipinti - 2023*	72
Sicilia "Carjcantì" Domaine Gulfi - 2020*	112

ESPAGNE

	75cl
Verdejo Bodegas Recuero Martinez - 2023	34
Castilla-León "Cantayano" Cantalapiedra - 2023*	45
Rioja Bideona Viura de Cabezadas - 2021	47
Penedès Can Sumoi - 2023*	58
Rias Baixas "Leirana" Bodegas Forjas del Salnes - 2023	60
Bierzo "Llorona" Veronica Ortega - 2022*	89

VINS ROUGES

Bourgogne

	75cl	150cl
Bourgogne Pinot Noir Bernard Moreau - 2023	45	
Hautes-Côtes-de-Nuits "Louis Auguste" David Duband - 2022	64	
Marsannay Domaine Sylvain Pataille - 2023	98	198
Monthélie 1er Cru "Les Duresses" Domaine des Comtes Lafon - 2021	117	

Vallée du Rhône

	75cl
Côtes du Rhône "Reserve" rouge Famille Perrin - 2022*	34
Coteaux du Lyonnais "Traboules" rouge Maison Clusel-Roch - 2023	43
Crozes-Hermitage "Les Saviaux" Domaine Le Vieux Mûrier - 2023*	65
Gigondas "Cuvée Tradition .1871" Domaine Gour de Chaulé - 2022	78
Châteauneuf-du-Pape Domaine Mayard - 2023*	109

Provence & Corse

	75cl
Côtes de Provence "Grand Classique Rouge" Domaine Gavoty - 2022*	44
Patrimoine Clos de Bernardi 2023*	48
IGP Ile de Beauté "Cuvée YL" Domaine Yves Leccia - 2023*	58
Bandol Domaine de Terrebrune - 2020*	83
Corse Figari "Clos Rouge" Clos Canarelli - 2022*	88
IGP Ile de Beauté "Initiale" Domaine Zuria - 2023	102
Palette Château Simone - 2023*	110