PAVYLON

LA CAVE

EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

Carte mise à jour le 1er novembre 2026

Sélection évolutive selon les disponibilités de notre cave

Nos vins peuvent contenir des sulfites, ainsi que des traces d'œuf ou de lait.
Merci de vous rapprocher de notre équipe en cas d'allergie.
Tous nos vins sont AOP, sauf mention contraire.
Verre 15 cl / Bouteille 75 cl / Magnum 150 cl

T.V.A. et service compris

« LE VIN COMME CONVERSATION »

À Pavyllon Paris, la sommellerie s'affranchit des codes pour devenir complice. Derrière notre comptoir, nous avons imaginé une carte vivante, où les plus grands crus dialoguent avec des domaines confidentiels, guidés par une seule priorité : le plaisir immédiat. Une sélection précise, pensée pour accompagner avec justesse chaque recette du Chef Yannick Alléno.

VIN AU VERRE

LES VINS BLANCS *(15cl)*

IGP Gard "Viognier", Château de Campuget	*2025*	7
Crozes-Hermitage, Domaine Colombier	*2024*	15
Alsace Riesling "Kottabe", Domaine Josmeyer (En Magnum)	*2024*	21
Bourgogne, Domaine Bruno Colin	*2023*	22
Afrique du Sud, Hemel-en-Aarde Valley, Chardonnay, Hamilton Russell	*2023*	39
Puligny-Montrachet "Les Levrons", Domaine Berthelemot	*2024*	39
Hermitage "Chante-Alouette", Domaine Chapoutier	*2023*	41
Grèce, Vin des Cyclades "Asyrtiko", Clos Stegasta	*2023*	65

GRANDS VERRES *(5cl · 10cl · 15cl)*

Pessac-Léognan, La Clarté de Haut-Brion *2020*
5cl : 31 10cl : 62 15cl : 92

Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Folatières", Domaine des Lambrays *2018*
5cl : 63 10cl : 126 15cl : 190

DIALOGUE DE TERROIRS & DE CÉPAGES

Nous avons imaginé des parcours sensoriels en deux temps. Une invitation à saisir l'instantané d'une région ou la singularité d'un millésime à travers une dégustation comparative de 10 cl par verre.

ÉLOGE À LA BOURGOGNE

Bourgogne, Domaine Bruno Colin 2023
&
Puligny-Montrachet "Les Levrons", Domaine Berthelemot 2024
50 (2 verres de 10 cl)

T.V.A. et service compris

LES VINS ROUGES *(15cl)*

Chinon "Les Trois Piliers", Domaine des Bernards	*2023*	13
Crozes-Hermitage "Mise en Bouche", Emmanuel Darnaud	*2021*	13
Bordeaux, Esprit de Pavie	*2019*	15
Morey-Saint-Denis, Domaine Alain Michelot	*2023*	36
États-Unis, Sonoma Coast, Kutch	*2023*	38
Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes", Domaine Rossignol-Trapet	*2023*	46
Côte-Rôtie "Schistes", Domaine Clusel-Roch	*2020*	46

GRANDS VERRES *(5cl · 10cl · 15cl)*

Beaune 1er Cru "Clos des Mouches", Maison Joseph Drouhin *2017*
5cl : 22 10cl : 43 15cl : 65

Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé A, Château Figeac *2019*
5cl : 47 10cl : 95 15cl : 140

DIALOGUE DE TERROIRS & DE CÉPAGES

Nous avons imaginé des parcours sensoriels en deux temps. Une invitation à saisir l'instantané d'une région ou la singularité d'un millésime à travers une dégustation comparative de 10 cl par verre.

PINOT NOIR : FINESSE BOURGUIGNONNE

Morey-Saint-Denis, Domaine Alain Michelot 2023
&
Beaune 1er Cru "Clos des Mouches", Maison Joseph Drouhin 2017
70 (2 verres de 10 cl)

T.V.A. et service compris

LES VINS DOUX *(10cl)*

Banyuls Traditionnel "Céleste", Maison Parcé frères		16
Slovaquie, Riesling, Château Bela	*2020*	20
Rivesaltes, Hors d'Âge Ambré, Domaine Vaquer		25
Portugal, Porto "Colheita", Martha's	*2007*	28
Italie, Vino Santo, Da Vinci (50cl)	*2012*	35
Portugal, Madère 10 ans, Pereira d'Oliveira		37
Sauternes, Château Guiraud	*2005*	50
Portugal, Porto "Vintage", Ramos Pinto	*1997*	50
Portugal, Madère Colheita "Malvoisie", Pereira d'Oliveira	*2009*	59

T.V.A. et service compris

LES BULLES & SAKÉS

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS *(75cl)*

Moët & Chandon, Brut Impérial		140
Moët & Chandon, Grand Vintage *dégorgé en février 2024*	*2016*	260
Moët & Chandon, Grand Vintage Rosé *dégorgé en février 2022*	*2015*	270
Waris-Larmandier, "Particules Crayeuses", Blanc de Blancs *dégorgé en juin 2025*		160
Pierre Paillard, "Les Parcelles", Bouzy Grand Cru, Blanc de Noirs	*2019*	150
Crémant d'Alsace "Brut Nature Rosé", Domaine Weinzaepfel		85
Corse, VMQ "Avvizzà", Extra Brut	*2024*	90

SAKÉS - DASSAI *(72cl)*

Dassai 45 Sparkling, Asahi Shuzo (36cl) *Préfecture de Yamaguchi, riz : Yamadanishiki*	85
Dassai Dex 45 Junmai Daiginjo, Asahi Shuzo *Préfecture de Yamaguchi, riz : Yamadanishiki*	130
Dassai "Future-with Farmers", Asahi Shuzo *Préfecture de Yamaguchi, riz : Yamadanishiki*	790

LES VINS BLANCS *(75cl)*

Sancerre, Domaine Fleuriet	*2019*	90
Anjou, Domaine Thibaud Boudignon	*2024*	90
Saumur, Domaine Guiberteau	*2023*	110
Bourgogne Aligoté, Domaine Anne Boisson	*2022*	95
Chablis, Domaine Jean-Paul & Benoît Droin	*2023*	110
Meursault "Chevalières", Domaine Xavier Monnot	*2023*	240
Chassagne-Montrachet, Domaine Moingeon	*2024*	240
Pessac-Léognan, La Clarté de Haut-Brion	*2020*	440
IGP Gard "Viognier", Château de Campuget	*2024*	35
Condrieu "Lône", Domaine Julien Pilon	*2023*	160

LES VINS ROUGES *(75cl)*

Bourgogne, Domaine Paul Pillot	*2022*	100
Chambolle-Musigny, Domaine Hudelot-Baillet	*2023*	230
Mercurey "Les Rochelles", Domaine Mia	*2022*	120
Côtes-du-Rhône "Petit Ours", Domaine Matthieu Barret	*2023*	60
Saint-Joseph, Domaine Monier-Perréol	*2023*	110
Cornas "Terre Brûlée", Domaine Lionnet	*2022*	150
Bordeaux "Cuvée Les Truffiers", Château Marjosse	*2018*	80
Bordeaux Côtes-de-Castillon, Domaine de l'A	*2019*	150
Pessac-Léognan, La Parde de Haut-Bailly	*2017*	140
Clos du Marquis	*2017*	240
Terrasses du Larzac, Château la Sauvageonne	*2016*	130
Sonoma Coast, Kutch	*2021*	200
Willamette Valley, "Pinot Noir", Nicolas-Jay	*2015*	280

T.V.A. et service compris