

Servi au verre 12 cl €

CHAMPAGNE

Jacques Lassaigne Blanc de Blancs Les vignes de Montgueux.		24
Bruno Paillard - Rosé		28
Alfred Gratien - Cuvée Paradis		38
Pommery – Louise	1999	40

VIN BLANC

Sancerre - Florès - V. Pinard	2010	14
Puligny-Montrachet – Château de Puligny-Montrachet	2008	35
Saint-Joseph - Saint-Pierre – Y. Cuilleron	2009	22
Côtes de Provence - Clarendon - Domaine Gavoty	2007	20
Jurançon Sec - Cuvée Marie - C. Hours	2009	10
Côtes du Jura – Fleur de Marne « La Bardette » - A. Labet	2007	16

VIN ROUGE

Chambolle Musigny – Clos du Village – A. Guyon	2006	30
Volnay 1 ^{er} Cru - Brouillards – Roblet Monnot	2007	35
Vin De Pays de L'Herault - Domaine Mas Laval	2009	18
Cornas - Domaine Clape	2005	33
Côte-Rôtie – Gallet Blanc – F. Villard	2007	35
Château Poujeaux - Moulis-en-Médoc	2006	25

Servi au verre 8 cl €

VIN DE DESSERT

Moascato d' Asti – La Spinetta	2010	10
Malvasia Delle Lipari Passito - F. Fenech	2007	32
Moscato di Trani - Torrovento	2007	18
Klein Constantia - Sauvignon Blanc Botrytis	2005	35
Banyuls - Galatéo - Coume Del Mas	2009	16
Golser Strohwein - Vin de Paille - Cabernet Sauvignon	2007	40

PORTO

Burmester - Late Bottled Vintage	2003	18
Taylor's - 20 ans d'âge		30
Taylor's - 40 ans d'âge		110

MADERE

Henriques& Henriques - Verdehlo - 10 ans		24
Barbeito - Bual Old reserve - 10 ans		30
Barbeito - Malvoisie Spécial Reserve - 20 ans		45