

COCKTAILS

Sous l'impressionnante coupole Soufflot de 32 mètres de haut, les barmen du bar Le Dôme vous font découvrir leurs créations.

Under the impressive keystone of 32 meters, brainchild of architect Soufflot, the bartenders of Le Dôme bar make you discover their signature cocktails.

CATHÉDRALE SAINT-PAUL 20 € 20 cl Gin Plymouth, fino sherry, sirop de thé menthe et chocolat, citron, bitter orange <i>Gin Plymouth, fino sherry, green tea and chocolate syrup, lemon, bitter of orange</i>	LE DÔME 22 € 20 cl Vodka Absolut Elyx, sirop de praline, citron, blanc d'oeuf, champagne <i>Vodka Absolut Elyx, praline syrup, lemon, white agg, Champagne</i>
DÔME DE SAINT-PIERRE 20 € 22 cl Bitter Sirene, Aperitivo, Amaro, orange sanguine gazéifiée <i>Nardini Acqua di Cedro, Aperitivo, Amaro, sparkling blood orange</i>	DÔME DE GENBAKU 22 € 22 cl Shōchū infusé au matcha, jus de kalamansi, baie de sansho, jus de citron, tonic matcha <i>Shōchū infused with matcha, kalamansi juice, sansho Japanese pepper, lemon juice, tonic matcha</i>
PANTHÉON 20 € 20 cl Vodka Absolut Elyx, liqueur St-Germain, thé blanc, sirop de champagne Blanc de blancs, citron jaune <i>Vodka Absolut Elyx, St-Germain liqueur, white tea, syrup of Blanc de blancs Champagne, lemon</i>	DÔME DE QUITO 22 € 23 cl Rhum Havana, fruit de la passion, ananas, falernum, citron vert, absinthe Pernod <i>Rhum Havana, passion fruit, pineapple, falernum, lime, absinthe Pernod</i>
UMEMI 21 € 12 cl Whisky japonais, Ume Sake, Bitter rhubarbe <i>Japanese whisky, Ume Sake, rhubarb Bitter</i>	



DIAMOND
ANNIVERSARY
a celebration of travel

INTERCONTINENTAL 75 22 € 20 cl Gin Botanist, jus de citron, sirop de miel, Champagne Piper-Heidsieck <i>Botanist gin, lemon juice, honey syrup, Piper-Heidsieck Champagne</i>	FLOWER 75 22 € 20 cl Gin Roku, liqueur de sureau St-Germain, sirop de rose, jus de citron, Champagne rosé <i>Roku gin, St-Germain elderflower liqueur, rose syrup, Champagne rosé</i>
---	---

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
*The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.
Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*

MOCKTAILS



23 Cl

17 €

THÉÂTRE ROYAL GUELIZ MARRAKECH

Thé vert, citronnelle, sirop de miel, citron vert
Green tea, lemongrass, honey syrup, lime

FROM THE GARDEN

Thé Rooibos, sirop de pêche, jus de citron
Rooibos tea, peach syrup, lemon juice

ÉGLISE CANDELARIA DU BRÉSIL

Jus de passion, sudachi, sirop de coco, ginger
beer
*Passion fruit juice, sudachi, coconut syrup,
ginger beer*

GUKHOE DE CORÉE DU SUD


Jus de pamplemousse, sirop de canelle et
gingembre, jus de citron, tonic à l'hibiscus
*Grapefruit juice, cinnamon and ginger syrup,
lemon juice, tonic hibiscus*



DIAMOND
ANNIVERSARY
a celebration of travel

APPLE 75

Jus de pomme, jus de citron, sirop de miel,
Schweppes Premium Tonic
*Apple juice, lemon juice, honey syrup,
Schweppes Premium Tonic*



CHAMPAGNE

À LA COUPE

CHAMPAGNE BY THE GLASS

BRUT

12 Cl

Lombardi Brut Cuvée Axiome

19 €

Deutz Brut

22 €

ROSÉ

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse

21 €

Deutz Rosé

24 €

BLANC DE BLANCS

RSRV Mumm Grand Cru Blanc de Blancs, 2013

28 €

PRESTIGE

Amour de Deutz, 2010

36 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.

Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

ROSÉ

12 €

Côtes-de-Provence, Cuvée Prestige, Château Minuty, 2020

10 €

Côtes-de-Provence, Cru Classé 'Lampe de Méduse',
Château Sainte Roseline, 2018

11 €

BLANC

Mâcon-Villages, Domaine Le Grappin, 2019

12 €

Crozes-Hermitage 'Cour de Récré', François Vaillard, 2020

14 €

Sancerre, Domaine Vacheron, 2020

16 €

ROUGE

Crozes Hermitage, Domaine Laurent Combier, 2020

12 €

Morgon 'Corcelette', Domaine Grégoire Hoppenot, 2020

14 €

Savigny-Lès-Beaune 1er Cru 'Les Marconnets', Vincent Girardin, 2016

18 €

LIQUOREUX

Côteaux du Layon, Château du Breuil, 2019

12 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.

Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



APÉRITIFS

APERITIVO

Suze Suze	5 Cl	8 € 15°	Martini blanc White Martin	7 Cl	10 € 14,4°	Cocchi Cocchi vermouth	7 Cl	11 € 16°
Pastis 51 Pastis 51	5 Cl	10 € 45°	Martini Rouge Red Martini	7 Cl	10 € 14,4°	Antica Formula Antica Formula	7 Cl	12 € 16,5°
Ricard Ricard	5 Cl	10 € 45°	Lustau blanc White Lustau	7 Cl	11 € 15°	Kir Royal Crème de cassis and Champagne	12 Cl	20 € 45°
Campari Campari	7 Cl	10 € 25°	Lustau rouge Red Lustau	7 Cl	11 € 15°			
Lillet Lillet	7 Cl	10 € 17°	Kir Crème de cassis and white wine	12 Cl	12 €			



BIÈRES

BEERS

	25 Cl	50 Cl	BOUTEILLE BOTTLED	33 Cl
PRESSION DRAFT Grimbergen blonde 6,7° Grimbergen blond	9 €	16 €	Grimbergen blonde 6,7° Grimbergen blond	10 €
Ninkasi blonde 4° Ninkasi blond	9 €	16 €		

NINKASI - BRASSEUR LYONNAIS DEPUIS 1997

NINKASI - LYON BREWER SINCE 1997

Bouteille 33Cl - Bottled 33Cl

BLONDE BLOND Miel, notes fruitées Honey, fruity notes	10 € 4°	INDIAN PALE INDIAN PALE Agrumes, fruits blancs Citrus fruits, white fruits	10 € 5,4°
BLANCHE WHITE Céréales, litchi Cereals, lychee	10 € 4,8°	TRIPLE TRIPLE Céréales, fruits compotés Cereals, fruit compote	10 € 8,4°



APPIE BRUT

12 €
4,7°

APPIE POIRÉ

12 €
4,1°



**ANDRESEN WHITE
10 ANS**

Raisin frais, fruits secs
Fresh grapes, dried fruit

17 €
20°

GRAHAM'S 20 ANS

Agrumes, amandes grillées
Citrus fruit, roasted almonds

39 €
20°

GRAHAM'S 10 ANS

Cerises confites,
Écorces d'agrumes
Candied cherries, citrus peel

25 €
20°

GRAHAM'S 40 ANS

Caramel, chocolat
Caramel, chocolate

138 €
20°


Supplément soda 4 € (25 cl) – Extra mixer 4€ (25cl)



GINTONIC

5 Cl

CITADELLE France Pink pepper tonic, zeste de citron vert, menthe <i>Pink pepper tonic, lime zest, mint</i>	21 € 44°	TANQUERAY TEN Angleterre - England Schweppes tonic premium, zeste de pamplemousse <i>Schweppes tonic premium, grapefruit zest</i>	23 € 47,3°
ROKU Japon - Japan Fentimans tonic, gingembre, zeste d'orange <i>Fentimans tonic, ginger, orange zest</i>	21 € 43°	G'VINE FLORAISON France Fentimans tonic, citronnelle, zeste de citron <i>Fentimans tonic, lemongrass, lemon zest</i>	23 € 40°
BOTANIST Écosse - Scotland Fentimans tonic, thym, zeste de pamplemousse <i>Fentimans tonic, thyme, grapefruit zest</i>	21 € 46°	MONKEY 47 Allemagne - Germany Fentimans tonic, zeste de pamplemousse <i>Fentimans tonic, grapefruit zest</i>	24 € 47°
STAR OF BOMBAY Angleterre - England Schweppes tonic premium, zeste d'orange <i>Schweppes tonic premium, orange zest</i>	21 € 44°	GIN MARE Espagne - Spain Schweppes tonic premium, thym, romarin <i>Schweppes tonic premium, thyme, rosemary</i>	24 € 42,7°
BEEFEATER 24 Angleterre - England Schweppes tonic premium, zeste de pamplemousse <i>Schweppes tonic premium, grapefruit zest</i>	21 € 45°	NORDES Espagne - Spain Schweppes tonic premium, pomme, menthe <i>Schweppes tonic premium, apple, mint</i>	24 € 40°
PLYMOUTH Angleterre - England Schweppes tonic premium, baies de genièvre, zeste de citron <i>Schweppes tonic premium, juniper berries, lemon zest</i>	21 € 41,2%	MOMBASA Angleterre - England Pink pepper tonic, zeste d'orange, clous de girofle <i>Pink pepper tonic, orange zest, cloves</i>	24 € 41,5°
HENDRICKS Écosse - Scotland Fentimans tonic, concombre, poivre <i>Fentimans tonic, cucumber, pepper</i>	23 € 41,4°	DRUNKEN HORSE Belgique - Belgium Schweppes tonic premium, zeste de citron vert, poivre de Timut <i>Schweppes tonic premium, lime zest, Timut pepper</i>	24 € 42°
OXLEY Angleterre - England Pink pepper tonic, zeste de citron, poivre <i>Pink pepper tonic, lemon zest, pepper</i>	23 € 47°	OLI'GIN France - France Fentimans tonic, romarin <i>Fentimans tonic, rosemary</i>	26 € 41°



VODKA

DÉGUSTATION - TASTING

5 cl

MAMONT VODKA 17 € Russie - Russia Noix de Cèdre, agrumes Cedar nut, citrus fruit	40°	ABSOLUT ELYX 17 € Suède - Sweden Doux et fruité Sweet and fruity	42,3°	BELVEDERE 17 € Russie - Russia Vanille, poivre noir Vanilla, black pepper	40°
LEGEND OF KREMLIN 17 € Russie - Russia Céréales, poivres Cereals, peppers	40°	BELVEDERE BLACK FOREST 17 € Pologne - Poland Céréales, miel Cereals, honey	40°	GREY GOOSE 17 € France - France Frais et floral Fresh and floral	40°



RHUM

DÉGUSTATION - TASTING

5 cl

HAVANA 3 ANS 14 € Cuba Vanille, café Vanilla, coffee	40°	MILLONARIO 19 € Pérou - Peru Cacao, cannelle Cacao, cinnamon	40°	ANGOSTURA 1787 30 € Trinidad et Tobago Trinidad-and-Tobago Fruits secs, caramel Dried fruit, caramel	40°
DON PAPA 17 € Philippines The Philippines Vanille, fruits confits Vanilla, candied fruits	40°	SEVERIN XO 22 € Guadeloupe Fruits tropicaux, boîtes à cigares Tropical fruit, cigar boxes	45°	MOUNT GAY 1703 44 € Barbade - Barbados Chêne, toffee Oak, toffee	40°
HAVANA 7 ANS 19 € Cuba Cacao, vanille, noisette Cocoa, vanilla, hazelnut	40°	NEISSON L'ESPRIT BIO 26 € Martinique Rhum agricole, canne à sucre, citron vert poivre blanc Agricultural rum, sugar cane, lime and white pepper	66°	APPLETON ESTATE 21 49 € Jamaïque - Jamaica Vanille, amande Vanilla, almonds	43°

Supplément soda 4 € (25 cl) - Extra mixer 4€ (25cl)



TEQUILA & MEZCAL

DÉGUSTATION - TASTING

5 cl

AVION SILVER Mexique - Mexico Poivre noir, pamplemousse, ananas <i>Black pepper, grapefruit, pineapple</i>	18 € 40°	CASAMIGOS REPOSADO Mexique - Mexico Boisée, caramel, cacao <i>Woody, caramel, cocoa</i>	24 € 40°	DON JULIO 1942 Mexique - Mexico Menthe poivrée, vanille Bourbon, cardamome <i>Peppermint, vanilla bourbon, cardamom</i>	90 € 38°
MEZCAL AMORES CUPREATA Mexique - Mexico Cuir, herbacés <i>Leather, herbaceous</i>	19 € 41°	CASAMIGOS ANEJO Mexique - Mexico Poivre, caramel <i>Pepper, caramel</i>	26 € 40°		
ALTOS SILVER Mexique - Mexico Acide citrique, herbes <i>Citric acid, herbal</i>	19 € 40°	AVION EXTRA ANEJO Mexique - Mexico Vanille, caramel au beurre salé <i>Vanilla, salted butter caramel</i>	60 € 40°		

Supplément soda 4 € (25 cl) - Extra mixer 4€ (25cl)



SCOTCH & IRISH

DÉGUSTATION - TASTING

5 Cl

CONNEMARA DISTILLERS Irlande Ireland Tourbe, fruits jaunes <i>Peated, yellow fruit</i>	17 € 43°	SCAPA GLANSA Orcades Pêches et poires mûres <i>Tropical peaches and ripe pears</i>	26 € 40°	BALVENIE 14 ANS 30 € CARIBBEAN CASK 43° Speyside Vanille, bois de chêne <i>Vanilla, oak wood</i>
ABERLOUR CASG ANNAMH Speyside Crumble, pêches mûres <i>Crumble, ripe peaches</i>	20 € 48°	LAGAVULIN 16 ANS Islay Tourbe, orge fumé <i>Peated, smoked barley</i>	26 € 43°	BOWMORRE 18 ANS 60 € Islay Sherry, chocolat <i>Sherry, chocolate</i>
OBAN DISTILLERS EDITION Highland Salin, zest orange <i>Salin, orange peel</i>	20 € 43°	DOMAINES DES HAUTES GLACES MOISSONS France Pâte d'amande, agrumes <i>Almond paste, citrus</i>	28 € 44,8°	CHIVAS 25 118 € Speyside 40° Miel de bruyère, fruits frais <i>Heather honey, fresh fruits</i>
CHIVAS 18 Speyside Fruits secs, chocolat noir <i>Dried fruit, dark chocolate</i>	26 € 40°	KNAPPOGUE CASTLE 12 Irlande Ireland Cassonade, vanille boisée <i>Brown sugar, woody vanilla</i>	28 € 40°	



WHISKY JAPONAIS

JAPANESE WHISKY

5 cl

NIKKA FROM THE BARREL

Poivre, chêne, pêche
Pepper, oak, peach

18 €
51,4°

HIBIKI HARMONY

Poire, chêne
Pear, oak

22 €
43°

YAMAZAKI DISTILLER'S RESERVE

Noix de coco, vanille, cannelle
Coconut, vanilla, cinnamon

28 €
43°

HIBIKI 17

Pêche, poire, cannelle
Peach, pear, cinnamon

64 €
43°

HIBIKI 21

Épices, chocolat
Spices, chocolate

106 €
43°



BOURBON & RYE

BOURBON & RYE WHISKEY

5 cl

WOODFORD RESERVE

Vanille, caramel
Vanilla, caramel

17 €
43,2°

KNOB CREEK BOURBON

Epicée, noisette
Spicy, hazelnut

20 €
50°

BULLEIT RYE

Miel et épices
Honey and spices

17 €
45°

HUDSON BABY BOURBON

Mais, caramel
Corn, caramel

22 €
46°

BULLEIT BOURBON

Vanille, praline
Vanilla, praline

17 €
45°

HUDSON MANHATTAN RYE

Vanille, poire
Vanilla, pepper

22 €
46°

Supplément soda 4 € (25 cl) – Extra mixer 4€ (25cl)



EAUX DE VIE

FRUIT BRANDIES

5 Cl

Génépi des Pères Chartreux	12 €	Morand Framboise	20 €
Génépi des Pères Chartreux	40°	Morand Raspberry	43°
Morand Williamine	16 €	Morand Abricot	20 €
Morand Pear	43°	Morand Apricot	43°



LIQUEURS

Kahlúa	7 Cl	12 €	Limoncello	7 Cl	12 €	Grand Marnier	5 Cl	26 €
Kahlúa		20°	Limoncello		30°	Centenaire		40°
Get 27	7 Cl	12 €	Grand Marnier	7 Cl	14 €	Centenary Grand		
Get 27		21°	Grand Marnier		40°	Marnier		
Cointreau	7 Cl	12 €	Adriatico Amaretto	7 Cl	16 €			
Cointreau		40°	Adriatico Amaretto		28°			
Bailey's	7 Cl	12 €	Saint Germain	5 Cl	18 €			
Bailey's		17°	Saint Germain		20°			



CHARTREUSES

Chartreuse verte	5 Cl	18 €	Chartreuse Jaune	5 Cl	18 €	Chartreuse MOF	5 Cl	35 €
Green chartreuse		55°	Yellow Chartreuse		45°	Chartreuse MOF		45°



CALVADOS

5 Cl

BUSNEL VSOP

Cannelle, menthe
Cinnamon, mint

17 €
40°

BUSNEL HORS D'ÂGE 12 ANS

Muscade, coing, vanille, café
Nutmeg, quince, vanilla, coffee

26 €
43°



COGNAC & ARMAGNAC

5 Cl

ARMAGNAC LAUBADE VSOP

Fruits mûrs, vanille, prune
Ripe fruit, vanilla, plum

16 €
40°

HENNESSY XO

Fruits confits, épices, cacao
Candied fruit, spices, cocoa

78 €
40°

ARMAGNAC LAUBADE XO

Écorces d'orange, cannelle,
pains grillés
Orange peel, cinnamon, toast

20 €
40°

MARTELL CHANTELOUP

Miel, abricot, pêche, fruits secs
Honey, apricot, peach, dried fruit

150 €
40°

RÉMY MARTIN VSOP

Vanille, fruits mûres, réglisse
Vanilla, ripe fruit, liquorice

16 €
40°

HENNESSY PARADIS

Épices, finesse
Spices, subtlety

260 €
40°

MARTELL CORDON BLEU

Caramel, épices douces, pain d'épices,
fèves de cacao
Caramel, mild spices, gingerbread, cocoa beans

60 €
40°

LOUIS XIII

Myrrhe, miel, rose séchée, prune,
chèvrefeuille, cuir, figue, fruit de la passion
Myrrh, honey, dried roses, plum, woodbine,
leather, figs, passion fruit

40°

69 € 1 Cl / 170 € 2,5 Cl / 340 € 5 Cl



BOISSONS SANS ALCOOL SOFT DRINKS

EAUX WATER

33 cl 75 cl

Evian	7 €	11 €
Badoit	7 €	11 €
Perrier	7 €	

SODAS SOFT DRINK

9 €

Coca Cola, zero 33 cl	Schweppes Premium Tonic 20 cl
Orangina 25 cl	Schweppes Premium Ginger Ale 20 cl
Sprite 33 cl	Schweppes Premium Ginger Beer 20 cl
Red Bull Energy Drink 25cl	Schweppes Agrume 25 cl

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT FRUIT JUICES ALAIN MILLIAT

**10 €
20 cl**

Pomme Apple	Jus de tomate Tomato juice	Carotte Carrot
Ananas Pineapple	Poire william William pear	
Pêche blanche White peach	Fraise sengana Sengana strawberry	



BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉS

COFFEES

Cafés Gonéo, maison de torréfaction de café lyonnaise.

Coffees from Gonéo, a roasting house of qualitative coffee based in Lyon.

Espresso <i>Espresso</i>	5 €	Mocha <i>Coffee Mocha</i>	9 €	Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	9 €
Ristretto	5 €	Cappuccino	9 €		
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	5 €	Latte <i>Coffee Latte</i>	9 €		
Allongé <i>Lungo</i>	5 €	Café viennois <i>Viennese coffee</i>	9 €		
Noisette <i>Macchiato</i>	6 €	Café frappé <i>Iced coffee</i>	9 €		

THÉS

TEAS

9 €

La Fabrikathé, jeune maison lyonnaise de thé & infusions Bio premium.

From La Fabrikathé, a local tea company specialising in high-quality teas and organic herbal teas.

Thé noir Darjeeling Bio <i>Organic Darjeeling black tea</i>	Thé vert Menthe <i>Mint tea</i>
Thé noir Assam Hattiali TGFOP Bio <i>Organic Assam Hattiali TGFOP black tea</i>	Thé blanc Anji de Chine <i>Anji white tea from China</i>
Thé Oolong Jin Xuan : fleurs blanches, herbe grasse <i>Jin Xuan black tea: white flowers, lush grass</i>	Thé noir Earl Grey Blue <i>Black tea Earl Grey Blue</i>
Thé noir Earl Grey aux agrumes Bio <i>Organic Earl Grey black tea with citrus fruits</i>	Thé vert Jasmin <i>Jasmine green tea</i>
Thé vert Sencha Bio <i>Organic Sencha green tea</i>	

INFUSIONS

HERBAL TEAS

9 €

Rooibos Bio : mangue, menthe, citron <i>Organic rooibos: mango, mint, lemon</i>	Camomille Bio <i>Organic chamomile</i>
Maté, pomme, banane <i>Mate, apple, banana</i>	Tilleul Bio <i>Organic lime tree</i>
Verveine Bio <i>Organic verbena</i>	Thym, citron, romarin <i>Thyme, lemon, rosemary</i>

Supplément chantilly 4 € - Extra whipped cream 4€

Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



CHAMPAGNES

BRUT

	75 Cl	150 Cl
Lombardi Axiome 'Cuvée Brut'	96 €	188 €
Deutz Brut	105 €	194 €
Lombardi, Cuvée Hyménée, 2012	195 €	

ROSÉ

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse	104 €	198 €
Deutz Rosé	138 €	
Louis Roederer Rosé, 2014	146 €	
Veuve Clicquot Rosé, 2006	176 €	

BLANC DE NOIRS

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature, Blanc de Noirs, 2010	152 €	
Lombardi, Blanc de Noirs	178 €	

BLANC DE BLANCS

Louis Roederer Blanc de Blancs, 2013	154 €	
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	162 €	
RSRV Mumm Grand Cru Blanc de Blancs, 2013	178 €	

PRESTIGE

Amour de Deutz, 2010	248 €	
Dom Pérignon, 2010	338 €	
Krug Grande Cuvée, 167 ^{ème} édition	395 €	
Dom Pérignon P2, 2000	850 €	

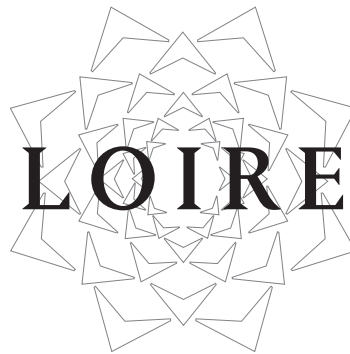


BLANC

75 cl

Riesling, Domaine Schlumberger, Grand Cru Saering, 2015

63 €



BLANC

75 cl

Sancerre, Domaine Vacheron, 2020

84 €

ROUGE

75 cl

Saumur Champigny, Domaine Filliatreau, 2019

44 €

LIQUOREUX

75 cl

Côteaux du Layon, Château du Breuil, 2019

48 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.

Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



BOURGOGNE

BLANC

75 Cl

Mâcon-Villages, Domaine Le Grappin, 2019

52 €

Mercurey 1^{er} Cru, La Mission, Château de Chamirey, 2016

94 €

ROUGE

75 Cl

Auxey-Duresses, Domaine Fabien Coche, 2019

59 €

Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru 'Les Marconnets', Vincent Girardin, 2016

96 €



BEAUJOLAIS

ROUGE

75 Cl

Morgon 'Corcelette', Domaine Grégoire Hoppenot, 2020

44 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.

Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



BLANC

75 Cl

Crozes-Hermitage 'Cour de Récré', François Vaillard, 2020

58 €

Saint-Joseph Sous l'Amandier, Domaine Christophe Curtat, 2019

66 €

ROUGE

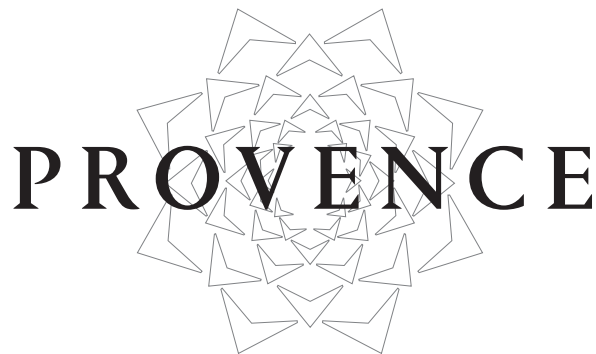
75 Cl

Crozes-Hermitage, Domaine Laurent Combier, 2020

48 €

Côte-Rôtie, La Sarrasine, Domaine Bonserine, 2018

108 €



ROSÉ

75 Cl

Côtes-de-Provence, Cuvée Prestige, Château Minuty, 2020

46 €

Côtes-de-Provence, BY OTT, 2020

49 €

Côtes-de-Provence, Cru Classé 'Lampe de Méduse',
Château Sainte Roseline, 2018

51 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.

Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.