



Yeled

FESTIN OUVERT

Carte Des Boissons

Tous nos prix indiqués sont en Euro TTC

Tous nos alcools sont servis sur une base de 40 ml et les apéritifs sur une base de 60 ml.

Nos cocktails Signatures



Yeled Negroni (vieillessement en fût de chêne)

Gin Nouaison, Vermouth La Quintinye Royal Rouge, Campari, Pedro Ximénez.

13.00



Nahua

Mezcal Casamigos, Cynar, Jalpeño, Baldoria Umami,

13.00



Garyo

Mézcal Casamigos, Amaro Santoni, Luxardo Antico, Peychaud bitters .

12.00



Casteanea

Maker's Mark Whisky, Chataigne, Bitter Orange & Mandarine.

14.00



Zingiber

Gin Nouaison, Gingembre, Fruit de la Passion, Sūpāsawā.

12.00



Pinyin

Gin Nouaison, Litchi, Falernum, Sūpāsawā, Champagne.

14.00



Zanbū

Vodka Philtre, Orange sanguine, Pamplemousse, Cardamome Vert, Sūpāsawā.

12.00



Beg Armundi

Deljoy, Italicus. Yuzu, Sūpāsawā.

12.00



Passonaria

Rhum Matusalem 15 ans, Passion, Citronelle, Sūpāsawā.

13.00



KI Punch

Kiyomi Rhum Japonais, Yuzu, Sūpāsawā, Citron caviar.

14.00



Pyrus

Belle de Brillet, Poire, Sūpāsawā, Tonic Fever-Tree Mediterranean.

13.00

Nos cocktails Premium



Louis XIII in a Sazerac

Louis XIII, Absinthe, Bitters et beaucoup d'amour

268.00



Mezcal Last Word

Mezcal Clase Azul Durango, Chartreuse Verte VEP, Maraschino, Sūpāsawā.

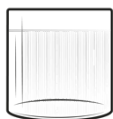
60.00



Corpse Reviver 2.0

Téquila Clase Azul Reposado, Triple Sec, Lillet Blanc, Sūpāsawā.

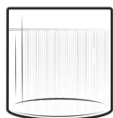
38.00



Alfred Giraud Old Fashioned

Alfred Giraud Intrigue, Bitters.

46.00



Corvus Negroni

Gin Avem Corvus 47°, Vermouth Antica Formula, Campari Cask Tales Bitter.

26.00



Nos cocktails **sans alcool**



NoA Zingiber

Fruit de la Passion, Vanille, Sūpāsawā, Ginger beer.

9.00



NoA Pira

Poire, Café frappé, Sūpāsawā, Ginger Ale.

9.00



NoA Zambû

Orange sanguine, Pamplemousse, Cardamome verte.

9.00

Nos Softs

Eaux Plates

Evian (0,5L) ~ 4.00

Evian (1L) ~ 6.00

Abatilles (1L) ~ 6.00

Eaux Gazeuses

Chateldon (0,75L) ~ 7.00

Saint-Géron (0,75L) ~ 7.00

Abatilles (0,75L) ~ 6.00

San Pellegrino (1L) ~ 6.00

Badoit (1L) ~ 6.00

Badoit (0,5L) ~ 4.00

Soft

Coca-Cola ~ 5.00

Coca-Cola (Zéro) ~ 5.00

Fever Tree (Ginger Beer) ~ 5.00

Fever Tree (Ginger Ale) ~ 5.00

Fever Tree (Tonic) ~ 5.00

London Essences (Soda Pamplemousse) ~ 5.00

Caféterie

Expresso ~ 2,50

Café Allongé ~ 2.50

Double expresso ~ 4.00

Notre Bière

Blonde pression du Yeled - 33 cl ~ 6.00

Nos Spiritueux

Vodka

Ketel One (Hollande) ~ 9.00
Belvédère (Poland) ~ 12.00
Grey Goose (France) ~ 12.00
Nade (France) ~ 12.00
Mary White (Belgique) ~ 12.00
Philtre (France) ~ 10.00

Gin

44 (France) ~ 15.00
Avem hippolais (France) ~ 12.00
Avem corvus (France) ~ 13.00
Christian Drouin (France) ~ 14.00
Aki (Japon) ~ 15.00
Akori (Espagne) ~ 14.00
Akori cherry blossom (Espagne) ~ 14.00
Apostoles - Mate (Argentine) ~ 13.00
Blind Tiger (Belgique) ~ 12.00
Copper Head (Angleterre) ~ 13.00
Etsu (Japon) ~ 13.00
Haru (Japon) ~ 15.00
G'vine Floraison (France) ~ 12.00
L'Acrobate (France) ~ 12.00
Mirabeau (France) ~ 13.00
Monkey 47 (Allemagne) ~ 13.00
Nouaison (France) ~ 12.00
Nouaison Reserve (France) ~ 14.00
Roku (Japon) ~ 12.00
The Botaniste (Ecosse) ~ 12.00
Tanqueray Ten (Angleterre) ~ 13.00
Anae (France) ~ 12.00

Rhum

- Mount Gay 1703 (Barbade) ~ 30.00
- Matusalem 23 (Cuba) ~ 20.00
- Matusalem 15 (Cuba) ~ 12.00
- Matusalem Insolito(Cuba) ~ 10.00
- Bacardi 10 (Cuba) ~ 14.00
- Blackwell (Jamaïque) ~ 10.00
- Plantation 3 Stars ~ 10.00
(Jamaïque/ Barbade / Trinidad)
- Plantation Original Dark ~ 12.00
(Jamaïque/ Barbade / Trinidad)
- Plantation Overproof ~ 14.00
(Assemblage Jamaïque/ Barbade / Trinidad)
- St Teresa (Venezuela) ~ 12.00
- Appelton estate 2003 (Jamaïque) ~ 45.00
- El pasador de oro - gran reserva (Guatemala) ~ 14.00
- El pasador de oro - XO (Guatemala) ~ 12.00
- Kiyomi (Japon) ~ 10.00
- Teeda 5ans (Japon) ~ 14.00
- Merser & Co (Angleterre) ~ 12.00

Tequila &
Mezcal

- Casamigos Blanco (Mexico) ~ 10.00
- Casamigos Reposado (Mexico) ~ 12.00
- Casamigos Anejo (Mexico) ~ 14.00
- Clase Azul Reposado (Mexico) ~ 28.00
- Clase Azul Anejo (Mexico) ~ 33.00 / 2cl
- Mezcal Vida ~ 12.00
- Mezcal Casamigos ~ 12.00
- Mezcal Clase Azul Durango ~ 55.00
- Mezcal Clase Azul Guerrero ~ 60.00
- Mezcal Neta Espadin ~ 16.00
- Mezcal Neta Tequilana ~ 20.00
- Lalocura Pechunga ~ 20.00

Whisky

Alfred Giraud - intrigue (France) ~ 45.00
Alfred Giraud – voyage (France) ~ 14.00
Hudson Manhattan rye (USA) ~ 14.00
Domaine des hautes glaces - Secale (France) ~ 30.00
Domaine des hautes glaces - Moissons (France) ~ 25.00
Toki (Japon) ~ 10.00
Nika Coffe Grain (Japon) ~ 12.00
Yamazaki (Japon) ~ 14.00
Yamazaki 12 (Japon) ~ 25.00
Hibiki harmony (Japon) ~ 20.00
Macallan 12 (Écosse) ~ 18.00
Ardberg (Écosse) ~ 14.00
The balvenie 12 (Écosse) ~ 14.00
Oban 14 (Écosse) ~ 12.00
Red breast 12 (Irlande) ~ 14.00
Lot 40 Rye (Canada) ~ 12.00
Maker Mark (Usa) ~ 12.00
Octomore 11.3 (Écosse) ~ 32.00
Bellevoye - Prune (France) ~ 16.00
Bellevoye - Calvados (France) ~ 14.00
Bellevoye - Grain fin (France) ~ 12.00
Kornog (France) ~ 14.00

Cognac

Louis XIII ~ 50.00 (1cl)
Camus VS ~ 10.00
Camus XO ~ 13.00
Paul Giraud, Grande Champagne, Napoléon ~ 14.00

Armagnac

Bas Armagnac, Laballe Réserve ~ 14.00
Bas Armagnac, Laballe 21 Gold ~ 16.00
Bas Armagnac, Laubade 92 ~ 13.00

Eau de vie

Clémentine ~ 12.00

Framboise ~ 12.00

Cedrat ~ 12.00

Poire ~ 12.00

Liqueurs et autres

Chartreuse MOF (France) ~ 14.00

Chartreuse Verte (France) ~ 10.00

Chartreuse Jaune (France) ~ 10.00

Chartreuse VEP Verte (France) ~ 20.00

Chartreuse Reine des Liqueurs ~ 28.00

Benedictine (France) ~ 8.00

Pisco Waquar (Chili) ~ 12.00

Pernod Absithe (France) ~ 10.00

Sake (Japon) ~ 10.00

Sochu (Japon) ~ 8.00

Sochu 5ans (Japon) ~ 12.00

Crème et Liqueurs ~ 8.00

Suze (France) ~ 8.00

Déguster les vins soigneusement
sélectionnés par notre chef-sommelier
et savourer des cocktails classiques et
revisités de notre chef barman.



Vins Au Verre (12cl)

Champagne 2016 Michel Gonet « les 3 Terroirs » Blanc de blancs ~ 12.00

Vin Blanc 2019 Côtes de Duras « La Pie Colette » ~ 7.00
(Domaine Mouthes Le Bihan)

2021 Bordeaux Blanc Sec « Lions de Suduiraut » ~ 7.00
(Liban)

2021 Dizsnoko, Furmint Sec ~ 8.00
(Hongrie)

2021 Jurançon Sec « La Part d'Avant » ~ 11.00
(Jean-Marc Grussaute)

Vin Rouge 2016 Marcillac « L'airis » ~ 7.00
(Domaine Matha)

2021 Sancerre ~ 8.00
Domaine Denizot

2019 Castillon Côtes de Bordeaux « Le Versant » ~ 10.00
(Famille Mitjavile)

Vin Orange 2022 VDF « Skin Contact » ~ 8.00
(Fabien Jouves)

Vin Doux 2021 Monbazillac « Jour de Fruit » ~ 8.00
(Domaine de l'Ancienne Cure)

Dégustation de vin à l'aveugle

Faites confiance à vos sens et votre palais, selon vos envies, notre sommelier vous proposera de découvrir un classique ou de vous surprendre par un vigneron, une cuvée, une région ou encore un cépage d'ici ou d'ailleurs.



Last Ones

Bourgogne

Blancs

2016 Meursault 1^{er} Cru « Charmes du dessus » ~ 185.00
(Vincent Girardin)

2020 Nuits Saint Georges 1^{er} Cru, Clos de L'Arlot ~ 199.00
(Domaine de L'Arlot)

2020 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Les Combettes» ~200.00
(Vincent Girardin)

2017 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Folatières » ~ 275.00
(Vincent Girardin)

2020 Corton Charlemagne - Grand Cru ~ 290.00
(Domaine Berthelemot)

2018 Corton Charlemagne - Grand Cru ~ 395.00
(Vincent Girardin)

2018 Bâtard-Montrachet Grand Cru ~ 1195.00
(Vincent Girardin)

Champagnes

NM Krug « Grande Cuvée » 170^{ème} Edition ~ 520.00

2012 Dom Pérignon Vintage ~ 520.00

Bourgogne

Rouges

2020 Gevrey Chambertin 1^{er} Cru « Petite Chapelle » ~ 300.00
(Domaine Trapet)

2020 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru « Baudes » ~ 330.00
(Domaine Sérafin)

2019 Bourgogne « Pinot Fin » ~ 350.00
(Arnoux-Lachaux)

2019 Mazoyères-Chambertin Grand Cru ~ 480.00
(Domaine Taupenot-Merme)

2019 Vosne-Romanée Village ~ 490.00
(Arnoux-Lachaux)

2020 Charmes-Chambertin Grand Cru ~ 495.00
(Domaine Sérafin)

2020 Chapelle Chambertin ~ 950.00
(Domaine Trapet)

2019 Nuit-St-Georges 1^{er} cru « les procès » ~ 900.00
(Arnoux-Lachaux)

Bordeaux

1995 Clos du Marquis ~ 190.00
(Saint-Julien)

2019 Château Le Puy, « Barthélémy » ~ 199.00
(Côtes de Bordeaux)

2001 Rauzan Ségla ~ 310.00
(Margaux)

2005 Gruaud Larose ~ 310.00
(Saint Julien)

1986 La Conseillante ~ 400.00
(Pommerol)

2001 Léoville Las Cazes ~ 630.00
(Saint Julien)

2010 Carruades de Lafite ~ 720.00
(Pauillac)

1988 Château Margaux ~ 990.00
(Margaux 1^{er} Cru Classé)

Sauternes

2018 Demi Bouteille, Château d'Yquem ~ 580.00

Châteauneuf-du-Pape 2013 « Hommage à Jacques Perrin » ~ 620.00
(Château de Beaucastel)

Nos Champagnes & Effervescents (75cl)

Champagnes

NM Bonnet-Ponson 1^{er} Cru Extra Brut ~ 75.00

NM Agrapart et Fils Extra Brut « 7 Crus » ~ 120.00

NM Egly-Ouriet Premier Cru « Vignes de Vrigny » ~ 145.00

NM Egly-Ouriet Grand Cru ~ 150.00

Blanc de Blancs

2016 Michel Gonet Grand Cru « 3 Terroirs » ~ 70.00

NM Joseph Perrier Brut ~ 95.00

NM Larmandier Bernier « Latitude » ~ 110.00

NM Ruinart ~ 155.00

Effervescents

NM Montlouis sur Loire « Triple Zéro » Jacky Blot ~ 50.00

Cidre Brut « Sidre » Eric Bordelet ~ 29.00

Poiré « Authentique » Eric Bordelet ~ 33.00

Magnums

NM Larmandier Bernier « Latitude » ~ 220.00

NM Agrapart Grand Cru Extra Brut « Terroirs » ~ 275.00

2008 Louis Roederer « Cristal » ~ 1240.00

Nos Vins Blancs (75cl)

Loire (Blanc)

2021 Sancerre ~ 45.00

(Domaine Denizot)

2018 Muscadet Sèvre et Maine ~ 55.00 / 110.00

Fief du Breuil (Domaine Landron)

2020 Pouilly Fumé « La Moynerie ~ 59.00

(Michel Redde et Fils)

2021 Montlouis sur Loire « Clos de Mosny » ~ 75.00

(Monopole Jacky Blot)

2020 Savennières « Bellevue » ~ 79.00

(Domaine Patrick Baudouin)

Saumur « Brézé » ~ 95.00

(Domaine Guiberteau)

2021 Sancerre « La Grande Côte » ~ 115.00

(Pascal Cotat)

2021 Sancerre « Les Monts Damnés » ~ 115.00

(Pascal Cotat)

2018 Sancerre « Génération XIX » ~ 145.00

(Domaine Alphonse Mellot)

2020 La Coulée de Serrant, Savennières ~ 155.00

(Nicolas Joly)

Bourgogne (Blanc)

2021 Bouzeron « Les Clous » ~ 47.00
(Domaine Gouffier)

2020 Chorey-Les-Beaune » ~ 49.00
(Domaine Georges Roy)

2019 Bourgogne Blanc « Méchalots » ~ 59.00
(Sylvain Pataille)

2021 Mercurey « Les Buisnières » ~ 62.00
(Domaine Gouffier)

2019 Bourgogne Blanc « Champlains » ~ 75.00
(Simon Bize)

2019 Bourgogne Blanc « Perrières » ~ 77.00
(Simon Bize)

2018 Savigny-les-Beaune ~ 79.00
(Simon Bize)

2020 Saint Romain « Perrière » ~ 95.00
(Domaine Henry et Gilles Buisson)

2020 Saint Romain « Poilange » ~ 95.00
(Domaine Henry et Gilles Buisson)

2020 Saint Romain « Sous la Velle » ~ 99.00
(Domaine Henry et Gilles Buisson)

2019 Meursault ~ 99.00
(Domaine Matrot)

2020 Meursault « Tillets » ~ 125.00
(Vincent Girardin)

2021 Puligny -Montrachet ~ 124.00

(Domaine Berthelemot)

2021 Chassagne 1er Cru « Abbaye de Morgeot » ~ 140.00

(Domaine Berthelemot)

2019 Meursault 1er Cru « Blagny » ~ 145.00

(Domaine Matrot)

2020 Chassagne-Montrachet ~ 160.00

(Bernard Moreau et Fils)

2020 Chassagne-Montrachet 1er Cru « Morgeot » 165.00

(Vincent Girardin)

Alsace

2020 Alsace Riesling « Les Chapelles » ~ 45.00

(Domaine Zusslin)

Bordeaux (Blanc)

2021 Entre-deux-mers Château Nicot ~ 32.00

2019 Bordeaux Blanc Sec ~ 30.00

(Château Simon)

2021 VDF « Pas de la Colline» Blanc de Noirs ~ 42.00

(Sylvain et Kim Destrieux)

2016 Pessac-Léognan Château La Louvière ~ 75.00

2019 Bordeaux « S de Suduiraut » ~ 85.00

(Château Suduiraut)

Sud-Ouest

2019 VDF « Verdanel » ~ 47.00
(Domaine Plageoles)

2021 VDF « Pièces longues » ~ 55.00
(Fabien Jouves)

2020 VDF Haut Berba « Le Jardin de mon Père » ~ 59.00
(Vincent Maysounave aka Fabien Jouves)

2015 Côtes de Duras « Perette et les Noisetiers » ~ 75.00
(Mouthes le Bihan)

Languedoc Roussillon

2019 VDF « Grenache gris de Jean » ~ 40.00
(La Baronne)

2021 IGP Côte Catalanes « L'Esprit de l'Horizon » ~ 50.00
(Domaine de l'Horizon)

2020 Saint-Guilhem- le-Désert Cité D'Aniane ~ 105.00
(Mas Daumas Gassac)

Vallée du Rhône

2020 Lirac ~ 45.00
(Pierre Usseglio)

2020 Saint Peray, « Les Pins » ~ 50.00
(Bernard Gripa)

Provence

2021 Bandol ~ 65.00
(Domaine Tempier)

2020 Palette ~ 90.00
(Château Simone)

Corse

2021 Patrimonio « E'Croce » ~ 69.00
(Domaine Yves Leccia)

2019 VDF « Général de la révolution » ~ 110.00
(Domaine Comte Abbatucci)

Nos Vins Du Monde Blancs

Portugal

(Douro)

2019 Douro Aluzé ~ 35.00
(Quinta do Passegueiro)

Italie

(Sicile)

2021 Etna Bianco ~ 45.00
(Azienda Tornatore)

Hongrie

2021 Furmint sec ~ 40.00
(Domaine Disznoko)

Liban

2020 Musar jeune blanc ~ 50.00
(Château Musar)

Nos Vins Rosés

2021 Côtes de Provence (Château Saint-Maur) ~ 37.00

2021 Côtes de Provence (Château Miraval) ~ 45.00

2021 Bandol (Domaine Tempier) ~ 55.00

2021 Palette (Château Simone) ~ 65.00

2021 Côtes de Provence « Excellence » 150cl 95.00
(Château Saint-Maur)

Nos Vins Rouges

Loire

2014 Chinon « La Singulière » ~ 50.00
(Olga Raffault)

2020 Sancerre « Vincengetorix » ~ 55.00
(Domaine Gaudry)

2020 Chinon « Vieilles Vignes » ~ 55.00
(Domaine Alliet)

2020 Saumur Champigny « Les Coudraies » ~ 60.00
(Domaine des Closiers)

2014 Bourgueil ~ 65.00
(Domaine de la Chevalerie)

2019 Sancerre « Cul de Beaujeu » ~ 75.00
(Domaine Delaporte)

Beaujolais

2019 Morgon ~ 45.00
(Domaine Chamonard)

2021 Morgon ~ 65.00
(Domaine Marcel Lapiere)

Bourgogne (Rouge) 2020 Chorey-Les-Beaune ~ 50.00
(Domaine Georges Roy et Fils)

2018 Bourgogne ~ 55.00
(Domaine Nicolas Rossignol)

2019 Savigny-les-Beaune « Picotins » ~ 60.00
(Domaine Georges Roy et Fils)

2021 Mercurey « La Charmée » ~ 65.00
(Doamine Gouffier)

2020 Bourgogne ~ 69.00
(Domaine Henry et Gilles Buisson)

2017 Savigny-les-Beaune ~ 79.00
(Simon Bize)

2016 Volnay Vieille Vignes ~ 95.00
(Domaine Girardin)

2021 Pommard « Noizons » ~ 99.00
(Domaine Berthelemot)

2020 Saint Romain « Sous Roche Absolu » ~ 99.00
(Domaine Henry et Gilles Buisson)

2019 Volnay ~ 97.00
(Domaine Nicolas Rossignol)

2019 Volnay 1^{er} Cru Santenots ~ 110.00
(Domaine Matrot)

2020 Marsannay « Clos du Roy » ~ 115.00
(Sylvain Pataille)

2020 Gevrey-Chambertin ~ 120.00
(Domaine Sérafin)

Bourgogne (Rouge)

2019 Nuits Saint Georges 1^{er} Cru « Mont aux oiseaux » 130.00
(Domaine de L'Arlet)

2020 Morey-Saint-Denis « Trilogie » ~ 152.00
(Domaine Hubert Lignier)

2020 Gevrey Chambertin « Les Seuvrées » ~ 155.00
(Domaine Hubert Lignier)

2020 Nuits Saint Georges « Les Poisets » ~ 160.00
(Domaine Hubert Lignier)

2017 Nuits Saint Georges 1^{er} Cru ~ 180.00
Clos des Forêts Saint Georges, (Domaine de L'Arlet)

Sud-Ouest

2021 Cahors « La Roque » ~ 52.00
(Fabien Jouves)

2018 Côtes de Duras « Les Apprentis » ~ 60.00
(Mouthes le Bihan)

2019 Cahors « Les Laquets » ~ 70.00
(Domaine Cosse-Maisonneuve)

Bordeaux et Côtes 2019 Bordeaux, Château Nicot ~ 35.00

2018 VDF « Vin de Jardin » ~ 45.00
(Domaine de Galouchey)

2019 Castillon Côtes de Bordeaux « Le Versant » ~ 49.00
(Famille Mitjavile)

2018 Castillon Côtes de Bordeaux « L'Aurage » ~ 116.00
(Famille Mitjavile)

2019 VDF Château Le Puy « Emilien » ~ 60.00
(Famille Amoreau)

2019 VDF Château Le Puy « Barthélémy » ~ 199.00
(Famille Amoreau)

Rive droite

2018 Saint Emilion Grand cru, Château Cruzeau ~ 38.00

2014 Lussac Saint Emilio, Château Barbe Blanche ~ 40.00

2016 Saint Emilion Grand cru, Château Pindefleurs ~ 45.00

2014 Lalande de Pomerol Château Siaurac ~ 55.00

2017 Pomerol « Jardin de Petit Village » ~ 90.00

Médoc

2014 Château Castéra ~ 39.00

2014 Château Citran ~ 52.00

2010 Château Clarke ~ 55.00

Haut-Médoc

2015 Moulin de la Lagune ~ 50.00

2014 Les Allées de Cantemerle ~ 60.00

Margaux

2016 Vivens « 2nd vin du château Dufort Vivens » ~ 65.00

2017 Château Siran ~ 75.00

Pauillac

2018 Les Tourelles de Longueville ~ 95.00

2016 Château Pibran ~ 125.00

Saint-Julien

2016 Sarget de Gruaud Larose ~ 82.00

Pessac- Léognan

2019 Château Haut Bergey « Cuvée Paul » ~ 45.00

2017 Château de Rochemorin ~ 50.00

2014 Château de Rouillac ~ 55.00

2013 Parde de Haut Bailly ~ 65.00

2016 Parde de Haut Bailly ~ 80.00

2012 Château Couhins-Lurton ~ 80.00

2016 Château La Louvière ~ 90.00

Vallée du Rhône

2020 Côte du Rhône « Parrallèle 45 » ~ 35.00

(Paul Jaboulet Aîné)

2029 Côte du Rhône Village « Nobles Origines » ~ 45.00

(Famille Tardieu)

2020 Cornas ~ 85.00

(Natacha Chave)

2020 Châteauneuf-du-Pape ~ 85.00

(Tardieu Laurent)

2016 Châteauneuf-du-Pape ~ 90.00

(Pierre Usseglio)

2019 Côte Rôtie « Armonie » ~ 90.00

(Domaine Semaska)

2020 Côte Rôtie « Blonde du Seigneur » ~ 95.00

(Christine Vernay)

Languedoc - Roussillon

2018 Saint-Chinian « La Dournie » ~ 32.00

2019 St Chinian « Espéranto » ~ 35.00

(Domaine La Croix Sainte Eulalie)

2019 Minervois « Albas » ~ 38.00

(Château St Jacques D'Albas)

2018 Corbières Domaine Dernacueillette ~ 42.00

2019 Faugères Domaine Léon Barral ~ 49.00

2018 Saint-Guilhem- le-Désert Cité D'Aniane ~ 120.00

(Mas Daumas Gassac)

Provence

2020 Bandol « Lulu et Lucien » ~ 70.00
(Domaine Tempier)

2019 Palette ~ 90.00
(Château Simone)

2018 Bandol Magnum ~ 100.00
(La Tour du Bon)

2020 Bandol « Tourtine » ~ 129.00
(Domaine Tempier)

2020 Bandol « Migoua » ~ 129.00
(Domaine Tempier)

Corse

2020 IGP Île de Beauté « YL » ~ 45.00
(Domaine Yves Leccia)

2019 Patrimonio « E'Croce » ~ 69.00
(Domaine Yves Leccia)

2020 VDF Corse « Ministre Impérial » ~ 125.00
(Comte Abbattu)

Nos vins du Monde Rouges

Italie

Piémont

2019 Barbera d'Alba ~ 49.00

(Luciano Sandrone)

2019 Langhe, Barbaresco, « Sito Moresco » ~ 102.00
(Gaja)

2018 Barbaresco, « Pajoré » ~ 155.00
(Sottimano)

Sicile

2019 Etna Rosso ~ 45.00

(Azienda Tornatore)

2020 Etna Rosso ~ 49.00

(Terre Nere)

2020 Calderara Sottana ~ 110.00

Toscane

2018 Chianti « Reserva » ~ 40.00

(Villa Calcinaia)

2020 IGT « Le Volte » ~ 49.00

(Tenuta del'Ornellaia)

2019 Bolgheri, « Magari » ~ 145.00

(Ca' Marcanda, Gaja)

Espagne

2020 Rioja, Vendimia ~ 35.00

(Alvaro Palacios)

Grèce

2019 Dafnios ~ 32.00

(Ile de Crête)

Merci.

Tous nos prix indiqués sont en euro TTC