

Cocktails

- 1996 · JARDIN DE BOISSY (10 cl) - 100% BIO** 23
Dès 1996, le Mojito s'impose comme l'un des cocktails emblématiques du Buddha-Bar, rue Boissy d'Anglas. Pour nos 30 ans, il revient en version 100 % bio : rhum St James, menthe fraîche et verjus. Vif et intensément frais.
Since 1996, the Mojito has been one of Buddha-Bar's signature cocktails on rue Boissy d'Anglas. For our 30th anniversary, it returns 100% organic with St James rum, fresh mint and verjus. Bright and intensely refreshing.
- 1999 · MIRADIVA LITTLE STAR** 27
Un clin d'œil au Little 1, cocktail emblématique de nos premières années, aujourd'hui revisité avec la tequila Miradiva Blanco, le fruit de la passion, le yuzu et une mousse légère à la vanille. Exotique et acidulé.
A tribute to Little 1, one of our early signature cocktails, now reimagined with Miradiva Blanco Tequila, passion fruit, yuzu and a light vanilla foam. Exotic and tangy.
- 2003 · WORLD TRAVELER (11 cl)** 23
Au début des années 2000, Paris vibre entre Buddha-Bar et Barrio Latino. Cachaça Sagatiba, ananas frais macéré et une touche de banane composent un cocktail solaire et tropical.
At the beginning of the 2000s, Paris moves to the rhythm of Buddha-Bar and Barrio Latino. Sagatiba Cachaça, fresh macerated pineapple and a touch of banana create a bright, tropical cocktail.
- 2005 · MAJESTIC BAJIRU (12 cl)** 26
Inspiré par les voyages du Buddha-Bar entre Paris, New York et Dubaï. Le gin Palmarée rencontre le fruit de la passion, le verjus et notre cordial de basilic thaï. Frais, végétal et exotique.
Inspired by Buddha-Bar journeys from Paris to New York and Dubai. Palmarée Gin meets passion fruit, verjus and our Thai basil cordial. Fresh, botanical and exotic.
- 2016 · YUKI ROSE (14 cl) - LOW ALCOOL** 22
Créé pour les 20 ans du Buddha-Bar, Yuki Rosé mêle Sarti Rosa, infusion Paris for You et citron vert à une délicate crème de pêche. Floral, fruité et léger.
Created for Buddha-Bar's 20th anniversary, Yuki Rosé blends Sarti Rosa, Paris for You tea and fresh lime with a delicate peach cream. Floral, fruity and light.
- 2023 · TCHOUPAPI REPOSADO (10 cl)** 22
Le Mexique rencontre la Méditerranée. La tequila Don Julio Reposado s'accorde au piment chipotle fumé, au mastic Skinos et au poivron jaune rôti. Intense, végétal et légèrement fumé.
Mexico meets the Mediterranean. Don Julio Reposado Tequila pairs with smoky chipotle, Skinos mastic and roasted yellow pepper. Intense, vegetal and gently smoky.

Zero-Proof

- 2008 · BUDO ZEN (14 cl)** 15
Tout l'esprit Lounge du Buddha-Bar dans un cocktail sans alcool délicat et rafraîchissant. Litchi, basilic thaï et verjus relevés de fines bulles de soda-géranium. Floral et subtilement exotique.
All the Lounge spirit of Buddha-Bar in a delicate alcohol-free cocktail. Lychee, Thai basil and verjus meet the fine bubbles of geranium soda. Floral and subtly exotic.
- 2017 · LOTUS AROHA (16 cl)** 15
Inspiré du mythique Aroha, l'un des favoris de nos habitués. Framboise et cranberry s'associent au riz noir toasté et à la douceur du lait de coco. Fruité et crémeux.
Inspired by the legendary Aroha, a longtime guest favorite. Raspberry and cranberry meet toasted black rice and smooth coconut milk. Fruity and creamy.

Spiritueux

	Verre (4cl)	Bout. (70cl)		Verre (4cl)	Bout. (70cl)
VODKA			WHISKIES		
Ketel One - Pays-Bas	18	185	Johnnie Walker Black Label - Ecosse	18	185
Belvedere - Pologne 	22	310	Johnnie Walker Blue Label - Ecosse	38	480
Tito's - Etats-Unis	19	225	Ardberg 10 ans - Ecosse	19	225
Grey Goose - France	25	375	Lagavulin 16 ans - Ecosse	20	245
Beluga Gold Line - Montenegro	32	450	Macallan Double Cask 12 ans - Ecosse	20	245
Belvedere Dirty Brew - Pologne	18	185	Macallan Double Cask 18 ans - Ecosse	45	
GIN			Oban 14 ans - Ecosse	19	225
Tanqueray - Angleterre	18	185	Talisker 10 ans - Ecosse	19	225
Tanqueray N°10 - Angleterre	25	375	Nikka From the Barrel - Japon	18	
Star of Bombay - Angleterre	22	310	The Yamazaki Réserve - Japon	20	245
Hendrick's - Ecosse	20	245	The Yamazaki 12 ans - Japon	42	520
Monkey 47 - Allemagne (Bout. 50cl)	20	245	The Yamazaki 18 ans - Japon	150	
Palmarée Gin Premier Cru - France	29	395	Hakushu, Distiller's Réserve Japon	19	
Anaë Gin - France	19	225	Hibiki 21 ans - Japon	310	
TEQUILA			Nikka Days - Japon	22	310
1800 Silver	18	185	BOURBON		
Casamigos Blanco	20	245	Bulleit, Straight Bourbon	18	185
Casamigos Reposado	28	380	Blanton's Gold Edition, single barrel	22	310
Don Julio 1942	42	520	Buffalo Trace, Straight Bourbon	19	225
Clase Azul Reposado	45	630	Woodford Reserve	20	245
Clase Azul Anejo	115	2300	RYE WHISKEY		
Miradiva Rose	39	580	Bulleit	18	185
Miradiva Anejo	95	2100	Sir Davis	25	375
RHUM/RUM/RON			TENNESSEE WHISKEY		
Havana Club 3 ans - Cuba	18	185	Gentleman Jack	20	245
Appleton 21 ans - Jamaïque	35		MEZCAL		
Appleton Réserve - Jamaïque	18	185	Montelobos - Oaxaca	18	185
Plantation Pineapple - Barbades	19	225			
Santa Teresa, 1796 - Venezuela	22	310			
Zacapa Solera - Guatemala	22	310			
Saint James «Bio» - Martinique 	20	245			
Eminente 7 ans - Cuba	22	310			
Zacapa XO - Guatemala	30				
PISCO					
Demonio de los Andes - Pérou	18	185			

Sakés

	Verre (12cl)	Bte
Kuromatsu / Kenbishi - 18cl. 17% alcool Rond et doux. Riz grillé, bombon au lait <i>Round and silky. Toasted rice and milk candy</i>		27
Junmai Daiginjo Dassai 39 / Dassai - 30cl. 15% alcool Fruité et Frais. Poire et ananas <i>Light and Fruity. Hints of Pear and Pineapple</i>		39
1997 Kashoku / Inishie - 30cl. 18% alcool - Saké Vintage Doux et acidulé. Pain tosté et riz au lait <i>Silky and tangy. Toasted bread and rice pudding</i>		55
Honjozo Tokubestu / Akashi-Tai - 72cl. 15% alcool Sec, léger et zeste de citron <i>Dry, light, with a hint of lemon zest</i>	17	125
Junmai Daiginjo Dassai 39 / Dassai - 72cl. 15% alcool Doux et fruité - Note de pomme et poire <i>Silky and fruity - Notes of apple and pear</i>		135
Junmai Daiginjo Label Noir / Heavensake - 72cl. 16% alcool Minéral, floral et note de lychee <i>Mineral, floral, with a hint of lychee</i>		235
Junmai Ginjo / Heavensake - 72cl. 16% alcool Gourmand, aux arômes de brioche, et note de pêche <i>Rich, with brioche aromas and a hint of peach</i>		155
K91 / Miyajima - 72cl. 16,5% alcool Notes forestières, riche et velouté <i>Forest notes, rich and velvety</i>	18	115

Umeshu

		Bte
Umeshu Genshu / Hakutsuru - 70cl. 19,7% alcool Prune et amande <i>Plum and almond</i>		78

Champagnes

CHAMPAGNE À LA COUPE (12cl)

Charles Heidsieck Brut Réserve AOC	18
Taittinger Millesimé 2018 AOC	21
Ruinart Blanc de Blancs AOC	32
Veuve Clicquot Brut Rosé AOC	23
Barons de Rothschild Brut	19
Henriot Blanc de Blancs	25

CUVÉES BRUT

Bout (75cl) Magnum (150cl)

Charles Heidsieck Brut Réserve AOC	125	240
Veuve Clicquot Carte Jaune AOC	145	280
Taittinger Brut	140	

CUVÉES SPÉCIALES

BLANCS

Henriot Blanc de Blancs	180	
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	145	
Taittinger Millésimé 2018 AOC	150	
Ruinart, Blanc de Blancs AOC	280	540
R de Ruinart AOC		305
Moët & Chandon Millésimé 2016/18 AOC	170	
Barons de Rothschild Brut	125	
Bollinger «Speciale Cuvée»	175	320

ROSÉS

Bollinger Rosé	185	340
Veuve Clicquot AOC	170	360
Moët & Chandon Grand Vintage 2016/18 AOC	190	
Taittinger Prestige AOC	165	310
Ruinart Brut AOC	215	
Fleur de Miraval «Petite Fleur», Famille Pitt, Perrin & Péters	180	350

Champagnes

CUVÉES PRESTIGES	Bout. (75cl)	Magnum (150cl)
<i>BLANCS</i>		
Cristal Roederer 2016 AOC	560	1100 (2013)
Dom Pérignon 2013/17 AOC	560	1100 (2010)
Krug Grande Cuvée AOC, 173/174 ^{ème} Édition	495	
Taittinger «Comtes de Champagne», Blanc de Blancs 2012/13 AOC	420	
Veuve Clicquot «La Grande Dame» 2018 AOC	450	
Rare Champagne Millésimé 2012/13	390	
<i>ROSÉS</i>		
Taittinger «Comtes de Champagne» 2011 AOC	490	
Dom Pérignon 2009 AOC	990	
Fleur de Miraval «ER4», Famille Pitt, Perrin & Péters	430	

Vins Au Verre (14cl)

VINS BLANCS

Sancerre 2025 AOP, Pascal Jolivet	15
Chablis 2025 AOP, Domaine Jean Collet & Fils	15
Languedoc 2023/24 AOP, Mas d'Espagnet, L'Éolienne, D. Armand  	12
Pays d'Oc 2025 IGP, Viognier «Baies Dorées», Maison Brotte	12
Bordeaux 2023 AOC, «Elise», Château Le Pey	12
Ardèche 2024, «Ardèche», Domaine Louis Latour	13
Puligny-Montrachet 1er Cru 2023 AOC, «Sous le Puits», Domaine Louis Latour	46

VINS ROUGES

Bourgogne 2023 AOP, «Pinot Noir», Domaine Simonnet-Febvre	15
Crozes Hermitage 2023 AOC, «La Rollande», Maison Brotte	15
Château La Verrerie 2022 AOP, Côtes du Luberon 	12
Margaux 2021/22 AOC, Aurore de Dauzac, 2nd vin du Château Dauzac, 5ème Grand Cru Classé 	15
Margaux 2017/18 AOC, Château de Dauzac, 5ème Grand Cru Classé	33
Vallée de Colchagua 2022 AOP, Escudo Rojo, Réserve Carménère (Chili)	12
Volnay 1er Cru 2018 AOC, «Caillerets», Bouchard Père et Fils 	47

VINS ROSÉS

Côtes de Provence 2025 AOC, Château d'Esclans «Whispering Angel», Sacha Lichine	14
Côtes de Provence 2025 Cru Sainte-Victoire, Château Miraval «Sainte-Victoire»	15
Bandol 2022/23 AOC, Domaine de la Bégude  	14
Côtes de Provence 2024 AOC, Château Miraval «Muse» 	44

VIN DE DESSERT

Sauternes 2023 AOC, Baronne Pauline, Baron Philippe de Rothschild	15
Alsace 2021 AOP, «Gewurztraminer Estate», Domaine Hugel	14

 = vin biologique/ organic wine  = vin biodynamique/ biodynamic wine  = vin végétalien / vegan wine

Net prices in € - This establishment does not accept checks.

Prix nets en € - L' établissement n'accepte pas les chèques.

Vins Méthode Nature

VINS BLANCS

Vin de France 2022, «Dolium», Domaine de Nozay  	91
Pays d'Hérault coteaux de Bessilles 2024 IGP, Les infusions de Villa Noria «Blanc de Noir», Domaine Noria  	52

VINS ROUGES

Saint-Guilhem le Désert 2022 IGP, «Prima», Mas des Colibris  	55
Pays d'Hérault coteaux de Bessilles 2024 IGP, Les infusions de Villa Noria «Rouge Léger», Domaine Noria  	52
Méditerranée 2022 IGP, «Thyrus Rouge», Domaine de la Bégude  	67

VINS ROSÉS

Méditerranée 2022 IGP, «Thyrus», Domaine de la Bégude  	75
---	----



Vin issu de raisins bio vendangés à la main, et vinifié
sans intrant ni technique d'œnologie corrective.

Wine made from hand-harvested organic grapes and vinified
without input or corrective oenology technique.

Magnums (1,5l)

VINS ROUGES

Nuits-Saint-Georges 1er Cru 2013 AOC, «Les Cailles», Bouchard Père & Fils 	390
Volnay 1er Cru 2018/20 AOC, «Caillerets», Bouchard Père & Fils 	380
Pomerol 2015 AOC, Château Enclos Haut Mazeyres	275
Saint-Emilion Grand cru classé 2015 AOC, Château Le Chatelet, Julien Berjal	355
Saint-Emilion Grand cru 2016 AOC, Château Dassault	305
Margaux 2018 AOC, Château Labégorce, Famille Perrodo	195
Côte rôtie 2020 AOC, «Les Pierrelles», Jaboulet	380
Pessac Léognan Grand cru classé 2009, Château Smith Haut Lafitte	1490
Margaux 2017, Château Dauzac, 5ème Grand Cru Classé	260
Châteauneuf-du-pape 2008 AOP, «Croix de Bois», M. Chapoutier 	370
Irancy 2023 AOC, Domaine Jean Collet & Fils	145
Nuits-Saint-Georges 1er Cru 2005 AOP, «Clos des Grandes Vignes», D.de Montille  	620
Margaux 2017 AOC, Château Marquis d'Alesme, 3ème Gd Cru classé, F.Perrodo	275
Aloxe-Corton 1er Cru 2023, «Les Chaillots», Domaine Louis Latour	310

VINS BLANCS

Pouilly Fumé 2022 AOC, «Indigène», Pascal Jolivet 	230
Pouilly Fuissé 2019 AOC, «Vignes Romanes», Bouchard Père & Fils	170
Mâcon Cruzille 2022, «Aragonite», Domaine des Vignes du Maynes  	215
Hermitage 2019 AOP, «Chante-Alouette», M. Chapoutier 	305
Crozes-Hermitage 2024 AOP, «Les Meysonniers», M. Chapoutier	135
Puligny-Montrachet 1er Cru 2008 AOP, «Le Cailleret», Domaine de Montille 	890
Chassagne-Montrachet 2022 AOP, «Houillères», Olivier Leflaive 	390
Cévennes 2019 IGP, Mas d'Espanet, «Chacun Son Chenin», D. Armand  	125

VINS SANS INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Vin de France 2022, «Buisson Renard», Benjamin Dagueneau  	480
Vin de France 2022, «Silex», Benjamin Dagueneau  	540

VINS ROSÉS

Côtes de Provence 2025 AOP, Château d'Esclans «Whispering Angel», S.Lichine	145
Côtes de Provence 2019 AOC, «Garrus» Château d'Esclans, S.Lichine	485
Côtes de Provence 2025 AOC, Château Miraval	145
Côtes de Provence 2023 AOC, Château Miraval «Muse» 	495

 = vin biologique/ organic wine  = vin biodynamique/ biodynamic wine  = vin végétalien / vegan wine

Net prices in € - This establishment does not accept checks.

Prix nets en € - L' établissement n'accepte pas les chèques.

Vins Blancs

BORDEAUX

Bordeaux 2023 AOC, «Elise», Château Le Pey, Famille Compagnet	56
Bordeaux 2024 AOC, Château Tour le Pin 	58
Sauternes 2023 AOC, Baronne Pauline, Baron Philippe de Rothschild	69
Bordeaux 2023 AOC, Arums de Lagrange, Château Lagrange	77

BORDEAUX GRAND CRU

Pessac-Léognan 2015 AOC, Château La Mission Haut-Brion, Grand Cru	1595
---	------

LOIRE

Pouilly Fumé 2025 AOP, «Blanc Fumé», Pascal Jolivet 	72
Sancerre 2025 AOP, Pascal Jolivet 	65
Sancerre 2025 AOP, «Sauvage», Pascal Jolivet 	103
Saumur 2025 AOP, «L'Insolite», Thierry Germain	92

VINS SANS INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Vin de France 2023, «Silex», Benjamin Dagueneau  	285
Vin de France 2022, «Buisson Renard», Benjamin Dagueneau  	255

LANGUEDOC

Languedoc 2023/24 AOP, Mas d'Espanet, L'Éolienne, D. Armand  	53
Languedoc 2022 AOP, Mas d'Espanet, cuvée Camille, D. Armand  	75
Côtes du Roussillon 2025 AOP, Clos des Fées, «Les Sorcières», H. Bizeul	53
Limoux 2021 AOP, Château de Guare, «Oppidum», Famille Fabre 	82
Côtes Catalanes 2024 IGP, Jasse, Domaine Gauby, Lionel Gauby  	77

ALSACE

Alsace 2021 AOP, «Gewurztraminer Estate», Domaine Hugel	79
Alsace 2022 AOP, «Cuvée Albert», Domaine Albert Mann  	81
Alsace 2020 AOP, «Riesling Estate», Domaine Hugel	85

JURA

Arbois AOP 2022, «Paradis», Domaine Rijckaert	87
Côtes du Jura AOP 2019, L'Etoile «Sélection», Domaine Jean-Luc Mouillard	85
Côtes du Jura AOP 2020, «Vin de Paille», Domaine Jean-Luc Mouillard (37.5 cl)	105

 = vin biologique/ organic wine  = vin biodynamique/ biodynamic wine  = vin végétalien / vegan wine

Net prices in € - This establishment does not accept checks.

Prix nets en € - L'établissement n'accepte pas les chèques.

Vins Blancs

BOURGOGNE

Chablis 2025 AOP, Domaine Jean Collet & Fils	67
Chablis 1er Cru 2023 AOC, «Vaillons», Domaine Jean Collet & Fils	91
Beaune 2022/23 AOP, «Clos des Monsnières», Olivier Leflaive	103
Montagny 1er Cru 2023 AOP, «La Grande Roche», Domaine Louis Latour	90
Pouilly Fuissé 2019 AOC, Domaine Long Depaquit, Albert Bichot	92
Mâcon Villages 2022, Domaine des Vignes du Maynes 	72
Beaune du château 1er Cru 2022 AOC, Domaine Buchard Père & Fils	97

BOURGOGNE D'EXCEPTION

Chassagne-Montrachet 1er Cru 2022 AOC, «Les Embazées», H. de Villamont	260
Pernand-Vergelesses 1er Cru «En Caradeux» 2023 AOP, Domaine Louis Latour	145
Puligny-Montrachet 1er Cru 2023 AOC, «Sous le Puits», Domaine Louis Latour	250
Corton Charlemagne Grand Cru 2019 AOC, «Quintessence» V. Girardin	375
Meursault 1er Cru 2015 AOC, Domaine Bouchard Père & Fils	275
Montrachet 2019 AOC, Domaine Louis Latour	1550
Chevalier Montrachet 2018 AOC, Domaine de la Vougeraie 	1500
Chablis Grand Cru 2022 AOC, «Les Clos», Domaine Jean Collet & Fils	210

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône 2025 AOP, «Adunation», M. Chapoutier 	50
Pays d'Oc 2025 IGP, Viognier, «Baies Dorées», Maison Brotte	51
Châteauneuf-du-Pape 2025 AOP, «Vieilles Vignes», Tardieu-Laurent	98
Condrieu 2021 AOC, «Les Grandes Amandières», Jaboulet 	207
Ardèche 2024 AOP, «Ardèche», Domaine Louis Latour	58
Ardèche 2024 AOP, «Grand Ardèche», Domaine Louis Latour	62
Hermitage 2013 AOP, Tardieu-Laurent	245
Saint-Joseph 2022 AOP, «Les Granilites», M. Chapoutier 	93

PROVENCE

Méditerranée 2023 IGP, «Cadet», Domaine de la Bégude	67
--	----

VINS DU MONDE

Ivresse Blanche 2022, V. Andrei & N. Wüst, (Suisse)	102
---	-----

 = vin biologique/ organic wine  = vin biodynamique/ biodynamic wine  = vin végétalien / vegan wine

Net prices in € - This establishment does not accept checks.

Prix nets en € - L' établissement n'accepte pas les chèques.

Vins Rouges

BORDEAUX

Margaux 2017 AOC, Château Marquis d'Alesme, 3ème Grand Cru Classé, F.Perrodo	155
Margaux 2018 AOC, Château Labégorce, Famille Perrodo	105
Saint Julien 2017/20 AOC, Les Fiefs de Lagrange, Second vin de Château Lagrange	82
Margaux 2021/22 AOC, Aurore de Dauzac, 2nd vin du Château Dauzac, 5e Grand Cru Classé 	66
Haut-Médoc Cru Bourgeois 2019 AOC, Château Moulin de Blanchon, H. Negrier	65
Médoc 2018 AOC, Clos Manou, Stéphane et Françoise Dief	79
Médoc 2016 AOC, Château Tour Haut Caussan, Cru Bourgeois, Famille Courrian	65
Montagne Saint-Emilion 2020 AOP, Château Bonneau, Famille Berrouet	72

BORDEAUX GRAND CRU

Saint-Julien 2019 AOP, Château Lagrange, 3ème Grand Cru Classé	162
Saint-Emilion 2014 AOC, Château Figeac Grand Cru Classé	495
Saint-Emilion 2014 AOP, Château Guadet, Grand Cru Classé, Famille Petrus Lignac  	170
Pomerol 2014 AOC, Vieux Château Certan	445
Pauillac 2015 AOC, Château Latour, 1er Grand Cru Classé	2050
Pauillac 2021 AOC, Château Grand Puy Ducasse, 5ème Grand Cru Classé	170
Saint Emilion 2018/19 AOC, Château Dassault, Grand Cru Classé	135
Saint Emilion 2015 AOC, Château Le Châtelet, Julien Berjal, Grand Cru Classé	140
Pomerol 2017 AOC, Château Enclos Haut Mazeyres	145
Margaux 2006 AOC, Château Lascombes, 2ème Grand Cru Classé	230
Margaux 2020 AOC, Château Dauzac, 5ème Grand Cru Classé	128
Saint Julien 2006 AOC, Château Beychevelle, 4ème Grand Cru Classé	450
Pomerol 2011 AOC, Château L'Evangile	435
Saint Emilion 2000 AOC, Château Angelus 1er Grand Cru Classé	2100



= vin biologique/ organic wine



= vin biodynamique/ biodynamic wine



= vin végétalien / vegan wine

Net prices in € - This establishment does not accept checks.

Prix nets en € - L'établissement n'accepte pas les chèques.

Vins D'exception Vieux millésimes

BORDEAUX

Saint-Julien 2010 AOC, Grand Vin de Leoville du Marquis de Las Cases, 2e Grand Cru Classé	778
Saint-Emilion 1989 AOC, Château Troplong Mondot, Grand Cru Classé	590
Pessac-Leognan 2006 AOC, Château Bahans Haut-Brion	428
Pauillac 2005 AOC, Château Lynch Bages	545
Saint-Estèphe 1990 AOC, Château Calon Ségur, 3ème Grand Cru Classé	578
Pauillac 2008 AOC, Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, 2e Grand Cru Classé	485
Pauillac 2005 AOC, Château Latour, 1er Grand Cru Classé	2695
Margaux 1982 AOC, Château Dauzac, 5ème Grand Cru Classé	420
Pomerol 1992 AOC, Le Pin	2700
Margaux 1996 AOC, Pavillon Rouge du Château Margaux, 2e Vin du Cht. Margaux	575
Pauillac 1996 AOC, Lafite Rothschild, 1er Grand Cru Classé	2750
Saint-Julien 2005 AOP, Château Lagrange, 3ème Grand Cru Classé	290
Margaux 1998 AOC, Château Dauzac, 5ème Grand Cru Classé	350

 = vin biologique/ organic wine  = vin biodynamique/ biodynamic wine  = vin végétalien /vegan wine

Net prices in € - This establishment does not accept checks.

Prix nets en € - L'établissement n'accepte pas les chèques.

Vins Rouges

BOURGOGNE

Gevrey Chambertin 2019/20 AOP, Domaine Bouchard Père & Fils 	125
Volnay 1er Cru 2018 AOP, «Clos de la barre», Domaine Louis Jadot - Monopole	213
Nuits-Saint-Georges 1er Cru 2017 AOP, «Les Cailles», Bouchard Père & Fils 	205
Pommard 1er Cru 2020 AOP, Domaine Bouchard Père & Fils 	145
Morgon 2022 AOP, Domaine Vincent Cocherel	61
Aloxe Corton 1er Cru 2021 AOP, Louis latour	135
Pommard 2022 AOP, « Vieilles Vignes », V. Girardin  	150
Volnay 2020 AOP, « Vieilles Vignes », V. Girardin  	125
Santenay 1er Cru 2022 AOP, « Beauregard », V. Girardin  	98
Savigny Les Beaune 1er cru 2022 AOP, «Clos Guettes», Henri de Villamont	128

BOURGOGNE D'EXCEPTION

Clos Vougeot 2017 AOC, Maison Louis Latour	510
Chambolle-Musigny 2017, «Les Noirots», Domaine Bouchard Père & Fils 	210
Volnay 1er Cru 2005 AOP, «Les Mitans», Domaine de Montille  	460
Echezeaux 2017 AOC, Domaine Louis Latour	775
Charmes Chambertin Mazoyères 2011 AOC, Domaine de la Vougeraie	690
Chambertin Héritier Latour 2002, Louis Latour	1190
Bonnes-Mares 2018 AOC, Domaine de la Vougeraie	1050
Romanée Saint Vivant 2019 AOC, Les Quatre Journaux, Domaine Louis Latour	1080
Romanée Saint Vivant 1999, Louis Latour	1890
Corton «Clos de Roi» Grand Cru 2013 AOP, Louis Jadot	275

ALSACE

Alsace 2015 AOP, «Grossi Laüe», Domaine Hugel	97
---	----

LOIRE

Sancerre 2023 AOC, «La Bondenotte», Pascal Jolivet 	73
Saumur-Champigny 2025 AOP, Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain 	55

VINS DU MONDE ET D'EXCEPTION

Vallée de Colchagua 2022 AOP, Escudo Rojo, Réserve Carménère (Chili)	65
Brunello Di Montalcino 1997 DOCG, Biondi Santi Riserva (Toscane)	1280

 = vin biologique/ organic wine  = vin biodynamique/ biodynamic wine  = vin végétalien / vegan wine

Net prices in € - This establishment does not accept checks.

Prix nets en € - L' établissement n'accepte pas les chèques.

Vins Rouges

LANGUEDOC

Côtes du Roussillon 2025 AOP, Clos des Fées, «Les Sorcières», H. Bizeul	57
Pic Saint Loup 2023 AOP, «Bonne Pioche», Domaine Clavel, Estelle Clavel 	69
Terrasses du Larzac 2023 AOP, «La Baronnie», Château de Jonquières 	79
Coteaux-de-la-Cabrerisse 2013 IGP, «Le Tannat», Famille Courrian	67
Saint-Chinian 2021 AOP, «Maghani», Domaine Canet Valette 	97
Côtes Catalanes 2024 IGP, Calcinaires, Domaine Gauby, Lionel Gauby  	72
Corbières 2017 AOC, Château Cascadais, Famille Courrian 	49
Sommières 2020/21 AOP, «Camp de L'Oste», Mas Granier	85

LANGUEDOC D'EXCEPTION

Côtes du Roussillon Villages 2015 AOP, «Petite Siberie», Clos des Fées, H.Bizeul	450
Côtes du Roussillon Villages 2019 IGP, «Muntada», D. Gauby, Lionel Gauby  	290
Gard 2014 IGP, Roc d'Anglade, Rémy Pedreno 	177
Terrasses du Larzac 2016 AOP, «Lous Rougeos», Mas Jullien	230

VALLÉE DU RHÔNE

Colline Rhodanienne 2022 IGP, Syrah «Domaine des Pierrots»	51
Saint Joseph 2023 AOC, «Les Racines du Ciel», Dauvergne-Ranvier	85
Crozes-Hermitage 2023 AOC, «La Rollande», Maison Brotte	72
Luberon 2022 AOP, Château La Verrerie 	51
Luberon 2024 AOP, Château La Verrerie «Grand Deffand» 	81
Chateauneuf-du-Pape 2023 AOC, Tardieu-Laurent	88

VALLÉE DU RHÔNE D'EXCEPTION

Côte-Rôtie 2017 AOC, «Quatuor», M. Chapoutier 	175
Hermitage 2007, Tardieu Laurent	275
Châteauneuf-du-pape 2006 AOP, «Croix de Bois», M. Chapoutier 	210
Châteauneuf-du-pape 2005 AOP, «Cuvée Spéciale», Tardieu-Laurent	223

VINS SANS INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Vin de France 2024, 1753 «Grenache», Château de Campuget	55
--	----

 = vin biologique/ organic wine  = vin biodynamique/ biodynamic wine  = vin végétalien / vegan wine

Net prices in € - This establishment does not accept checks.

Prix nets en € - L' établissement n'accepte pas les chèques.

Vins Rosés

Côtes de Provence 2024 AOP, Château Miraval «Muse»	265
Côtes de Provence 2025 AOP, Château Minuty «Rosé & Or»	99
Côtes de Provence 2025 Cru Sainte-Victoire, Château Miraval «Sainte-Victoire»	80
Côtes de Provence 2025 AOP, Château d'Esclans «Whispering Angel», S.Lichine	75
Côtes de Provence 2025 AOP, Château La Tour de l'Evêque, «Pétale de Rose» 	61
Bandol 2022/23 AOC, Domaine de la Bégude  	64
Côtes du Luberon 2025 AOP, Château la Verrerie Rosé 	51

Format D'Exception

IMPÉRIALE (VIN ROUGE 6 LITRES)

Gard 2014 IGP, Roc d'Anglade, Rémy Pedreno 	1850
Saint-Julien 2008 AOP, Château Lagrange, 3ème Grand Cru Classé	2100

DOUBLE MAGNUM (VIN ROUGE 3 LITRES)

Margaux 1986 AOC, Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	4500
---	------

 = vin biologique/ organic wine  = vin biodynamique/ biodynamic wine  = vin végétalien / vegan wine

Net prices in € - This establishment does not accept checks.

Prix nets en € - L' établissement n'accepte pas les chèques.

Digestifs

	Verre (4cl)	Bout. (70cl)
ARMAGNAC		
Bas Armagnac Laberdolive, «Domaine de Jaurrey» 1986	20	300
COGNAC		
Hennessy XO	32	480
Camus XO	25	350
Paradis Impérial	300	
CALVADOS		
Camut Rareté	70	
EAUX DE VIE		
Grappa Malvasia, Poire Williams Morand, 30/40 eau de vie de cidre	18	
LIQUEURS		
Cointreau, Bailey's, Grand-Marnier, Chambord, Fernet branca, Fair Café, Get 27 et 31, Luxardo Sambuca, Saint Germain, Benedictine, Amaretto Adriatico Classique/Blanc, Chartreuse Verte/Jaune, Limoncello	17	

Boissons

BOISSONS

Tomate, pomme Caraïbos (100% pur jus) 20cl	6,5
Orange, ananas, pamplemousse Caraïbos (à partir de concentré) 20cl	6,5
Passion, litchi, pêche, cranberry Caraïbos (nectar de fruits) 20cl	6,5
Jus de fruits pressés : Orange 20cl	7,5
Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Coca-Cola Zéro 33cl	6,5
Sprite 25cl	6,5
Fever Tree: Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale 20cl	6,5

BIÈRES (BOUTEILLES)

Asahi (Blonde Japon) 33cl	11
Singha (Blonde Thaïlande) 33cl	11
Kirin (Blonde Japon) 33cl	10

EAUX MINÉRALES

Evian 75cl	9,5
Badoit 75cl	9,5