

Madame FAN



LA CARTE DES VINS

葡萄酒单

Bouteille de 75cl sauf précision - Prix net en euros €

POUR COMMENCER

LES EAUX (75cl)

EN BOUTEILLES

Plate « Abatilles »	9 €
Pétillante « Chateldon »	9 €

LES BIÈRES (33cl)

Blonde La Parisienne (bio)	9 €
Blanche La Parisienne (bio)	9 €
IPA La Parisienne (bio)	9 €

LES SOFTS

Coca Cola (33cl)	6 €
Coca Cola Zéro (33cl)	6 €

Tonic Schweppes Selection (20cl)	6 €
Tonic Hibiscus Schweppes Selection (20cl)	6 €
Limonade Lorina (33cl)	6 €
Gingerbeer Schweppes (33cl)	6 €

Infusion thé noir darjeeling, citron vert & gingembre Patrick Font (bio) (25cl)	9 €
---	-----

LES MOCKTAILS (25cl)

Joli coeur Framboise, cassis poivre de Timut & thé noir	12 €
---	------

La Pépité Pomme, poire, thé vert, fleur de sureau & verveine	12 €
--	------

LES JUS (25cl)

Jus d'orange	9 €
Jus de pomme (bio)	9 €
Jus de tomate	9 €
Jus de poire passe crassane	9 €
Jus de pêche blanche	9 €
Jus de mangue	9 €
Jus d'abricot	9 €
Jus de fraise	9 €
Jus fruit de la passion	9 €

LES APÉRITIFS (4cl)

ANISE

Pastis Maison Henri Bardouin	7 €
--------------------------------	-----

CLASSIQUE

Kir vin blanc	14 €
Kir au champagne du moment	18 €

LES CRÈMES

Cassis, Pêche de vigne, Framboise	
Framboise/Poivron, Cerise/Gingembre	

GIN

Angleterre The Botanist	15 €
Angleterre Hendricks	17 €
France Chrisitan Drouin	14 €
Japon Roku	15 €
Japon Nanbu Bijin	16 €

VODKA

France Belvedere (bio)	14 €
Japon Nanbu Bijin	16 €

WHISKY

Japon « Toki » Suntory	12 €
Japon « From the Barrel » Nikka	14 €
Japon « The Chita » Suntory	14 €
Japon « The Hakushu » Suntory	21 €
Japon « Hibiki Blended » Suntory	29 €
Japon « Yamazaki 12ans » Suntory	39 €

LES COCKTAILS | 鸡尾酒 (12cl)

Le Spritz	16 €
Aperol ou Saint-Germain (<i>fleur de sureau</i>), Prosecco, eau pétillante.	
Le Negroni	16 €
Gin, vermouth rouge, Campari.	
Le Gin Yu	16 €
Gin Tanqueray, Yuzushu, liqueur de Yuzu, tonic.	
Le Fripon	16 €
Vodka Fair, liqueur de litchi, crème de mûres, jus de yuzu.	
Le Old fashioned	16 €
Bourbon, Angostura bitters, sucre de canne.	
Le Tombeur	16 €
Rhum blanc & brun, liqueur de passion-gingembre, cardamome, jus de citron vert.	
Le Pornstar	16 €
Vodka française, liqueur de passion, jus de citron vert, purée de passion, vanille.	

LES VINS AU VERRE | 杯装葡萄酒 (12cl)

LES BULLES

NM	Blanc de Noirs Extra-Brut « Tradition »	Maison Demets	17 €
----	---	---------------	------

LES BLANCS

2024	Nouvelle Zélande Cloudy Bay « Sauvignon blanc »	Domaine Cloudy Bay	15 €
2023	Bourgogne Mâcon-Bussières « Les Clos »	Domaine Joseph Drouhin	14 €
2023	Vallée du Rhône Saint Joseph « Marsanne »	Domaine Hugo & Pauline Villa	18 €

LE ROSÉ

2024	Côtes de Provence « Prestige »	Château Minuty	14 €
------	----------------------------------	----------------	------

LES ROUGES

2023	Bourgogne « Pinot Noir »	Domaine Arnoux Père & Fils	16 €
2021	Pessac Léognan « Cuvée Paul » (<i>bio</i>)	Château Haut Bergey	14 €
2023	Rhône Châteauneuf du Pape (<i>bio</i>)	Domaine Clos du Calvaire	21 €
2022	Rhône Côtes du Rhône « Village »	Domaine St Antonin	12 €

LES SAKÉS AU VERRE | 清酒杯装 (12cl)

JAPON

Junmai

Akitoro | Yamada-nishiki (16,5°)

18 €

Saké structuré et charpenté, aux arômes de riz mûr et de céréales, bouche ample, finale fraîche.

Junmai Ginjo

Nihonshu | Nanbu Bijin (15°)

18 €

Saké frais et élégant, aux arômes de pomme verte et de melon, bouche soyeuse, finale délicate.

Junmai Daiginjo

Hakkaisan | Snow Aged 3 Years (17°)

25 €

Saké complexe et profond, aux arômes de fruits mûrs et de notes lactées, bouche ample, finale longue et suave.

2024 Kuheji | Eau du Désir (16°)

25 €

Saké raffiné et délicat, aux arômes de poire et de fleurs blanches, bouche soyeuse, finale élégante.

LES SAKÉS PARFUMÉS AU VERRE (10cl)

Ume No Yado | Aragoshi Umeshu (12°)

16 €

Saké gourmand, aux arômes de prune mûre et d'amande, bouche onctueuse, finale acidulée.

Ume No Yado | Mikan Shu (7°)

16 €

Saké gourmand et frais, aux arômes de mandarine, bouche légère, finale acidulée.

Ume No Yado | Yuzu Shu (12°)

16 €

Saké vif et rafraîchissant, aux arômes de yuzu, bouche légère, finale acidulée.

LES LIQUEURS | 白酒

CHINE

1935 | Moutai (53°) | Pichet de 50ml

40 €

Baijiu puissant et complexe, aux arômes fermentaires et épicés, bouche intense, finale longue.

Chiew Classic | Kweichow Moutai (53°) | Bouteille 500ml

400 €

Baijiu puissant et noble, aux arômes fermentaires et épicés, bouche intense, finale longue et persistante.

LES SAKÉS | 清酒 (72cl)

IUNMAI

Akitora | Yamada-nishiki (16,5°)

110 €

Saké structuré et charpenté, aux arômes de riz mûr et de céréales, bouche ample, finale fraîche.

IUNMAI GINJO

Fumigiku | Haneya Kirabi (16°)

110 €

Saké frais et élégant, aux arômes de pomme verte, bouche précise, finale délicate.

Nakadori | Sayori (14,5°)

160 €

Saké délicat et floral, aux arômes d'agrumes, bouche fine, finale élégante.

Niida-Honke | Shizenshu (15°)

110 €

Saké pur et authentique, aux arômes de riz cuit et de fruits mûrs, bouche ample, finale naturelle.

IUNMAI DAIGINJO

Dassai 39 (15°)

125 €

Saké élégant et raffiné, aux arômes de fleurs blanches et de fruits blancs, bouche soyeuse, finale délicate.

Hakkaisan | Snow Aged 3 Years (17°)

190 €

Saké complexe et profond, aux arômes de fruits mûrs et de notes lactées, bouche ample, finale longue et suave.

Kamoshibito « Sauvage » | Kuheiji (16°)

130 €

Saké intense et expressif, aux arômes de fruits mûrs et floraux, bouche ample, finale persistante.

2024 Kuheiji | Eau du Désir (16°)

190 €

Saké raffiné et délicat, aux arômes de poire et de fleurs blanches, bouche soyeuse, finale élégante.

IUNMAI SPARKLING

Shichihonyari | Awaibuki (7°)

130 €

Saké pétillant et léger, aux arômes de pomme verte et de riz doux, bouche fraîche, finale délicate.

SHÔCHU

Osuzuyama Yamasemi | Le Martin Pêcheur tacheté (25°)

90 €

Shōchū léger et subtil, aux arômes herbacés et de caramel, bouche nette, finale sèche.

LES BULLES | 起泡酒

CLASSIQUE

NM	Extra-Brut Blanc de Noirs « Tradition »	Maison Demets	80 €
NM	Brut « Royale Réserve »	Maison Philipponnat	110 €
NM	Extra-Brut « Le Réserve »	Maison Billecart-Salmon	125 €
NM	Brut « Intransigeance »	Maison Demets	135 €
NM	Extra-Brut 1er Cru « L'Ouverture »	Maison Frédéric Savart	150 €
NM	Brut « R »	Maison Ruinart	180 €
NM	Brut « Sous-Bois »	Maison Billecart-Salmon	200 €

BLANC DE BLANCS

NM	Extra-Brut « Harmonie »	Maison Demets	95 €
NM	Extra-Brut « Le Blanc de Blancs »	Maison Billecart-Salmon	190 €
NM	Brut « Blanc de Blancs »	Maison Ruinart	220 €
2019	Brut « Fins »	Maison Demets	170 €

ROSÉ

NM	Extra-Brut « Le Rosé »	Maison Billecart-Salmon	170 €
----	--------------------------	-------------------------	-------

EFFERVESCENT & CIDRE

NM	Cidre Gastronomique « Sydre Argelette »	Domaine Eric Borgelet	45 €
NM	Montlouis-sur-Loire « Triple Zéro »	Domaine de la Taille aux Loups	70 €
NM	Vouvray pétillant	Domaine Sébastien Brunet	50 €

LES VINS LIQUOREUX | 甜酒

2022	Coteau du Layon « 1896 » (bio)	Domaine Patrick Baudouin	140 €
2019	Sauternes 1er Cru Supérieur <i>en demi-bouteille</i>	Château d'Yquem	345 €
2017	Sauternes 1er Cru Supérieur	Château d'Yquem	650 €

LES VINS ROSÉS | 桃红酒

2024	Côtes de Provence « Prestige »	Château Minuty	60 €
2022	Patrimonio (bio)	Domaine Leccia	55 €

LES VINS BLANCS | 白葡萄酒

L'ALSACE

2023	Pinot blanc « Les Panetiers »	Domaine Paul Kubler	50 €
2023	Riesling « A minima » (bio)	Domaine Trapet	80 €
2019	Sylvaner « Oolithe »	Domaine Meyer Fonné	80 €
2018	Riesling Grand Cru « Schoenenbourg » (bio)	Domaine Trapet Père & Fils	260 €
2011	Gewurztraminer Grand Cru « Alterberg de Bergheim » (bio)	Domaine Sylvie Spielmann	110 €

LA VALLÉE DE LA LOIRE

LE PAYS NANTAIS

2013	Muscadet-Sèvre-et-Maine « Monière Saint Fiacre »	Domaine les Vignes Saint Vincent	55 €
------	--	----------------------------------	------

L'ANJOU

2023	Saumur « Midi » (bio)	Domaine Arnaud Lambert	60 €
2022	Anjou « Cartelles » (bio)	Domaine Le Fief Noir	65 €
2022	Anjou « Effusion » (bio)	Domaine Patrick Baudouin	80 €
2022	Savennières « Bellevue » (bio)	Domaine Patrick Baudouin	115 €
2020	Saumur « La Rue » (bio)	Domaine Arnaud Lambert	70 €
2017	Anjou « Les Gâts » (bio)	Domaine Patrick Baudouin	115 €

LA TOURAINE

2023	Montlouis-sur-Loire « Les Hauts de Husseau »	Domaine de la Taille aux Loups	95 €
------	--	--------------------------------	------

LE CENTRE

2023	Sancerre « La Grande Rue »	Domaine P & N Revedy	75 €
2023	Sancerre « Silex »	Domaine J. de Villebois	80 €
2022	Pouilly Fumé « Grande Cuvée »	Domaine Fournier Père & Fils	75 €

LA BOURGOGNE

LE CHABLISIEN

2023	Chablis 1er Cru « Fourchaume »	Domaine Roland Laventureux	115 €
2023	Chablis 1er Cru « Vaucoupin »	Domaine L&C Poitout	105 €
2022	Chablis « Vieilles Vignes »	Domaine Roland Laventureux	75 €

LA CÔTE DE BEAUNE

2023	Beaune 1er Cru « Les Theurons Petit Clos »	Domaine d'Ardhuy	130 €
2023	Chassagne-Montrachet	Domaine Ramonet Noël & Fils	190 €
2023	Chassagne-Montrachet 1er Cru « Les Ruchottes »	Domaine Ramonet Noël & Fils	290 €
2023	Meursault « Les Pellans »	Domaine d'Ardhuy	150 €
2023	Puligny-Montrachet 1er Cru « Pucelles »	Domaine Joseph Drouhin	250 €
2023	Saint-Romain « La Combe Bazin »	Domaine Billard Père & Fils	75 €
2022	Bourgogne blanc « Cuvée Valentine »	Domaine Boyer De Bar	60 €
2022	Bourgogne Côte d'Or	Domaine Boyer-Martenot	60 €
2020	Chassagne-Montrachet	Domaine Bachelet-Monnot	175 €
2018	Meursault « Malpoiriers »	Domaine Fatien	210 €

LA CÔTE CHALONNAISE

2022	Rully	Domaine Fatien	135 €
2017	Mercurey	Domaine Fatien	140 €

LE MÂCONNAIS

2023	Mâcon-Bussières « Les Clos »	Domaine Joseph Drouhin	55 €
2022	Pouilly-Fuissé « Repostère » (bio)	Domaine Guillot Broux	90 €
2022	Pouilly-Loché « Monopole » (bio)	Domaine Clos des Rocs	95 €
2021	Pouilly-Vinzelles	Domaine Joseph Drouhin	75 €

LE BORDELAIS

GRAVES ET SAUTERNAIS

2019	Bordeaux « Asphodele » (bio)	Château Climens	95 €
------	--------------------------------	-----------------	------

LE GRAND SUD

2020	Côtes du Roussillon « Occultum Lapidem » (bio)	Domaine Bila-Haut	45 €
2017	Côtes Catalanes « Terroir d'Altitude »	Domaine Le Soula	85 €

LA VALLÉE DU RHÔNE

SEPTENTRIONAL

2024	Crozes-Hermitage « Les Marelles » (bio)	Domaine Gilles Robin	70 €
2023	Saint-Joseph	Domaine Graeme & Julie Bott	80 €
2023	Saint-Péray « Inglorious Brocard » (bio)	Domaine Matthieu Barret	75 €
2022	Condrieu « Authentic » (bio)	Domaine Verzier	130 €
2021	Hermitage « Chante Alouette » (bio)	Domaine Michel Chapoutier	160 €
2020	Condrieu « Chéry »	Domaine Rémi Niero	150 €

MÉRIDIONALE

2024	Côtes du Rhône « 9 mg » (bio)	Domaine des Espiers	55 €
2023	Collines Rhodaniennes « Nuances de L'Aube »	Domaine Hugo & Pauline Villa	65 €
2023	Vaqueyras « Mélodine » (bio)	Domaine Montvac	50 €
2022	Collines Rhodaniennes « Blanc d'Ogier »	Domaine Stéphane Ogier	65 €
2016	Châteauneuf-du-Pape (bio)	Domaine Saint Préfert	190 €

VINS DU MONDE

CHINE

2023	Moser Family « Cabernet Sauvignon »	Château Changyu	130 €
------	---------------------------------------	-----------------	-------

LES VINS ROUGES | 红葡萄酒

L'ALSACE

2023	Pinot Noir « Mes'anges » (bio)	Domaine Christian Barthel	55 €
2022	Pinot Noir « Nuances » (bio)	Domaine Loberger	70 €

LA VALLÉE DE LA LOIRE

L'ANJOU

2023	Saumur Champigny « Terres Rouges » (bio)	Domaine Arnaud Lambert	60 €
2020	Anjou « Les Touches » (bio)	Domaine Patrick Baudouin	100 €
2019	Anjou « La Fresnaye » (bio)	Domaine Patrick Baudouin	70 €

LE CENTRE

2022	Sancerre « A Nicolas »	Domaine Pascale & N Reverdy	85 €
2022	Reuilly (bio)	Domaine Luc Tabordet	60 €
2021	Sancerre « Vincengétorix » (bio)	Domaine Vincent Gaudry	120 €

LE BEAUJOLAIS

2023	Morgon	Domaine Marcel Lapierre	70 €
2022	Morgon « Vieilles Vignes »	Domaine G. Descombes	60 €
2022	Morgon « Côte du Py »	Domaine Jean Foillard	75 €
2022	Moulin-à-Vent	Château des Jacques	70 €

LA BOURGOGNE

2018	Bourgogne Côte-d'Or « Pinot Noir »	Domaine Fatien	65 €
------	--------------------------------------	----------------	------

LA CÔTE DE NUITS

2023	Gevrey Chambertin	Domaine d'Ardhuy	130 €
2023	Marsannay « Village » (bio)	Domaine Trapet Père & Fils	130 €
2022	Bonnes Mares Grand Cru	Domaine Peirazeau & Fils	360 €
2022	Chambolle Musigny « Les Mombies »	Domaine Chantal Lescure	190 €
2022	Charmes Chambertin Grand Cru	Domaine Olivier Jouan	260 €
2022	Gevrey Chambertin 1er Cru « Petite Chapelle » (bio)	Domaine Trapet Père & Fils	450 €
2021	Chambolle Musigny « Les Bussièrès »	Domaine Olivier Jouan	140 €
2021	Nuits Saint Georges « Les Charmottes » (bio)	Domaine Jean Fery	190 €
2020	Charmes Chambertin Grand Cru	Domaine Joseph Drouhin	330 €
2020	Echezeaux Grand Cru	Domaine Joseph Drouhin	450 €
2019	Clos de Vougeot Grand Cru	Domaine Joseph Drouhin	390 €
2019	Vosne Romanée 1er Cru	Domaine Joseph Drouhin	290 €
2017	Nuits Saint Georges « Maladières »	Domaine Fatien	205 €
2016	Vosne Romanée 1er Cru « Les Chaumes »	Domaine Louis Jadot	270 €
2007	Chambertin Grand Cru (bio)	Domaine Trapet Père & Fils	800 €

LA CÔTE DE BEAUNE

2023	Maranges 1er Cru	Domaine Joseph Drouhin	80 €
2023	Savigny les Beaune « Village »	Domaine Fanny Sabre	120 €
2022	Aloxe Corton (<i>bio</i>)	Domaine Jean Fournier	150 €
2022	Beaune 1er Cru « Les Chouacheux »	Domaine Billard Père & Fils	140 €
2022	Chassagne Montrachet 1er Cru « Clos Saint Jean »	Domaine Blain Gagnard	180 €
2022	Saint Romain	Domaine Billard Père & Fils	70 €
2022	Santenay	Domaine Joseph Drouhin	85 €
2022	Savigny-les-Beaune « Clos des Godeaux »	Domaine Joseph Drouhin	110 €
2021	Pommard « Les Charlins »	Domaine Bachelet Monnot	160 €
2018	Volnay	Domaine Fatien	170 €
2018	Corton Grand Cru	Domaine Joseph Drouhin	420 €
2016	Pommard 1er Cru « Les Arvelets »	Domaine Fatien	195 €
1995	Beaune « Clos des Mouche »	Domaine Joseph Drouhin	385 €

LA CÔTE CHALONNAISE

2022	Givry	Domaine Jean Fery	100 €
------	-------	-------------------	-------

LE BORDELAIS

LE MÉDOC

2022	Saint-Estèphe	Château Ormes de Pez	115 €
2019	Haut-Médoc Troisième Grand Cru Classé (<i>bio</i>)	Château La Lagune	165 €
2019	Saint-Estèphe	Château Beau-Site	70 €
2019	Saint-Estèphe	Château Haut Marbuzet	150 €
2018	Haut-Médoc	Château Sociando Mallet	130 €
2018	Moulis en Médoc	Château Chasse Spleen	125 €
2018	Pauillac Cinquième Grand Cru Classé	Château Batailley	140 €
2016	Saint Julien Quatrième Grand Cru Classé	Château Talbot	275 €

LE GRAVES

2021	Pessac Léognan « Cuvée Paul » (<i>bio</i>)	Château Haut Bergey	65 €
2018	Pessac Léognan « Chapelle De Mission HB »	Château Haut Brion	240 €

LE LIBOURNAIS

2022	Castillon CDB « L'Aurage »	Château L & C Mitjavile	120 €
2021	Castillon CDB « Le Versant »	Château L & C Mitjavile	65 €
2020	Saint-Émilion Grand Cru	Château St Christophe	65 €
2019	Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé « A »	Château Figeac	480 €
2015	Pomerol	Château du Domaine de l'Église	160 €
2006	Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé « B »	Château Trotte Vieille	355 €

LA VALLÉE DU RHÔNE

SEPTENTRIONAL

2023	Crozes-Hermitage « Papillon » (<i>bio</i>)	Domaine Gilles Robin	65 €
2022	Cornas « Brise Cailloux » (<i>bio</i>)	Domaine Matthieu Barret	100 €
2022	Saint Joseph	Domaine Graeme & Julie Bott	75 €
2021	Cornas « Billes Noires » (<i>bio</i>)	Domaine Matthieu Barret	195 €
2020	Hermitage « Monier de la Sizeranne » (<i>bio</i>)	Domaine Michel Chapoutier	160 €

MÉRIDIONALE

2024	Côtes du Rhône « Petit Ours » <i>(bio)</i>	Domaine Matthieu Barret	45 €
2023	Gigondas « Les Grames » <i>(bio)</i>	Domaine des Espiers	55 €
2022	Côtes du Rhône	Domaine Clos St Antonin	45 €
2022	Terroir de Seyssuel « Kamaka »	Domaine Graeme & Julie Bott	110 €
2022	Vacqueyras « Arabesque » <i>(bio)</i>	Domaine Montvac	50 €
2020	Châteauneuf-du-Pape « Père Pape » <i>(bio)</i>	Domaine Clos du Calvaire	125 €
2020	Châteauneuf-du-Pape « Père Pape » <i>en magnum (bio)</i>	Domaine Clos du Calvaire	250 €
2020	Châteauneuf-du-Pape	Domaine Clos du Mont-Olivet	150 €

LE GRAND SUD

2024	Côtes du Roussillon « Les Sorcières »	Domaine Clos des Fées	50 €
2023	Côtes Catalanes « Mon P'tit pithon » <i>(bio)</i>	Domaine Olivier Pithon	45 €
2023	Pic Saint-Loup « Carra » <i>(bio)</i>	Domaine Lascaux	60 €
2022	Cahors « Le Pur fruit du Causse » <i>(bio)</i>	Château Comble La Serre	50 €
2018	Côtes Catalanes « L'enfant perdu » <i>(bio)</i>	Domaine des Enfants	70 €

VINS DU MONDE

CHINE

2023	Moser Family « Cabernet Sauvignon »	Château Changyu	130 €
------	---------------------------------------	-----------------	-------

PORTUGAL

2022	Douro « Eleivera »	Domaine Dos Lusiadas	45 €
------	----------------------	----------------------	------

LES VINS DE FRANCE | 法国葡萄酒

VIN DE FRANCE LIQUOREUX

2020	VDF « Muscat à Petits Grains » (bio)	Domaine Annette Leccia	90 €
------	--	------------------------	------

VIN DE FRANCE BLANC

2021	VDF « Parfum d'Eden » (bio)	Domaine de l'Élu	120 €
2020	VDF « Orthogneiss »	Domaine de l'Écu	50 €
2020	VDF « Taurus » (bio)	Domaine de l'Écu	110 €
2024	VDF « Faustine Vieilles Vignes » (bio)	Domaine Comte Abbatucci	90 €

VIN DE FRANCE ROUGE

2023	VDF « Maupiti » (bio)	Domaine Terre de l'Élu	45 €
2022	VDF « Entre deux Mondes » (bio)	Domaine Terre de l'Élu	75 €
2019	VDF « Mephisto » (bio)	Domaine de l'Écu	90 €
2019	VDF « Emilien » (bio)	Château Le Puy	85 €
2019	VDF « Expression Originale du Terroir » (bio)	Château Closerie Saint Roc	110 €
2023	VDF « Mon P'tit Camion » (bio)	Domaine Simian	35 €
2023	VDF « Gamine »	Domaine Pierre Jean Vila	60 €
2021	VDF « Syrah d'Ogier »	Domaine Stéphane Ogier	60 €
2023	VDF « Faustine Vieilles Vignes » (bio)	Domaine Comte Abbatucci	80 €
2020	VDF « Chroma Soma »	Domaine des Enfants	70 €

ET POUR FINIR

LES BOISSONS CHAUDES

LES CAFES

Café & Décaféiné	3,5 €
Café & Décaféiné noisette	4 €
Café & Décaféiné double	5 €
Café crème	5 €
Cappuccino	6 €

LES THÉS & INFUSIONS

Infusion « Verveine Citronée »	6 €
Infusion « Rooibos - Fruits Rouges »	6 €
Thé noir « Earl Grey »	6 €
Thé noir « Darjeeling »	6 €

LES THÉS D'EXCEPTION

Thé vert « Jasmin »	7 €
Thé vert « Well Longjing »	8 €
Thé vert « Genmaicha »	8 €
Thé blanc « Pas Mu Tan »	8 €
Thé bleu « Oolong »	8 €
Thé noir « Lapsang Souchong »	8 €

LES DIGESTIFS (4cl)

Armagnac « XO Héritage » Alabat	14 €
Calvados Christian Drouin	12 €
Cognac « Premium » De Segonzac	12 €
Cognac « Borderies XO » Camus	16 €
Cognac « XO » De Segonzac	18 €
Chartreuse verte Pères Chartreux	15 €
Cointreau	11 €
Fine de Bourgogne Maison Jacoulot	12 €
Get 27	11 €
Marc de Bourgogne Maison Jacoulot	12 €
Poire Maison Jacoulot	12 €
Rhum Zacapa	16 €
Rhum Gran Reserva 10 ans Eminente	16 €
Vieille prune Maison Louis Roque	12 €

LES LIQUEURS (6cl)

Lemon Maison Jacoulot	12 €
Verveine Verte Maison Jacoulot	12 €

La précision du sommelier :

Les millésimes anciens (10 ans et plus) réservent parfois des surprises... bonnes ou moins bonnes ! En cas de déception, malheureusement, la bouteille ne pourra pas être échangée.

Older vintages (10 years and up) can hold surprises—some wonderful, others less so. If the wine doesn't meet your expectations, unfortunately, we won't be able to offer an exchange.

Droit de bouchon :

Village 25€ | 1er Cru 50€ | Grand Cru 80€