

## **SPARKLING BY THE GLASS**

<i>NV</i>	<i>Solesence 7 Terroirs Extra Brut, Champagne JM Sélèque, Vallée de la Marne</i>	<i>18,00€</i>
<i>2019</i>	<i>Crémant de Limoux Les Graïmenous Brut, J. Laurens, Languedoc-Roussillon</i>	<i>12,00€</i>

## **WHITE WINES BY THE GLASS**

<i>2019</i>	<i>vp-Vital Branco, COZs, Lisbon, Portugal</i>	<i>13,20€</i>
<i>2020</i>	<i>Der Sommer war sehr Gross, Franzen, Mosel, Germany</i>	<i>13,20€</i>
<i>2019</i>	<i>Clisson, Domaine de la Pépière, Loire, France</i>	<i>14,40€</i>
<i>2019</i>	<i>Vouvray Tendre, Vincent Carême, Loire, France</i>	<i>15,00€</i>

## **RED WINES BY THE GLASS**

<i>NV</i>	<i>Tradition Rot, Nibiru, Kamptal, Austria</i>	<i>10,20€</i>
<i>2017</i>	<i>Dolcetto le Ciliegie, Giovanni Manzone, Piedmont, Italy</i>	<i>12,00€</i>
<i>2014</i>	<i>Saint-Èmilion, Château Dubourg, Bordeaux, France</i>	<i>12,60€</i>
<i>2017</i>	<i>Langhe Nebbiolo, Fratelli Alessandria, Piedmont, Italy</i>	<i>15,60€</i>

## **ROSE WINE BY THE GLASS**

<i>2020</i>	<i>Terra Nera, Artemis Karamolegos, Santorini, Greece</i>	<i>13,20€</i>
-------------	---	---------------

*\* Glass prices are mentioned as 12cl*

*If you don't find perfect wine for you by the glass, please let us know*

## **CHAMPAGNE**

<i>NV</i>	<i>Brut Reserve, Francois Vallois, Côte des Blancs</i>	<i>100€</i>
<i>NV</i>	<i>Grand Rose Brut, Paul Bara, Montagne de Reims</i>	<i>100€</i>
<i>NV</i>	<i>Solessence 7 Terroirs Extra Brut, Champagne JM Sélèque, Vallée de la Marne</i>	<i>100€</i>
<i>NV</i>	<i>Grand Rosé Brut, Champagne Gosset, Vallée de la Marne</i>	<i>150€</i>
<i>NV</i>	<i>Brut Rosé, Billecart-Salmon, Vallée de la Marne</i>	<i>180€</i>
<i>2008</i>	<i>Special Club, Paul Bara, Montagne de Reims</i>	<i>220€</i>
<i>2012</i>	<i>Cuvée 1670 Grand Cru Millesime, Champagne Autreau, Vallée de la Marne</i>	<i>220€</i>
<i>2009</i>	<i>Resonance Grand Cru, J.L. Vergnon, Côte des Blancs</i>	<i>250€</i>
<i>2008</i>	<i>Comtesse Marie de France, Paul Bara, Montagne de Reims</i>	<i>250€</i>
<i>2013</i>	<i>Cuvée Sir Winston Churchill, Pol Roger, Vallée de la Marne</i>	<i>350€</i>
<i>2006</i>	<i>Le Clos Saint-Hilaire Brut, Billecart-Salmon, Vallée de la Marne</i>	<i>700€</i>

## **SPARKLING**

<i>2020</i>	<i>Centro Frizzante Orange, Mirco Mariotti, Emilia-Romagna, Italy</i>	<i>70€</i>
<i>NV</i>	<i>Farem Tot Petar Pet Nat, Domaine des Amiel, Languedoc-Roussillon</i>	<i>75€</i>
<i>2018</i>	<i>Espumante Bruto Rosé, Soalheiro, Melcago, Portugal</i>	<i>75€</i>
<i>2020</i>	<i>Objectif Bulles Pet Nat, Francois de Nicolay, Bourgogne, France</i>	<i>80€</i>
<i>NV</i>	<i>Crémant de Limoux Les Graiménous Brut, J. Laurens, Languedoc-Roussillon</i>	<i>80€</i>
<i>2020</i>	<i>Freistil Metodo Ancestrale, Thomas Niedemayr, Alto Adige, Italy</i>	<i>85€</i>

## **ROSE**

<i>2019</i>	<i>R&amp;B, Pittnauer, Burgenland, Austria</i>	<i>80€</i>
<i>2020</i>	<i>Terra Nera, Artemis Karamolegos, Santorini, Greece</i>	<i>80€</i>

## **WHITE**

### **FRANCE**

#### **Alsace**

2019	<i>Les Jardins Pinot Blanc, Domaine Oestertag</i>	75€
2017	<i>Cuvee L Maceration, Domaine Neumayer</i>	85€
2016	<i>Pinot Gris Grand Cru Zotzenberg, Boeckel</i>	100€

#### **Loire**

2020	<i>Saumur Blanc, Guiberteau</i>	85€
2019	<i>Clisson, Domaine de la Pépière</i>	90€
2019	<i>Vouvray Tendre, Vincent Carême</i>	100€
2020	<i>Sancerre Les Boucauds, Claude Riffault</i>	110€
2017	<i>Les Vieilles Vignes des Blanderies, Mark Angéli</i>	140€
2018	<i>Saumur Blanc Brézé, Guiberteau</i>	200€
1982	<i>Pouilly-Fumé, de Ladoucette</i>	300€

#### **Chablis**

2020	<i>Petit Chablis, Domaine de l'Enclos</i>	95€
2019	<i>Chablis, Francois de Nicolay</i>	100€
2017	<i>Chablis 1er Cru Fourchaume, Le Domaine d'Henri</i>	130€
2019	<i>Chablis 1er Cru Vaillons Les Minots, Patrick Piuze</i>	150€
2019	<i>Chablis 1er Cru Les Sechets, Patrick Piuze</i>	160€
2018	<i>Chablis Grand Cru Les Clos, Domaine de l'Enclos</i>	190€
2018	<i>Chablis Grand Cru Preuses, Samuel Billaud</i>	220€

#### **Burgundy**

2019	<i>Aligote, Domaine Lamy-Pillot</i>	75€
2020	<i>Chardoc, Francois de Nicolay</i>	80€
2019	<i>Macon La Roche Vineuse, Merlin</i>	95€
2019	<i>Bouzeron, Domaine de Villaine</i>	105€

2017	<i>Saint-Aubin Les Pucelles, Domaine Lamy-Pillot</i>	120€
2019	<i>Saint-Aubin La Princée, Hubert Lamy</i>	140€
2018	<i>Pouilly-Fuissé En Chatenay, Domaine de la Soufrandière</i>	150€
2019	<i>Pouilly-Fuissé En Chatenay, Domaine de la Soufrandière</i>	150€
2018	<i>Rully Blanc 1er Cru Cloux, Domaine de Villaine</i>	150€
2019	<i>Chassagne-Montrachet Le Concis du Champs, Hubert Lamy</i>	200€
2019	<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières, Domaine Dujac</i>	220€
2018	<i>Mersault, Pierre Morey</i>	240€

### ***Jura***

2019	<i>Patchwork, Bénédicte &amp; Stéphane Tissot, Jura</i>	120€
2017	<i>Les Miracles Chardonnay, Jean-Francois &amp; Anne Ganevat, Jura</i>	195€
2016	<i>Grusse En Billat Chardonnay, Jean-Francois &amp; Anne Ganevat, Jura</i>	270€
2008	<i>Les Vignes de Mon Pere Savagnin, Jean-Francois &amp; Anne Ganevat, Jura</i>	330€

### ***Rest of France***

2019	<i>Dans l'air du temps, Jeff Carrel, Languedoc-Roussillon</i>	60€
2020	<i>Cuvée Marguerite, Matassa, Roussillon</i>	100€
2020	<i>Cuvée Alexandria, Matassa, Roussillon</i>	100€

## **GERMANY**

### **Mosel**

2020	<i>Der Sommer war sehr Gross, Franzen</i>	85€
2020	<i>Riesling Qualitätswein Trocken, Sybille Kuntz</i>	85€
2015	<i>Riesling Spätlese Trocken, Sybille Kuntz</i>	100€
2019	<i>Bremmer Calmont Grosses Gewächs, Franzen</i>	120€

### **Rheinhessen**

2019	<i>Weiss, Marto Wines</i>	80€
2019	<i>Kirchspiel Riesling GG, Wittmann</i>	150€

### **Rheingau**

2020	<i>Volratz Riesling Feinherb, Schloss Vollrads</i>	65€
2018	<i>Riesling Oestricher Klosterberg Trocken, Peter Jakob Kühn</i>	120€

### **Pfalz**

2020	<i>Blanc de Noir, Lidy</i>	70€
2018	<i>Kallstadter Riesling, Koehler-Ruprecht</i>	75€

### **Nahe**

2016	<i>Riesling, Dönnhoff</i>	<i>magnum</i> 165€
------	---------------------------	--------------------

### **Baden**

2018	<i>Grauburgunder RS, Salwey</i>	90€
2019	<i>Weissburgunder RS, Salwey</i>	90€
2016	<i>Henkenberg Grauburgunder GG, Salwey</i>	120€
2018	<i>Steingrubenberg Weissburgunder GG, Salwey</i>	120€

## **AUSTRIA**

2020	<i>Mojo, Fink &amp; Kotzian, Weinviertel</i>	60€
2020	<i>Gruener Veltliner Landwein, Arndorfer, Kamptal</i>	65€
2019	<i>Wiener Gemischter Satz, Wieninger, Wien</i>	75€
2019	<i>Langer Weg, Höllerer, Kamptal</i>	75€
2019	<i>Ried Herrholz Gruener Veltliner, Wieninger, Wien</i>	80€
2019	<i>Kalkundkiesel, Claus Preisinger, Burgenland</i>	90€
2020	<i>Grüner Veltliner Ried Steinsetz, Schloss Gobelsburg, Kamptal</i>	100€
2015	<i>Konkret Weiss, Meinklang, Burgenland</i>	115€
2019	<i>Grüner Veltliner Ried Lamm, Schloss Gobelsburg, Kamptal</i>	150€

## **ITALY**

2020	<i>Pinot Grigio, Alois Lageder, Alto Adige</i>	60€
2020	<i>Arneis, Broccardo, Piedmont</i>	65€
2019	<i>Paglierino, Il Chiosso, Piedmont</i>	80€
2019	<i>Langhe Favorita, Fratelli Alessandria, Piedmont</i>	80€
2020	<i>Etna Bianco, Tenuta delle Terre Nere, Sicily</i>	90€
2019	<i>Camattole Chardonnay, Cantina Gentili, Toscana</i>	95€
2017	<i>Langhe Riesling Tecum, Giuseppe Nada, Piedmont</i>	100€

## **SPAIN**

2019	<i>Blanco Fermentado En Barrica , Bodegas Campillo, Rioja</i>	55€
2020	<i>Pil Pil, Astobiza, Pais Vasco</i>	65€
2020	<i>Txakoli, Hirutza, Getarioko Txakolina</i>	65€
2020	<i>Las Blancas, Bruno Murciano, Utiel-Requena</i>	75€
2018	<i>Taganan, Envinata, Canary Islands</i>	80€
2020	<i>Albarino, Zarate, Rias Baixas</i>	80€
2020	<i>Naturaleza Salvaje, Azul y Garanza Bodegas, Navarra</i>	80€
2020	<i>Blanc Sense Papers, Bodegas Clandestina, Penedes, Spain</i>	90€
2018	<i>XX Txakoli, Doniene Gorrondona, Bakio</i>	120€

## **RED**

### **FRANCE**

#### **Beaujolais**

2019	<i>Glou des Bret, Bret Brothers</i>	95€
2020	<i>Morgon, Marcel Lapierre</i>	100€
2019	<i>Fleurie Les Ponciés, Bret Brothers</i>	120€

#### **Bordeaux**

2018	<i>Bordeaux Superieur, Château Haut-Balastard</i>	60€
2014	<i>Saint-Émilion, Château Dubourg</i>	80€
2007	<i>Saint-Émilion Grand Cru, Château Saint-Hubert</i>	100€
2015	<i>Pessac-Leognan, Château Mirebeau</i>	115€
1982	<i>Saint-Émilion Grand Cru, Château Capet</i>	300€
1984	<i>Pauillac Grand Cru Classé, Château Pontet-Canet</i>	350€

#### **Burgundy**

2017	<i>Pommard, Domaine Latour-Giroud</i>	120€
2017	<i>Côte de Beaune Villages, Olivier Leflaive</i>	130€
2017	<i>Savigny Premier Cru Jarrons, Domaine Pierre Guillemot</i>	130€
2017	<i>Savigny Premier Cru Narbatons, Domaine Pierre Guillemot</i>	130€
2016	<i>Gevrey-Chambertin, Joseph Drouhin</i>	150€
2019	<i>Chassagne-Montrachet La Goujonne Vieilles Vignes, Hubert Lamy</i>	150€
2019	<i>Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Peuillets, Domaine des Croix</i>	160€
2019	<i>Pommard Les Cras, Camille Giroud</i>	160€
2018	<i>Beaune 1er Cru Bressandes, Domaine des Croix</i>	180€
2019	<i>Beaune 1er Cru Bressandes, Domaine des Croix</i>	180€
2019	<i>Beaune 1er Cru Bas de Teurons, Domaine des Croix</i>	180€

2019	<i>Morey Saint Denis, Domaine Dujac</i>	180€
2018	<i>Morey Saint Denis, Domaine des Lambrays</i>	240€
2019	<i>Morey Saint Denis, Domaine des Lambrays</i>	240€
2019	<i>Gevrey-Chambertin 1er Cru Aux Combottes, Domaine Dujac</i>	340€
1985	<i>Bourgogne Cuvée Latour, Maison Louis Latour</i>	400€

### ***Rhône***

2019	<i>Cotes du Rhône, Stephane Ogier</i>	75€
2019	<i>Crozes-Hermitage Calendes, Ferraton Père et Fils</i>	100€
2016	<i>Châteauneuf-du-Pape, M.Chapoutier</i>	110€
2019	<i>Crozes-Hermitage, Domaine des Lises</i>	110€
2016	<i>Saint-Joseph Rouge, Jean-Louis Chave</i>	150€
2019	<i>Côte-Rôtie Mon Village, Stephane Ogier</i>	180€

### ***Rest of France***

2020	<i>El Carner Rouge, Matassa, Roussillon</i>	110€
2019-	<i>Le P'tiot Roukin, Jean-Francois &amp; Anne Ganevat, Jura</i>	110€
2020	<i>Rouge, Matassa, Roussillon</i>	120€
2017	<i>Julien en Billat L 'Enfant Terrible du Sud, Jean-Francois &amp; Anne Ganevat, Jura</i>	200€



## **ITALY**

### **Piedmont**

2017	<i>Listoria Barbera d'Asti Superiore, Cascina Barisel</i>	70€
2017	<i>Dolcetto le Ciliegie, Giovanni Manzone</i>	75€
2019	<i>Barbera d'Alba, Gianfranco Alessandria</i>	85€
2019	<i>Dogliani Superiore Maioli, Anna Maria Abbona</i>	90€
2017	<i>Langhe Nebbiolo, Fratelli Alessandria</i>	100€
2016	<i>Barbaresco, Alessandro Rivetto</i>	100€
2018	<i>Barbaresco Casot, Giuseppe Nada</i>	125€
2016	<i>Barolo Bricco San Pietro, Podere Ruggeri Corsini</i>	140€
2017	<i>Barolo Bricco San Pietro, Podere Ruggeri Corsini</i>	140€
2012	<i>Barolo del Comune, Virna</i>	150€
2016	<i>Barbaresco Casmari Riserva, Giuseppe Nada</i>	160€
2017	<i>Barolo Bussia, Giacomo Fenocchio</i>	160€
2015	<i>Barolo Castelletto, Giovanni Manzone</i>	170€
2015	<i>Barolo Cannubi, Brezza</i>	180€
2013	<i>Barolo Bricco San Pietro, Podere Ruggeri Corsini</i>	180€
2012	<i>Barbaresco Bric Balin, Moccagatta</i>	180€
2016	<i>Barolo Mosconi, Pio Cesare</i>	240€
2017	<i>Barolo Gramolere, Fratelli Alessandria</i>	260€

### **Sicily**

2017	<i>Etna Rosso, Masseria Setteporte</i>	90€
2020	<i>Etna Rosso, Tenuta delle Terre Nere</i>	90€

### **Tuscany**

2019	<i>Chianti Colli Senesi, La Torre alle Tolve</i>	75€
2014	<i>Chianti Classico, Fontodi</i>	125€
2016	<i>Brunello di Montalcino, La Magia</i>	150€
2014	<i>Chianti Classico Gran Selezione Pli, Candialle</i>	170€
2013	<i>Lamaione, Frescobaldi</i>	200€
2016	<i>Brunello di Montalcino, La Magia</i>	<b>magnum</b> 250€

### **SPAIN**

2013	<i>Edición Limitada 2013, Bodegas Montecillo, Rioja</i>	60€
2019	<i>Fusco, Albamar, Rias Baixas</i>	75€
2018	<i>La Montesa Palacios Remondo, Rioja</i>	80€
2020	<i>Camins del Priorat, Alvaro Palacios, Priorat</i>	95€
2017	<i>Vinas de Gain, Artadi, Rioja</i>	120€
2013	<i>Vinyes Velles, Ferrer Bobet, Priorat</i>	190€

### **GERMANY**

2018	<i>Trollinger, Andi Knauss, Württemberg</i>	65€
2019	<i>Spätburgunder, Weingut Julg, Pfalz</i>	65€
2019	<i>Spätburgunder, BattenfeldSpanier, Rheinhessen</i>	75€
2019	<i>Pinot Noir Trocken, Richter, Mosel</i>	100€
2020	<i>Spätburgunder Kirchenstück GG, BattenfeldSpanier, Rheinhessen</i>	160€

### **AUSTRIA**

2019	<i>Blaufränkisch Heideboden, Pittnauer, Burgenland</i>	65€
NV	<i>Tradition Rot, Nibiru, Kamptal</i>	80€
2014	<i>Konkret Rot, Meinklang, Burgenland</i>	115€

### **BEAUTIES FROM THE WORLD WE ARE LIVING IN**

#### **WHITE**

2020	<i>Grüner Veltliner, Drapy, Moravia, Czech Republic</i>	70€
2019	<i>vp-Vital Branco, COZs, Lisbon, Portugal</i>	80€