

### **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>NV</i>	<i>Grand Rose Brut, Paul Bara, Montagne de Reims</i>	<i>18,00€</i>
<i>2020</i>	<i>Crémant de Limoux Les Graimenous Brut, J. Laurens, Languedoc-Roussillon</i>	<i>12,00€</i>

### **WHITE WINES BY THE GLASS**

<i>2020</i>	<i>Etna Bianco, Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy</i>	<i>14,40€</i>
<i>2020</i>	<i>Blanc Sense Papers, Bodegas Clandestina, Penedes, Spain</i>	<i>14,40€</i>
<i>2019</i>	<i>Terra Montosa, Georg Breuer</i>	<i>18,60€</i>
<i>2018</i>	<i>Pouilly-Fuissé En Chatenay, Domaine de la Soufrandière, Burgundy, France</i>	<i>24,00€</i>

### **RED WINES BY THE GLASS**

<i>2019</i>	<i>Blaufränkisch Heideboden, Pittnauer, Burgenland, Austria</i>	<i>10,80€</i>
<i>2020</i>	<i>Etna Rosso, Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy</i>	<i>14,40€</i>
<i>2021</i>	<i>Camins del Priorat, Alvaro Palacios, Priorat, Spain</i>	<i>15,00€</i>
<i>2019</i>	<i>Crozes-Hermitage Calendes, Ferraton Père et Fils, Rhône, France</i>	<i>15,00€</i>
<i>2017</i>	<i>Auxey Duresses 1er Cru, Domaine Taupenot- Merme, Burgundy, France</i>	<i>19,20€</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>Grand Rose Brut, Paul Bara, Montagne de Reims</i>	<i>100€</i>
<i>NV</i>	<i>Solescence 7 Terroirs Extra Brut, Champagne JM Sélèque, Vallée de la Marne</i>	<i>100€</i>
<i>2015</i>	<i>Les Perles de la Dhuy, Champagne Autreau, Vallée de la Marne</i>	<i>140€</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>2009</i>	<i>Coeur de Mesnil, Champagne Michel Gonet, Côte des Blancs</i>	<i>200€</i>
<i>2014</i>	<i>Les Mottellettes, Champagne Pierre Paillard, Montagne de Reims</i>	<i>200€</i>
<i>2005</i>	<i>Authentique, Champagne Michel Gonet, Côte des Blancs</i>	<i>210€</i>
<i>2012</i>	<i>Cuvée 1670 Grand Cru Millesime, Champagne Autreau, Vallée de la Marne</i>	<i>220€</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>NV</i>	<i>Pet Nat Méthode Ancestral, Meinklang, Burgenland, Austria</i>	<i>60€</i>
<i>2020</i>	<i>Centro Frizzante Orange, Mirco Mariotti, Emilia-Romagna, Italy</i>	<i>70€</i>
<i>NV</i>	<i>Bruto Rosé, Soalheiro, Melgaco, Portugal</i>	<i>75€</i>
<i>2020</i>	<i>Objectif Bulles Pet Nat, Francois de Nicolay, Bourgogne, France</i>	<i>80€</i>
<i>2020</i>	<i>Crémant de Limoux Les Graimenous 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>Rose, Astobiza, Pais Vasco, Spain</i>	<i>65€</i>
<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 *Ribeauvillé, Marcel Deiss* 100€

#### **Loire**

2019 *Clisson, Domaine de la Pépière* 90€  
2015 *La Coulée Douce, Domaine de la Garrelière* 100€  
2017 *Les Vieilles Vignes des Blanderies, Mark Angéli* 140€  
2018 *Saumur Blanc Brézé, Guiberteau* 200€  
1982 *Pouilly-Fumé, de Ladoucette* 300€

#### **Chablis**

2018 *Chablis Vieilles Vignes, Daniel-Etienne Defaix* 100€  
2017 *Chablis 1er Cru Fourchaume, Le Domaine d'Henri* 130€  
2019 *Chablis 1er Cru Les Sechets, Patrick Piuze* 160€  
2018 *Chablis Grand Cru Les Clos, Domaine de l'Enclos* 190€  
2018 *Chablis Grand Cru Valmur, Samuel Billaud* 200€  
2018 *Chablis Grand Cru Les Preuses, Samuel Billaud* 220€

#### **Jura**

2017 *Les Miracles Chardonnay, Jean-Francois & Anne Ganevat, Jura* 195€  
2016 *Grusse En Billat Chardonnay, Jean-Francois & Anne Ganevat, Jura* 270€  
2008 *Les Vignes de Mon Pere Savagnin, Jean-Francois & Anne Ganevat, Jura* 330€

### ***Burgundy***

2019	<i>Aligote, Domaine Lamy-Pillot</i>	75€
2020	<i>Chardoc, Francois de Nicolay</i>	80€
2020	<i>Macon La Roche Vineuse, Merlin</i>	95€
2019	<i>Bouzeron, Domaine de Villaine</i>	105€
2020	<i>Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette, Les Héritiers du Comte Lafon</i>	110€
2018/19	<i>Pouilly-Fuissé En Chatenay, Domaine de la Soufrandière</i>	150€
2018	<i>Rully Blanc 1er Cru Cloux, Domaine de Villaine</i>	150€
2018	<i>Saint-Aubin La Princée, Domaine Hubert Lamy</i>	160€
2019	<i>Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot, Domaine Lamy-Pillot</i>	220€
2019	<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières, Domaine Dujac</i>	220€
2018	<i>Meursault, Pierre Morey</i>	240€
2018	<i>Clos de La Barre Meursault, Domaine des Comtes Lafon</i>	270€
2019	<i>Batard-Montrachet, Jean-Claude Ramonet</i>	700€

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

2020	<i>Cuvée Marguerite, 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€
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>	<b>1 Liter</b>	65€
2019	<i>Terra Montosa, Georg Breuer</i>		115€
2018	<i>Riesling Oestricher Klosterberg Trocken, Peter Jakob Kühn</i>		120€

### **Pfalz**

2020	<i>Blanc de Noir, Lidy</i>		70€
2020	<i>Wachenheimer Riesling Trocken, Dr. Bürklin-Wolf</i>	<b>magnum</b>	160€

### **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>Gruner Veltliner Landwein, Arndorfer, Kamptal</i>	<b>1 Liter</b>	65€
2020	<i>Sauvignon Blanc, Sattlerhof, Südsteiermark</i>		65€
2019	<i>Wiener Gemischter Satz, Wieninger, Wien</i>		75€
2020	<i>Koreaa, Judith Beck, Burgenland</i>		75€
2019	<i>Ried Herrholz Gruner Veltliner, Wieninger, Wien</i>		80€
2019	<i>Kalkundkiesel, Claus Preisinger, Burgenland</i>		90€
2020	<i>Grüner Veltliner Ried Steinsetz, Schloss Gobelsburg, Kamptal</i>		100€
2017	<i>Schank, Arndorfer, Kamptal</i>	<b>2 Liter</b>	150€
2019	<i>Grüner Veltliner Ried Lamm, Schloss Gobelsburg, Kamptal</i>		150€
2020	<i>Grüner Veltliner Ried Lamm, Schloss Gobelsburg, Kamptal</i>		150€

## **ITALY**

2021	<i>Pinot Grigio, Alois Lageder, Alto Adige</i>		60€
2019	<i>Paglierino, Il Chiosso, Piedmont</i>		80€
2020	<i>Langhe Nascetta, Alessandro Rivetto, Piedmont</i>		85€
2020	<i>Etna Bianco, Tenuta delle Terre Nere, Sicily</i>		90€

## **SPAIN**

2021	<i>Blanco Fermentado En Barrica , Bodegas Campillo, Rioja</i>		55€
2021	<i>Txakolina, Hiruzta, Getariako Txakolina</i>		65€
2021	<i>Bodegas Izadi Blanco, Artevino Family Wineries, Rioja</i>		70€
2018	<i>Taganan, Envinata, Canary Islands</i>		80€
2021	<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</i>		90€
2018	<i>XX Txakoli, Doniene Gorrondona, Bakio</i>		120€

## **RED**

### **FRANCE**

#### **Beaujolais**

2018	<i>Fleurie, Château des Jacques</i>	80€
2018	<i>Moulin-À-Vent Clos de Rochebrès, Château des Jacques</i>	120€
2019	<i>Fleurie Les Ponciés, Bret Brothers</i>	120€

#### **Bordeaux**

2014	<i>Saint-Émilion, Château Dubourg</i>	80€
2015	<i>Folie de Chauvin Saint-Émilion Grand Cru, Château Chauvin</i>	100€
2014	<i>Saint-Émilion Grand Cru, Château La Fleur Pourret</i>	120€
1982	<i>Saint-Émilion Grand Cru, Château Capet</i>	300€
1984	<i>Pauillac Grand Cru Classé, Château Pontet-Canet</i>	350€

#### **Burgundy**

2016	<i>Monthèlie Sous Roches, Domaine Louis Jadot</i>	120€
2019	<i>Auxey Duresses 1er Cru, Domaine Taupenot- Merme</i>	120€
2017	<i>Côte de Beaune Villages, Olivier Leflaive</i>	130€
2017	<i>Savigny Premier Cru Narbatons, Domaine Pierre Guillemot</i>	130€
2017	<i>Gevrey-Chambertin, Joseph Drouhin</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>Gevrey-Chambertin Mes Favorites Vieilles Vignes, Jean-Luc &amp; Eric Burguet</i>	170€
2018/19	<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€

2017	<i>Nuits Saint Georges 1er Cru Les Pruliers, Domaine Taupenot- Merme</i>	210€
2012/13/18	<i>Nuits Saint Georges 1er Cru Les Pruliers, Domaine Taupenot- Merme</i>	240€
2018/19	<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€
2014	<i>Mazis-Chambertin Grand Cru, Domaine Louis Jadot</i>	500€
2018	<i>Chambertin-Clos De Bèze Grand Cru, Domaine Louis Jadot</i>	900€

### ***Rhône***

2020	<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>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€
2019	<i>La Noue, Claude Riffault, Loire</i>	130€



## **ITALY**

### **Piedmont**

2020	<i>Langhe Nebbiolo, Reverdito</i>	60€
2017	<i>Listoria Barbera d'Asti Superiore, Cascina Barisel</i>	70€
2019	<i>Dogliani Superiore Maioli, Anna Maria Abbona</i>	90€
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**

2020	<i>Chianti Classico La Misse Di Candialle, Candialle</i>	65€
2014	<i>Chianti Classico, Fontodi</i>	125€
2017	<i>Brunello di Montalcino, La Magia</i>	150€
2014	<i>Chianti Classico Gran Selezione Pli, Candialle</i>	170€
2013	<i>Lamaione, Frescobaldi</i>	200€

## **SPAIN**

2019	<i>Fusco, Albamar, Rias Baixas</i>		75€
2021	<i>Camins del Priorat, Alvaro Palacios, Priorat</i>		95€
2017	<i>Vinas de Gain, Artadi, Rioja</i>		120€
2017	<i>Martinet Bru, Mas Martinet, Priorat</i>	<b>magnum</b>	180€
2012	<i>Limited Edition Gran Reserva, Marqués de Murrieta, Rioja</i>		190€
2013	<i>Vinyes Velles, Ferrer Bobet, Priorat</i>		190€
2019	<i>Finca Dofi, Alvaro Palacios, Priorat</i>		250€

## **GERMANY**

2018	<i>Pinot Noir, Friedrich Becker, Pfalz</i>		65€
2019	<i>Spätburgunder, Weingut Julg, Pfalz</i>		65€
2020	<i>Spätburgunder, BattenfeldSpanier, Rheinhessen</i>		75€
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€

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

### **WHITE**

2020	<i>Grüner Veltliner, Drapy, Moravia, Czech Republic</i>		70€
2018	<i>Chardonnay Birs, Sauska, Tokaj, Hungary</i>		80€
2018	<i>Juicy Fruit, Milan Nestarec, Moravia, Czech Republic</i>		100€

### **RED**

2017	<i>Herdade de São Miguel Pé de Mãe, Casa Relvas, Alentejano, Portugal</i>		100€
------	---	--	------