

Champagne By the Glass - 12cl

Billecart Salmon - le réserve	28€
Deutz - le rosé	23€

White Wines by the Glass - 15cl

Pessac-Léognan

Les Hauts de Smith - 2023	29€
« La Croix de Carbonnieux » - Château Carbonnieux - 2023	16€

Bordeaux

« Dame Blanche » - Château du Taillan - 2023	10€
Clos des Lunes - 2023	11€

Loire

« Anjou Noir » - Domaine Belargus - 2022	16€
Touraine « Le Petiot » - Domaine Vincent Ricard - 2024	9€

Côtes de Gascogne

« Soleil d'Automne » - Domaine Chiroulet - 2023 (Moelleux)	9€
--	----

Cider by the Glass - 15cl

« Sydre Argelette » - Domaine Eric Bordelet - 2022	7€
--	----



Red Wines by the Glass - 15cl

Pessac-Léognan

Les Hauts de Smith - 2020

22€

Le Lièvre - 2022

11€

« Cuvée Paul » - Château Haut-Bergey - 2020

13€

« Acte II » - Château Couhins-Lurton - 2019

18€

Haut-Médoc

Château du Taillan - 2015

13€

Bordeaux

Château Marjosse - 2021

12€

Bourgogne

Côte-Chalonnaise « La Fortune » - Domaine de Villaine - 2022

19€

Côtes du Rhône

Crozes-Hermitage - Domaine Alain Graillot - 2022

24€

Les Vins Rosés au Verre - 15cl

Bordeaux

Les Hauts de Smith - 2024

12€



Tasting of 3 wines - 8cl (Available between 3 PM and 6 PM) 40€

Wine tasting with one of our sommeliers that will make you discover the region's wines.

Soft Drinks

Evian, Badoit - 50cl, 1l	4/6€
Abatilles plate/pétillante - 75cl	8€
Perrier - 33cl	7€
Sodas - 33cl	7€
Limonade bio «Mascaret» - 33cl	7€
Fruits Juice Olatu - 20cl	8€
Pineapple / Grape / Apple Cox / Tomato	
Sparkling Fruits Infusion - Unaju - 25cl	8€
Strawberry, Basil / Lemon, Vervena / Blackcurrant, Mint	
Alcohol-Free Beer - Brasserie Parallèle	7€

Local Handmade Beers - 33cl

Lager « Mascaret »	9€
Super Blanche « P.I.P »	9€
Blanche Brune « Cabestan »	9€
IPA / Triple « Burdigala »	9€

Hot Drinks

Espresso, Décaféiné	6€
Latte, Cappuccino, Double Espresso	9€
Thé, Infusions	9€

Nets prices, service included. All our wines are from AOP

