

# Mademoiselle GRAY

## PLAGE BARRIÈRE

OUVERT TOUS LES JOURS À PARTIR DE 12H00 OPEN EVERY DAY FROM 12AM.

### Cocktails

#### PÉTILLANT

<b>Apérol Spritz</b> Apérol 5cl, Prosecco 10cl, Soda	15
<b>Campari Spritz</b> Campari 5cl, Prosecco 10cl, Soda	15
<b>Hugo</b> Liqueur Saint-Germain 5cl, Prosecco 10cl, Soda	15
<b>Champagne Cocktail</b> Sucre brun, Angostura bitters, Cognac 2cl, Champagne	18
<b>Bellini</b> Purée de pêche, Champagne	18
<b>Rossini</b> Purée de fraise, Champagne	18

#### VODKA

<b>Sex on the Beach</b> Vodka 4cl, crème de pêche 2cl, jus d'orange, jus de cranberry	15
<b>Moscow Mule</b> Vodka 4cl, citron vert, Ginger Beer	15
<b>Cosmopolitan</b> Vodka 4cl, Cointreau 2cl, jus de citron, jus de cranberry, sucre de canne	15
<b>French Martini</b> Vodka 4cl, Chambord 2cl, jus d'ananas	15
<b>Blind Russian</b> Vodka 4cl, Baileys 3cl, Kahlua 2cl, lait	15
<b>Twisted Mojito*</b> Vodka vanille 4cl, cassonade, jus de citron, menthe fraîche, Ginger Ale	15
<b>Passion Fruit Martini</b> Vodka vanille 4cl, Passoa 2cl, purée et sirop de fruit de la passion, Prosecco	16
<b>Expresso Martini</b> Vodka 4cl, Kahlua 2cl, expresso, sucre de canne	16

#### WHISKY, GIN & AUTRES

<b>Lynchburg Lemonade</b> Jack Daniel's 4cl, Cointreau 2cl, jus de citron jaune, sucre de canne, limonade	15
<b>Negroni</b> Gin 3cl, Campari 3cl, Martini Rosso 3cl	15
<b>Caïpirinha</b> Cachaça 4cl, citron vert, cassonade	15
<b>Sicilian Kiss</b> Southern Comfort 4cl, Amaretto 2cl, Ginger Ale	15
<b>Old Fashioned</b> Bourbon 6cl, cassonade, Angostura bitters, zest d'orange	16

#### RHUM

<b>Cuba Libre</b> Rhum brun 4cl, citron vert, Coca-Cola	14
<b>Mojito*</b> Rhum 5cl, citron vert, cassonade, menthe fraîche, soda	15
<b>Mojito fruité*</b> au choix : fraise, pêche, mangue, fruit de la passion Rhum 5cl, citron vert, cassonade, menthe fraîche, purée de fruit, soda	15
<b>Mai Tai</b> Rhum blanc 2cl, Rhum brun 2cl, Cointreau 2cl, jus de citron vert, sirop d'orgeat, sucre de canne	15
<b>Daiquiri</b> Rhum blanc 5cl, jus de citron vert, sucre de canne	15
<b>I'm Aphrodisiac</b> Dark Spiced Rhum 4cl, citron vert, Ginger Beer	15
<b>Piña Colada</b> Rhum brun 5cl, crème de coco, ananas frais	

#### TÉQUILA

<b>Margarita</b> Tequila 4cl, Cointreau 2cl, jus de citron vert, sirop d'Agave	15
<b>Coco Perfecto</b> Tequila 4cl, Liqueur Saint-Germain 2cl, jus de citron vert, crème de coco	15

### Détox & Mocktail

Detox and Mocktail

<b>Réveil Exotique</b> Jus d'ananas, jus d'orange, jus de pomme, jus de citron, ginger beer Pineapple juice, orange juice, apple juice, lemon juice, ginger beer	13
<b>Foxy Detox</b> Jus de carotte, jus d'orange, jus de citron, curcuma Carrot juice, orange juice, lemon juice, turmeric	13
<b>Muriellita</b> Fraise et menthe fraîche, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop d'Agave, ginger beer Strawberry and fresh mint, grapefruit juice, lemon juice, Agave syrup, ginger beer	13

### Softs

#### SODAS

<b>Coca Cola, Coca Cola Zero</b>	25 CL	7
<b>Orangina</b>	7	
<b>Schwepps Tonic</b>	7	
<b>FuzeTea, Limonade</b>	7	
<b>Red Bull, Red Bull Sugar Free</b>	8	

#### JUS DE FRUITS FRUIT JUICE

<b>Jus de fruits - Granini</b> Fruit Juice - Granini	25 CL	7
<b>Jus de fruits pressés</b> Orange, Pamplemousse, Citron Freshly squeezed fruit juice - Orange, Grapefruit, Lemon	9	

#### EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

<b>Perrier</b> 33 CL	6
<b>Evian</b> 75 CL	8
<b>Badoit</b> 75 CL	8
<b>San Pellegrino</b> 75 CL	8

#### BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

<b>Café Espresso</b> - Espresso Coffee	4,50
<b>Décaféiné</b> - Decaffeinated	4,50
<b>Café blanc</b> "comme à Beirut" - "Beirut-style" water coffee	5
<b>Double Café</b> - Double Coffee	7
<b>Capuccino</b>	8
<b>Thé, Infusion</b> - Tea, Herbal tea	6
<b>Chocolat Chaud</b> - Hot chocolate	6
<b>Thé Glacé, Café Glacé</b> - Iced Tea, Iced Coffee	7
<b>Milkshake</b>	9

### Au verre

By the glass


#### CHAMPAGNE

<b>Fouquet's "Tradition"</b> - AOP CHAMPAGNE	15 CL	18
<b>Piscine - Fouquet's "Tradition"</b> - AOP CHAMPAGNE	20	
<b>Moët &amp; Chandon "Impérial" Blanc</b> - AOP CHAMPAGNE	22	
<b>Fouquet's Rosé</b> - AOP CHAMPAGNE	20	
<b>Moët &amp; Chandon "Impérial" Rosé</b> - AOP CHAMPAGNE	28	



#### EFFERVESCENT SPARKLING WINE

<b>Andrea Berro</b> - PROSECCO BRUT DOC	15 CL	12
<b>Piscine - Andrea Berro</b> - PROSECCO BRUT DOC	15	

#### VINS BLANCS WHITE WINE

<b>Château Gassier "Pas du Moine"</b> - AOP CÔTES-DE-PROVENCE 	15 CL	9
<b>Domaine Laroche</b> - AOP CHABLIS	14	

#### VINS ROSES ROSÉ WINE

<b>Château Gassier "Pas du Moine"</b> - AOP CÔTES-DE-PROVENCE 	15 CL	9
<b>Piscine - Château Gassier</b> AOP CÔTES-DE-PROVENCE 	12	
<b>Whispering Angel</b> - AOP CÔTES-DE-PROVENCE	14	
<b>Piscine - Whispering Angel</b> - AOP CÔTES-DE-PROVENCE	17	

#### VINS ROUGES RED WINE

<b>Aspras "Les Trois Frères" Rouge</b> - AOP CÔTES-DE-PROVENCE 	15 CL	9
--	-------	---

#### VIN DOUX NATUREL NATURAL SWEET WINE

<b>Blanc du Cornet &amp; Cie - Vin doux Naturel</b> - AOP BANYULS	10 CL	12
---	-------	----

\* Disponible en Mocktail - Available as Mocktail

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## À PARTAGER TO SHARE

1

SÉLECTION

10€

3

SÉLECTIONS

29€

5

SÉLECTIONS

48€

8

SÉLECTIONS

74€

## Pour commencer ! To begin !

"Labneh" au zaatar, pistaches et menthe 🍃  
Cream cheese, zaatar, pistachios and mint

Houmous au sésame et huile d'olive vierge 🍃  
Sesame and virgin olive oil Hummus

Poireaux vinaigrette estragon-mangue,  
croustillant sarrasin 🍃  
Leeks, tarragon & mango dressing,  
crispy buckwheat pancakes

Salade de fèves, crème à l'huile de Loomi 🍃  
Broad beans salad, dried black lemon "Loomi" cream

Taboulé de chou kale et quinoa rouge citron 🍃  
Kale and red quinoa tabbouleh

Salade d'asperges crues et cuites,  
espuma de fromage de chèvre 🍃  
Fresh and cooked asparagus, goat cheese spume

Falafel à la coriandre, sauce tarator 🍃  
Broad beans and coriander falafel

Salade de carottes au cumin  
et raisin de corinthe 🍃  
Spiced cumin Carrots and Corinthe currant salad

## Fraîcheur du marché Fresh from the market

Salade Caesar au poulet mariné façon "shish taouk",  
bacon croustillant, copeaux de parmesan 25  
Caesar salad, marinated chicken breast, "shish taouk style",  
crispy bacon, parmesan shavings

Tartare de thon à la mélisse, guacamole de petit pois,  
vinaigrette à l'orange 28  
Tuna tartar with lemon balm, green pea "guacamole", orange dressing

Salade d'artichauts et crevettes roses, crumble au parmesan,  
roquette et noisettes 29  
Artichoke and prawn salad, parmesan crumble, rocket and hazelnuts

Poke bowl falafel, quinoa rouge et légumes de saison 🍃 24  
Falafel poke bowl, red quinoa, seasonal vegetables

Burrata crémeuse, asperges, câpres et estragon 🍃 23  
Creamy burrata, asparagus, capers and tarragon

Kefta de sardines à la chermoula, crudo de légumes et nigelle 22  
Sardine Kefta, paprika and coriander sauce, raw vegetable salad  
and black cumin seeds

## Pâtes Pasta

Fregola sarda au safran, asperges et palourdes 28  
Sardinian fregola with saffron, clams and asparagus

Ravioles du Dauphiné "Label Rouge",  
crème de truffe et parmesan 🍃 32  
Dauphiné "Red Label" ravioli, truffle and parmesan cream

Penne, fricassée d'artichauts aux noisettes,  
burrata crémeuse 🍃 26  
Penne, artichoke and hazelnut fricassée, creamy burrata

## Burgers et Sandwich Burgers and Sandwich

Servis avec pommes frites - Served with fries

Burger "Mademoiselle Gray" 28  
Pain au sésame torréfié, steak de bœuf Charolais,  
tomates, comté, sauce aux épices douces  
Toasted sesame bread, Charolais beef steak, tomatoes,  
Comté cheese, sweet and spicy sauce

Bacon burger "Mister Gray" 29  
Pain au sésame torréfié, steak de bœuf Charolais,  
bacon, comté, tomates, sauce aux épices douces  
Toasted sesame bread, Charolais beef steak, bacon,  
tomatoes, Comté cheese, sweet and spicy sauce

Man'ouché, labneh, menthe et zaatar 🍃 24  
Lebanese sandwich, cream cheese, mint and zaatar

## Enfants - Kid's - 12 ans

Hamburger ou steak haché ou Filet de poisson blanc,  
chicken nuggets, ou fish & chips cabillaud  
Pâtes au beurre ou sauce tomate

Hamburger or Steak or Fillet of white fish or Fish and Chips cod fish,  
chicken nuggets - Pasta or Pasta with Tomato Sauce

15€

## GRILLADES AU BARBECUE

Une garniture au choix pour accompagner votre poisson ou votre viande  
One side dish is served with your fish or meat

### Poissons Fishes

Galinette croustillante, crème de fèves menthe-cumin, sirop de grenade Crispy Gurnard, broad beans, mint and cumin cream, pomegranate syrup	28
Poulpe confit à l'huile d'olive, fleur de sel et gremolata Confit Octopus in olive oil, fleur de sel, gremolata	36
Castagnole, jus de bouillabaisse, pois chiche au safran, aioli de roquette Pomfrets, rockfish soup, chickpea and saffron, rocket aioli	37
Poissons sauvages entiers grillés selon arrivage, sauce vierge. Loup, Dorade, Turbot, Saint Pierre, etc.... / 100Gr Grilled whole fish of the day, virgin sauce. Sea bass, Sea bream, Turbot, John Dory, etc... /100 grs	14

### Viandes Meat

Pastilla de volaille fermière aux épices douces, jus parfumé au vinaigre de dattes Lightly spiced free range farm chicken pastilla, sweet date & vinegar sauce	29
Côte de veau grillée, condiments méditerranéens Grilled veal chop, mediteraneen condiments	34
Brochette "Kefta" d'agneau, sauce "Toum" et oignons au sumac, "Pain" au piment Kefta Lamb skewer, light garlic cream, Sumac red onions, chilli bread	32
Entrecôte "Argentine" grillée, beurre Mademoiselle Gray Grilled "Argentinian" rib-eye steak, Mademoiselle Gray butter	40
Epaule d'agneau confite aux épices douces, jus corsé à l'orientale - pour 2 personnes Slow cooked lamb shoulder, light oriental spiced sauce - for 2 persons	89

### Garnitures Side Dishes

Frites 🌱 Fries	7
Pommes de terre grenaille rôties au citron confit 🍷 Roasted baby potatoes and preserved lemon	7
Fricassée de légumes printaniers 🌱 Spring vegetables fricassée	7
Salade de jeunes pousses 🌱 Mixed green salad	7
Boulgour à l'orientale 🌱 Oriental style Bulgur	7
Carottes primeur au cumin 🌱 Roasted cumin carrots	7
Risotto de fregola au safran 🍷 Fregola saffron risotto	7
Purée de pommes de terre 🍷 Mashed potatoes	7
Purée de pommes de terre à la truffe 🍷 Truffled mashed potatoes	14

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Viande bovine d'origine française, argentine et hollandaise. Agneau d'origine française et espagnole. Volaille d'origine française.. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. Produits allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Produit allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Prix nets en Euros, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques de banque.

Our home-made dishes are made on-site in our kitchens from raw produce. Beef origin: French, Argentinian and Dutch. Lamb origin: French and Spanish. Poultry origin: French. For all documentation certifying our meat's traceability and allergen details, please check the information at reception. Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation. Allergens : check the information available at the reception desk. Net prices. Service included. We don't accept cheques.

🌱 Plats végétariens - Vegetarian dishes 🍷 Plats végétariens - Vegetarian dishes

## Gourmandises Sweet treats

Finger de chocolat, zaatar et citron caviar Chocolate finger, zaatar and lemon caviar	12
Moelleux coco, ananas rôti au rhum, chantilly à la fleur d'oranger Coconut cake, roasted pineapple and rum, orange blossom Chantilly cream	12
Nougat glacé "Mouhalabieh", coulis d'agrumes "Mouhalabieh" Nougat Glacé, Citrus fruit coulis	12
Crème brûlée à la verveine, fruit de saison poché Verbena crème brûlée, seasonal poached fruit	12
Riz au lait de chèvre, Amlou aux cacahuètes et huile d'argan, pamplemousse confit Goat milk rice pudding, peanut and argan oil paste, preserved grapefruit	14
Café gourmand Gourmet coffee	15
Glaces et sorbets Géronimi Maître glacier Corse 1 boule / 2 boules / 3 boules Ice creams and sorbets by Géronimi Master Ice Cream Maker from Corsica 1 scoop / 2 scoops / 3 scoops	4 / 8 / 12

### COUPES GLACÉES MADEMOISELLE MADEMOISELLE ICE CREAM

<b>Mademoiselle Gray Ice cream</b> Sorbets agrumes, gelée d'orange et pamplemousse au poivre de timut, crumble aux amandes, crème chantilly Citrus sorbet, orange and grapefruit jelly with timut pepper, almond crumble and whipped cream	16
<b>Cookies ice cream</b> Crème glacée au caramel beurre salé d'Etrez, cookies, sauce chocolat, perles de chocolat, crème chantilly Etrez salted caramel ice cream, cookie crumble, chocolate sauce, chocolate pearls, whipped cream	16
<b>Banana split ice cream</b> Crème glacée vanille, crème glacée chocolat, sorbet fraise, banane, sauce chocolat, amandes grillées, crème chantilly Vanilla creme glacée, chocolate ice cream, strawberry sorbet with chocolate sauce, grilled almonds and whipped cream	16
<b>Café liégeois ice cream</b> Crème glacée café, espresso, crème chantilly, éclats de meringue arabica Coffee ice cream with espresso, whipped cream and coffee meringues	16

## Aperitifs

Ricard 4 cl	8
Pastis 51 4 cl	8
Suze 6 cl	8
Campari 6 cl	8
Porto 6 cl	8
Martini Rosso, Bianco, Dry, Rosato 6 cl	8

## Bières

Pression Heineken Pays-Bas - Draft Netherlands 25 cl	7
Pression Heineken Pays-Bas - Draft Netherlands 50 cl	12
Panaché Coolers 25 cl	8
Kronenbourg 1664 France 33 cl	8
Leffe Blonde Belgique - Belgium 33 cl	8
Heineken 0.0 Sans Alcool - Alcohol-free 33 cl	8
Corona Mexique - Mexico 33,5 cl	9

## Alcools

<b>WHISKY</b>	<b>4 CL</b>	<b>70 CL</b>
J&B	10	
Jack Daniel's	14	210
Chivas Regal 12 ans -12 years	14	210
Dewar's 12 ans -12 years	14	
Bourbon Maker's Mark	14	
Benriach 12 ans -12 years	14	
<b>GIN</b>	<b>4 CL</b>	
Bombay Sapphire	13	195
Tanqueray	13	195
Hendricks	16	240
La Citadelle	16	240
Ki No Bi	16	240
<b>VODKA</b>	<b>4 CL</b>	
Stolichnaya	10	
Absolut	13	195
Absolut Vanille	14	210
Grey Goose	16	240
Belvédère	16	240
<b>RHUM</b>	<b>4 CL</b>	
Bacardi Carta Blanca	10	
Saint James Blanc	10	
Bacardi Carta Oro	12	180
Saint James Ambré	12	
Don Papa	16	240
Diplomatico Reserva Exclusiva	16	240
The Kraken "Black Spiced"	16	
<b>TÉQUILA</b>	<b>4 CL</b>	
Patron Silver	14	210
Patron X.O Café	16	

## Digestifs

<b>LIQUEURS</b>	<b>4 CL</b>	
Amaretto	10	
Bailey's	10	
Grand Marnier	10	
Sambuca	10	
Limoncello	10	
Get 27	10	
Get 31	10	
Chartreuse Verte	12	
<b>COGNAC</b>	<b>4 CL</b>	
Rémy Martin V.S.O.P	14	
Rémy Martin X.O	23	
<b>ARMAGNAC &amp; CALVADOS</b>	<b>4 CL</b>	
Armagnac Salamens V.S.O.P	15	
Calvados Pays d'Auge 8 ans - 8 years	15	
<b>EAU DE VIE</b>	<b>4 CL</b>	
Grappa Piave	12	

## Vins & Champagnes

<b>CHAMPAGNES BLANCS</b>	<b>75 CL</b>
Fouquet's "Tradition" - AOP CHAMPAGNE	85
Jacquart "Mosaïque Brut" - AOP CHAMPAGNE	95
Moët & Chandon "Impérial" - AOP CHAMPAGNE	110
Veuve Clicquot Ponsardin - AOP CHAMPAGNE	120
Ruinart Blanc de Blancs - AOP CHAMPAGNE	160
Dom Pérignon Millésimé, Moët & Chandon - AOP CHAMPAGNE	320
Louis Roederer "Cristal" Millésimé - AOP CHAMPAGNE	320

<b>CHAMPAGNES ROSÉS</b>	<b>75 CL</b>
Fouquet's - AOP CHAMPAGNE	95
Jacquart "Mosaïque Rosé" - AOP CHAMPAGNE	105
Moët & Chandon "Impérial" - AOP CHAMPAGNE	125
Billecart-Salmon - AOP CHAMPAGNE	150
Laurent Perrier - AOP CHAMPAGNE	210

<b>EFFERVESCENT SPARKLING WINE</b>	<b>75 CL</b>
Andrea Berro - PROSECCO BRUT DOC	45

<b>VINS ROSÉS ROSÉ WINE</b>	<b>50 CL</b>	<b>75 CL</b>
Aspras "Les Trois Frères" - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		39
Château Gassier "Pas du Moine" - AOP CÔTES-DE-PROVENCE	35	45
Roseline Prestige - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		45
Domaine du Dragon "Mademoiselle Gray" - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		52
Whispering Angel - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		58
Minuty Rosé & Or - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		68
Saint Maur Excellence - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		72
Domaine Ott - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		85
Minuty 281 - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		115

<b>VINS BLANCS WHITE WINE</b>	<b>50 CL</b>	<b>75 CL</b>
PROVENCE		
Aspras "Les Trois Frères" - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		39
Château Gassier "Pas du Moine" - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		45
Roseline Prestige - AOP CÔTES-DE-PROVENCE	35	45
Minuty Blanc & Or - IGP DU VAR		68
Domaine du Paternel - AOP CASSIS		75
Domaine Saint Jean - AOP BELLET		82
Clos Saint-Joseph, Villars-sur-Var - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		82
Gassier 946 - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		85
LOIRE		
Sancerre "Pascal Joliver" - AOP SANCERRE		75
Ladoucette Château de Nozet - AOP POUILLY FUMÉ		85
BOURGOGNE		
AOP HAUTES CÔTES DE NUITS Pierre Laurent		50
AOP CHABLIS "Saint-Martin", Domaine Laroche		62
AOP CHABLIS 1er Cru "Montée de Tonnerre", Domaine de Vauroux		90
AOP MEURSAULT, Domaine Bitouzet-Prieur		130
AOP SAINT-AUBIN 1er Cru "Les Champlots", Bachezy-Legros et fils		145
AOP CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Cru "Morgeot Les Fairendes", Domaine V&F Jouard		225
AOP CORTON CHARLEMAGNE Grand Cru, Domaine Jean-Baptiste Lebreuil		330
AOP BÂTARD-MONTRACHET Grand Cru, Domaine V&F Jouard		615

<b>VINS ROUGES RED WINE</b>	<b>37,5 CL</b>	<b>75 CL</b>
PROVENCE		
Aspras "Les Trois Frères" - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		39
Domaine du Dragon "Perle Noire" - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		62
Domaine Saint Jean - AOP BELLET		80
RHÔNE		
AOC CROZES-HERMITAGE, David Reynaud		65
AOC SAINT-JOSEPH, Pierre Gaillard		75
AOC CÔTE RÔTIE "Brune et Blonde", E.Guigal		165
BOURGOGNE		
AOP HAUTES CÔTES DE NUITS 2019, Pierre Laurent		50
AOP MERCUREY 2018, Domaine Meix-Foulot	35	60
AOP GIVRY 1er Cru en choué 2018, Domaine Chofflet		85
AOP SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er Cru "Aux Clous 2017", Domaine J.B. Lebreuil		105
AOP CHAMBOLLE-MUSIGNY "Clos de l'Orme" 2017, Domaine Philippe Cheron		185
AOP GEVREY CHAMBERTIN "1er Cru Champonnet" 2017, Domaine Philippe Chéron		230
AOP ECHEZEUX Grand Cru "En Orveaux" 2017, Domaine Christian Clerget		425
BORDEAUX		
Château Lacombe Noaillac 2017 - AOP MÉDOC		50
Château Clos des Menuts 2015 - AOP SAINT-EMILION GRAND CRU		70
Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2015 - AOP PÉSSAC-LÉOGNAN		85
La Fleur de Haut-Bages Libéral 2015 - AOP PAUILLAC		110
Brio de Cantenac Brown 2014 - AOP MARGAUX		125
Les Pagodes de Cos 2014 - AOP SAINT-ESTÈPHE		185
Château La Pointe 2011 - AOP POMEROL		195
Château Beychevelle 2017 - AOP SAINT-JULIEN		425

<b>GRANDS FLACONS</b>	<b>150 CL</b>	<b>300 CL</b>	<b>600 CL</b>
Minuty Rose & Or - AOP CÔTES-DE-PROVENCE - ROSÉ	134		
Minuty 281 - AOP CÔTES-DE-PROVENCE - ROSÉ	230		
Ruinart Blanc de Blancs - AOP CHAMPAGNE	340		
Moët & Chandon "Brut Impérial" Blanc - AOP CHAMPAGNE	230		
Dom Pérignon - AOP CHAMPAGNE	850		
Aspras "Les trois frères" - AOP CÔTES DE PROVENCE - ROSÉ	80	170	350
Mumm "Cordon Rouge" - AOP CHAMPAGNE			1800

<b>VINS CACHER KOSHER WINE</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>	<b>300 CL</b>
Mademoiselle La Citadelle de Diamant Rosé	50	100	200
Recanati Réserve "Manara" CABERNET SAUVIGNON 2017 Rouge	75		
Laurent Perrier - AOP CHAMPAGNE	160		