

# Paradis

*Wine & Pie*



10, La Croisette, Cannes  
Tél. 04.92.98.77.00

[www.paradisocannes.com](http://www.paradisocannes.com)  
[paradisocannes@cannesbarriere.com](mailto:paradisocannes@cannesbarriere.com)



LES TABLES  
**BARRIÈRE**





*Paradiso*  
*Wine & Pies*

CANNES

# Acque

<b>PLATE / STILL</b>	<b>50 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>100 CL</b>
<i>Aqua Panna</i>	/	<b>10€</b>	/
<i>Evian</i>	<b>8,50€</b>	<b>10€</b>	/
<i>808</i>	/	<b>10€</b>	/
<b>PÉTILLANTE / SPARKLING</b>	<b>50 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>100 CL</b>
<i>San Pellegrino</i>	<b>8,50€</b>	/	<b>12€</b>
<i>Badoit</i>	<b>8,50€</b>	<b>10€</b>	/

# Vini al Bicchiere

15 CL

## À LA COUPE / BY THE GLASS

<i>Prosecco Andrea Berro</i>	<b>18€</b>
<i>AOP Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Blanc</i>	<b>26€</b>
<i>AOP Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Rosé</i>	<b>28€</b>
<i>AOP Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame</i>	<b>42€</b>

## BIANCO / WHITE

<i>Bramito Della Sala, Antinori</i>	<b>15€</b>
<i>AOP Sancerre « Les Caillottes » Pascal Jolivet</i>	<b>18€</b>

## ROSATO / ROSÉ

<i>AOP Côtes de Provence Minuty « Rosé &amp; Or »</i>	<b>18€</b>
---	------------

## ROSSO / RED

<i>Sicile Nero d'Avola, Curatolo</i>	<b>14€</b>
<i>AOP Crozes Hermitage Cuvée L – Laurent Combier</i>	<b>15€</b>
<i>AOP Pèssac-Léognan Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion</i>	<b>18€</b>

# Vini Spumanti

## VENETIE

75 CL

*Andrea Berro*

**58€**

<b>CHAMPAGNE BLANC</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>	<b>300 CL</b>
<i>AOP Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut</i>	<b>140€</b>	<b>280€</b>	/
<i>AOP Champagne Laurent Perrier</i>	<b>150€</b>	/	/
<i>AOP Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame</i>	<b>250€</b>	/	/
<i>AOP Champagne Ruinart « Blanc de Blancs »</i>	<b>260€</b>	<b>520€</b>	/
<i>AOP Champagne Moët &amp; Chandon « Dom Pérignon » 2010</i>	<b>495€</b>	<b>990€</b>	<b>2970€</b>
<i>AOC Champagne Louis Roederer« Cristal » 2012</i>	<b>495€</b>		
<i>AOP Champagne Krug « Grande Cuvée »</i>	<b>750€</b>	/	/
<i>AOC Champagne Louis Roederer« Cristal » 2007</i>		<b>1200€</b>	
	<b>600 CL</b>	<b>900 CL</b>	
<i>AOC Champagne Mumm Cordon Rouge</i>	<b>1500€</b>	<b>2200€</b>	

## CHAMPAGNE ROSÉ

75 CL

<i>AOP Champagne Billecart-Salmon</i>	<b>190€</b>		
<i>AOP Champagne Laurent Perrier</i>	<b>310€</b>		
<i>AOP Champagne Moët &amp; Chandon « Dom Pérignon » 2005</i>	<b>950€</b>		
<i>AOC Champagne Louis Roederer « Cristal » 2007</i>	<b>950€</b>		

# Vini bianchi

75 CL 150 CL

## VALLE D'AOSTA

*Petite Arvine « Nuances », Ottin*

75€ /

## UMBRIA

*Bramito Della Sala, Antinori*

75€ /

*Cervaro Della Sala, Antinori*

160€ /

## PROVENCE

*AOP Côtes de Provence Sainte Roseline « Lampe de Meduse »*

65€ /

*IGP du Var Minuty « Blanc & Or »*

80€ /

*AOP Côtes de Provence DoMaines Ott « Clos Mireille »*

85€ 170€

*AOP Côtes de Provence Château Rasque « Blanc de Blanc »*

95€ 190€

## BOURGOGNE

*AOP Pouilly-Fuissé, Gilles Morat*

80€ /

*AOP Meursault Domaine Bitouzet*

160€ /

*AOC Chassagne Montrachet – Domaine Roux Père & Fils*

190€ /

*AOP Puligny Montrachet, Vieilles vignes*

230€ /

*AOP Chablis Grand Cru l'Obédience « Les Blanchots »  
Domaine Laroche*

350€ 720€

## LOIRE

*AOP Pouilly Fumé Domaine de Ladoucette*

105€ 210€

*AOP Pouilly-Fumé « Baron de L », Château Nozet*

220€ 440€

# Vini rosati

75 CL 150 CL 300 CL

## PROVENCE

*AOP Côtes de Provence « Lampe de Méduse »,  
Château Sainte Roseline*

65€ / /

*AOP Côtes de Provence Minuty « Rose & Or »*

80€ 160€ 320€

*AOP Côtes de Provence Domaines Ott*

90€ 180€ /

*AOP Côtes de Provence Château Rasque*

95€ / /

*AOP Côtes de Provence Minuty « 281 »*

120€ 240€ /

*AOP Côtes de Provence Esclans « Garrus »*

320€ / /

# Vini rossi

75 CL 150 CL

## VENETO

*Amarone Della Valpolicella Classico riserva  
De Buris, Tommasi 2008* **600€** /

## VALLE D'AOSTA

*Val d'Aoste Fumin, Ottin 2017* **72€** /

## PIEMONTE

*Barolo La Serra, Marcarini 2016* **195€** /

## TOSCANA

*Chianti Classico DOCG Riserva, Antinori 2015* **170€** /

*Brunello Di Montalcino, Antinori 2016* **210€** /

*Toscana Tignanello, Antinori 2018* **300€** /

*Toscana Solaia, Antinori 2017* **790€** /

*Bolgheri Il Bruciato, Antinori 2018* / **330€**

*Bolgheri Sassicaia, San Guido 2014* **750€** /

## VALLÉE DU RHÔNE

*AOP Crozes Hermitage Cuvée L 2020 Domaine Laurent Combier* **100€** /

*AOP Châteauneuf du Pape 2019 Clos de L'Oratoire des Papes* **130€** /

## BOURGOGNE

*AOP Mercurey 2019 « 1er Cru Montaigne » Meix Foulot* **110€** /

*AOP Volnay 2017 G.Lignier* **160€** /

*AOC Pommard 1er cru Le clos des Boucherottes* **250€** /

*AOP Gevrey Chambertin 2017 « 1<sup>er</sup> Cru » Domaine G.Lignier* **350€** /

*AOP Bonnes Mares 2011 « Grand Cru », Domaine G.Lignier* **580€** /

*AOP Clos Vougeot 2014 « Grand Cru » P.Chéron* **610€** /

## PROVENCE

*AOP Côtes de Provence « Lampe de Méduse », Château Sainte Roseline* **70€**

*AOP Côtes de Provence « Rouge & Or », Château Minuty* **80€** /

*AOP Bellet Domaine de Saint Jean* **85€** /

# Bordeaux

75 CL 150 CL

## PÉSSAC-LÉOGNAN

AOP Pèssac-Léognan 2013 Les Demoiselles de Larrivet-Haut Brion 90€ /

AOC Pèssac-Léognan 2015 Château Fieuzal 210€ /

## SAINT-EMILION

AOP Saint-Emilion 2010 Château Haut Corbin / 250€

AOP Saint-Emilion 2018 Château Pavie Macquin 320€ /

## MARGAUX

AOP Margaux 2017 Château Dauzac 170€ /

AOP Margaux 2017 Château Cantenac Brown 195€ /

AOP Margaux 2017 Château Giscours 250€ /

## PAUILLAC

AOC Pauillac 2016 Chapelle de Haut-Bages Libéral 110€ /

AOC Pauillac 2017 Réserve de la CoMtesse 220€ /

AOC Pauillac 2007 Château Pichon CoMtesse de Lalande 760€ /

## SAINT-ESTÈPHE

AOP Saint-Estèphe 2015 Château de Pez 150€ /

AOP Saint-Estèphe 2011 Château Phélan Ségur 160€ /

AOC Saint-Estèphe 2006 Château Cos D'Estournel 690€ /

## POMEROL

AOP Pomerol 2013 Château Gravette de Certan 275€ /

AOP Pomerol 2017 Clos de l'Eglise 420€ /

## HAUT-MÉDOC

AOC Château Diane de Belgrave 2014 95€ /

AOC Château Sociando-Mallet 2015 195€ /

## SÉLECTION CASHER

AOP Côtes de Provence, Château Roubine La Vie en Rose, Rosé 120€ /

AOC Champagne Pommery Brut Royal 200€ /

Tanya Halel Cabernet Sauvignon, Rouge 210€ /

AOP Champagne Laurent Perrier, Rosé 550€ /

# Cantina eccezionale

## Bordeaux 75 CL 150 CL

### SAINT-EMILION

AOC Saint-Emillion 2007 Château Cheval Blanc 2200€ /

### POMEROL

AOC Pomerol 2001 Château Petrus 6500€ /

AOC Pomerol 1999 Château Petrus 6200€ /

AOC Pomerol 2006 Château Petrus 7400€ /

### SAUTERNES

AOP Sauternes 2004 Château Yquem 690€ /

AOP Sauternes 1940 Château Yquem 1500€ /

### MARGAUX

AOP Margaux 2002 Château Margaux 2500€ /

AOP Margaux 2007 Château Margaux 1950€ /

AOP Margaux 2011 Château Margaux 1980€ /

### PAUILLAC

AOC Pauillac 2001 Château Lafite Rothschild 2100€ /

AOC Pauillac 2004 Mouton Rothschild 3500€ /

AOC Pauillac 1998 Château Latour 4200€ /

AOC Pauillac 2003 Mouton Rothschild 4300€ /

AOC Pauillac 2001 Mouton Rothschild 4800€ /

### PÉSSAC-LÉOGNAN

AOC Pessac-Léognan 2003 Château Haut-Brion 1300€ /

## Bourgogne 75 CL 150 CL

### LA CÔTE DE NUITS

AOP Romanée Saint-Vivant 2007 « Grand Cru » Romanée Conti 4200€ /

Carte mise en place le 15 mai 2022.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Menu set on offer since May 13<sup>th</sup> 2022. Alcohol abuse is bad for your health, please consume in moderation.