

# Mademoiselle GRAY

PLAGE BARRIÈRE BY NIGHT

TOUS LES JOURS À PARTIR DE 19H00 EVERY DAY FROM 7PM.

## 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
<b>Noix de coco fraîche</b> Fresh coconut	19

## Softs

### SODAS

<b>Coca Cola, Coca Cola Light, 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**

<b>1</b>	<b>3</b>
SÉLECTION	SÉLECTIONS
10€	29€
<b>5</b>	<b>8</b>
SÉLECTIONS	SÉLECTIONS
48€	74€

**Pour commencer !  
To begin !**

Poivrons marinés à l'huile d'ail et anchois blanc au citron  
Peppers marinated in garlic oil and white anchovies with lemon

Houmous au sésame et huile d'olive vierge  
Hummus with sesame and virgin olive oil

Salade de poulpe au paprika, concombres et fèves  
Octopus salad with paprika, cucumbers and fava beans

Caviar d'aubergines aux épices et fromage frais, graines de grenade  
Eggplant caviar with spices and cream cheese, pomegranate seeds

Tartare de tomates cœur de bœuf et poivron aux épices douces  
Tartar tomatoes and peppers with mild spices

Taboulé de persil et quinoa rouge citronné  
Parsley and lemony red quinoa tabbouleh

Falafels à la coriandre, crème de tahini  
Falafels with coriander, tahini cream

Crudo de légumes, anchoïade  
Raw vegetables, anchovy paste

**Fraîcheur du marché  
Fresh from the market**

Salade de gambas, crudo de fruits et légumes, vinaigrette au miel de nos ruches King prawn salad, fruits and vegetables crudo, honey vinaigrette from our beehives	29
Salade Caesar au poulet mariné façon "shish taouk", œuf bio, copeaux de parmesan Caesar salad with marinated chicken "shish taouk" style, organic egg and parmesan shaves	25
Poke bowl falafels, quinoa rouge aux herbes fraîches, légumes de saison Falafels poke bowl, red quinoa with fresh herbs, seasonal vegetables	24
Burrata crémeuse et tomates aux saveurs d'antan, pesto de roquette aux amandes Creamy burrata and tomatoes, rocket pesto with almonds	23
Carpaccio de poulpe, roquette et parmesan, vierge de légumes au basilic Octopus carpaccio, rocket and Parmesan, basil virgin olive oil	26
Ceviche de daurade royale, avocat et patate douce, râpé de fenouil Sea bream ceviche, avocado and sweet potato, grated fennel	28

**Pâtes  
Pasta**

Orecchiette aux fruits de mer, pousses d'épinards Seafood orecchiette with spinach shoots	31
Ravioles du Dauphiné "Label Rouge", crème de truffe et parmesan "Label Rouge" Dauphiné ravioli, truffle cream and parmesan	28

**GRILLADES AU BARBECUE**

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

**Poissons  
Fishes**

Dos de Maigre Corse "Label Rouge", chermoula et condiments méditerranéens "Label Rouge" Corsican Dos de Maigre, chermoula spice and Mediterranean trimmings	34
Poulpe grillé, piment del padron rôti à la fleur de sel Grilled octopus, Padron pepper's roasted with salt	36
Pavé d'espardon de nos côtes grillé, concassé de tomates et câpres Grilled local swordfish steak, with crushed tomatoes and capers	29
Gambas grillées et flambées à l'anis, tomates fraîches et basilic Grilled king prawns, fresh tomatoes with basil	45

**Enfants - Kid's  
- 12 ans**

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

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

15€

**Viandes  
Meat**

Burger «Mademoiselle Gray» 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	28
Brochette de poulet fermier "Label Rouge" mariné au yaourt, parfumé à l'origan et citron «Label Rouge» farmhouse chicken kebab marinated in yoghurt, oregano and lemon	31
Tendron de veau caramélisé aux aromates Breast of veal, caramelised with herbs	28
Entrecôte «350grs» grillée Angus d'Argentine, condiments «Mademoiselle Gray» Grilled Argentinian Angus «350g» ribeye, Mademoiselle Gray condiments	39
Côtes d'agneau marinées aux herbes, jus court à l'orientale Lamb chops marinated with herbs, oriental juice	36

**A partager  
To share**

Epaule d'agneau confite aux épices, jus corsé à l'orientale Shoulder of lamb confit with spices, oriental juice	72
Tomahawk de bœuf grillé 1,2 kg "Origine France" French grilled beef Tomahawk 1.2 kg	105
Poissons sauvages entiers grillés selon arrivage, sauce vierge. Loup, Dorade, Turbot, Saint-Pierre, etc... Grilled whole white fish of the day, virgin sauce. Sea bass, Sea bream, Turbot, John Dory, etc...	12€ / 100 G

**Garnitures  
Side Dishes**

Frites Fries	7
Ecrasé de pommes de terre aux olives Mashed potatoes with olives	7
Carottes fânes et fenouil rôtis entiers, cumin et zestes d'orange Whole roasted carrots and fennel, cumin and orange zest	7
Salade de jeunes pousses Baby shoots salad	7
Riz à l'orientale Oriental rice	7
Haricots verts, tomates confites et huile d'ail Green beans, preserved tomatoes and garlic oil	7
Tian de légumes du soleil et basilic frais Summer vegetable Tian Provençal with fresh basil	7
Ecrasé de pommes de terre à la truffe Mashed potatoes with truffle	12

**Gourmandises  
Sweet treats**

Fondant tout chocolat Grand Cru, émulsion Arabica à la fève de Tonka Grand Cru chocolate fondant, Arabica coffee emulsion with tonka bean	12
Tiramisu exotique, coulis de mangue citron vert, crumble aux amandes Tropical tiramisu, lime mango coulis, almond crumble	12
Meringue glacée aux fraises marinées au basilic, mousse de lait Iced meringue with strawberries marinated in basil, milk foam	19
Crème brûlée à la verveine, petit financier pêche blanche Crème brûlée with verbena, white peach petit financier cake	12
Macaronade à la framboise au parfum de citronnelle, sorbet yaourt Raspberry macaron with lemongrass, yoghurt sorbet	12
Café gourmand Gourmet coffee	14
Assiette de fruits du moment Seasonal fruits	19
Pastèque fraîchement tranchée Freshly sliced watermelon	15
Baklava pistaches torréfiées, crème glacée au miel Roasted pistachios baklava, honey ice cream	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
Plateau de fruits glacés, Maison Sorbetti «Artisan Glacien» à partager Frozen fruits platter, Maison Sorbetti «Artisan Glacien» to share	L : 80 XL : 120

**COUPES GLACÉES MADEMOISELLE  
MADEMOISELLE ICE CREAM**

<b>Cookies ice cream</b> Crème glacée vanille de tahiti, crème glacée au caramel beurre salé d'Etrez, crumble de cookies, sauce chocolat, perle de chocolat, crème chantilly Vanilla from Tahiti ice cream, salted caramel from Etrez ice cream, Cookies crumble, chocolate sauce, chocolate pearl, weap cream	16
<b>Fraise ice cream Strawberry ice cream</b> Sorbet fraise, sorbet yaourt, fraise Tagada, coulis de fruits rouges, fraises fraîches, crème chantilly Strawberry sorbet, yogurth sorbet, Tagada strawberry, red mix fruits coulis, fresh strawberries, weap cream	16
<b>Pêche framboise ice cream Peach raspberry ice cream</b> Sorbet framboise, pêches pochées au basilic, coulis de framboise, vermicelle arc en ciel, crème chantilly Raspberry sorbet, poached peach with basil, rasperry coulis, Vermicelli rainbow, weap cream	16
<b>Fraîcheur ice cream Freshness ice cream</b> Sorbet melon, granité à la menthe, pastèque glacée, bonbons Melon sorbet, mint granita, frozen watermelon, sweets	16
<b>Tropical ice cream</b> Sorbet mangue, sorbet noix de coco, fruits exotiques épices, croustillant citron vert, crème chantilly, Mango sorbet, coconut sorbet, spicy exotic fruits, lime crisps, weap cream	16
<b>Moka cappuccino ice cream</b> Glace café, crème anglaise au café, émulsion de lait, expresso minute, éclat de meringue Coffee ice cream, coffee custard, milk foam, espresso "à la minute", meringue	16

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine la France, l'Irlande ou l'Allemagne. Le poulet a pour origine la France. Le veau a pour origine la France ou la Hollande. 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. The beef used in our dishes is sourced from France, Ireland or Germany. Our chicken comes from France. Our Veal comes from France and the Holland. 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 accepted cheques.

## 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	
Macallan Amber	16	
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	
Don Julio 1942	45	

## 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
Jacquot « 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
Jacquot « 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>
<b>PROVENCE</b>		
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 de Saint Jean - AOP BELLET		82
Clos Saint-Joseph, Villars-Sur-Var - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		82
Gassier 946 - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		85
<b>LOIRE</b>		
Sancerre « Domaine J. Mellot » - AOP SANCERRE		75
Ladoucette Château de Nozet - AOP POUILLY FUMÉ		85
<b>BOURGOGNE</b>		
AOP HAUTES CÔTES DE NUIT « Pierre Laurent »		50
AOP CHABLIS « Saint-Martin », Domaine Laroche		62
AOP CHABLIS 1er Cru « Montée de Tonnerre », Domaine Vauroux		90
AOP MEURSAULT, Domaine Bithouzet		130
AOP SAINT-AUBIN 1er Cru « Les Champlots », Domaine Bachey-Legros		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>
<b>PROVENCE</b>		
Aspras « Les Trois Frères » - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		39
Domaine du Dragon « Perle Noire » - AOP CÔTES-DE-PROVENCE		62
Domaine de Saint Jean - AOP BELLET		80

<b>RHÔNE</b>		
AOC CROZES-HERMITAGE, David Reynaud		65
AOC SAINT-JOSEPH, Pierre Gaillard		75
AOC CÔTE RÔTIE « Brune et Blonde », E.Guigal		165
<b>BOURGOGNE</b>		
AOP HAUTES CÔTES DE NUIT 2019, Pierre Laurent		50
AOP MERCUREY « Les Monthelons » 2018, Domaine du Meix-Foulot	35	60
AOP GIVRY 1er Cru 2018, Domaine Chofflet-Valdenaire		85
AOP SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er Cru « Aux Clous 2018 », 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

<b>BORDEAUX</b>		
Château Noaillac 2017 - AOP HAUT-MÉDOC		50
Château Clos des Menuts 2015 - AOP SAINT-EMILION		70
Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2015 - AOP PÉSSAC-LÉOGNAN		85
Château Fleur de Haut-Bages Libéral 2015 - AOP PAUILLAC		110
Brio de Cantenac Brown 2015 - AOP MARGAUX		125
Les Pagodes de Cos 2016 - AOP SAINT-ESTÈPHE		185
Château La Pointe 2011 - AOP POMEROL		195
Château Beychevelle 2018 - AOP SAINT-JULIEN		425

<b>GRANDS FLACONS</b>	<b>150 CL</b>	<b>300 CL</b>	<b>600CL</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 « Impérial » Blanc - AOP CHAMPAGNE	230		
Dom Pérignon Millésimé, Moët & Chandon - AOP CHAMPAGNE	850		
Apras « 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>150CL</b>	<b>300CL</b>
Mademoiselle La Citadelle de Diamant Rosé	50	100	200
Recanati Réserve « Manara » CABERNET SAUVIGNON 2017 Rouge	75		
Laurent Perrier - AOP CHAMPAGNE	160		