

# 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>10€</b>	/
<i>Badoit</i>	<b>8,50€</b>	<b>10€</b>	/
<i>Chateldon</i>	/	<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 Perrier-Jouët Blanc de Blancs</i>	<b>290€</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>AOP Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs</i>	<b>790€</b>	/	/
<i>AOC Champagne Louis Roederer« Cristal » 2007</i>		<b>1200€</b>	

## CHAMPAGNE ROSÉ

75 CL

<i>AOP Champagne Billecart-Salmon</i>	<b>190€</b>		
<i>AOP Champagne Laurent Perrier</i>	<b>310€</b>		
<i>AOC Champagne Louis Roederer « Cristal » 2007</i>	<b>950€</b>		
<i>AOC Champagne Perrier Jouët Belle Epoque</i>	<b>1200€</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, Domaine de la Feuillarde* 80€ /

*AOP Chablis 1er Cru Mont de Milieu Château de Fleys* 115€ /

*AOP Meursault Domaine Bitouzet* 160€ /

*AOC Chassagne Montrachet  
1er Cru Morgeot, Domaine Juoard* 290€ /

*AOP Corton Charlemagne Grand Cru, Domaine Lebreuil* 345€ /

*AOP Bâtard Montrachet Grand Cru, Domaine Jouard* 565€ /

## 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€** /

*AOP Côte Rôtie Brune et Blonde 2018 Guigal* **240€** /

## BOURGOGNE

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

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

*AOC Pommard 1er cru 2017 Le clos des Boucherottes* **250€** /

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

*AOP Echezeaux Grand Cru 2017 Christian Clerget* **555€** /

*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 2016 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 2017 Château Gravette de Certan 275€ /

AOP Pomerol 2017 Clos de l'Eglise 420€ /

## HAUT-MÉDOC & MOULIS EN MÉDOC

AOP Moulis en Médoc 2016 Oratoire Chasse Spleen 90€ /

AOC Château Sociando-Mallet 2015 195€ /

AOP Moulis en Médoc 2009 Château Chasse Spleen 280€ /

## SÉLECTION CASHER

AOP Château La Roubine 1er Cru, Rosé 155€ /

AOC Champagne Pommery Brut Royal 200€ /

Tanya Haleb 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 11 juillet 2022.

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

Menu set on offer since July 11<sup>th</sup> 2022. Alcohol abuse is bad for your health, please consume in moderation.