

Parenthèse Côté Vins

Les Rosés

Minuty Rosé et Or (Côtes de Provence) - 2023

Notes d'agrumes et de fleurs blanches. Fraîcheur et finesse en bouche

Whispering Angel (Côtes de Provence) - 2023

Notes de framboise et de cerise se mêlant aux fleurs blanches et à une touche d'épices

Château Beaulieu (Côteaux d'Aix en Provence) - 2021

Notes végétales et herbacées accompagnées d'arômes de pêche et de citron

Studio by Miraval (IGP Méditerranée) - 2023

Une touche d'agrumes, des notes délicates de fleurs blanches avec une finale iodée

Lyv (Pays d'Oc) Végan

Arômes de petits fruits rouges et de bonbons anglais accompagnés de notes d'agrumes

Rosé d'Enfer (Saint Mont) - 2023

Arômes de groseille et de framboise, gourmand et acidulé

69 000 FCFA

49 000 FCFA

41 000 FCFA

39 000 FCFA

31 000 FCFA

19 500 FCFA

Les Blancs

Condrieu « Laurus » (Vallée du Rhône) - 2019

Notes de pêche, d'abricot, d'épices et de fleurs - Riche et rond en bouche

Chablis Domaine Laroche (Bourgogne) - 2022

Notes d'agrumes, florales et minérales, presque iodée

Sancerre « Pascal Jolivet » (Vallée de la Loire) - 2023

Notes de pomme verte, citron et herbe verte - Sec, fruité naturel et minéral

Pouilly fumé « Château de Tracy » (Vallée de la Loire) - 2023

Arômes de cassis et de fruits à chair blanche - Vive persistance aromatique

Villa Antinori (Italie) - 2022

Notes de fruits blancs, légèrement florale - Acidité et goût fruité harmonieux

Côtes du Rhône « Domaine Artésis » (Rhône) - 2023

Notes de poire, pêche blanche et de fleurs d'acacia, avec une touche citronnée et minérale

Riesling « Gustave Lorentz » (Alsace) - 2022

Arômes d'agrumes et de minéraux. Sec et structuré, avec une agréable acidité

Le Béret Blanc (Saint Mont) (Gascogne) - 2020

Notes géréreuses et équilibrées de pamplemousse, de pêche, de poire et d'abricot

La Vieille Ferme (Vallée du Rhône) - 2022

Arômes de banane, melon, pêche avec quelques notes florales, équilibre entre fraîcheur et acidité

114 000 FCFA

69 000 FCFA

59 000 FCFA

49 000 FCFA

49 000 FCFA

39 000 FCFA

36 000 FCFA

29 000 FCFA

19 500 FCFA

Les Rouges

Château Giscours (Margaux) Grand Cru Classé - 2011

Notes de fruits rouges avec une légère touche fumée - Fruité et boisé

Château Yon Figeac (Saint Emilion) Grand Cru Classé - 2017

Notes de fruits noirs, légèrement boisés - Long et riche en bouche

Châteauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire » (Rhône) - 2020

Notes de fruits rouges et d'épices - Finale gourmande

Crozes Hermitage « L'Oriental » (Rhône) - 2019

Notes poivrées douces - Belle fraîcheur et finale persistante

Mercurey Vieilles Vignes « Faiveley » (Bourgogne) - 2022

Notes de framboises, de fraises - Doux et fruité

Montepulciano (Italie) - 2015

Notes de fruits rouges et de vanille - Equilibré et gourmand

Sancerre « Pascal Jolivet » (Vallée de la Loire) - 2023

Notes de fruits rouges, griottes et groseilles - Fin et équilibré

Château Tour de By (Médoc) - 2013

Notes de fruits noirs avec quelques touches boisées - Finale longue et puissante

Patache d'Aux « Cuvée Flora » (Médoc) - 2011

Notes intenses de fruits rouges mûrs - Charnu et équilibré

Chinon (Vallée de la Loire) - 2019

Notes de fruits mûrs, légèrement boisé - Belle longueur

Pinot Noir « Gustave Lorentz » (Alsace) - 2021

Notes de framboises et de groseilles - Ample et bien équilibré

Côtes du Rhône « Domaine Artésis » (Rhône) - 2023

Notes de fruits rouges mûrs avec des notes épicées - Finale longue et élégante

La Petite Sirène - 2016

Notes de fruits rouges, de prunes noires avec une note d'encens - Finale gourmande

Notios (Grèce) - 2021

Notes fruitées et florales - Equilibré et gourmand

La Vendimia (Espagne) - 2020

Notes douces fruitées et épicées - Longue finale fraîche

Château Lebègue (Bordeaux) - 2020

Notes de fruits confiturés - Belle structure aromatique, agréable et souple

Les Chevaux de Patache d'Aux (Médoc) - 2015

Notes intenses de fruits noirs, de vanille épicée - Finale longue et équilibrée

La Vieille Ferme (Vallée du Rhône) - 2022

Notes de fruits rouges mûrs - Finale fraîche et savoureuse

169 000 FCFA

119 000 FCFA

99 000 FCFA

69 000 FCFA

64 000 FCFA

64 000 FCFA

59 000 FCFA

59 000 FCFA

49 000 FCFA

39 000 FCFA

39 000 FCFA

39 000 FCFA

36 000 FCFA

35 000 FCFA

34 000 FCFA

29 000 FCFA

25 000 FCFA

19 500 FCFA



Les Champagnes et Bulles

Ruinard Blancs de Blancs

Belle fraîcheur aromatique d'agrumes et de fruits exotiques - Finale longue et délicate

Billecart Salmon Rosé

Arômes de fruits rouges et zestes d'agrumes - Finale légèrement framboisée

Billecart Salmon Brut

Saveurs gourmandes de pommes, poires et agrumes - Belle minéralité tout en fraîcheur

Drapier Carte d'Or

Notes de pêche blanche - Finale légèrement épicée

Prosecco

Arômes fruités de pamplemousse, d'ananas et de pomme - Doux et léger

Coupe de Prosecco

250 000 FCFA

179 000 FCFA

119 000 FCFA

79 000 FCFA

34 000 FCFA

6 000 FCFA