

Parenthèse Côté Vins

Les Rosés

Minuty Rosé et Or (Côtes de Provence) – 2023	49 000 FCFA
Notes d'agrumes et de fleurs blanches. Fraîcheur et finesse en bouche	
Whispering Angel (Côtes de Provence) – 2023	39 000 FCFA
Notes de framboise et de cerise se mêlant aux fleurs blanches et à une touche d'épices	
Château de la Galinière (Côtes de Provence) – 2025	32 000 FCFA
Arômes d'agrumes, de fruits de la passion, de mangue et de pêche de vigne	
Fleur de Prairie (Côtes de Provence) – 2021	29 000 FCFA
Notes de fruits à chair blanche, petits fruits rouges et agrumes	
Rosé d'Enfer (Saint Mont) – 2024	27 000 FCFA
Arômes de groseille et de framboise, gourmand et acidulé	
Belrose (IGP Méditerranée) – 2024	23 000 FCFA
Notes de fraises des bois et de cerises avec des touches d'agrumes très légères	
Gris Blanc (Languedoc) – 2025	19 500 FCFA
Arômes de fruits rouges entremêlés de touches florales et d'agrumes	

Les Blancs

Condrieu « Laurus » (Vallée du Rhône) – 2019	114 000 FCFA
Notes de pêche, d'abricot, d'épices et de fleurs – Riche et rond en bouche	
Chablis Domaine Billaud Simon (Bourgogne) – 2023	69 000 FCFA
Arômes floraux, minéraux et fruités, un peu brioché	
Sancerre « Pascal Jolivet » (Vallée de la Loire) – 2024	66 000 FCFA
Notes de pomme verte, citron et herbe verte – Sec, fruité naturel et minéral	
Pouilly fumé « Pascal Jolivet » (Vallée de la Loire) – 2024	66 000 FCFA
Notes d'agrumes, de fruits blancs et florales – Finale longue et persistante	
Côtes du Rhône « Domaine Laurus » (Rhône) – 2022	39 000 FCFA
Arômes de fruits rouges confits et notes balsamiques	
Le Béret Noir (Saint Mont) (Gascogne) – 2020	29 000 FCFA
Notes gérereuses et équilibrées de pamplemousse, de pêche, de poire et d'abricot	
Cheval Noir (AOC Bordeaux) – 2024	19 500 FCFA
Arômes de jus de citron, d'ananas et de pamplemousse	

Les Rouges

Château Giscours (Margaux) Grand Cru Classé – 2011	129 000 FCFA
Notes de fruits rouges avec une légère touche fumée – Fruité et boisé	
Château Yon Figeac (Saint Emilion) Grand Cru Classé – 2017	99 000 FCFA
Notes de fruits noirs, légèrement boisés – Long et riche en bouche	
Châteauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire » (Rhône) – 2020	99 000 FCFA
Notes de fruits rouges et d'épices – Finale gourmande	
Mercurey Vieilles Vignes « Faiveley » (Bourgogne) – 2022	64 000 FCFA
Notes de framboises, de fraises – Doux et fruité	
Montepulciano (Italie) – 2015	64 000 FCFA
Notes de fruits rouges et de vanille – Équilibré et gourmand	
Sancerre « Pascal Jolivet » (Vallée de la Loire) – 2023	59 000 FCFA
Notes de fruits rouges, griottes et groseilles – Fin et équilibré	
Château Tour de By (Médoc) – 2013	59 000 FCFA
Notes de fruits noirs avec quelques touches boisées – Finale longue et puissante	
Patache d'Aux « Cuvée Flora » (Médoc) – 2011	49 000 FCFA
Notes intenses de fruits rouges mûrs – Charnu et équilibré	
Gigondas « Maison Bouachon » (Vallée du Rhône) – 2020	49 000 FCFA
Arômes de prune et de cerise avec des notes chocolatées et poivrées	
La Petite Sirène (Bordeaux) – 2016	36 000 FCFA
Notes de fruits rouges, de prunes noires avec une note d'encens – Finale gourmande	
Les Chevaux de Patache d'Aux (Médoc) – 2015	29 000 FCFA
Notes intenses de fruits noirs, de vanille épicée – Finale longue et équilibrée	
Bouachon Pavillon Saint Pierre Réserve (Côtes du Rhône) – 2022	19 500 FCFA
Saveurs de baies noires charnues associées à des notes herbacées	

Les Champagnes et Bulles

Ruinard Blancs de Blancs	250 000 FCFA
Belle fraîcheur aromatique d'agrumes et de fruits exotiques – Finale longue et délicate	
Billecart Salmon Rosé	179 000 FCFA
Arômes de fruits rouges et zestes d'agrumes – Finale légèrement framboisée	
Billecart Salmon Vintage 2016	150 000 FCFA
Notes d'ananas frais, amplifié par une texture délicate et crémeuse	
Billecart Salmon Brut	119 000 FCFA
Saveurs gourmandes de pommes, poires et agrumes – Belle minéralité tout en fraîcheur	
Drapier Carte d'Or	79 000 FCFA
Notes de pêche blanche – Finale légèrement épicée	
Prosecco	34 000 FCFA
Arômes fruités de pamplemousse, d'ananas et de pomme – Doux et léger	
Coupe de Prosecco	6 000 FCFA

