Parenthèse Côté Vins

Les Rosés

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

Rosé d'Enfer (Saint Mont) – 2024 — 27 000 FCFA
Arômes de groseille et de framboise, gourmand et acidulé

Château Grand Escalion, cuvée Amoureuse (Sud Vallée du Rhône) – 2024 — 23 000 FCFA
Arômes exotiques aux notes de fruit de la passion, de banane et de poire

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

Mercurey « Faiveley » (Bourgogne) – 2022 — 66 000 FCFA
Arômes élégants de fruits et de fleurs. Rond à la texture enveloppante

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 généreuses 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 Yon Figeac (Saint Emilion) Grand Cru Classé – 2017 — 99 000 FCFA
Notes de fruits noirs, légèrement boisées – 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

Les Hauts de Smith (Pessac Leognan) – 2019 — 89 000 FCFA
Notes de framboise et de cerise. Touche floral, fumé et épicé, assez profond

Haut Médoc de Beychevelle (Haut Médoc) – 2022 — 69 000 FCFA
Tanins fondus, bouche de poivre et fruits rouges écrasés comme la prune, la cerise noire et le cassis

Mercurey Vieilles Vignes « Faiveley » (Bourgogne) – 2023 — 66 000 FCFA
Notes de framboises, de fraises – Doux et fruité

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

Château Martinet (Saint Emilion Grand Cru) – 2017 — 49 000 FCFA
Arômes évoquant les fruits rouges mûrs, les épices et une subtile note boisée

Patache d'Aux « Cuvée Flora » (Médoc) – 2011 — 49 000 FCFA
Notes intense 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 Maurelle « Maison Bouachon » (Croze Hermitage) – 2022 — 44 000 FCFA
Notes de fruits mûrs associés à de légères épices telles que la menthe poivrée procurant une agréable fraîcheur en bouche

Château de Pierreux (Brouilly) – 2023 — 38 000 FCFA
Notes florales, de fruits noirs et d'épices. Belle touche minérale

La Petite Sirène de Giscours (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