



noisette

Wine by the glass

SPARKLING

NV	Damien Pinon, Vouvray Brut	380.-
NV	Champagne Lagille, L'Inattendue Brut	800.-

WHITE

2023	Domaine de l'Épinay, Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie	340.-
2024	Antonin Rodet, Bourgogne Chardonnay	380.-
2024	Julian Schaal, Alsace, Sophie Riesling	380.-
2024	Bernard Fleuriot, Sancerre	500.-

RED

2020	Château Francs Magnus, Bordeaux Supérieur	300.-
2023	Domaine Roche Audran, Côtes-du-Rhône	340.-
2023	Antonin Rodet, Bourgogne Pinot Noir	380.-
2022	Dashe Cellars, California, Zinfandel Vineyard Select	580.-

ROSE

2025	Clos Cibonne, Côtes de Provence, Tentations	380.-
------	---	-------

SWEET

2013	Château Suduiraut, Sauternes	520.-
------	------------------------------	-------

Sparkling

CHAMPAGNE

NV	Champagne Lagille, L'Inattendue Brut	4,700.-
NV	Champagne Lagille, Les Bergères Brut Nature	6,500.-
NV	Maurice Vesselle, Grand Cru Cuvée Millésime Brut Rosé	5,800.-
NV	Henri Giraud, Esprit Brut Nature	5,600.-
2017	Henri Giraud, Argonne Aÿ Grand Cru	26,800.-
NV	M. Gonet 'Vindey - Montgueux' Blanc de Blancs Extra Brut	4,700.-

ALSACE

NV	Zusslin, Crémant d'Alsace Brut Zero	2,800.-
----	-------------------------------------	---------

LOIRE

NV	Damien Pinon, Vouvray Brut	2,000.-
----	----------------------------	---------

Rose

RHÔNE VALLEY

2024 Tardieu-Laurent, Tavel Vieilles Vignes 2,300.-

PROVENCE

2023 Château La Mascaronne,
Côtes de Provence Rosé 2,900.-

2025 Clos Cibonne,
Tentations Côtes de Provence Rosé 2,000.-

White

ALSACE

2024 Julian Schaal, Sophie Riesling 2,000.-

2024 Julian Schaal, Riesling Grand Cru Rosacker 2,800.-

2023 Albert Boxler, Pinot Gris 3,700.-

2016 Zusslin, Riesling Grand Cru Pfingstberg 5,100.-

LOIRE

2024 Domaine Chevreau Vigneau,
Vouvray Silex Sec Tendre 2,100.-

2024 Bernard Fleuriot, Sancerre 2,900.-

2024 Francis Blanchet, Pouilly-Fumé 2,200.-

2021 Arnaud Lambert, Saumur Blanc Clos David 3,700.-

2023 Domaine de l'Épinay,
Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie 1,800.-

BURGUNDY

2023 Domaine Testut, Chablis Vieilles Vignes 3,000.-

2023 Domaine Testut, Chablis 1er Cru,
Montée de Tonnerre 4,800.-

2023 Chavy-Chouet, Meursault 1er Cru Charmes 10,800.-

2024 Antonin Rodet, Bourgogne Chardonnay 2,200.-

2023 Antonin Rodet, Pouilly-Fuissé 3,200.-

Red

RHÔNE VALLEY

2025 Le Clos du Caillou, Côtes-du-Rhône Blanc 2,100.-

MOSEL - GERMANY

2023 Weiser-Künstler,
Enkircher Ellergrub Kabinett 3,100.-

2024 Julian Haart, Riesling Dry 2,100.-

OREGON - USA

2021 Evening Land,
Seven Springs Vineyard Chardonnay 4,500.-

CALIFORNIA - USA

2021 Sandhi, Chardonnay Santa Rita Hills 3,900.-

ALSACE

2024 Julian Schaal, Sophie Pinot Noir 2,100.-

LOIRE

2023 Domaine Bel Air, Bourgueil Jour de Soif 2,200.-

2022 Arnaud Lambert,
Saumur-Champigny, Terres Rouges 2,200.-

BURGUNDY

2022 Montanet-Thoden, Bourgogne Garance 2,800.-

2023 Henri Magnien, Gevrey-Chambertin 5,500.-

2023 Henri Magnien,
Gevrey-Chambertin 1er Cru Cazetiers 9,500.-

2017 Domaine Serafin,
Chambolle-Musigny 1er Cru Les Baudes 13,800.-

2022 Antonin Rodet, Pommard 5,600.-

2023 Antonin Rodet, Bourgogne Pinot Noir 2,200.-

2022 Jean Tatraux, Givry 1er Cru,
La Grande Berge 4,200.-



BORDEAUX

2017	Château Meyney, Saint-Estèphe	2,900.-
2016	Château Meyney, Saint-Estèphe	4,900.-
2017	Château Pontet-Canet, Pauillac	7,900.-
2019	Château Lagrange, Saint-Julien	4,900.-
2011	Château Bellegrave, Pomerol	4,900.-
2020	Château Francs Magnus, Bordeaux Supérieur	1,700.-
2018	Château Figeac, Saint-Émilion	18,800.-
2012	Château La Gaffelière, Saint-Émilion Grand Cru	5,500.-

RHÔNE VALLEY

2023	Stéphane Ogier, Côte-Rôtie Mon Village	6,600.-
2022	Paul Jaboulet Aîné, Le Grand Pompée Saint-Joseph	2,400.-
2023	Domaine Roche Audran, Côtes-du-Rhône	1,800.-
2022	Jean Royer, Châteauneuf-du-Pape Prestige	4,200.-

OREGON - USA

2021	Kelley Fox, Mirabai Pinot Noir	4,300.-
------	--------------------------------	---------

CALIFORNIA - USA

2022	Dashe Cellars, Zinfandel Vineyard Select	3,100.-
2022	Faust, Cabernet Sauvignon	5,600.-

BORDEAUX

2013	Château Suduiraut, Sauternes	4,900.-
------	------------------------------	---------

Aperitifs

COCKTAILS

Fresh & Light “Jardin” 450.-
Hendrick’s Original · Cucumber · St-Germain · Lime · Soda

Bright & Aromatic “Le Podensac” 450.-
Beluga Noble · Lillet Blanc · Lemon · Chamomile · Orange Bitters

Bold & Spirited “L’Ancien” 550.-
Godet VSOP · Massenez Vieux Calvados · Beurre Noisette

Sweet & Creamy “Crème de Noisette” 450.-
Maker's Mark · Frangelico · Eggnog · Condensed Milk · Nutmeg

APERITIFS

Pastis Pétanque 12/12 180.-

Lillet Blanc 240.-

La Quintinye Extra Dry 360.-

La Quintinye Rouge 360.-

BEERS

Asahi Super Dry Draft 220.-

Singha 120.-

Spirits

VODKA

Beluga Noble 360.-

GIN

SEII Kanom Gin (Exotic Botanist) 220.-

Hendrick’s Original 360.-

RUM

Pampero Blanco 180.-

Plantation Barbados 5 Years 340.-

TEQUILA

Milagro Silver 360.-

Milagro Reposado 440.-

WHISKY

Maker's Mark Kentucky Straight Bourbon 280.-

Tullamore D.E.W. Irish Whiskey 220.-

Glenfiddich 12 Years 400.-

Toki Blended Japanese Whisky 240.-

Digestifs

COGNAC

Godet Cognac VSOP Original	440.-
----------------------------	-------

CALVADOS

Massenez Vieux Calvados	380.-
-------------------------	-------

LIQUEURS

Cointreau	180.-
-----------	-------

St-Germain	220.-
------------	-------

Frangelico	220.-
------------	-------

EAUX-DE-VIE

Massenez Mirabelle	220.-
--------------------	-------

Non-Alcoholic

WATER

Purezza Still/Sparkling (served throughout the meal)	150.-
--	-------

Evian	220.-
-------	-------

SOFT DRINKS

Coca-Cola	120.-
-----------	-------

Coca-Cola Zero	120.-
----------------	-------

Sprite	120.-
--------	-------

Soda Water	120.-
------------	-------

Tonic Water	120.-
-------------	-------

Ginger Ale	120.-
------------	-------

JUICES

Orange	180.-
--------	-------

Apple	180.-
-------	-------

Tomato	180.-
--------	-------

COFFEE

Espresso	120.-
Americano	120.-
Double Espresso	160.-
Cappuccino	160.-
Café Latte	160.-

TEA

English Breakfast	160.-
Earl Grey	160.-
Green Tea	160.-
Chamomile	160.-
Peppermint	160.-

"Je bois du champagne quand je suis heureuse et quand je suis triste.
Parfois, j'en bois quand je suis seule.
Quand j'ai de la compagnie, je le considère comme obligatoire.
Je le sirote si je n'ai pas faim et je le bois quand j'ai faim.
Sinon, je ne le touche jamais, à moins d'avoir soif."