



COCKTAILS

Sous l'impressionnante coupole Soufflot de 32m de haut,
les barmen du bar Le Dôme vous font découvrir leurs cocktails créations.

Under the impressive keystone of 32 meters – brainchild of architect Soufflot,
the bartenders of Le Dôme bar will make you discover their signature cocktails

CATHÉDRALE SAINT-PAUL 20 € 20 cl Gin Plymouth, fino sherry, sirop de thé menthe et chocolat, citron, bitter orange <i>Gin Plymouth, fino sherry, green tea and chocolate syrup, lemon, bitter of orange</i>	LE DÔME 22 € 20 cl Vodka Absolut Elyx, sirop de praline, citron, blanc d'oeuf, champagne <i>Vodka Absolut Elyx, praline syrup, lemon, white agg, Champagne</i>
DÔME DE SAINT-PIERRE 20 € 22 cl Bitter Sirene, Aperitivo, Amaro, orange sanguine gazéifiée <i>Nardini Acqua di Cedro, Aperitivo, Amaro, sparkling blood orange</i>	DÔME DE GENBAKU 22 € 22 cl Shōchū infusé au matcha, jus de kalamansi, baie de sansho, jus de citron, tonic matcha <i>Shōchū infused with matcha, kalamansi juice, sansho Japanese pepper, lemon juice, tonic matcha</i>
PANTHÉON 20 € 20 cl Vodka Absolut Elyx, liqueur St-Germain, thé blanc, sirop de champagne Blanc de blancs, citron jaune <i>Vodka Absolut Elyx, St-Germain liqueur, white tea, syrup of Blanc de blancs Champagne, lemon</i>	DÔME DE QUITO 22 € 23 cl Rhum Havana, fruit de la passion, ananas, falernum, citron vert, absinthe Pernod <i>Rhum Havana, passion fruit, pineapple, falernum, lime, absinthe Pernod</i>
JORNADAS VILLISDAS 20 € 20 cl Tequila, sauge, soda pamplemousse, bitter pimenté <i>Tequila, sage, grape fruit soda, spicy bitter</i>	TAJ MAHAL 22 € 23 cl Vodka Absolut Elyx fat-washed aux pickles indiens, assaisonnement indien maison, jus de tomates jaunes <i>Vodka Absolut Elyx fat-washed with Indian pickles, Indian seasoning, yellow tomatoes juice</i>
UMEMI 21 € 12 cl Whisky japonais, Ume Sake, Bitter rhubarbe <i>Japanese whisky, Ume Sake, rhubarb Bitter</i>	KREMLIN 25 € 12 cl Vodka au caviar Petrossian, Quintinye Vermouth Royal <i>Vodka with Petrossian caviar, Quintinye Vermouth Royal</i>



MOCKTAILS

23 Cl

17 €

THÉÂTRE ROYAL GUELIZ MARRAKECH

Thé vert, citronnelle, sirop de miel, citron vert
Green tea, lemongrass, honey syrup, lime

ÉGLISE CANDELARIA DU BRÉSIL

Jus de passion, sudachi, sirop de coco, ginger
beer
*Passion fruit juice, sudachi, coconut syrup,
ginger beer*

FROM THE GARDEN

Thé Rooibos, sirop de pêche, jus de citron
Rooibos tea, peach syrup, lemon juice

GUKHOE DE CORÉE DU SUD

Jus de pamplemousse, sirop de canelle et
gingembre, jus de citron, tonic à l'hibiscus
*Grapefruit juice, cinnamon and ginger syrup,
lemon juice, tonic hibiscus*



CHAMPAGNE À LA COUPE CHAMPAGNE BY THE GLASS

BRUT

12 Cl

Lombardi Brut Cuvée Axiome

19 €

Deutz Brut

22 €

ROSÉ

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse

21 €

Deutz Rosé

24 €

BLANC DE BLANCS

RSRV Mumm Grand Cru Blanc de Blancs, 2013

28 €

PRESTIGE

Amour de Deutz, 2010

36 €



VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

ROSÉ

12 €

IGP d'OC, Puech-Haut, 2020

10 €

Côtes-de-Provence, Whispering Angel, 2020

12 €

BLANC

VDF, Viognier, La Champine, Jean-Michel Gerin, 2019

9 €

Graves, Château Villa Bel-Air, 2018

11 €

Bourgogne, Pierre Girardin, Eclat de Calcaire, 2019

12 €

ROUGE

Morgon, « Corcelettes », Gregoire Hoppenot, 2019

10 €

Crozes-Hermitage, Laurent Combier, 2019

11 €

Maranges 1^{er} Cru, La Fussière, Domaine Bachelet-Monnot, 2018

15 €

LIQUOREUX

Coteau-du-Layon, Château de Breuil, 2019

12 €



APÉRITIFS

APERITIVO

Suze Suze	5 Cl	8 € 15°	Martini blanc White Martin	7 Cl	10 € 14,4°	Cocchi Cocchi vermouth	7 Cl	11 € 16°
Pastis 51 Pastis 51	5 Cl	10 € 45°	Martini Rouge Red Martini	7 Cl	10 € 14,4°	Antica Formula Antica Formula	7 Cl	12 € 16,5°
Ricard Ricard	5 Cl	10 € 45°	Lustau blanc White Lustau	7 Cl	11 € 15°	Kir Royal Crème de cassis and Champagne	12 Cl	18 € 45°
Campari Campari	7 Cl	10 € 25°	Lustau rouge Red Lustau	7 Cl	11 € 15°			
Lillet Lillet	7 Cl	10 € 17°	Kir Crème de cassis and white white	12 Cl	11 €			



BIÈRES

BEERS

	25 Cl	50 Cl	BOUTEILLE BOTTLED	33 Cl
PRESSION DRAFT Grimbergen blonde 6,7° Grimbergen blond	9 €	16 €	Grimbergen blonde 6,7° Grimbergen blond	10 €
Ninkasi blonde 4° Ninkasi blond	9 €	16 €		

NINKASI - BRASSEUR LYONNAIS DEPUIS 1997

NINKASI - LYON BREWER SINCE 1997

Bouteille 33Cl - Bottled 33Cl

BLONDE BLOND Miel, notes fruitées Honey, fruity notes	10 € 4°	INDIAN PALE INDIAN PALE Agrumes, fruits blancs Citrus fruit, white fruit	10 € 5,4°
BLANCHE WHITE Céréales, litchi Cereals, lychee	10 € 4,8°	TRIPLE TRIPLE Céréales, fruits compotés Cereals, fruit compote	10 € 8,4°



APPIE BRUT

12 €
4,7°

APPIE POIRÉ

12 €
4,1°



**ANDRESEN WHITE
10 ANS**

Raisin frais, fruits secs
Fresh grapes, dried fruit

17 €
20°

GRAHAM'S 20 ANS

Agrumes, amandes grillées
Citrus fruit, roasted almonds

39 €
20°

GRAHAM'S 10 ANS

Cerises confites,
Écorces d'agrumes
Candied cherries, citrus peel

25 €
20°

GRAHAM'S 40 ANS

Caramel, chocolat
Caramel, chocolate

138 €
20°

Supplément soda 4 € (25 cl) – Extra mixer 4€ (25cl)



GIN TONIC

5 Cl

CITADELLE France Pink pepper tonic, zeste de citron vert, menthe <i>Pink pepper tonic, lime zest, mint</i>	21 € 44°	TANQUERAY TEN Angleterre - England Schweppes tonic premium, zeste de pamplemousse <i>Schweppes tonic premium, grapefruit zest</i>	23 € 47,3°
MALFY Italie - Italy Schweppes tonic premium, zeste de citron <i>Schweppes tonic premium, lemon zest</i>	21 € 41°	G'VINE FLORAISON France Fentimans tonic, citronnelle, zeste de citron <i>Fentimans tonic, lemongrass, lemon zest</i>	23 € 40°
ROKU Japon - Japan Fentimans tonic, gingembre, zeste d'orange <i>Fentimans tonic, ginger, orange zest</i>	21 € 43°	MONKEY 47 Allemagne - Germany Fentimans tonic, zeste de pamplemousse <i>Fentimans tonic, grapefruit zest</i>	24 € 47°
BOTANIST Écosse - Scotland Fentimans tonic, thym, zeste de pamplemousse <i>Fentimans tonic, thyme, grapefruit zest</i>	21 € 46°	GIN MARE Espagne - Spain Schweppes tonic premium, thym, romarin <i>Schweppes tonic premium, thyme, rosemary</i>	24 € 42,7°
STAR OF BOMBAY Angleterre - England Schweppes tonic premium, zeste d'orange <i>Schweppes tonic premium, orange zest</i>	21 € 44°	NORDES Espagne - Spain Schweppes tonic premium, pomme, menthe <i>Schweppes tonic premium, apple, mint</i>	24 € 40°
BEEFEATER 24 Angleterre - England Schweppes tonic premium, zeste de pamplemousse <i>Schweppes tonic premium, grapefruit zest</i>	21 € 45°	MOMBASA Angleterre - England Pink pepper tonic, zeste d'orange, clous de girofle <i>Pink pepper tonic, orange zest, cloves</i>	24 € 41,5°
PLYMOUTH Angleterre - England Schweppes tonic premium, baies de genièvre, zeste de citron <i>Schweppes tonic premium, juniper berries, lemon zest</i>	21 € 41,2%	DRUNKEN HORSE Belgique - Belgium Schweppes tonic premium, zeste de citron vert, poivre de Timut <i>Schweppes tonic premium, lime zest, Timut pepper</i>	24 € 42°
HENDRICKS Écosse - Scotland Fentimans tonic, concombre, poivre <i>Fentimans tonic, cucumber, pepper</i>	23 € 41,4°	OLI'GIN France - France Fentimans tonic, romarin <i>Fentimans tonic, rosemary</i>	26 € 41°
OXLEY Angleterre - England Pink pepper tonic, zeste de citron, poivre <i>Pink pepper tonic, lemon zest, pepper</i>	23 € 47°		



VODKA

DÉGUSTATION - TASTING

5 Cl

MAMONT VODKA 17 € Russie - Russia Noix de Cèdre, agrumes Cedar nut, citrus fruit	40°	ABSOLUT ELYX 17 € Suède - Sweden Doux et fruité Sweet and fruity	42,3°	BELVEDERE 17 € Russie - Russia Vanille, poivre noir Vanilla, black pepper	40°
LEGEND OF KREMLIN 17 € Russie - Russia Céréales, poivres Cereals, peppers	40°	BELVEDERE BLACK FOREST 17 € Pologne - Poland Céréales, miel Cereals, honey	40°		



RHUM

DÉGUSTATION - TASTING

5 Cl

HAVANA 3 ANS 14 € Cuba Vanille, café Vanilla, coffee	40°	MILLONARIO 19 € Pérou - Peru Cacao, cannelle Cacao, cinnamon	40°	ANGOSTURA 1787 30 € Trinidad et Tobago Trinidad-and-Tobago Fruits secs, caramel Dried fruit, caramel	40°
DON PAPA 17 € Philippines The Philippines Vanille, fruits confits Vanilla, candied fruits	40°	SEVERIN XO 22 € Guadeloupe Fruits tropicaux, boîtes à cigares Tropical fruit, cigar boxes	45°	MOUNT GAY 1703 44 € Barbade - Barbados Chêne, toffee Oak, toffee	40°
HAVANA 7 ANS 19 € Cuba Cacao, vanille, noisette Cocoa, vanilla, hazelnut	40°	NEISSON L'ESPRIT BIO 26 € Martinique Rhum agricole, canne à sucre, citron vert poivre blanc Agricultural rum, sugar cane, lime and white pepper	66°	APPLETON ESTATE 21 49 € Jamaïque - Jamaica Vanille, amande Vanilla, almonds	43°

Supplément soda 4 € (25 cl) - Extra mixer 4€ (25cl)



TEQUILA & MEZCAL

DÉGUSTATION - TASTING

5 cl

AVION SILVER Mexique - Mexico Poivre noir, pamplemousse, ananas <i>Black pepper, grapefruit, pineapple</i>	18 € 40°	CASAMIGOS REPOSADO Mexique - Mexico Boisée, caramel, cacao <i>Woody, caramel, cocoa</i>	24 € 40°	DON JULIO 1942 Mexique - Mexico Menthe poivrée, vanille Bourbon, cardamome <i>Peppermint, vanilla bourbon, cardamom</i>	90 € 38°
MEZCAL AMORES CUPREATA Mexique - Mexico Cuir, herbacés <i>Leather, herbaceous</i>	19 € 41°	CASAMIGOS ANEJO Mexique - Mexico Poivre, caramel <i>Pepper, caramel</i>	26 € 40°		
ALTOS SILVER Mexique - Mexico Acide citrique, herbes <i>Citric acid, herbal</i>	19 € 40°	AVION EXTRA ANEJO Mexique - Mexico Vanille, caramel au beurre salé <i>Vanilla, salted butter caramel</i>	60 € 40°		

Supplément soda 4 € (25 cl) - Extra mixer 4€ (25cl)

SCOTCH & IRISH

DÉGUSTATION - TASTING



5 Cl

CONNEMARA DISTILLERS Irlande Ireland Tourbe, fruits jaunes <i>Peated, yellow fruit</i>	17 € 43°	SCAPA GLANSA Orcades Pêches et poires mûres <i>Tropical peaches and ripe pears</i>	26 € 40°	BALVENIE 14 ANS 30 € CARIBBEAN CASK 43° Speyside Vanille, bois de chêne <i>Vanilla, oak wood</i>
ABERLOUR CASG ANNAMH Speyside Crumble, pêches mûres <i>Crumble, ripe peaches</i>	20 € 48°	LAGAVULIN 16 ANS Islay Tourbe, orge fumé <i>Peated, smoked barley</i>	26 € 43°	BOWMORRE 18 ANS 60 € Islay Sherry, chocolat <i>Sherry, chocolate</i>
OBAN DISTILLERS EDITION Highland Salin, zest orange <i>Salin, orange peel</i>	20 € 43°	DOMAINES DES HAUTES GLACES MOISSONS France Pâte d'amande, agrumes <i>Almond paste, citrus</i>	28 € 44,8°	CHIVAS 25 118 € Speyside 40° Miel de bruyère, fruits frais <i>Heather honey, fresh fruits</i>
CHIVAS 18 Speyside Fruits secs, chocolat noir <i>Dried fruit, dark chocolate</i>	26 € 40°	KNAPPOGUE CASTLE 12 Irlande Ireland Cassonade, vanille boisée <i>Brown sugar, woody vanilla</i>	28 € 40°	



WHISKY JAPONAIS

JAPANESE WHISKY

5 cl

NIKKA FROM THE BARREL

Poivre, chêne, pêche
Pepper, oak, peach

18 €
51,4°

HIBIKI HARMONY

Poire, chêne
Pear, oak

22 €
43°

YAMAZAKI DISTILLER'S RESERVE

Noix de coco, vanille, cannelle
Coconut, vanilla, cinnamon

28 €
43°

HIBIKI 17

Pêche, poire, cannelle
Peach, pear, cinnamon

64 €
43°

HIBIKI 21

Épices, chocolat
Spices, chocolate

106 €
43°



BOURBON & RYE

BOURBON & RYE WHISKEY

5 cl

WOODFORD RESERVE

Vanille, caramel
Vanilla, caramel

17 €
43,2°

KNOB CREEK BOURBON

Epicée, noisette
Spicy, hazelnut

20 €
50°

BULLEIT RYE

Miel et épices
Honey and spices

17 €
45°

HUDSON BABY BOURBON

Mais, caramel
Corn, caramel

22 €
46°

BULLEIT BOURBON

Vanille, praline
Vanilla, praline

17 €
45°

HUDSON MANHATTAN RYE

Vanille, poire
Vanilla, pepper

22 €
46°

Supplément soda 4 € (25 cl) – Extra mixer 4€ (25cl)



EAUX DE VIE

FRUIT BRANDIES

5 Cl

Génépi des Pères
Chartreux
Génépi des Pères
Chartreux

12 €
40°

Morand Framboise
Morand Raspberry

20 €
43°

Morand Williamine
Morand Pear

16 €
43°

Morand Abricot
Morand Apricot

20 €
43°



LIQUEURS

Amaretto
Amaretto

7 Cl 12 €
28°

Bailey's
Bailey's

7 Cl 12 €
17°

Saint Germain 7 Cl 18 €
Saint Germain 20°

Get 27
Get 27

7 Cl 12 €
21°

Limoncello
Limoncello

7 Cl 12 €
30°

Grand Marnier 5 Cl 26 €
Centenaire 40°

Cointreau
Cointreau

7 Cl 12 €
40°

Kahlúa
Kahlúa

7 Cl 12 €
20°

Grand Marnier
Centenaire



CHARTREUSES

Chartreuse verte
Green chartreuse

5 Cl 18 €
55°

Chartreuse Jaune
Yellow Chartreuse

5 Cl 18 €
45°

Chartreuse MOF 5 Cl 35 €
Chartreuse MOF 45°



CALVADOS

5 Cl

BUSNEL VSOP

Cannelle, menthe
Cinnamon, mint

17 €
40°

BUSNEL HORS D'ÂGE 12 ANS

Muscade, coing, vanille, café
Nutmeg, quince, vanilla, coffee

26 €
43°



COGNAC & ARMAGNAC

5 Cl

ARMAGNAC LAUBADE VSOP

Fruits mûrs, vanille, prune
Ripe fruit, vanilla, plum

16 €
40°

HENNESSY XO

Fruits confits, épices, cacao
Candied fruit, spices, cocoa

78 €
40°

ARMAGNAC LAUBADE XO

Écorces d'orange, cannelle,
pains grillés
Orange peel, cinnamon, toast

20 €
40°

MARTELL CHANTELOUP

Miel, abricot, pêche, fruits secs
Honey, apricot, peach, dried fruit

150 €
40°

AUGIER L'Océanique

Tourbé, épicé
Peated, spicy

16 €
40,1°

HENNESSY PARADIS

Épices, finesse
Spices, subtlety

260 €
40°

MARTELL CORDON BLEU

Caramel, épices douces, pain d'épices,
fèves de cacao

60 €
40°

LOUIS XIII

Myrrhe, miel, rose séchée, prune,
chèvrefeuille, cuir, figue, fruit de la passion
Myrrh, honey, dried roses, plum, woodbine,
leather, figs, passion fruit

40°

Caramel, mild spices, gingerbread, cocoa beans 69 € 1 Cl / 170 € 2,5 Cl / 340 € 5 Cl



BOISSONS SANS ALCOOL SOFT DRINKS

EAUX WATER

33 cl 75 cl

Evian	7 €	11 €
Badoit	7 €	11 €
Perrier	7 €	

SODAS SOFT DRINK

9 €

Coca Cola, zero 33 cl	Schweppes Premium Tonic 20 cl
Orangina 25 cl	Schweppes Premium Ginger Ale 20 cl
7 up 25 cl	Schweppes Premium Ginger Beer 20 cl
Red Bull Energy Drink 25cl	Schweppes Agrume 25 cl

JUS DE FRUITS PATRICK FONT PATRICK FONT HOMEMADE JUICES

**10 €
25 cl**

Pomme tentation <i>Apple temptation</i>	Pêche de vigne <i>Vine peach</i>	Poire william <i>William pear</i>
Pomme Yuzu du Japon <i>Apple Japanese yuzu</i>	Litchi de Madagascar <i>Madagascar lychee</i>	Mandarine <i>Mandarine orange</i>
Ananas victoria <i>Victoria pineapple</i>	Jus de tomate noire de Crimée <i>Crimean black tomato juice</i>	Banane <i>Banana</i>



BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉS

COFFEES

Cafés de Gonéo, maison de torréfaction de café exigeante de Lyon !

Coffees from Gonéo, a roasting house of qualitative coffee based in Lyon!

Espresso	5 €	Mocha	9 €	Chocolat chaud	9 €
Espresso		Coffee Mocha		Hot chocolate	
Ristretto	5 €	Cappuccino	9 €		
Décaféiné	5 €	Latte	9 €		
Décafeinated		Coffee Latte			
Allongé	5 €	Café viennois	9 €		
Lungo		Viennese coffee			
Noisette	6 €	Café frappé	9 €		
Macchiato		Iced coffee			

THÉS

TEAS

9 €

La Fabrikathé, jeune maison lyonnaise de thé & infusions premium.

From La Fabrikathé, a young Lyonnaise tea company, specialized in high-quality teas and herbal teas.

Thé noir Darjeeling Bio
Organic Darjeeling black tea

Thé vert menthe
Mint tea

Thé noir Assam Hattiali TGFOP Bio
Organic Assam Hattiali TGFOP black tea

Thé blanc Anji de Chine
Anji white tea from China

Thé noir Jin Xuan : fleurs blanches, herbe
grasse
Jin Xuan black tea: white flowers, lush grass

Thé noir Earl Grey Blue
Black tea Earl Grey Blue

Thé noir Earl Grey aux agrumes Bio
Organic Earl Grey black tea with citrus fruits

Thé vert Jasmin
Jasmine green tea

Thé vert Sencha Bio
Organic Sencha green tea

INFUSIONS

HERBAL TEAS

9 €

Rooibos BIO : mangue, menthe, citron
ORGANIC rooibos: mango, mint, lemon

Camomille BIO
ORGANIC chamomile

Maté, pomme, banane
Mate, apple, banana

Tilleul BIO
ORGANIC lime

Verveine BIO
ORGANIC Verbena

Thym, citron, romarin
Thyme, lemon, rosemary

Supplément chantilly 4 € - Extra chantilly 4€

Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



CHAMPAGNES

BRUT

Lombardi Axiome « Cuvée Brut »

Deutz Brut

Lombardi, Cuvée Hyménée, 2012

75 Cl

150 Cl

96 €

188 €

105 €

194 €

195 €

ROSÉ

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse

Deutz Rosé

Louis Roederer Rosé, 2014

Veuve Clicquot Rosé, 2006

104 €

198 €

138 €

146 €

176 €

BLANC DE NOIRS

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature,
Blanc de Noirs, 2010

Lombardi, Blanc de Noirs

152 €

178 €

BLANC DE BLANCS

Louis Roederer Blanc de Blancs, 2013

Perrier-Jouët Blanc de Blancs

RSRV Mumm Grand Cru Blanc de Blancs, 2013

154 €

162 €

178 €

PRESTIGE

Amour de Deutz, 2010

Dom Pérignon, 2010

Krug Grande Cuvée, 167^{ème} édition

Dom Pérignon P2, 2000

248 €

338 €

395 €

850 €

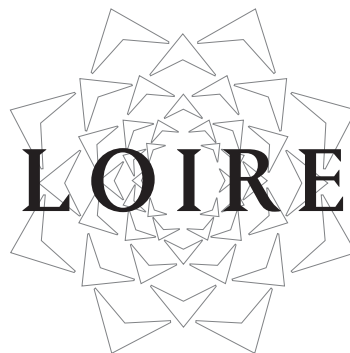


BLANC

75 cl

Riesling, Domaine Schlumberger, Grand Cru Saering, 2015

63 €



BLANC

75 cl

Sancerre, Domaine Pierre Martin, Les Monts Damnés, 2019

61 €

ROUGE

75 cl

Saumur Champigny, Domaine Filliatreau, 2019

44 €

LIQUOREUX

75 cl

Coteaux du Layon, Château du Breuil, 2019

48 €



BOURGOGNE

BLANC

75 Cl

Macon-Lugny, Les Crays , Joseph Drouhin, 2019

41 €

Bourgogne, Pierre Girardin, Eclat de Calcaire, 2019

63 €

Mercurey 1^{er} Cru, La Mission, Château de Chamirey, 2016

94 €

ROUGE

75 Cl

Auxey-Duresses, Domaine Fabien Coche, 2019

59 €

Maranges 1^{er} Cru, La Fussièrre, Domaine Bachelet-Monnot, 2018

84 €

Savigny-Les-Beaune 1^{er} Cru « Les Marconnets »,
Vincent Girardin, 2015

96 €



BEAUJOLAIS

ROUGE

75 Cl

Morgon « Corcelette », Grégoire Hoppenot, 2020

44 €

Fleurie, Château des Bachelards, 2016

67 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



BLANC

75 Cl

VDF, Viognier, La Champine, Jean Michel Gérin, 2019

41 €

Saint-Joseph, Christophe Curtat, Sous l'amandier, 2019

66 €

ROUGE

75 Cl

Crozes-Hermitage, Domaine Combier, Cuvée L, 2020

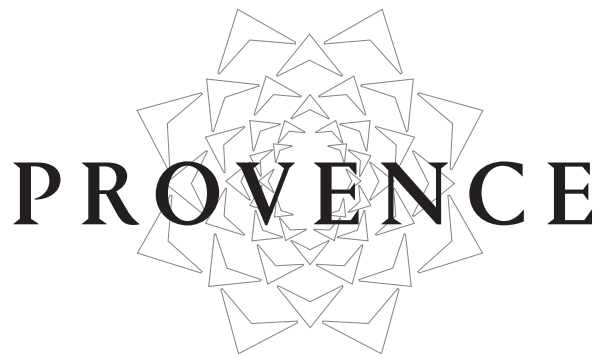
48 €

Saint-Joseph, Domaine Courbis « Les Royes », 2018

69 €

Côte-Rôtie, La Sarrasine, Domaine Bonserine, 2018

108 €



ROSÉ

75 Cl

Côtes-de-Provence, By Ott, 2020

49 €

Côtes-de-Provence, Whiperling Angel, 2020

59 €



LANGUEDOC- ROUSSILLON

ROSÉ

Igp Pays d'oc, Puech Haut, 2020

75 Cl

41 €



BORDEAUX

BLANC

Graves, Château Villa Bel-Air, 2018

75 Cl

51 €

ROUGE

Graves, Château Villa Bel-Air, 2015

51 €