



Pierre Sang In Oberkampf

Sélection au Verre

Bulles		12,5 cl
Champagne Laurent-Perrier Cuvée <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	NV	13 €
Fines bulles salivantes et élégantes		
Champagne Laurent-Perrier Rosé <i>Pinot Noir</i>	NV	16 €
Un panier de fruits rouges tout en fines bulles		
Blancs		
Vin de France Les Athlètes du Vin "Mumu-Chardonnay" <i>Melon de Bourgogne, Chardonnay</i>	2020	5,5 €
Minéral, Gourmand		
Saumur Domaine Bobinet "Poil de Lièvre" <i>Chenin Blanc</i>	2020	7,0 €
Croquant, Rond, Finement Boisé, Fruité		
Saint Joseph Domaine Courbis <i>Marsanne, Roussane</i>	2020	9,5 €
Gourmand, puissant, floral		
Rosé		
Vin de France Domaine de Cressance "Des Racines aux Vins" <i>Syrah, Grenache, Carignan</i>	2019	6,0 €
Fruité, Croquant, Rond		
Rouges		
Vin de France Les Athletes du vins <i>Grolleau</i>	2020	5,0 €
Fruité, Gourmand, Epicé		
Haut Medoc Château la Lagune "Mademoiselle L" <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	2016	7,0 €
Fruité, Boisé, Puissant		
Côte de Nuits Villages Dominique Laurent <i>Pinot Noir</i>	2017	10 €
Gourmand, Fruité, Boisé, Elegant		
Vins Doux		
Côteaux du Layon Domaine de la Bergerie <i>Chenin Blanc</i>	2017	6 €
Un ananas rôti au miel		
Bière Artisanale BapBap Canopee (IPA) 33cl		7,5 €
Plum Wine / Chamisul Soju		4 €
Les Eaux Microfiltrées FRESH Plate/ Petillante 75cl		3 €
Jus de Fruit 33cl		4,5 €
Thé Noir Glacé Uma "Gingembre et Cédrat"		4,5 €
Café Espresso		2,5 €
Double Espresso, Thé ou Infusions		4,5 €

Prix Nets, Service Inclus

TVA 20% sur boissons alcoolisées, 5,5% sur boissons non alcoolisées



Bulles		75 cl
Vouvray Brut Vincent Carême <i>Chenin Blanc</i>	NV	42 €
Fines bulles qui dégagent des arômes fruités et subtilement grillés.		
Champagne Laurent-Perrier Cuvée <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	NV	70 €
Le Champagne favoris du chef: Crèmeux, Finement Effervescent		
Champagne Laurent-Perrier Rosé <i>Pinot Noir</i>	NV	95 €
De fines bulles dans un panier de fruits rouges		
Blancs		
Touraine Sauvignon Les Athlètes du vin <i>Sauvignon Blanc</i>	2020	29 €
Vif, Fruité		
Vin de France Les Athlètes du vin "Mumu-Chardonnay" <i>Melon de Bourgogne, Chardonnay</i>	2020	31 €
Minéral, Gourmand		
Côtes du Rhône Domaine Jaboulet "Parallèle 45" <i>Marsanne, Roussanne</i>	2020	32 €
Fruité, puissant		
Vin de France Domaine de Cressance "Myriade" <i>Sauvignon Blanc</i>	2019	32 €
Gourmand, Floral		
Vin de Corse Domaine Clos Venturi "Cuvee 1769" <i>Vermentinu</i>	2020	36 €
Vif, Minéral, Rond		
Saumur Domaine Bobinet "Poil de Lièvre" <i>Chenin Blanc</i>	2020	39 €
Gourmand, Finement Boisé, Fruité, Nature		
Alsace Domaine Marcel Deiss <i>Riesling</i>	2017	47 €
Minéral, Floral, Fruité		
Chablis Domaine Dominique Gruhier <i>Chardonnay</i>	2020	49 €
Minéral, Frais, Fruité		
Pouilly Fumé Domaine Pascal Jolivet "Terres Blanches" <i>Sauvignon Blanc</i>	2019	52 €
Vif, Minéral, Fruité		
Saint Joseph Domaine Courbis <i>Marsanne, Roussane</i>	2020	54 €
Gourmand, puissant, floral		
Anjou Domaine Patrick Boudouin "Effusion" <i>Chenin Blanc</i>	2019	55 €
Gourmand, Fruits sec, Rond		
IGP Côte Catalane Domaine du Soula "N°19 La Macération du Soula" <i>Macabeu, Vermentino</i>	2019	62 €
Fruité, Floral, Gourmand, Chaleureux		
Montagny 1er Cru Domaine Jean-Marc Vincent <i>Chardonnay</i>	2017	72 €
Beurré, boisé, floral		
Corse Domaine Venturi "Clos Venturi" <i>Vermentino</i>	2013	75 €
Vif, Soyeux, Onctueux, Floral		
Meursault Domaine Buisson Battault "Les Criots" <i>Chardonnay</i>	2017	85 €
Beurré, Minéral, Boisé		
Hermitage Domaine Faugier Gonnet <i>Marsanne, Roussane</i>	2017	109 €
Fleural, Epicé, Fruits et Agrumes confit		
Vins Doux		
Côteaux du Layon Domaine de la Bergerie <i>Chenin Blanc</i>	2017	35 €
Un ananas rôti au miel		
Rosé		75 cl
Vin de France Domaine de Cressance "Des Racines aux Vins" <i>Syrah, Granche, Carignan</i>	2020	29 €

Prix Nets, Service Inclus

TVA 20% sur boissons alcoolisées, 5,5% sur boissons non alcoolisées



Fruité, Croquant, Rond

Rouges

Vin de France Les Athlètes du vins <i>Grolleau</i>	2020	29 €
Fruité, Gourmand, Epicé		
Vin de France Les Athlètes du Vins <i>Pinot Noir</i>	2020	31 €
Léger, Gourmand		
Vin de Corse Domaine Venturi "Cuvée 1769" <i>Sciaccarellu</i>	2019	32 €
Gourmand, Epicé, Délicat		
Saumur-Champigny Domaine Sébastien Bobinet "Hanami" <i>Cabernet-Franc</i>	2020	35 €
Epicé, Soyeux, Gourmand, Nature		
Morgon Domaine Georges Descombes <i>Gamay</i>	2019	35 €
Fruité, Epicé, Fins		
Côtes du Rhône Domaine Jaboulet "Parrallele 45" <i>Grenache, Syrah</i>	2020	36 €
Epicé, Gourmand		
Vin de France Domaine de Cressance "Samo S" <i>Syrah</i>	2018	39 €
Léger, Epicé, Nature		
Haut Medoc Château de la Lagune "Mademoiselle L" <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	2016	42 €
Fruité, Boisé, Puissant		
Crozes-Hermitage Domaine des Entrefaux <i>Syrah</i>	2019	49 €
Fin, Epicé		
Patrimonio Domaine Antoine Arena "Morta Maïo" <i>Nielluciu</i>	2017	55 €
Boisé, Tanin soyeux, Fruité		
Saint Joseph Domaine Courbis <i>Syrah</i>	2019	55 €
Epicée, Tannique, Fruité		
Côte de Nuits Villages Dominique Laurent <i>Pinot Noir</i>	2017	57 €
Gourmand, Fruité, Boisé, Elegant		
Terrasses du Larzac Domaine Gavin Crisfield "La Traversée" <i>Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault</i>	2017	65 €
Gourmand, Frais, Epicé, Corsé		
Sancerre Domaine Pascal Jolivet "Sauvage" <i>Pinot Noir</i>	2014	72 €
Epicé, Soyeux, Gourmand		
Saint Joseph Domaine Verzier "la Madone" <i>Syrah</i>	2017	79 €
Fruité, Lavande, Epicé, Puissant		
Volnay Domaine Pierre Girardin <i>Pinot Noir</i>	2017	89 €
Fruits rouges et noir, Léger, Elégant		
Pomerol Château La Pointe <i>Merlot, Cabernet-Franc</i>	2010	119 €
Gourmand, Old School, Epicé, Corsé		
Coteaux du Languedoc Domaine Peyre Rose « Marlène n°3 » <i>Carignan, Grenache, Syrah</i>	2005	152 €
Puissant, Fruits confits, Corsé, Volumineux		

Prix Nets, Service Inclus

TVA 20% sur boissons alcoolisées, 5,5% sur boissons non alcoolisées



Gros Format

Bulles/Blancs

Magnum (1,5L) Champagne Laurent Perrier la Cuvée <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	NV	140 €
Fines bulles salivantes et élégantes		
Magnum (1,5L) Saumur Arnaud Lambert « Clos David » <i>Chenin</i>	2016	99 €
Vif, Gourmand		
Magnum (1,5L) Mercurey Domaine du Cellier aux Moines « Margotons » <i>Chardonnay</i>	2016	112 €
Corsé, Beurré		

Rouges

Magnum (1,5L) Terrasses du Larzac Domaine Gavin Crisfield «La Traversée» <i>Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault</i>	2016	122 €
Gourmand, Confit, Tanin Fins		
Magnum (1,5L) Givry 1^{er} Cru Clos du Cellier aux Moines Domaine du Cellier aux moines <i>Pinot Noir</i>	2013	145 €
Gourmand, Frais, Vif		
Magnum (1,5L) Fitou Domaine Les Mille Vignes "Cadette" <i>Grenache, Carignan, Mourvèdre</i>	2016	149 €
Fruité, Epicé, Confit, Tanin fins		
Magnum (1,5L) Espagne, Rioja Vina Tondonia "Reserva" <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Merlot</i>	2007	169 €
Tanin délicat, Boisé, Confit, Epices douces		

Digestifs

Eaux de Vie, Liqueurs

Amaretto <i>San Pietro</i>	8,5 €
Armagnac VSOP <i>Veuve Goudoulin</i>	9,5 €
Gin Hendricks	12 €
Liquers de verveine <i>Marcon</i>	8,5 €
Whisky, Bourbon	
Japon	
Nikka From The Barrel	10 €
Ecosse	
Cardhu 12 ans	10 €
Jura 10 ans	12 €
Chivas 18 ans	16 €

Rhum

<i>Cuba - Pacto Navio</i>	12 €
<i>Barbade, Caraïbe/Espagne - Dos Madeiras PX 5+5</i>	12 €