



buddha-bar™

MONTE - CARLO

SÉLECTION AU VERRE

CHAMPAGNE - 12 cl -

Champagne du Mois	16 €
Ruinart Blanc de Blancs	24 €
Jeeper Brut Rosé	18 €
Ruinart Rosé	24 €

VJN BLANC - 14 cl -

Bourgogne Chardonnay 2016 - Dom. Seguin-Manuel	9 €
Sancerre "Grande Réserve" 2017 - Henri Bourgeois	12 €
Chablis 1 ^{er} Cru "Les Vaucoupins" 2014 - Domaine Long-Depaquit	24 €

VJN ROUGE - 14 cl -

Bourgogne Pinot Noir 2015 - Maison Louis Jadot	9 €
Saint-Joseph "La Grande Pompée" 2015 - Paul Jaboulet Aîné	12 €
Margaux 2003 - Château de Tertre	24 €

VJN ROSÉ - 14 cl -

Provence - Domaine Saint-André de Figuière "Cuvée Première"	9 €
Provence - Château d'Esclans "Whispering Angel"	12 €
Provence - Domaine Ott - Château de Selle	20 €

CHAMPAGNE

Mumm "Cordon Rouge"	90 €
Perrier-Jouët "Grand Brut"	100 €
Laurent Perrier "La Cuvée"	110 €
Moët & Chandon "Brut Impérial"	120 €
Ruinart "R"	130 €
Veuve Cliquot Carte Jaune	145 €
Ruinart "Blanc de Blancs"	180 €
Taittinger "Comtes de Champagne" Blanc de Blancs 2006	250 €
Deutz "Amour de Deutz" 2007	300 €
Dom Pérignon Moët & Chandon Vintage 2009	400 €
"Cristal" Roederer 2009	400 €
Krug Grande Cuvée	550 €

CHAMPAGNE ROSÉ

Jeeper Brut	100 €
Lanson	110 €
Billecart-Salmon	145 €
Ruinart Brut	180 €
Laurent Perrier	220 €
Taittinger "Comtes de Champagne" 2006	340 €
Dom Ruinart 2002	480 €
Krug	650 €
"Cristal" Roederer 2007	900 €
Dom Pérignon Moët & Chandon Vintage 2005	900 €

GRANDS FORMATS

CHAMPAGNE

MAGNUM - 150 cl -

Laurent Perrier "La Cuvée" 240 €

Veuve Cliquot Carte Jaune 290 €

Ruinart "Blanc de Blancs" 360 €

Dom Pérignon Moët & Chandon Vintage 2006 1100 €

"Cristal" Roederer 2007 1100 €

Krug Grande Cuvée 1100 €

JEROBOAM - 300 cl -

Moët & Chandon "Brut Impérial" 800 €

Ruinart "Blanc de Blancs" 1300 €

Dom Pérignon Moët & Chandon Vintage 2003 6000 €

"Cristal" Roederer 2006 9800 €

MATHUSALEM - 600 cl -

Moët & Chandon "Brut Impérial" 2400 €

"Cristal" Roederer 2002 24000 €

SALMANAZAR - 900 cl -

Moët & Chandon "Brut Impérial" 3500 €

NABUCHODONOSOR - 1500 cl -

Moët & Chandon "Brut Impérial" 6000 €

CHAMPAGNE ROSÉ

MAGNUM - 150 cl -

Laurent Perrier 450 €

"Cristal" Roederer 2008 1700 €

Dom Pérignon Moët & Chandon Vintage 2004 1900 €

JEROBOAM - 300 cl -

Dom Pérignon Moët & Chandon Vintage 2002 14900 €

VJNS BLANCS

BOURGOGNE

Pouilly Fuissé "Tête de Cru" 2015 – Château Fuissé	80 €
Chablis 1 ^{er} Cru "Les Fourchaumes" 2015 – Dom. Laroche	95 €
Puligny-Montrachet 2014 – Jacques Carillon	160 €
Chablis Grand Cru "Blanchot" 2014 – Jean-Paul & Benoit Droin	190 €
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru "Les Vergers" 2014 – Dom. Guy Amiot	230 €
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru "Clos du Cailleret" 2014 – Dom. Chartron	280 €
Meursault "Charmes" 2013 – Dom. Michelot	390 €
Bâtard-Montrachet Grand Cru 2011 – Dom. Leflaive 	850 €
Chevalier-Montrachet Grand Cru "Les Demoiselles" 2011 – Dom. Jadot	950 €
Montrachet Grand Cru 2010 – Dom. Lamy-Pillot	1450 €

MAGNUM - 150 cl -

Chablis 1 ^{er} Cru "Les Fourchaumes" 2015 – Dom. Laroche	190 €
Chassagne-Montrachet "VV Amiot" 2015 – Dom. Guy Amiot	420 €

DEMJ-BOUTEJLLE - 37,5 cl -

Chablis 1 ^{er} Cru "Les Fourchaumes" 2014 – Dom. Laroche	50 €
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru Champ Canet – Dom. J.M Boillot	160 €

PROVENCE

Côtes de Provence Blanc de Blanc 2017 – Château Rasque 	70 €
Côtes de Provence 2017 – Clos Saint-Josphe 	75 €
Palette "Quintessence" 2016 – Château Henri Bonnaud	80 €
Bellet 2016 – Clos Saint-Vincent 	90 €

MAGNUM - 150 cl -

Côtes de Provence Blanc de Blanc 2017 – Château Rasque	140 €
--	-------

DEMJ-BOUTEJLLE - 50 cl -

Côtes de Provence Blanc de Blanc 2017 – Château Rasque	50 €
--	------

CORSE

Vin de Corse Sartène « Cuvée Vassilia » 2017 – Dom. Fiumicicoli	75 €
---	------

ALSACE

Burg 1 ^{er} Cru 2011 – Marcel Deiss 	120 €
Riesling "Cuvée Frédéric Emile" 2010 – Dom. Trimbach	170 €

VJNS BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage 2016 – Dom. du Colombier	70 €
Châteauneuf du Pape 2016 – Dom. Saint-Préfert 	120 €
Condrieu "Les Terrasses du Palat" 2014 – François Villard	130 €
MAGNUM - 150 cl -	
Châteauneuf du Pape 2015 – Dom. Saint-Préfert	240 €

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Coteaux du Languedoc 2014 – Dom. Saint-Sylvestre	85 €
Pays d'Oc / Hauterive 2015 – Dom. de Cigalus / Gérard Bertrand 	110 €
MAGNUM - 150 cl -	
Pays d'Oc / Hauterive 2013 – Dom. De Cigalus / Gérard Bertrand 	220 €

LOJRE

Sancerre "Grande Réserve" 2017 – Henri Bourgeois	60 €
Sancerre "Sauvage" 2015 – Pascal Jolivet	110 €
Pouilly Fumé "Baron de L" 2015 – Ladoucette	170 €
MAGNUM - 150 cl -	
Sancerre "Sauvage" 2014 – Pascal Jolivet	200 €
Pouilly Fumé "Baron de L" 2015 – Ladoucette	330 €

BORDEAUX

Pessac-Léognan Cru Classé 2013 – Château Malartic-Lagravière	220 €
Sauternes 1 ^{er} Grand Cru Classé 2005 – Château Rieussec	260 €

VJNS DU MONDE

Chardonnay "The Olive Grove" 2016 – D'Arenberg – Australie	60 €
Vermentino « Cascina delle Terre Rosse » 2017 – Italie	70 €
Sauvignon Blanc 2017 – Sliding Hill Marlborough – Nouvelle-Zélande	80 €
Chardonnay "Red Shoulder Ranch" 2014 – Shafer – Carneros Napa Valley	250 €

VJNS ROSÉS

PROVENCE

Domaine Saint-André de Figuière "Cuvée Première" 	45 €
Château Miraval "Pink Floyd"	55 €
Château d'Esclans "Whispering Angel"	60 €
Château Minuty "Rose & Or"	65 €
Château de Pibarnon – Bandol	70 €
Fondugues-Pradugues – Eau de rosée	75 €
Domaine Ott – Château de Selle	80 €
Château Minuty "281"	150 €
Château d'Esclans "Garrus"	250 €

MAGNUM - 150 cl -

Château d'Esclans "Whispering Angel"	120 €
Château Minuty "Rose & Or"	130 €
Domaine Ott – Château de Selle	160 €
Château Minuty "281"	300 €

JEROBOAM - 300 cl -

Château d'Esclans "Whispering Angel"	300 €
--------------------------------------	-------

DEMJ-BOUTEJLLE

Provence - Domaine Saint-André de Figuière "Cuvée Première" - 50 cl - 	30 €
---	------

VJNS ROUGES

BORDEAUX

Pape Clément – Pessac-Léognan – Cru Classé 1986	380 €
La Mission Haut Brion – Pessac-Léognan – Cru Classé 2004	580 €
Haut Brion – Pessac-Léognan – 1 ^{er} Cru Classé 2001	1150 €
Château de Tertre – Margaux – 2003	130 €
Margaux “Pavillon Rouge” – Margaux – 2 nd Vin du Château 2008	260 €
Margaux – 1 ^{er} Grand Cru Classé 2004	950 €
Grand-Puy Ducasse – Pauillac – 5 ^{ème} Cru Classé 2001	160 €
Latour “Les Forts de Latour” – Pauillac – 2 nd vin du Château 2007	390 €
Mouton Rothschild – Pauillac – 1 ^{er} Cru Classé 2001	1300 €
Léoville Barton – Saint-Julien – 2 ^{ème} Cru Classé 2004	250 €
Léoville Las Cases – Saint-Julien – 2 ^{ème} Cru Classé 1998	450 €
Ormes de Pez – Saint-Estèphe – Cru Bourgeois 2006	100 €
Montrose – Saint-Estèphe – 2 ^{ème} Cru Classé 2003	350 €
La Gaffelière – Saint-Emilion – 1 ^{er} Grand Cru Classé B 2001	320 €
Figeac – Saint-Emilion – 1 ^{er} Grand Cru Classé B 2001	450 €
Angelus – Saint-Emilion – 1 ^{er} Grand Cru Classé A 1996	900 €
Cheval Blanc – Saint-Emilion – 1 ^{er} Grand Cru Classé A 2004	1100 €
Beauregard – Pomerol – 2004	190 €
Latour – Pomerol – 2007	260 €
Petrus – Pomerol – 2003	5900 €
MAGNUM - 150 cl -	
Château Nenin – Pomerol – 2003	420 €
Léoville Las Cases – Saint-Julien – 2 ^{ème} Cru Classé 2004	900 €
Haut Brion – Pessac-Léognan – 1 ^{er} Cru Classé 2001	2400 €
Cheval Blanc – Saint-Emilion – 1 ^{er} Grand Cru Classé A 2001	2800 €
Margaux – 1 ^{er} Cru Classé 2008	4400 €
DEMI-BOUTEILLE - 37,5 cl -	
Margaux – 1 ^{er} Cru Classé 2001	450 €

VJNS ROUGES

BOURGOGNE

Santenay 1 ^{er} Cru "Beaurepaire" 2014 – Dom. Olivier	110 €
Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru Clos des Maréchaudes 2013 – Dom. Albert Bichot	140 €
Beaune 1 ^{er} Cru "Clos des Marconnets" 2015 – Dom. Chanson	160 €
Gevrey Chambertin « La Justice » 2014 – Dom. Faiveley	180 €
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru "Clos des Argillières" 2014 – Dom. Rion 	240 €
Pommard 1 ^{er} Cru "Rugiens" 2014 – Maison Louis Jadot	290 €
Corton Bressandes Grand Cru 2012 – Dom. de la Pousse d'Or	450 €
Clos Vougeot Grand Cru 2011 – Maison Louis Jadot	470 €
Echezeaux Grand Cru 2011 – Dom. Méo-Camuzet	690 €
Clos de Vougeot Grand Cru 2001 – Dom. Leroy 	2200 €
Romanée-Saint-Vivant Grand Cru 2001 – Dom. Leroy 	2400 €
Romanée-Saint-Vivant Grand Cru 2007 – Dom. de La Romanée Conti	3000 €

MAGNUM - 150 cl -

Gevrey Chambertin "Vieilles Vignes" 2014 – Dom. Faiveley	350 €
Clos Vougeot Grand Cru 2013 – Dom. Vougeraie	830 €

DEMJ-BOUTEJLLE - 37,5 cl -

Pommard "Vieilles Vignes" 2015 – Vincent Girardin	100 €
---	-------

PROVENCE

Côtes de Provence "Cuvée Première" 2016 – Saint-André de Figuière 	50 €
Bandol 2013 – Château de Pibarnon	90 €
Bellet 2015 – Clos Saint-Vincent 	100 €

VJNS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

Saint-Joseph "La Grande Pompée" 2015 – Paul Jaboulet Aîné	55 €
Crozes-Hermitage 2016 – Laurent Combier	100 €
Châteauneuf du Pape "Auguste Favier" 2015 – Dom. Saint-Préfert	120 €
Côte Rôtie 2013 – Dom. Clusel-Roch 	170 €
MAGNUM – 150 cl –	
Saint Joseph « L'Olivaie 2013 » – Dom. Coursodon	250 €
Châteauneuf du Pape "Charles Guiraud" 2015 – Dom. Saint-Préfert	340 €
DEMJ-BOUTEJLLE – 37,5 cl – 	
Châteauneuf du Pape 2013 – Château Mont-Redon	50 €

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Faugères "Cistus" 2015 – Château de la Liquière 	65 €
Saint-Chinian "Sortilège" 2014 – Domaine Les Eminades	85 €

LOJRE

Sancerre Vieilles Vignes "La Bourgeoise" 2014 – Henri Bourgeois	80 €
Chinon "La Croix Boissée" 2014 – Bernard Baudry 	90 €

VJNS DU MONDE

Malbec Clos de Los Siete 2014 – Argentine	59 €
Chianti Classico Fontodi 2015 – Italie 	70 €
Merlot Annan Vineyard "Chalbert" 2005 – Afrique du Sud	120 €
Almaviva 2011 – Chili	430 €
Sassicaia Tenuta San Guido "Bolgheri" 2014 – Italie	540 €
Opus One R. Mondavi Baron de Rothschild 2011 – USA	890 €

SAKÉS

SAYORJ / Nakadori Junmai 30 / 72 cl 60 / 120 €
Belle tension et minéralité qui se manifeste d'emblée avec un nez vif, presque anisé. En bouche, ce sont des notes iodées qui prédominent, avec une ossature souple et onctueuse. La finale est longue et enveloppante sur de subtils parfums de fruits secs, avec une belle amertume et de jolies pointes d'acidité.

KOÏ KOÏ / Junmai Ginjo 30 / 72 cl 70 / 140 €
Nez très floral, typique des sakés ginjo, présentant de rafraîchissants arômes de fruits à chair blanche. En bouche, il est limpide et suave, sur des notes de fleurs d'orange, et une belle persistance aromatique sur le melon. Finale désaltérante avec beaucoup de fraîcheur.

KAWASEMI / Junmai Genshu 30 / 72 cl 80 / 160 €
Unique en son genre car très expressif, plutôt doux, et vraiment fruité. Il dévoile des notes de poire bien mûre, de litchi, des senteurs épicées et légèrement poivrées. Il se développe en bouche sur le jus de fruits, avant de s'ouvrir sur des notes plus céréalières de mie de pain, et finir par des sensations légèrement acidulées laissant le palais frais et disponible.
Idéal pour s'initier à la découverte du saké...

KJKKA / Junmai Nama Genshu 30 / 72 cl 110 / 220 €
Son nez frais évoque le champagne, le bois de chêne, les champignons. La bouche est complexe, onctueuse. Elle évolue lentement sur des sensations minérales et sur davantage d'amertume, soutenant des notes de cacao et d'orange amère. En finale, la persistance des fruits amène beaucoup de fraîcheur.

DÉCOUVERTES

Takara Plum Wine – Vin de prune	12 / 75 cl	8 / 40 €
Nigori Yuzushu – Liqueur de yuzu	5 / 50 cl	12 / 100 €
Nigori Anzushu – Liqueur d'abricot	5 / 50 cl	12 / 100 €
Maurycy Mas Amiel Vintage 2008	8 / 75 cl	10 / 70 €
Coteaux du Layon Rochefort 2013 – Pierre-Bise	12 / 75 cl	10 / 70 €
Porto Quinta de Vargellas Vintage 1978	7 / 75 cl	20 / 170 €
Porto Tawny 20 ans d'âge Taylor's	7 / 75 cl	35 / 300 €