

Vins Blancs White Wines

	Verre (5oz.)	Bouteille
Veneto, Chardonnay, Giuseppe Campagnola, Italie	10	40
Marlborough, Sauvignon Blanc, Saint Clair, Nouvelle-Zélande	11	48
Chablis, La Chablisienne, La Sereine, France		48
Veneto, Pinot Grigio, Terra Viva, Italie*	13	50
Riesling, La Velue, Johannes Zillinger, Autriche*	13	55
Sancerre, Paul Prieur & Fils, France		66
Valle de Uco, Salentein Reserve, Chardonnay, Argentine*		70
California, Chardonnay Reserve, Robert Mondavi, États-Unis		96

Rosé

Cabernet Rosé, La Velue, Johannes Zillinger, Autriche*	13	55
--	----	----

* Importation Privée/Private Import

Vins Rouges Red Wines

	Verre (5oz)	Bouteille
California, Cabernet Sauvignon, Beringer, États-Unis	10	40
Terres de Méditerranée, Dupéré-Barrera, France		44
Valle d'Aconcagua, Syrah Max Reserva Errazuriz, Chili		44
Navarra, Emilio Valerio, Laderas de Montejurra, Espagne*	12	52
Valle de Uco, Portillo, Pinot Noir, Salentein Wines, Argentina*	13	52
Pessac-Léognan, Château de Cruzeau, France		54
Côtes du Rhône, Les Cranilles, Les Vins de Vienne, France	13	56
Cahors, Le Combal, Cosse-Maisonnette, France		56
Barossa Valley Estate, Shiraz, Australie*	13	58
Douro, La Rosa, Quinta de la Rosa, Portugal		58
Sonoma, Pinot Noir, Château St-Jean, États-Unis		62
Californie, Zinfandel, Seven Deadly Zins, États-Unis		66
Amarone della Valpolicella, Montresor, Italie		66
Côtes du Rhône, Coudoulet de Beauscatel, France		70
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beauscatel, France		150
Napa Valley, Cabernet Sauvignon, Frank Family Vineyards, États-Unis *		150
Anderson Valley, Pinor Noir 2013, Twomey Cellars, États-Unis*		170
Barossa Valley, RWT Shiraz 2010, Penfolds, Australie		240

* Importation Privée/Private Import

Vins Mousseux / Sparkling Wines

Souvent négligés en tant que vins gastronomiques et réservés pour les occasions spéciales, le champagne et les autres vins mousseux peuvent être savourés avec une grande variété de mets. Leurs bulles rafraîchissantes et leur acidité qui nettoie le palais arrosent particulièrement bien les plats indiens ayant une sauce épaisse.

Often underrated as a food wine, and saved for special occasions, Champagne and other sparkling wines can be enjoyed with many different kinds of food. The refreshing bubbles and palate-cleansing acidity would especially work with Indian dishes that have heavy sauces.

Mousseux

Catalunya, Cava Clasico, Codorniu, Espagne	40
Prosecco di Valdobbiadene Brut, Bisol, Italy	58

Champagne

Champagne, Brut Réserve, Nicolas Feuillate, France	120
---	------------

Bientôt Retirés Soon To Be Discontinued

Vin Blanc	Prix Rég.	Prix Spéc.
Valle de Uco, Portillo, Sauvignon Blanc, Salentein Wines, Argentine*	55	45
Vénétie, Santi Nello, Pinot Grigio, Botter, Italie	55	45
Cariñena, Malabarista, Macabeo, El Circo, Espagne*	55	45
 Vins Rouges		
Yecla, Las Carretas, Monastrell, Espagne*	52	42
Veneto, Gran Passione, Merlot & Corvina, Italie*	52	42
Toscana, Poggio Anima, Belial, Sangiovese, Italie*	55	45
Cariñena, Corona D'Aragon Reserva, Tempranillo, Espagne*	55	45
Californie, Cabernet Sauvignon, Cannonball, États-Unis	65	50

* Importation Privée/Private Import