



## SPARKLING

HERVÉ RAFFLIN 1ER CRU "LA NATURE'L"

Champagne Extra Brut | 29.

DIEBOLT-VALLOIS BLANC DES BLANCS

Champagne Brut | 34.

LA CARAVELLE

DINNER

BAR  
MENU

LUNCH  
MENU

CAVIAR & SEAFOOD  
DINNER

MOTHER'S  
DAY

GRADUATION  
DINNER

BAR BITES WINES BY THE GLASS COCKTAILS

## BILLECART-SALMON

"Cuvée Nicolas François" Champagne Extra Brut 2002 | 80.

## WHITE & ROSÉ

MAISON DE ARDOISIÈRES

"Silice" Savoie 2020 | 21.

MÖNCHHOF RIESLING KABINETT

"Ürziger Würzgarten" Mosel 2020 | 19.

VENICA & VENICA PINOT GRIGIO

"Jesera" Friuli 2019 | 17.

DOMAINE DU NOZAY

Sancerre "La Plante Froide", Loire 2019 | 23.

AGNÈS ET DIDIER DAUVISSAT

Chablis 1er Cru "Beauroy" Burgundy 2018 | 32.

JOSEPH DROUHIN MACON-BUSSIÈRES

"Les Clos" Burgundy 2018 | 19.

DOMAINE DE CALA, CÔTEAUX VAROIS ROSÉ

Provence 2020 | 15.

RED

JOHAN VINEYARDS PINOT NOIR

Van Duzer Corridor, Willamette Valley 2019 | 21.

ALTA MORA

Etna Rosso, Sicily 2018 | 20.

DOMAINE GÉRARD SEGUIN

Gevrey-Chambertin "La Justice" 2019 | 37.

COSTERS DEL PRIORAT

"Petit Pissarres" Priorat 2019 | 17.

DOMAINE J.M GERIN SYRAH

"La Champine" VdF, Rhône 2016 | 19.

CHÂTEAU MEYNEY

Saint-Estèphe "Prieur de Meyney", Bordeaux 2013 | 28.





## COCKTAILS

### GIN | PAMPLEMOUSSE

Aviation Gin, Blackberry, Betty Buzz Sparkling Grapefruit | 21.

### VODKA | MATCHA

Matcha Infused Reyka Vodka, Lemongrass Shochu, Basil | 21.

### MEZCAL | ESPELETTE

Gracias a Dios Mezcal, Yellow Chartreuse, Jalapeno | 21.

### CACHAÇA | TIKI

Leblon Cachaça, Amaro Montenegro, Ginger | 21.

### RUM | THYM

Ten to One Rum, Blood Orange, Thyme Tincture | 21.

### RYE | FLEUR DE SUREAU

Elijah Craig Rye, Elderflower, Fey Anme, Dolin Dry | 21.









