

Monday 23rd November 2026

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

		Bottle
St. JOHN CRÉMANT DE LIMOUX 2024 *Antech, Limoux – Chardonnay, Chenin Blanc*		24.00
'FURY JO' PET-NAT ROSÉ NV *Le Crêt de Bine, Beaujolais – Gamay*		28.00
CUVÉE EMOTION ROSE 2024 *Antech, Limoux – Chard., Chenin Bl., Mauzac, Pinot N.*		29.00
LA DILETTANTE NV *Catherine & Pierre Breton, Vouvray – Chenin Blanc*		30.00
CRÉMANT D'ALSACE NV *Gresser, Alsace – Pinot Bl., Riesling, Pinot Gr.*		30.00
St. JOHN CRÉMANT DE LIMOUX 2023 *Antech, Limoux – Chardonnay, Chenin Blanc*	*magnum*	47.00

		Bottle
St. JOHN BLANC DE BLANCS 1ER CRU NV *Veuve de Medts, Avize – Chardonnay*		52.00
SPECIAL CUVÉE NV *Bollinger, Aÿ – Pinot N., Chardonnay, P. Meunier*	 *half*	60.00 38.00
DEUX TERRES GRAND CRU NV *J. Vignier, Champagne – Chardonnay*		69.00
BOLLINGER ROSÉ BRUT NV *Bollinger, Aÿ – Pinot N., Chardonnay, P. Meunier*		80.00
CUVÉE SIR WINSTON CHURCHILL 2002 *Pol Roger, Champagne – Pinot Noir, Chardonnay*		375.00

WHITE

		Bottle
St. JOHN BORDEAUX BLANC 2024 *Maison Sichel, Bordeaux – Sauvignon Blanc, Sémillon*	 *magnum*	17.00 36.00
CHARDONNAY 2025 *Antech, Limoux*		19.00
CLOS DE LA FÉVRIE 2023 *Haute Févrie, Muscadet – Melon de Bourgogne*		22.00
LE CLOS BLANC 2025 *Boudau, Roussillon – Vermentino, Grenache Blanc*		23.00
BANDE DE SAUVAGES BLANC 2023 *Colombière, Fronton – Bouysselet, Chenin Bl., Sauvignon Bl.*		24.00
St. JOHN MÂCON-VILLAGES 2024 *Mâconnais, Burgundy – Chardonnay*		24.00
PINOT GRIS VIEILLES VIGNES 2025 *Gérard Metz, Alsace – Pinot Gris*		25.00
St. JOHN CÔTES DU RHÔNE BLANC 2024 *Jean-Luc Colombo, Rhône – Viognier, Roussanne*		25.00
BLANC-SAIN VIN DE FRANCE 2024 *Arnaud Combier, Beaujolais – Chardonnay*		25.00
SAINT-BRIS SAUVIGNON 2024 *Malandes, Burgundy – Sauvignon Blanc*		26.00
MON P'TIT PITHON BLANC 2025 *Olivier Pithon, Roussillon – Gren. Gris, Gren. Blanc, Macabeu*		26.00
ADÈLE 2025 *Eric Texier, Rhône – Clairette, Marsanne*		26.00
LES CORNUELLES 2024 *Pierre Sourdais, Loire – Cabernet Franc*		26.00
PETIT SALÉ 2025 *Château de Roquefort, Provence – Clairette, Vermentino*		26.00
VAU DE VEY CHABLIS 1ER CRU 2023 *Domaine des Malandes, Chablis – Chardonnay*	*half*	26.00
SYLVANER 2024 *Gérard Metz, Alsace – Sylvaner*		27.00
COUPLE GOALS 2023 (1 LITRE) *Sébastien David, Loire – Chenin Blanc, Chardonnay*		28.00
WINE NOTE GEWÜRZTRAMINER 2024 *Gérard Metz, Alsace – Gewürztraminer (skin contact)*		29.00
BOURGOGNE 2023 *Domaine Chanson, Burgundy – Chardonnay*		29.00
EUPHORIE 2024 *Dom. Coudoulis, Lirac – Clairette, Grenache Blanc*		30.00
LE GRAND BLANC CHIGNIN BERGERON 2022 *Château de Mérande, Savoie – Roussanne*		30.00
LE PETIT TRELANS 2024 *Alain Chabanon, Montpeyroux – Chenin Blanc, Rolle*		30.00
LE GRAND B. BOUYSSELET 2019 *Colombière, Fronton – Bouysselet*		30.00
LE CHENIN 2025 *Catherine & Pierre Breton, Vouvray – Chenin Blanc*		31.00
KRITT PINOT BLANC 2023 *Rémy Gresser, Alsace – Pinot Blanc*		31.00
CUVÉE DE FLORENCE 2025 *Le Crêt de Bine, Beaujolais – Chardonnay*		31.00

		Bottle
PUR BLANC 2024 *Revelette, Provence – Carignan Blanc, Ugni Blanc*		31.00
FLORALE 2022 *Domaine des Ronces, Jura – Chardonnay*		31.00
DUTTENBERG RIESLING 2024 *Rémy Gresser, Alsace – Riesling*		32.00
CHABLIS 2024 *Malandes, Burgundy – Chardonnay*		34.00
GRENACHE GRIS 2023 *Boulevard Napoléon, Minervois – Grenache Gris*		34.00
LE CHÊNE DU COURT BOURGOGNE ALIGOTÉ 2022 *Marchard de Gramont, Burgundy - Aligoté*		34.00
CUVÉE LAÏS BLANC 2023 *Olivier Pithon, Roussillon – Gren. Blanc, Macabeu*		34.00
BRÉZÈME ROUSSANNE 2023 *Eric Texier, Rhône - Roussanne*		36.00
CHALASSE 2023 *Domaine des Ronces, Jura – Chardonnay, Savagnin*		37.00
CUVÉE MARGUERITE BLANC 2023 *Matassa, Roussillon – Muscat, Macabeu (skin contact)*		40.00
SANCERRE BLANC 2024 *François Crochet, Loire – Sauvignon Blanc*		41.00
CUVÉE ESTAGNOL BANDOL BLANC 2019 *La Bastide Blanche, Provence – Ugni Blanc, Clairette*		42.00
RUFO 2024 *Matassa, Roussillon – Macabeu*		42.00
MUENCHBERG GRAND CRU RIESLING 2022 *Gérard Metz, Alsace – Riesling*		43.00
LA D18 2018 *Olivier Pithon, Calce – Grenache Blanc, Grenache Gris*		45.00
BOURGOGNE ALIGOTÉ 2023 *Bruno Colin, Burgundy – Aligoté*		46.00
MERCUREY BLANC 2023 *Domaine Chanson, Burgundy – Chardonnay*		46.00
'QUINTAINE' VIRÉ-CLESSÉ 2022 *Guillemot-Michel, Burgundy – Chardonnay*		47.00
MATASSA BLANC 2024 *Domaine Matassa, Roussillon – Grenache Gris, Macabeu*		48.00
MONTMAINS CHABLIS 1ER CRU 2023 *Malandes, Burgundy – Chardonnay*		49.00
'EXILS' SANCERRE 2023 *François Crochet, Loire – Sauvignon Blanc*		51.00
BOURGOGNE CHARDONNAY 2021 *Bruno Colin, Burgundy – Chardonnay*		52.00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2020 *Eric Texier, Rhône – Clairette, Bourboulenc*		70.00
BRÉZÈME ROUSSANNE 2022 *Eric Texier, Rhône – Roussanne*	*magnum*	83.00
'QUINTAINE' VIRÉ-CLESSÉ 2023 *Guillemot-Michel, Burgundy – Chardonnay*	*magnum*	87.00
CHASSAGNE-MONTRACHET 2021 *Bruno Colin, Burgundy – Chardonnay*		105.00

ROSÉ

		Bottle
St. JOHN BEAUSOLEIL ROSÉ 2025 *Costières de Pomerols, Languedoc – Grenache, Cinsault*		16.00
CORAIL ROSÉ 2025 *Ch. de Roquefort, Provence – Grenache, Syrah, Cinsault*		25.00
St. JOHN BEAUSOLEIL ROSÉ 2024 *Costières de Pomerols, Languedoc – Grenache, Cinsault*	*magnum*	33.00
BANDOL ROSÉ 2024 *Bastide Blanche, Provence – Mourvèdre, Cinsault, Gren.*		33.00
SANCERRE ROSÉ 2025 *François Crochet, Loire – Pinot Noir*		38.00

RED

		Bottle
St. JOHN CLARET 2023 *Sichel, Bordeaux – Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc*	*magnum*	19.00 38.00
LE PETIT COUDOULIS 2023 *Domaine Coudoulis, Rhône – Syrah, Granche, Carignan*		20.00
St. JOHN PINOT NOIR 2025 *Jeff Carrel, Languedoc – Pinot Noir*		20.00
St. JOHN ROUGE 2024 *Lascaux, Languedoc – Merlot, Mourvèdre, Syrah*		22.00
St. JOHN BEAUJOLAIS VILLAGES 2024 *St. JOHN, Beaujolais – Gamay*		22.00
LES GRENADINES 2025 *D'Ansignan, Côtes Catalanes – Gren., Syrah, Lledoner Pelut*		22.00
LES FRONTONS FLINGUEURS 2024 *Colombière, Fronton – Negrette*		24.00
HURLUBERLU 2024 *Sébastien David, Loire – Cabernet Franc*	*magnum*	24.00 48.00
LE CLOS 2023 *Boudau, Roussillon – Cab. Franc, Merlot, Cab. Sauvignon*		25.00
COSTE ROUGE 2022 *Colombière, Fronton – Negrette*		25.00
St. JOHN CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2023 *Jean-Luc Colombo, Rhône – Grenache, Syrah, Mourvèdre*		25.00
CALCAIRE 2022 *Château Croisille, Cahors – Malbec*		25.00
TOUTES AURES ROUGE 2021 *Triballe, Languedoc – Carignan, Syrah, Grenache*		26.00
CHAT FOU 2024 *Éric Texier, Rhône – Grenache, Cinsault, Clairette*		27.00
REVELETTE ROUGE 2023 *Ch. Revelette, Provence – Syrah, Cab. Sauvignon, Carignan*		27.00
TRINITÉ 2019 *Boulevard Napoléon, Minervois – Cabernet Franc, Syrah*		27.00
CINSAULT 2023 *Boulevard Napoléon, Minervois – Cinsault*		27.00
LE TERROIR DU MARTIN 2023 *Le Crêt de Bine, Beaujolais – Gamay*		27.00
DÉDICACE 2022 *Domaine Coudoulis, Lirac – Grenache, Syrah, Cinsault*		28.00
CARRA ROUGE 2023 *Lascaux, Pic-St-Loup – Syrah, Grenache, Mourvèdre*		28.00
TRINCH! 2025 *Catherine & Pierre Breton, Bourgueil – Cabernet Franc*		28.00
EL SHEITAN 2024 *Château de Mérande, Savoie – Gamay*		28.00
HENRI BOUDAU 2022 *Domaine Boudau, Roussillon – Syrah, Grenache*		28.00
BROUILLY 2024 *Richard Rottiers, Beaujolais – Gamay*		28.00
ST-JULIEN EN ST-ALBAN 2022 *Éric Texier, Côtes du Rhône – Syrah*		28.00
GRENACHE NOIR 2023 *Boulevard Napoléon, Minervois – Grenache*		29.00
BOURGOGNE 2022 *Domaine Chanson, Burgundy – Pinot Noir*		29.00
'LES BEAUX MONTS' CHINON 2025 *Catherine & Pierre Breton, Loire – Cabernet Franc*		30.00
CAMPREDON 2022 *Alain Chabanon, Terrasses du Larzac – Mourvédre, Syrah*		30.00
FLEURIE 2023 *Arnaud Combier, Beaujolais – Gamay*		30.00
CARIGNAN 2019 *Boulevard Napoléon, Minervois – Carignan*		31.00
PUR CARIGNAN 2023 *Château Revelette, Provence – Carignan*		31.00
'RÉSERVE STANISLAS' CHINON 2020 *Pierre Sourdais, Loire – Cabernet Franc*		34.00
LES MÛRES 2021 *Château de Roquefort, Provence – Carignan, Gren., Syrah*		36.00
POULSARD 2025 *Domaine des Ronces, Jura – Poulsard*		36.00
HOMMAGE LIRAC 2017 *Domaine Coudoulis, Rhône – Grenache, Syrah*		39.00
CUVÉE LAÏS 2022 *Olivier Pithon, Roussillon – Gren., Carignan, Mourvèdre*	*magnum*	40.00 74.00
TROUSSEAU 2025 *Domaine des Ronces, Jura – Trousseau*		40.00
LE CLOS 2021 *Boudau, Roussillon - Cab. Franc, Merlot, Cab. Sauvignon*	*magnum*	42.00
LE CLOS ROUGE 2021 *Boudau, Roussillon - Grenache, Syrah*	*magnum*	42.00
BANDOL ROUGE 2021 *La Bastide Blanche, Provence – Mourvèdre, Grenache*		42.00
LES PERRIÈRES 2020 *Catherine & Pierre Breton, Bourgueil – Cabernet Franc*		42.00
PLANALS 2023 *Matassa, Roussillon – Grenache Gris, Grenache Noir*		42.00
LE GRAND ROUGE 2020 *Ch. Revelette, Provence - Cab. Sauvignon, Syrah, Grenache*		43.00
LES GRANDS CHAILLOTS 2023 *Marchard de Gramont, Burgundy – Pinot Noir*		43.00
L'ESPRIT DE FONT CAUDE 2020 *Alain Chabanon, Montpeyroux – Syrah, Mourvèdre*		46.00
MATASSA ROUGE 2023 *Matassa, Roussillon – Carignan, Gren. Gris, White Field Blend*		46.00
St. JOHN DÉCLASSIFIÉ PAUILLAC 2023 *Pauillac, Bordeaux – Cabernet Sauvignon, Merlot*		46.00
MERCUREY ROUGE 2023 *Domaine Chanson, Burgundy – Pinot Noir*		46.00
LA DAME D'ANGLUDET MARGAUX 2021 *Ch. Angludet, Bordeaux – Cab. Sauvignon, Merlot*		48.00
St. JOHN BASTION BEAUNE 1ER CRU ROUGE 2018 *St. JOHN, Burgundy – Pinot Noir*		59.00
TERRES BRÛLÉES CORNAS 2020 *Jean-Luc Colombo, N. Rhône – Syrah*		70.00
'AUX ALLOTS' NUITS-SAINT-GEORGES 2022 *Marchard de Gramont, Burgundy – Pinot Noir*		74.00
LA FUSSIÈRE MARANGES 1ER CRU 2022 *Bruno Colin, Burgundy – Pinot Noir*		85.00
CUVÉE FOUNTANÉOU BANDOL 2015 *La Bastide Blanche, Provence – Grenache, Mourvèdre*	*magnum*	105.00
LA TOUR HAUT-BRION 2000 *Pessac-Léognon, Bordeaux – Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot*		170.00