

Carte des Vins



Quinto Cielo



Les Bulles

Champagnes

Laurent Perrier Brut	🍷 90€	🍷 180€
Laurent Perrier Rosé	🍷 120€	
Moët Rosé Impérial	🍷 130€	
Moët Ice Impérial	🍷 90€	
Dom Pérignon	🍷 390€	🍷 690€
Vranken Cuvée "Diamant" Brut	🍷 130€	
Pommery Rosé	🍷 125€	

Prosecco

Prosecco Perlino	🍷 50€
------------------	-------

Les Blancs / White Wines

Bourgogne

Meursault AOP Domaine Bitouzet-Prieur	🍷 155€
Chablis AOP Jean-Marc Brocard	🍷 42€
Macon-Péronne AOP	🍷 55€

Loire

Pouilly Fumé D. Veneau	🍷 45€
------------------------	-------

Rhône

Condrieu AOP Cave Saint Désirat	🍷 120€
Clan des loup AOP Village	🍷 48€
Crozes-Hermitage Domaine Pradelle	🍷 55€

Les Blancs / White Wines

Languedoc-Roussillon

Domaine Cigalus Gerrard Bertrand	🍷 90€
L'hospitalet La clape Gerrard Bertrand	🍷 90€

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne UBY n°4	🍷 35€
---------------------------	-------

Provence

Chateau Mentone AOC Bio	🍷 65€
-------------------------	-------

Corse

Domaine Pétroni AOP Corse	🍷 50€
---------------------------	-------

ITALIE

Castello di Pomino DOC Bianco	🍷 75€
Vermentino di Sardegna	🍷 45€
Luma Grilio Doc Sicilia	🍷 44€

ESPAGNE

Albarino Montecillo Baixas	🍷 45€
Rioja Bodega Ostatu	🍷 35€

Les Rosés / Rosé Wines

Provence

La Chapelle Gordonne Bio	🍷 65€
Aurose	🍷 45€
Magnum 90€	🍷 90€
Maplier "Préférence" AOP	🍷 55€

ITALIE

Bosco del Merlo Pino Grigio	🍷 55€
-----------------------------	-------

🍷 Bouteille - 75 cl

🍷 Magnum - 150 cl

📍 Prix nets TTC / Service compris

Les Rouges / Red Wines

Bourgogne



Gevrey Chambertin 1er Cru Domaine Roty 2016	🍷 285€
Hautes-côtes-de-nuits Les Dames Huguette	🍷 55€

Bordeaux



Saint-Emilion Les Terrasses	🍷 65€
Saint Estèphe AOP <i>Château Grave La Cour</i>	🍷 85€
Margaux Château Prieuré Lechine 2015	🍷 195€
Pauillac Château Pontet Canet 2012	🍷 220€

Rhône



Saint-Joseph Septentrio AOP	🍷 65€
Côtes Rôtie Madinière d'Yves Cuilleron	🍷 140€
Clan des Loups Côtes du Rhône village	🍷 48€

Loire



Chinon Pierre & Bertrand Couly	🍷 42€
--------------------------------	-------

Languedoc - Roussillon



Domaine Pierre Fil <i>Heledus Minervois AOP</i>	🍷 40€
L'Hospitalet La Clape Gerrard Bertrand	🍷 90€
Pic Saint-loup Grand terroir Gerrard Bertrand	🍷 48€

Italie

Promis Ca'Marcanda	🍷 80€
Chianti Classico Valiano	🍷 65€
Tenuta Il Poggione Montalcino	🍷 55€
Luma nero d'Avola IGT Sicilia	🍷 44€
Valpolicella Montresor	🍷 42€
Negresco rosso DOC Valtenesi 2017	🍷 68€

Argentine

Domaine Bousquet Malbec Dulce 50cl	🍷 45€
------------------------------------	-------

Espagne

Rioja Montecillo Gran Reserva	🍷 79€
Jose Palacios - Petalos de Bierzo	🍷 60€
Rioja Ostatua Bodega	🍷 49€

Vins au verre / By the Glass

Champagne

Moët Ice	24€
Laurent Perrier brut	18€
Laurent Perrier Rosé	22€

Prosecco

Prosecco Perlino	12€
------------------	-----

Blanc

Pouilly Fumé D.Veneau	10€
Macon-Péronne AOP 2021	11€
Uby n°4 (vin moelleux)	9€
Luma Grilio DOC Sicilia	8€

Rosé

Aurose	9€
Bosco del Merlo Pino Grigio	10€

Rouge

Hautes-côtes-de-nuits Les Dames Huguette	11€
Clan des Loups Côtes du Rhône village	9€
Luma nero d'Avola IGT Sicilia	9€

A quoi reconnaît-on un bon restaurant ?

Les verres à vin y sont plus grands que les verres à eau.

FRÉDÉRIC BEIGBEDER



Eaux / Water- 75cl / 1L

Evian - 1L	8€
Badoit - 75cl	8€
San Pellegrino - 1L	8€

Eaux filtrées :

Plate - 1L	4€
Pétillante - 1L	4€

🍷 Bouteille - 75 cl



Magnum - 150 cl



Prix nets TTC / Service compris