



**buddha-bar hotel**

P A R I S

# Champagnes

## Champagnes Bruts

N.V.	Charles Heidsieck Brut Reserve	90 €
2013	Taittinger	110 €
N.V.	Barons de Rothschild - Extra brut	110 €
N.V.	Billecart Salmon Extra Brut	120 €
N.V.	Veuve Clicquot - Carte Jaune	150 €

## Blanc de Blancs

N.V.	Ruinart - Blanc de Blancs	170 €
N.V.	Billecart Salmon - Blanc de Blancs	170 €
2006	Dom Ruinart - Blanc de Blancs	215 €
2006	Taittinger comtes de Champagne	215 €
2005	Amour de Deutz	250 €

## Les Grandes Cuvées

2014	Jacquesson – Cuvée 742	170 €
2002	Piper Heidsieck Rare	280 €
2009	Dom Pérignon	330 €
2009	Cristal Roederer	330 €
N.V.	Krug - Grande Cuvée	335 €

## Les Champagnes Rosés

N.V.	Veuve Clicquot	150 €
N.V.	Billecart Salmon	170 €
N.V.	Ruinart	180 €
1998	Dom Ruinart	350 €
1996	Dom Ruinart	550 €
2005	Cristal Roederer	695 €
2003	Dom Pérignon	695 €

*Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins.  
Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.*

# Sake

TOKUBETSU Junmai, Shirakabegura Sho Chiku Bai, 18cl	22 €
Doux & Fruité, légèrement épicé	
SCB TARU, Shirakabegura Sho Chiku Bai, 30cl	24 €
Elevage en fût de Cèdre, boisé et rond en bouche	
Takara Shuzo Shiso Shoshu, 50cl	48 €
Liqueur traditionnelle à base d'orge, légèrement mentholé	
DAIGINJO MUROKA GENSHU, Shirakabegura Sho Chiku Bai, 64cl	82 €
Non filtré, Arômes de pomme verte et d'anis. Saké floral	
ROSE CARO, RIHAKU, 72cl	88 €
Saké rosé, non pasteurisé, minéral et vif	
KAMBARA YAMADANISHIKI Junmai Ginjo, Kaetsu, 72cl	94 €
Full Body, arômes exotiques d'ananas et de mangue	
OZE NO YUKIDOKE Junmai Ginjo-Omachi, Ryujin, 72cl	94 €
Sec et fruité	
HOMARE KIRIN Junmai Daiginjo, Kaetsu, 72cl	96 €
Sec & Fruité, arômes de melon	
KIRIN JIJOSHU Vintage 2015, Junmai Genshu, Kaetsu, 72cl	122 €
Riz noir, élevage en fût de chêne. Saké liquoreux	

*Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins.  
Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.*

# Fin de Loges

Champagnes		Btl.	14cl
2006	Gosset - Grand Millésime	110 €	22 €
2004	Gosset - Celebris	120 €	
2004	Bollinger La Grande Année	265 €	
N.V.	Gosset - Grand Rosé	125 €	24 €

## Vins blancs

2015	Sol Lucet - Kosshu (Japon)	44 €	9 €
2017	Roc D'Anglade	54 €	
2016	Hautes Côtes de Nuits - S de Laffitte - Sébastien Laffitte	66 €	13 €
2009	Chevalier Montrachet - Bouchard Père & Fils	320 €	

## Vins Rouges

2012	Haut Medoc - Château Fontesteaun (Cru Bourgeois)	32 €	
2011	Coup de Foudre by Roc	36 €	
2015	Saint Emilion Grand Cru - S de Laffitte - Sébastien Laffitte	46 €	10 €
2007	Château Guadet - St Emilion Grand Cru classé	60 €	12 €
2013	Nuits Saint Georges 1er Cru - « Les Cailles » Bouchard Père & Fils	105 €	

## Vins Rosés

N.V	AIX	22 €	
2018	Côtes de Provence - « S de Laffite » - Sébastien Laffite	24 €	8 €

# Vins au Verre

À la Coupe - Les Champagnes	14 cl
2013 Taittinger	22 €
N.V. Barons de Rothschild - Extra brut	22 €
N.V. Billecart Salmon rosé	24 €
N.V. Billecart Salmon - Blanc de Blancs	26 €
N.V. Ruinart Blanc de Blancs	28 €

## Vins Blancs

2018 Provence - Château des Sarrins	11 €
2017 Bourgogne - Petit Chablis - William Fèvre	12 €
2018 Loire - Sancerre - Pascal Jolivet	12 €
2015 Bordeaux - Sauternes - Clos des Princes	14 €
2017 Bourgogne - Pouilly Fuissé – « Tête de cru » Château Fuissé	15 €
2016 Bourgogne - Puligny Montrachet - Alain Chavy	19 €
2017 Rhône - Louis Chèze - Brèze Condrieu	20 €

## Vins Rouges

2014 Bordeaux - Ogier de Gourgue (vin biologique)	10 €
2015 Luberon - Château la Verrerie - Fabrice Descours	11 €
2015 Loire - Sancerre - Pascal Jolivet	12 €
2016 Bourgogne - Julienas - « Domaine de la Conseillère » Château Fuissé	13 €
2014 Bordeaux - Lalande de Pomerol - Château Siaurac Baronne Guichard	13 €
2016 Bourgogne - Beaune 1er Cru - « Beaune du Château » Bouchard Père & Fils	14 €
2015 Bourgogne - Maranges Premier Cru « Les Loyères » Château Pommard	15 €

## Vins Rosés

2018 Côtes de Provence - « Whispering Angel » - Caves d'Esclans	13 €
2018 Côtes de Provence - « Les Clans » Château d'Esclans	16 €

*Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins.  
Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.*

# Vins blancs

## Alsace - *Alsace*

2017 Riesling - Léon Beyer 48 €

## Bourgogne - *Burgundy*

2017 **Mâcon Blanc - Les Vignerons de Mancey 33 €**

2017 Petit Chablis - William Fèvre 55 €

2017 Pouilly Fuissé « Tête de cru » - Château Fuissé 74 €

2016 Chablis 1er Cru - « Fourchaume » - William Fèvre 88 €

2017 Saint Aubin – Château Pommard **89 €**

2016 Puligny Montrachet - Domaine A.Chavy 92 €

2015 Meursault Le Limozin - Domaine Buisson Battault 120 €

2016 Chassagne Montrachet 1er Cru - Morgeot - Fontaine Gagnard 154 €

2007 Montrachet Grand Cru - Jacques Prieur 980 €

## Rhône - *Rhone*

2017 Beaujolais Villages - Emeringes - Domaine Bergeron 32 €

2017 « Les Grands Calcaires » - Santa Duc - Le Fournais 49 €

2016 Châteauneuf du Pape - Clos de l'Oratoire des Papes 96 €

2018 Louis Chèze - Brèze Condrieu 97 €

2008 Hermitage - Jean Louis Chave 455 €

*Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins.  
Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.*

## Provence - *Provence*

2017	Château Peyrassol	42 €
2018	Château des Sarrins	49 €
2018	Château Peyrassol – Blanc de Blanc	66 €
2011	Coteaux D'Aix en Provence - Villa Beaulieu	74 €

## Languedoc-Roussillon- *Languedoc-Roussillon*

2016	Côtes Catalanes - Les Roses Blanches - Château Valmy	56 €
2018	Corbières - Borde Rouge - Cardinal (vin biologique)	54 €
2010	Rivesaltes Grenat - Domaine Cazes (vin biodynamique)	58 €
1976	Rivesaltes Ambré - Haute Coutume - Château Maria Jonquères	60 €

## Bordeaux- *Bordeaux*

2016	Grave - « Délices d'Apollon » Emmanuelle & Bertrand Amart	58 €
2015	Sauternes - Clos des Princes	73 €
2005	Pessac-Léognan - Domaine De Chevalier - Famille Bernard	295 €

## Loire- *Loire*

2018	Quincy - Domaine Jean-Michel Sorbe	37 €
2018	Sancerre - Pascal Jolivet	59 €

*Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins.  
Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.*

# Vins Rouges

## Bourgogne - *Burgundy*

2016	Beaune 1er Cru - « Beaune du Château » - Bouchard Père & Fils	72 €
2015	Maranges Premier Cru « Les Loyères » - Château Pommard	78 €
2017	Chassagne-Montrachet Premier Cru « Morgeot » - Château Pommard	79 €
2016	Nuits Saint Georges – Château Pommard	120 €
2014	Volnay 1er Cru - « Caillerets » - Bouchard Père & Fils	142 €
2011	Chambolle-Musigny - « Les Groseilles » Domaine de la Pousse d'Or	245 €
2016	Clos Marey-Monge – Château Pommard	260 €
2007	Vosne Romanée - Aux Brulées - Leroy	1480 €
2009	Chambolle-Musigny 1er Cru - « Les Charmes » - Leroy	1520 €
2009	Richebourg - Leroy	2480 €

## Rhône - *Rhone*

2016	Chateauneuf du Pape - « Clos de l'Oratoire des Papes »	98 €
2016	Côte-Rôtie - Château Montlys - Semaska	118 €
2011	Hermitage - Jean Louis Chave	410 €
2000	Côte-Rôtie - « La Turque » - E.Guigal	550 €
2000	Côtes-Rôtie - « La Landonne » - E.Guigal	580 €

## Beaujolais – *Beaujolais*

2016	Morgon - Vieilles Vignes - Domaine Bergeron	36 €
2017	Brouilly - Domaine Coudert	42 €
2016	Julienas - « Domaine de la Conseillère » - Château Fuissé	62 €

## Provence - *Provence*

2015	Château La Verrerie - Descours	55 €
2016	Clos Peyrassol	90 €

*Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins.  
Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.*



## Languedoc-Roussillon- *Languedoc-Roussillon*

2016	Le Premier de Valmy - Château Valmy - Côtes du Roussillon	63 €
2012	IGP Côtes Catalanes - Domaine Vinci - « Inferno »	69 €
2015	« L'Origine » - Villa Symposia	86 €
2016	IGP Vin du pays du Gard - Roc d'Anglade Remy Pedreno (Vin Biologique)	94 €

## Bordeaux- *Bordeaux*

2016	Château Carbon d'Artigues - Graves AOP	32 €
2014	Ogier de Gourgue (Vin Biologique)	46 €
2015	Castillon Côtes de Bordeaux - Château Fongaban L'Enclos	48 €
2014	Lalande de Pomerol - Château Siaurac - Baronne Guichard	64 €
2015	Château Clarisse - Puisseguin St Emilion	78 €
2015	Graves - Château Venus - « Apollon »	78 €
2013	Pomerol - Clos 56 - Domaine Bouyer	230 €
2010	Côtes de Bourg - Roc de Cambes - Mitjaville	395 €
2007	Pessac-Leognan - Château Haut Brion - 1er Grand Cru Classé	990 €
2004	Margaux - Château Margaux - 1er Grand Cru Classé	1650 €
2007	Pauillac - Château Latour - 1er Grand Cru Classé	1680 €
2004	Saint-Emilion - Château Cheval Blanc - 1er Grand Cru Classé	1950 €
2009	Pauillac - Château Mouton Rothschild - 1er Grand Cru Classé	2700 €
1999	Pomerol - Château Pétrus	4940 €

## Loire- *Loire*

2017	Menetou-Salon - Les Bornés Ménéto-Salon AOP - Domaine Pellé	37 €
2018	Sancerre - Pascal Jolivet	59 €
2017	Menetou-Salon - Morogues - Domaine Pellé	55 €
2016	Bourgueil Mi Pente – Domaine de la Butte	78 €

*Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins.  
Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.*

# Vins Rosés AOC

2018	Château Peyrassol	36 €
2018	Côtes de Provence - « Whispering Angel » Caves d'Esclans - Sacha Lichine	68 €
2018	Côtes de Provence - Cuvée Rose et Or - Château Minuty	76 €
2018	Côtes de Provence - « Les Clans » Château d'Esclans - Sacha Lichine	86 €

## *Demi-Bouteilles AOC (37,5 cl)*

### Vins Blancs

2018	Loire - Sancerre - Pascal Jolivet	27 €
2016	Bourgogne - Pouilly Fuissé - « Tête de cru » - Château Fuissé	48 €
2018	Rhône - Crozes Hermitage - Domaine Belle (Vin Biologique)	35 €

### Vins Rouges

2017	Loire - Sancerre - Pascal Jolivet	31 €
2014	Bordeaux - Lalande de Pomerol Château Siaurac - Baronne Guichard	38 €

## *Magnums*

### Champagnes

N.V.	Ruinart Blanc de Blancs	360 €
N.V.	Billecart Salmon Rosé	360 €

### Vins Rosés - AOC

2017	Côtes de Provence - cuvée Rose et Or - Château Minuty	120 €
------	---	-------

*Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur la carte des vins.  
Merci de vérifier leur validité auprès du maître d'hôtel.*



