



## MA-SHI-TA

Votre restaurant <MA-SHI-TA> a été sélectionné comme l'un des **MEILLEURS RESTAURANTS CORÉENS À L'ÉTRANGER EN 2023** par le **ministère coréen de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche** : ce système a été créé pour promouvoir l'excellence de la cuisine coréenne et évalue chaque année environ 10 000 restaurants coréens à l'étranger dans le monde. En 2023, seuls 8 restaurants ont été sélectionnés, dont le notre. En 2025, le restaurant <Ma-shi-ta> a été sélectionné comme le seul parmi 400 restaurants coréens en France à figurer dans **La Liste <Silver>**, le classement international de la gastronomie établi par le ministère français des Affaires étrangères, grâce à une analyse algorithmique de données collectées auprès de diverses sources, dont plus de 1 000 guides, journaux et magazines, et des avis en ligne du monde entier.

## QUI SOMMES-NOUS

Un nouveau défi pour un couple,  
la rencontre entre un écrivain  
et une interprète de bord.

Notre restaurant a été ouvert par **Gibeom Jung, écrivain de voyage** et de revues culinaires avec plus de 600 000 livres vendus en Asie, ainsi que producteur local de programmes de divertissement et de tournage à l'étranger avec plus de 300 célébrités, dont **ITZY et BTS**. Il est aussi photographe et journaliste indépendant pour <Marie Claire Maison>, <Cosmopolitan>, <Esquire>, et <The Traveller>, et travaille toujours pour le Journal quotidien <Donga Ilbo> et <Atout France>. Elle. **Sookhyun Kim, ex-interprète de bord chez Air France**. Après avoir longuement voyagé et enrichies de leurs découvertes culinaires et culturels à travers le monde, ils ont décidé d'ouvrir ce petit nid d'amour chaleureux, afin de pouvoir faire découvrir aux curieux toute la richesse de la cuisine coréenne.

## MA-SHI-TA S'ENGAGE

Notre restaurant utilise des  
ingrédients sains et frais servis  
avec soin pour la création de nos  
plats authentiques coréens.

### 1. NOUS PRENONS TOUJOURS PLAISIR À VOUS PRÉSENTER UNE VÉRITABLE CUISINE CORÉENNE EN Y DONNANT TOUT NOTRE CŒUR.

Avant d'ouvrir le restaurant, nous avons assisté à des ateliers et des cours de restauration, notamment à <Park Seong-hee's Cooking House> et <Park Gwang-hee Kimchi> Depuis l'ouverture nous continuons même de fournir des efforts afin d'améliorer notre cuisine et de vous offrir de meilleurs plats. Notre cheffe Sookhyun Kim, mère de famille, cuisine avec le plus grand soin pour chaque client tel que le fait une mère pour ses enfants.

### 2. NOTRE RESTAURANT PROPOSE D'UNE CARTE DE BOISSONS TRAVAILLÉE AVEC DES SPÉCIALISTES POUR ACCOMPAGNER LA CUISINE CORÉENNE.

Proposant plus de 20 types de vins, d'alcools et de boissons, nous sourçons majoritairement de produits issue d'une agriculture biologique. Du même des jus de fruit et des eaux servis dans les établissements de luxe et étoilés, des cafés sélectionnés avec soin par des baristas du monde entier aux vins sélectionnés par de critiques célèbres : les produits de notre carte on été choisis avec soin pour leurs qualités et compabilité avec les plats et goûts de notre restaurant. L'excellence des produits que l'ont sert en est le résultat.

### 3. LES BONS INGRÉDIENTS SONT LE DÉBUT D'UN BON PLAT.

La qualité de nos ingrédients nous sont d'une grande importance. Le Yukgaejang est à base de viande **charolais**, et le Yukhoe Bibimbap est à base de viande **charolais / limousin** au couteau (3 % de matière grasse), utilisée dans les meilleurs restaurants gastronomiques en France. Le porc provient d'une boucherie de Rungis, spécialisée depuis 30 ans dans l'importation du **Porc ibérique** d'Espagne.

Notre restaurant utilise des ingrédients utilisés  
dans les restaurants étoilés  
Michelin. (\*\*\*) Mingles, \*\* Kwonsooksu, \*\* L'air  
du temps, \* Hallmann&Kléa...)

#### Apéritifs :

- \* Takju/Makgeolli: Yunguna Brewery / Maison de Makgeolli
- \* Highball/Trou Seoul: Hwayo 53

#### Entrée/Plats :

- \* Yukhoe (Bibimbap):  
la prune verte avec pâte de piment (Parkkwanghee Kimchi)
- \* Gamtae Jumeokbap : Algues Ecklonia cava séché (Badasoup)
- \* Maekjeok: Pâte de soja (Muryangsu)

#### Desserts :

- \* Prune verts (Parkkwanghee Kimchi)  
prune verte fermentation plus 9 mois
- \* Madeleine/Gâteau Yuzu/Tiramisu  
(Sayuri Nakao, ex-chef pâtissière Ortensia  
1\* Michelin)



# MENU MIDI

Du lundi au vendredi, sauf jours fériés

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT  
**16.5 €**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
**19.5 €**

+ 오늘의 와인 **VIN DU JOUR 6 €**

## ENTRÉES

\* 닭강정 3조각 **DAK GANGJEONG** 🍗

3 morceaux de poulet désossé frit avec une sauce légèrement piquante

닭고기 만두 3조각 **MANDOO AU POULET ET LÉGUMES**

3 raviolis au poulet et légumes servis avec la sauce aigre douce

가지강정 3조각 **AUBERGINE FRITE** 🌱

3 morceaux d'aubergine frite nappée d'une sauce légèrement piquante

## PLATS

Servi avec du riz

이베리코 제육 볶음 **IBÉRIQUE JEYUK BOKKEUM (+2€)** 🍗

Échine de porc cuisiné avec une sauce pimentée avec différents légumes sautés

비빔밥 **BIBIMBAP** 🌱 (+2€ 불고기 추가 avec une petite portion de bulgogi )

(+6€ 육회 추가 avec une tartare de bœuf au couteau )

Riz blanc et noir surmonté d'un oeuf au plat, carottes, pousses de soja, courgettes et navets sautés

찜닭 **JJIMDAK**

Morceaux de poulet braisé à la sauce soja et légumes variés

잡채 덮밥 **JAPCHAE DEOPBAP** 🌱

Vermicelles de patate douce sautées avec légumes

## DESSERTS

마들렌 **MADELEINE CORÉENNE ARTISANALE +1€**

( Thé vert 녹차 / Sésame noir 흑임자 )

녹차 / 흑임자 아이스크림 **GLACE THÉ VERT / SÉSAME NOIR**

히비스커스차 **THÉ HIBISCUS**

코카콜라 / 코카콜라 라이트 **Coca-Cola / Coca-Cola Light**

커피 **Café "Terres de Café"**

Prix net en Euros, service compris / Fait maison par notre cheffe coréenne

# E N T R É E S



육회  
**YUKHOE**

**SIGNATURE !**

Tartare de boeuf charolais/limousin  
au couteau avec prune vert au piment,  
jeune œuf cru, fleur de sel et du poivre

**14 €**



잡채  
**JAPCHAE** 

**SIGNATURE !**

Nouilles de patate douce sautées marinées  
à la sauce soja et à l'huile de sésame avec  
légumes sautés

Petit **9 €** / Grand **14 €**



감태주먹밥  
**GAMTAE JUMEOKBAP**  
**UNIQUEMENT CHEZ MASHITA**

3 petites boules de riz avec ecklonia cava  
séché avec un accompagnement  
(Les garnitures peuvent varier selon  
l'inspiration du chef du jour)

**10 €**



새우 잣즙 무침  
**SAEWOO JATJEUB MUCHIM**  
**UNIQUEMENT CHEZ MASHITA**

Salade aux crevettes, concombres et racine  
de lotus avec une sauce crème fraîche et  
pignon de pin

**10 €**



닭강정  
**DAK GANGJEONG**  
**SIGNATURE !**

Poulet frit à la sauce au choix  
(매콤 Piquante 🌶️ / 간장 Soja / 소금후추 Sel et poivre)

5pcs **9 €** / 10pcs **14 €**



닭고기 만두 5조각  
**MANDOO AU POULET ET LÉGUME**

5 raviolis au poulet et légumes servis avec  
la sauce aigre douce

**9 €**



가지튀김  
**BOUCHÉE DE AUBERGINE FRITE** 🌿

Aubergine frite nappée  
d'une sauce piquante

**9 €**

# P L A T S

Servi avec un bol de riz (kimchi est servi à la demande)



맥적

## MAEKJEOK

**SIGNATURE ! UNIQUEMENT CHEZ MASHITA**

L'échine de porc ibérique assaisonnement à la pâte de soja de Muryangsu (fourni au restaurant Mosu à Séoul 3\*\* Michelin) et grillé. Le Maekjeok est un plat traditionnel de Gorguryeo  
(nombre de plats limité par jour)

**24 €**



육회비빔밥

## YUKHOE BIBIMBAP

**SIGNATURE !**

Bibimbap au tartare de boeuf charolais/limousin au couteau avec prune vert au piment par Park Kwanghee (fournie au restaurant Mingles à Séoul, 2 étoiles Michelin), oeuf et carottes, pousse de soja, courgettes et navets sautés, fleur de sel et du poivre

**24 €**



오소보코찜

## OSSO BUKO JJIM

**SIGNATURE ! UNIQUEMENT CHEZ MASHITA**

Jarret de veau/boeuf brisé à la sauce soja avec légumes  
(nombre de plats limité par jour)

**25 €**





이베리코 제육볶음  
**IBÉRIQUE JEYUK BOKKEUM** 🌶️

Échine de Porc iberique tranchée cuisinée  
avec sauce pimentée avec légumes

**19 €**



찜닭  
**JJIMDAK**

Morceaux de poulet braisé  
à la sauce soja et légumes variés

**19 €**



순두부찌개  
**SUNDUBU JJIGAE** 🌶️

Ragoût de tofu moelleux bouilli  
au porc à la sauce épicée  
avec des légumes. Un œuf cru est ensuite  
ajouté au ragoût chaud

**19 €**



야채 비빔밥  
**BIBIMBAP VÉGÉTARIEN** 🌱  
(+3 € 불고기 추가 SUPPLÉMENT BULGOGI )

Riz blanc et noir surmonté avec un oeuf et  
carottes, pousses de soja,  
courgettes et navets sautés

**18 €**

# S A I S O N N I E R S

여름메뉴  
**ÉTÉ (AVRIL - AOÛT)**



수제소스와 새우튀김을 곁들인 냉우동  
**UDON FROID AUX CREVETTES FRITES**

Udon froid aux crevettes frites  
avec sauce maison au choix  
( 간장 Soja / 매콤 Piquante 🌶️ )

17 €

겨울메뉴  
**HIVER (SEPTEMBRE - MARS)**



육개장  
**YUKGAEJANG** 🌶️

Une soupe pimentée à base de basse côte avec  
des oignons et d'autres ingrédients, qui sont  
mijotés ensemble pendant longtemps

20 €

---

## SUPLÉMENT

김 **ALGUE SÉCHÉE (BADASOOP)**  
공기밥 **BOL DE RIZ BLANC**

3 €

2 €

# D E S S E R T S



트루 서울  
**TROU SÉOUL**  
**SIGNATURE !**

Version coréen de Trou normand servi avec  
un petit verre de Premium soju et une  
glace de Vanille avec yuzu

**13 €**



디저트 매실  
**PRUNE VERTE**

Une prune de dessert fabriquée  
artisanalement fournie aux restaurants  
2 étoiles Michelin Mingles et Juok  
en Corée

**8 €**



유자 케이크와 얼그레이 녹차  
**GÂTEAU DE YUZU**  
**AVEC THÉ VERT EARL GREY**

Gâteau yuzu est fait par la pâtissière Sayuri  
Nakao, ex-chef pâtissière Ortensia

1\* Michelin

**9 €**



볶은 메밀을 곁들인  
흑임자/녹차 아이스크림  
**GLACE SÉSAME NOIR ou THÉ VERT**  
**AVEC SARRASIN SAUTÉ**

(+3€ une boule de glace supplémentaire)

**6 €**





마들렌 + 커피/차

### MADELEINE ARTISANALE + CAFÉ / THÉ

Madeleine coréenne

(녹차 Thé vert ou 흑임자 Sésame noir) servie avec un Thé Brown sugar (parti du thé)

:Thé noir au cacao, vanille, caramel et noix de pécan sélectionné par Pâtisserie Yann

Couvreur Madeleine est faite par la pâtissière Sayuri Nakao, ex-chef pâtissière Ortensia 1\* Michelin

8 €



모듬한과

### ASSORTIMENT DE 2 PETITS DESSERTS TRADITIONNELS CORÉENS

(+8€ UN VERRE DE MAKGEOLI ou TAKJU )

**SIGNATURE !**

2 Petits desserts réalisés par un artiste culinaire coréen de la Royal Food Culture Foundation servis avec un boisson traditionnelle coréenne

9 €



아포가토

### AFFOGATO

Un dessert italien servi avec du café (Terre de café) garni de glace à la vanille

7 €



빙수

### BINGSU

(+3€ GLACE SÉSAME NOIR ou THÉ VERT)

Glace pilée à base de lait et de lait concentré sucré, garnie de poudre de soja grillé, de morceaux de mochi (gâteau de riz gluant) et de pâte de haricots rouges sucrée

10 €

# BOISSONS CHAUDES

한국차 **THÉ CORÉEN**

보향 다원 **BOHYANG DAWON**

5.5 €

(Lauréat du prix présidentiel en Corée, travaille avec palais du thé-Mariages frères)

↳ 계피&대추 황차 **THÉ JAUNE JUJUBE & CANNELLE**

↳ 우엉 녹차 **THÉ VERT & BARDANE**

↳ 인삼 홍차 **THÉ NOIR & GINSENG**

↳ 흑미 & 돼지감자 녹차 **THÉ VERT AU RIZ NOIR & TOPINAMBOUR**

생강레몬차 **THÉ GINGEMBRE & CITRON**

4.5 €

히비스커스차 **THÉ HIBISCUS**

4.5 €

흑설탕차 **LE PARTI DU THÉ - THÉ BROWN SUGAR**

4.5 €

커피 **CAFÉ** (Sélectionné par le meilleur barista du monde 2021)

3.5 €

# BOISSONS FRAÎCHES

물 **EAU PLATE** / 탄산 **PETILLANTE VELLEMINFROY**(Bourgogne)

50cl 6 € | 1L 8 €

레모네이드 **LIMONADE Bio**

5 €

과일 주스 **JUS DE FRUITS (Meneau)** (사과 Pomme **Bio** | 오렌지 Orange **Bio**)

25cl 6 €

알로에 주스 **JUS D'ALOE VERA CORÉENNE** (오리지날 Original | 배 Poire)

6 €

아이스 히비스커스차 **THÉ HIBISCUS GLACÉ**

4.5 €

아이스 아메리카노 **CAFÉ GLACÉ**

4.5 €

# BIÈRES & SOJU

루그 **LUG / Brasserie des Voirons / Brune / Bio / Artisanal** 6%

33cl 7 €

Christophe et Barbara, à Lucinges (Haute-Savoie), sont les auteurs des bières naturelles Lug de la Brasserie des Voirons : des brassages soignés et un bel équilibre en bouche.

Non filtrées et non pasteurisées (한국내 가격 43,000원)

**BIÈRE VIVANTE DE LA COLLINE 2024** (Chardo / Lassaigue)

75 cl 20 €

Bière d'exception, vieillie 8 mois sur lies de Chardonnay dans un fût de champagne Jacques Lassaigue.

Arômes frais et élégants rappelant un grand champagne. Cuvée rare en très petite quantité, révélant la

minéralité du terroir. Servie au Bristol, à L'Astrance et chez Lasserre

이달의 맥주 **BIÈRE DU MOIS Artisanal** / Coréenne / 5%

50cl 9 €

한국맥주 : 크러시/카스/테라 **BIÈRE CORÉENNE : KRUSH / CASS / TERRA** 4.5%

33cl 6 €

소주 **SOJU** / Alcool de à la base de céréales 17%

5cl 5 € | 35cl 20 €

과일소주 **SOJU AROMATISÉ** / Litchi ou Abricot 17%

5cl 5 € | 35cl 20 €

# ALCOOLS TRADITIONNELS CORÉENS

## APÉRITIF



연 Verre 10 €

**YEUN 8%**

Pétillant | Baie au cinq saveurs (Omija) | Umami | Acide

윤구나 양조장 탁주 Verre 10 € | 75cl 54 €

**YUNGUNA BREWER TAKJU 8%**

Corps corsé | Ananas | Litchi | Mangue

윤구나 양조장 막걸리 Verre 10 € | 75cl 54 €

**YUNGUNA BREWER MAKGEOLLI 11%**

Corps léger | Acide | Sec | Amer | Aigre

메종 드 막걸리 Verre 10 € | 75cl 54 €

**MAISON DE MAKGEOLLI 12%**

Corps léger | Acide | Sec | Amer | Aigre

## YAKJU

Vin de riz raffiné et filtré traditionnel coréen



솔송주 5cl 9 €

**SOLSONGJU 13%**

Corps léger | Aiguille du pin | Pur | Doux

**Accord mets et alcools : Gamtae jumeupbap, Makjeuk**

청명주 5cl 12 €

**CHEONGMYEONGJU 14%**

Corps léger | Fruité | Umami | Acide

**Accord mets et alcools : Yukhoe, Yukhoe bibimbap**

우렁이쌀 5cl 8 €

**WOURANGISSAL 13%**

Corps moyen à corsé | Miel | Vanille | Acidité légère

**Accord mets et alcools : Japchae**

이강주 5cl 9 €

**LEEGANGJU 25%**

Corps léger | Pur | Sec | Herbacé

**Accord mets et alcools : Osso buco jjim,**

**Ibérique Jaeyuk bokkum, Jjimdak**

## HIGHBALL / COCKTAIL



소주 하이볼 12 €

**SOJU HIGHBALL**

Corps léger | Soju premium | Frais | Citrus | Doux

복분자 칵테일 9.5 €

**BOKBUNJA COCKTAIL**

Corps moyen | Fruité | Baie noire | Doux | Acide

매실 칵테일 9.5 €

**MAESIL COCKTAIL**

Corps léger | Fruité | Prune verte | Doux | Acide



# CARTE DES VINS

## CHAMPAGNE / CRÉMENT

**Cremant d'Alsace - LES BULLES BOUTEILLES** 75cl **34 €**

**Biodynamie** Domaine Achillée Pétillant naturel - Crément d'Alsace

**Champagne Henri Giraud, ESPRIT NATURE** 75cl **96 €**

70% Pinot noir / 30% Chardonnay. Le Champagne Henri Giraud est une maison de champagne saluée par Robert Parker comme « La plus belle maison de Champagne virtuellement ». Sa minéralité et sa richesse aromatique est marquée par des fruits bien mûrs

## B L A N C

### AUVERGNE

**Domaine la Bohème, Patrick Bouju, G&M** 75cl **48 €**

**Vin naturel** Grenache et Muscat, Rieslings(13%). Un superbe équilibre entre les notes florales et une minéralité épicée

### ALSACE

**Domaine Gustav Lorentz , Gewurtraminer, EVIDENCE 2021** 75cl **42 €**

**Alsace Grand cru AOP (JS 90)**

**Vin naturel** Ce Gewurztraminer sec, idéal pour la gastronomie, étonné par son incroyable fraîcheur. Son bouquet est parfumé, sur des notes de roses, de mandarine confite et de fruits tropicaux

### BOURGOGNE

**Domaine Passy le clou, CHABLIS 2022 Petit Chablis AOC** 75cl **42 €**

100% Chardonnay. Un élevage de 10-12 mois en fûts lui attribue des notes de pain grillé dont on se délecte au nez comme en bouche. Au nez, on trouve une grande richesse aromatique portée sur les argrumes, avec toutefois une trame minérale

**Domaine Gueguen, BOURGOGNE CÔTES SALINES 2023** 75cl **36 €**

100% Chardonnay. Blanc sec léger et nerveux. Aux portes du chablisien, une grande minéralité vient faire ressortir la typicité des sols, pour ensuite finir sur des saveurs de miel

### LOIRE

**Nicolas Reau, LE CLOS DES TREILLES 2022** 75cl **38 €**

**Vin naturel** Chenin. Ancien pianiste professionnel, Nicolas Reau est devenu un maestro du vin naturel et notamment du cépage cabernet franc, avec des notes florales, de fruits acidulés

**Domaine Tessier, LA CHARBONNERIE 2022** 75cl **35 €**

**Cheverny AOC**

**Vin naturel** Vin d'assemblage de Sauvignon dominant pour le fruit, de Chardonnay, pour le gras

### SAVOIE

**Domaine H, LE PREMIER PRINTEMPS 2023** 75cl **38 €**

100% Jacquère Macération. Vin produit par Ha Seok-hwan, le premier producteur de vin coréen. Il a travaillé comme sommelier au Passe temps, un restaurant 1 étoile Michelin à Lyon, vin blanc frais, fruité, arôme d'agrumes, de citronnelle, bel vivacité, fraîcheur agréable. Nez délicat, frais, dominé par le Sauvignon, arômes de cassis, notes florales

### RHÔNE

**Louis Chèze, MARSANNE 2023 Collines Rhodaniennes IGP** 75cl **35 €**

100% Marsanne, Avec sa texture onctueuse et ses notes mielleuses, cette Marsanne 2023 nous a totalement séduits en dégustation

## R O U G E

### RHÔNE

**Domaine Frédéric Cossard, Cuvée MOUVÈDRE 2021** 75cl **45 €**

**Vin naturel** 100% Mourvèdre (11%) Un joli jus sur des notes de mûre, de garrigue, tanins fins, de fraîcheur

**Domaine Stéphane Ogier, LE TEMPS EST VENU 2022** 75cl **36 €**

**Côtes du Rhônes AOC (JS 91)**

La "petite cuvée" d'un grand nom du Rhône fait parler d'elle par sa finesse, son fruité et son élégance. Assemblage réussi de 80% Grenache et 20% Syrah, impossible d'être déçus!

### BOURGOGNE

**Jean-Marie Berrux, NON DE GÛ 2021** 75cl **58 €**

**Vin naturel** 100% Pinot-Noir(12.5%) au tanins fins mais profonds assemblé à de la Syrah de l'Ardèche. Gourmandise assurée

### AUVERGNE

**Domaine la Bohème 2022, Patrick Bouju, Cuvée P** 75cl **46 €**

**Vin naturel** 100% Pinot noir. (13.5%) Vin rouge bio et naturel du terroir auvergnat de Gergocie, issu de pinot noir sur sol volcanique. La présence de ce vin souple, profond, minéral et complexe

**Vignoble des Vernusses, Cuvée LUNAIRE 2020,** 75cl **36 €**

**AOP Saint-Pourçain**

**Bio** 60% Pinot noir, 40% Gamay, épicé, ample, c'est à la fois intense et très équilibré! La boucle est fruitée et veloutée, avec une belle longueur, soulignée par des tanins fins

LOIRE

Jean Pierre Robinot, CONCERTO DI VENEZIA 2021 75cl 64€

Vin naturel Pineau d’aunis les crus réalisés par Jean-Pierre, chaleureux, aimables et lumineux, sont à l'image de leur auteur

Sylvie Augereau, RÉJOUISSANCES 2023 75cl 36 €

Vin naturel Pineau Aunis Grolleau et Gamay, Journaliste, organisatrice de la célèbre Dive-Bouteille, Sylvie Augereau est une grande passionnée de vin. Super fruit, fluidité, fraîcheur, finesse, c'est un vin dans le genre irrésistible

VINS DU SUD-OUEST

Domaine Berry, Althoff, SYRAULT 2023 75cl 32 €

Bio 60% Syrah, 40% Cinsault. La robe de couleur grenat reflète les notes de groseille et myrtille. L'extraction par infusion permet d'obtenir une structure délicate pour ce vin vif et gouleyant

ORANGE

Domaine Achillée, Alsace HESPÉRIDÉ 2022 75cl 35 €

Vin naturel Un vin orange composé de gewurztraminer à 50% et pinot gris à 50%. Macération de 5 jours pour ce vin entier, riche et révélateur de son terroir. Joli nez d'écorce d'agrumes, bouche exotique, agréable et dotée d'une belle tonicité

Caroline Gimenez, PRECIADO 75cl 32 €

Vin naturel 100% Chenin Blanc. Elle élabore ses vins en Anjou, avec son ami Jérôme Saurigny, dans la cave commune. Le style de Saurigny mais en plus frais, plus jeune et plus léger. Super énergique et très savoureux pour les journées d'été. Très rare !

ROSÉ

Château de Pibarnon, BANDOL 2021, Bando1 AOP (RB 93) 75cl 68 €

Vin Biologique Le rosé 2022 est une petite bombe explosive de fruits, d’agrumes et de fleurs. La bouche est affinée et longue, tout en restant sapide avec quelques amers, supports d'élégance

AU VERRE (12cl) / PICHET (50cl)

ROUGE

LA GRAND COMTADINE 2022 Crozes-Hermitage AOC 9 € / 30 €

Sylvie Augereau, RÉJOUISSANCES 2023 7.5 € / 25€

Loire Vin naturel

Stephane Ogier, LE TEMPS EST VENU 2023 7.5 € / 25 €

Côtes du Rhône AOC

Domaine Berry, Althoff, SYRAULT 2023 7 € / 25 €

Vin du Sud Vin naturel

BLANC

Domaine Passy le clou, CHABLIS 2022 Petit Chablis AOC 10 € / 38 €

Domaine Tessier, LA CHARBONNERIE 2022 9 € / 30 €

Loire Vin naturel

Domaine H, LE PREMIER PRINTEMPS 2023 7.5 € / 25 €

Savoie

ORANGE

Domaine Alchillée Alsace HESPÉRIDÉ 2022 8 € / 28 €

Alsace Vin naturel

ROSÉ

Château Pibarnon, BANDOL 2021, Bando1 AOP (RP 93) 11 € / 45 €

