



MA-SHI-TA

QUI SOMMES-NOUS

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

MA-SHI-TA S'ENGAGE

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

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

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-cheffe pâtissière Ortensia
1* Michelin)

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.

Notre restaurant a été ouvert par **Gibeom Joung, 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.

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 gouts 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.



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

Servis 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”**

ENTRÉES



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 verte au piment par Park Kwanghee (fournie au restaurant Mingles à Séoul, 2 étoiles Michelin), oeuf et carottes, pousses 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 épicee 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 €

SAISONNIERS

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 €

SUPPLÉMENT

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-cheffe 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 Patisserie 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 / Lassaigne)

75 cl **20 €**

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

9.5 €

BOKBUNJA COCKTAIL

Corps moyen | Fruité | Baie noire | Doux | Acide

매실 캐터일

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 - Crémant 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 épicee

ALSACE

Domaine Gustav Lorentz , Gewurztraminer, 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 agrumes, 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 Cheverny AOC 75cl **35 €**

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 Côtes du Rhônes AOC (JS 91) 75cl **36 €**

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 GÙ 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 Gergovie, issu de pinot noir sur sol volcanique. La présence de ce vin souple, profond, minéral et complexe

Vignoble des Vernusses, Cuvée LUNAIRE 2020, AOP Saint-Pourçain 75cl **36 €**

Bio 60% Pinot noir, 40% Gamay, épice, 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

O R A N G E

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 élaboré 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 !

R O S É

Château de Pibarnon, BANDOL 2021, Bandol 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 €**

Savoye

ORANGE

Domaine Alchillée Alsace HESPÉRIDÉ 2022 **8 € / 28 €**

Alsace Vin naturel

ROSÉ

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

