



Le Wine Bar

BY BURGUNDY CAVE

- 禁帶外食及酒飲，低消為每小時一杯酒飲，另收10%服務費，葡萄酒開瓶以三人低消計算
- 為維護餐廳用餐環境，如遇酒醉嘔吐等情況，將酌收清潔費NT\$1000起，若造成餐廳毀損情形，則照價賠償
- 請勿過度飲酒，禁止酒駕

Reds



Glass (100ml)



Bottle

Fourrier Bourgogne Rouge 2021

\$440

\$2,200

“ 酸甜平衡的紅莓果，活潑奔放的果香讓人回味再三 ”

Hoffmann-Jayer Bourgogne Hautes Cotes de Nuits 2017

\$380

\$1,700

“ 酒神Henri Jayer 傳承下來的脈絡，高雅的呈現出多層黑色莓果和木桶香氣。
像是下午會在大安區悠閒散步，不用煩惱工作跟小孩的少婦 ”

Rolet Pere & Fils Arbois Pinot Noir 1987 (Ex-Domaine 2024)

\$390

\$3,800

“ 像是用煙燻培根將水果層層捲起，夏日莓果BBQ般的饗宴 ”

(1500ml)

Etienne & Gerard Julien Aloxe Corton Les Valozieres 1er Cru 2018

\$450

\$2,600

“ 這款酒散發著紅色漿果、巧克力和木桶的香氣，品嚐時可以清楚地感受到
Aloxe Corton村特有的力量和成熟細膩的風格，餘韻悠長 ”

Rosé

COCO TOARU Series Pinot Rose 2020

\$450

\$2,600

“ 來自北海道余市的Rosé，由野生酵母釀造，單寧柔順，酸度清爽明亮，帶有柑
橘、烤土司及果實香氣 ”

Whites



Glass (100ml)



Bottle (750ml)

Louis Dorry Macon Milly-Lamartine Les Collonges 2017	\$320	\$1,800
“我們代理的第一個品牌，圓潤的香草、奶油，配上鮮明的檸檬果香，達成完美的平衡口感”		
Thibault Liger-Belair Bourgogne Chardonnay Les Charmes 2019	\$320	\$1,500
“自 2011 年以來在酒莊生產的第一款白酒，酒莊特別避免使用橡木桶，忠實呈現風土的新鮮度和純淨度”		
COCO TOARU Series Chardonnay Qvevri 2020	\$590	\$3,200
“採用古老的 Qvevri 釀造手法，將整串葡萄採收後帶梗壓榨，再裝入陶甕中釀製，盡可能少地進行人為干預。風味上帶有泥土、礦物質及新鮮果味，來感受這古老釀酒法帶來的獨特風味!”		
Michel Caillot Meursault 2014	\$500	\$2,500
“酒體適中帶有煙燻風味，搭配葡萄柚和細緻的礦石、奶油，可以清晰感受到橙皮的香氣，尾韻清爽，搭配Salami更是絕佳的夏日享受”		

Champagne

Domaine de Marzilly Ullens L.P.M Extra Brut NV	\$550	\$3,500
“清新的蘋果、柑橘，帶出奶油、麵包、礦物交織的細緻香氣，用活潑的酸度平衡著停留在味蕾上的優雅。就讓這杯香檳帶你走入近年崛起的Marzilly酒莊吧!”		

Whisky



Glass



Bottle

Michel Couvreur Blossoming Auld Sherried Single Malt Whisky (20ml)

“濃郁雪莉氣息，鮮花香，香草以及乾果的香氣，口感醇厚，在口中不停繚繞”

\$420
(20ml)

\$9,500
(700ml)

Michel Couvreur Alba Single Cask 1997 Whisky (20ml)

“限量中的限量，更在西班牙 Fino 桶中陳釀了17年。”

\$750
(20ml)

\$15,500
(500ml)

Ratafia

A. Bagnost Ratafia de Champagne (50ml)

“傳承法國文化，很希望你嘗嘗香檳區的水果加烈甜酒，C'est étonnant!”

\$250
(50ml)

\$4,500

Liqueur

Domaine Roulot Liqueur d'Abricot (25ml)

“滿滿的桃子香氣覆蓋整個杯口，甜美滑順的口感覆蓋整個口腔，加入1~2顆冰塊，不論是做為今天的壓軸或是搭配甜點都是絕佳的享受!”

\$220
(25ml)

\$4,500