



CARTE DES VINS

Aux Perchés

25 rue Servandoni · 75006 · Paris
Tous les jours · déjeuner · dîner

Les millésimes mentionnés sont susceptibles d'évoluer au cours de l'année.
N'hésitez pas à demander à notre équipe le millésime actuellement servi.

DIGESTIFS · 4 cl

Calvados · Domaine de la Galotière

4 ans d'âge ··· 10

6 ans d'âge ··· 12

Hors d'âge ··· 14

Armagnac · Laballe · Famille Laudet

Exode XIV Ugni blanc ··· 12

Gin normand · La Spiriterie Française ··· 8

Porto Twany ··· 7

Get 31 ··· 6

Limoncello · La Spiriterie Française ··· 7

Pommeau du Perche · Domaine de la Galotière ··· 6

Kir / Kir royal · cassis ··· 8 / 9,5

Rhum Makuru · vieilli en Normandie ··· 15

Rhum Caribbean · vieilli en Normandie ··· 12

Whiskey · Single Malt · vieilli en Normandie ··· 12



VINS AU VERRE · 12 cl

ROUGE

Bourgogne · Pinot noir · Côte Chalonnaise · 2024 ··· 10

Rhône · Cairanne · 2024 ··· 9

Beaujolais · Brouilly · 2024 ··· 8,5

Bordeaux · Graves · Château Trébiac · 2020 ··· 9

Languedoc · Faugères · Domaine Ollier Taillefer · 2021 ··· 8



BLANC

Bourgogne · Chablis · Domaine Wengier · 2023 ··· 11

Rhône · Viognier · Domaine Delas · 2024 ··· 8

Loire · Pouilly-Fumé · Château de Tracy · 2025 ··· 10

Loire · Sancerre · Domaine Michel Girard & Fils · 2025 ··· 12

Loire · Chenin · Domaine des Aubuisières · 2023 ··· 9



ROSÉ

Côtes-de-Provence · Les Mesclances · 2025 ··· 9



CHAMPAGNE

P. Gobert et Fils ··· 12

COCKTAILS · 14 cl



Aperol Spritz · · · · 10

Saint-Germain Spritz · · · · 12

Aux Perchés Spritz · *Calvados 4 ans VSOP · cidre brut* · · · · 12



Espresso martini · *Vodka · liqueur de café · espresso* · · · · 12



Gin tonic classique · *Gin normand · tonic La French* · · · · 10

Gin tonic · *Gin normand infusé au concombre, basilic, pomme* · · · · 10



Cocktail du moment · *demandez à notre équipe* · · · · 12

COCKTAILS SANS ALCOOL · 14 cl

*La maison **Sovage** est première maison française spécialisée dans les assemblages gastronomiques d'hydrolats 0,0%*



Le Floral pétillant · *framboise · violette · géranium* · · · · 9

Le Doux & Épicé · *pêche · romarin · piment d'Espelette* · · · · 9

Bouteille 75cl · · · · 32



Bellini · *purée de pêche · limonade* · · · · 9

LE BAR DES SOFTS

LES CLASSIQUES

Limonade · Garçon · 25cl · · · · 5

Coca-cola classique ou zéro · 33cl · · · · 6,5

French Tonic · 25cl · · · · 6,5

Sirop (grenadine, noisette, poire, mûre) · · · · 2,5

Diabolo (grenadine, noisette, poire, mûre) · · · · 5

LES EAUX · 50cl · 1L

San Pellegrino · · · · 5 / 8

Evian · · · · 5 / 7,5

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso / allongé · · · · 2,5

Café noisette · · · · 3,5

Café crème · · · · 4

Thé · tisane · sélection Damman · · · · 4



CHAMPAGNE · PÉTILLANT · 75cl

Champagne P. Gobert et Fils . . . 60

Vin pétillant naturel · “Pet’ Nat” · nature . . . 45



LA CIDRERIE · 33 cl / 75 cl

Domaine de la Galotière · bio

Cidre brut · 33 cl / 75cl . . . 8 / 16

Poiré brut · 75 cl . . . 16

Jus de pomme fermier · 33 cl . . . 7

Jus de poire fermier · 33cl . . . 7



BIÈRES EN BOUTEILLE · 33 cl

Paris · brassée près de Paris

Blanche . . . 6,5

Blonde . . . 7,5

IPA . . . 8,5

Bière sans alcool · *Bap Bap* · Pale Ale . . . 8

VINS BLANCS · 50 cl / 75 cl

Bourgogne

Mâcon · Domaine Normand · 2024 · *gourmand, rond* . . . 43

Chablis · Domaine Wengier · bio · 2023 · *minéral* . . . 51

Hautes Côtes de Beaune · Charles & Fille · 2023 · *belle longueur* . . . 56

Montagny 1er Cru Les Coères · Dom. Feuillat-Juillot · 2024 . . . 75

un 1er Cru qui conjugue générosité et précision. Minéral & tendu.

Chassagne-Montrachet Les Chaumes · Dom. Roux · 2021 . . . 130

bouche soyeuse, ample avec une acidité vive qui porte une longue finale minérale.

Ample & élégant.

Meursault Les Vignes de Marguerite · Dom. Buisson · 2023 . . . 195

beurré, profond, persistant. Le Grand blanc de Bourgogne dans toute sa splendeur

Rhône

Viognier · Domaine Delas · 2025 · *floral, généreux* . . . 24 / 30

Cairanne · Domaine Clos Romane · 2024 · *solaire, aromatique* . . . 56

Loire

Chenin · Domaine des Aubuisière · 2023 · *vif, fruité* . . . 48

Pouilly-Fumé · Château de Tracy · 2025 · *caractère, agrumes* . . . 55

Sancerre · Domaine Michel Girard & Fils · Cuvée Silex 2025 . . . 66

minéral, agrumes, belle tension

Alsace

Riesling · Domaine Hurst · 2023 · *sec, précis, agrumes* . . . 35

VIN ROSÉ · 50 cl / 75 cl

Côtes-de-Provence

Rosé · Les Mesclances · 2025 · *pêche blanche, frais, sec* · · · 27 / 35

VINS ROUGES · 50 cl / 75 cl

Bourgogne

Pinot noir · Domaine Normand · bio · 2024 · · · 43

cerise fraîche, légèreté

Hautes Côtes de Beaune · Charles & Fille · 2023 · · · 56

cerise mûre, épices douces

Côte de Nuits Villages · Rion Delhantal · 2023 · · · 62

Côte de Nuits structurée, fruits rouges et sous-bois, tannins fondus

Marsannay · Domaine Laurent · bio · 2022 · · · 79

soyeux, profondeur

Nuits-Saint-Georges · Domaine Rion Delhantal · 2022 · · · 105

fruits noirs, réglisse, mâche profonde

Gevrey-Chambertin · Domaine Harmand Geoffroy · 2022 · · · 148

cerise noire, épices et terre de Bourgogne, profondeur

Beaujolais

Brouilly · Domaine Romain Jambon · 2024 · · · 28 / 37

léger, fruité, cerise fraîche

Saint-Amour · Domaine de la Creuze Noire · 2024 · · · 48

gamay floral et délicat, touche de pivoine



VINS ROUGES · 50 cl / 75 cl

Rhône

Cairanne · Clos Romane · 2023 · · · 48

fruits rouges mûrs et garrigue. Généreux, épicé, long en bouche

Saint-Joseph · Domaine Delas · 2024 · · · 60

violette et poivre noir, élégant et précis

Crozes-Hermitage · David Reynaud · bio · 2023 · · · 65

syrah granitique du Rhône Nord, violette, poivre et fruits noirs, tension

Bordeaux

Graves · Château Trébiac · 2020 · · · 30 / 39

fruits rouges et touche boisée légère

Saint-Julien · Les Fiefs de Lagrange · 2020 · · · 90

Grand Bordeaux classique, cassis, cèdre, longueur remarquable

Saint-Emilion Grand Cru classé · Le Clos de l'Oratoire · 2021 · · · 105

velours et puissance, fruits noirs confiturés

Languedoc

Faugères · Domaine Taillefer · bio · 2021 · · · 33

fruits rouges et garrigue, minéral et frais

Pic Saint-Loup · Laroque · biodyvin · 2023 · · · 49

fruits noirs et épices, finale fraîche

Loire

Saumur · Cabernet Franc · biodynamie · 2024 · · · 38

framboise et poivron doux, finale fraîche et légère