Les bulles

Amalia Brut — **70,00**
Domaine Tselepos · Arcadie, Péloponnèse
Bulles fines, fraîcheur et arômes de fleurs d'agrumes, de rose et de brioche.

Vranken — **85,00**
Pinot Noir
Structure et finesse, avec de délicates notes de fruits rouges.

Laurent-Perrier Brut « La Cuvée » — **90,00**
Un style porté par le Chardonnay : pureté, fraîcheur et élégance.

Moët & Chandon Brut « Impérial » — **90,00**
Pomme, poire et pêche blanche, nuances florales. Une bouche savoureuse et fondue.

Veuve Clicquot Brut — **95,00**
Pêche, mirabelle et poire, vanille et brioche. Force, soyeux et fraîcheur.

Bollinger Brut « Special Cuvée » — **115,00**
Fruits mûrs, épices, pomme rôtie et pêche. Structure, longueur et vivacité.

Ruinart « Blanc de Blancs » — **155,00**
Fraîcheur, brugnon et agrumes, avec une jolie minéralité en finale.

Ruinart « Rosé » — **155,00**
Fraîcheur, brugnon et agrumes, avec une jolie minéralité en finale.

Les rosés

Cuvée Prestige Rosé — **33,00**
Domaine Skouras · Nemea, Péloponnèse | 70% Agiorgitiko, 30% Moschofilero
Cerises mûres, framboises avec des arômes de petals de rose. Belle Finale ou se développe les arômes.

Peplo — **49,00**
Domaine Skouras · Péloponnèse | 33% Agiorgitiko, 33% Syrah, 33% Mavrofilero
Cerise, fraise, citron, fleurs blanches et miel. Une bouche vive et complexe, aux accents d'agrumes.

Alpha Estate Rosé — **59,00**
Amyndeon, Macédoine | 100% Xinomavro
Pétales de rose et fraise. Ample, généreux et harmonieux, avec une longue persistance en bouche.

Retsina

Kechribari — **50 cl** **19,00**
Macédoine | 100% Roditis
Poire, pomme verte et melon, mastic de Chios et résine de pin frais. Vinifié en cuve inox.

Retsina BIO — **32,00**
Domaine Tetramythos · Péloponnèse | 100% Roditis · Fermentation en vase d'argile
Fleurs de citron, agrumes et notes minérales. Une résine discrète et bien intégrée, une bouche lisse et élégante.

Retsina « Les Larmes du Pin » — **45,00**
Domaine Kechris · Thessalonique | 100% Assyrtiko
Romarin, coriandre et citron vert ; tabac, vanille et noisette apportés par l'élevage en barriques.

KAFENIO
WINE LIST

Les crus au verre

OCTOBRE 2026

Rouges

	12 cl	XXL	50 cl
Polyphème **100% Agiorgitiko (Saint Georges)**	5,50	11,00	22,00
Domaine Papaioannou, Nemea **100% Agiorgitiko · Rouge frais · BIO**	7,50	15,00	30,00
Cabernet Sauvignon, Hatzimichalis **100% Cabernet Sauvignon**	6,90	13,80	27,60
Fleva, Domaine Skouras **100% Syrah**	12,50	25,00	50,00

Blancs

	12 cl	XXL	50 cl
Cuvée Prestige, Domaine Skouras **30% Moschofilero, 70% Roditis**	5,50	11,00	22,00
Chardonnay, Hatzimichalis **100% Chardonnay**	6,65	13,30	26,60
Atlantis, Domaine Argyros **90% Assyrtiko, 5% Athiri, 5% Aidani**	8,80	17,65	35,30

Bulles

	12 cl	XXL	50 cl
Champagne maison	14,00	28,00	56,00
Kir Royal **Pêche, framboise, cassis ou violette**	15,00	30,00	-

Blancs de Grèce

ORIGINES & CÉPAGES — PRIX EN EUROS

Cuvée Prestige — **33,00**
Domaine Skouras · Nemea, Péloponnèse | 70% Roditis, 30% Moschofilero
Fleurs de citronnier, jasmin, menthe et avocat. Une bouche fraîche, à la finale nette et longue.

Moschofilero — **38,50**
Domaine Skouras · Nemea, Péloponnèse | 100% Moschofilero
Fleurs blanches, chèvrefeuille et agrumes. Élégant, équilibré et long en bouche.

Assyrtiko — **42,00**
Domaine Hatzimichalis · Vallée d'Atalanti, Grèce centrale | 100% Assyrtiko
Citron, agrumes et fleurs blanches, belle acidité et touche saline. Six mois sur lies fines en cuve.

Mantinia — **42,00**
Domaine Tselepos · Arcadie, Péloponnèse | 100% Moschofilero
Frais, vif et floral : citron, agrumes, rose et touche de loukoum. Vinifié en cuve inox.

Malagouzia — **45,00**
Alpha · Florina, Macédoine | 100% Malagouzia
Rose, melon et litchi. Une bouche ronde et généreuse, équilibrée, avec un soupçon de romarin.

Chardonnay — **40,00**
Domaine Hatzimichalis · Vallée d'Atalanti, Grèce centrale | 100% Chardonnay
Agrumes, fruits jaunes et notes tropicales. Rafraîchissant et élégant, à la longue finale fruitée.

Idaia White — **49,00**
Domaine Idaia · Héraklion, Crète | 85% Vilana, 15% Assyrtiko
Agrumes et fruits à chair blanche, nuances florales et minérales. Équilibré, frais et désaltérant.

Blanc de Gris — **52,00**
Domaine Tselepos · Arcadie, Péloponnèse | 100% Mavrofilero
Fleurs blanches, agrumes et fleur d'oranger. Corps et fraîcheur ; inox, amphores et foudres, puis lies fines.

Atlantis — **52,00**
Domaine Argyros · Santorin, Cyclades | 90% Assyrtiko, 5% Athiri, 5% Aidani
Puissance, fraîcheur et fruit, sur des notes d'agrumes. Les faibles rendements apportent corps et structure.

Assyrtiko Agia Kiriaki — **60,00**
Alpha Estate · Amyndeon, Macédoine | 100% Assyrtiko
Agrumes, fleurs et fruits blancs à noyau. Une bouche crémeuse et vive, à la finale longue et persistante.

Viognier Cuvée Larsinos — **59,00**
Domaine Skouras · Corinthe, Péloponnèse | 100% Viognier
Abricot, mangue, orange, noisette et pain cuit. Notes de vanille et de coco, finale longue et dense.

Sauvignon — **65,00**
Domaine Alpha · Florina, Macédoine | 100% Sauvignon Blanc
Groseille, passion, melon, litchi et chèvrefeuille. Texture ronde, fraîcheur de citron vert et belle longueur.

Dum Vinnum Sperum — **75,00**
Domaine Skouras · Nemea, Péloponnèse | 100% Chardonnay
Citron vert, ananas, fleur d'oranger, beurre et amande. Dix mois en chêne neuf, puis deux ans en bouteille.

Assyrtiko Estate — **85,00**
Domaine Argyros · Santorin, Cyclades | 100% Assyrtiko
Agrumes, citronnelle et fruits à noyau. Une acidité naturelle marquée, beaucoup d'élégance et de finesse.

Rouges de Grèce

ORIGINES & CÉPAGES — PRIX EN EUROS

Polyphème — **33,00**
Domaine Skouras · Nemea, Péloponnèse | 100% Agiorgitiko
Fruits rouges, vanille et chocolat. Une robe cerise et une bouche fidèle aux arômes du nez.

Cabernet Sauvignon — **41,50**
Domaine Hatzimichalis · Atalanti, Grèce centrale | 100% Cabernet Sauvignon
Cassis, prune, épices et tabac frais. Douze mois en fût de chêne ; puissance, complexité et élégance.

Domaine Papaioannou BIO — **45,00**
Nemea, Péloponnèse · Rouge frais | 100% Agiorgitiko
Fruits rouges concentrés, vanille et caramel. Une bouche équilibrée, soutenue par une belle structure.

Idaia Gi — **45,00**
Domaine Idaia · Héraklion, Crète | 60% Kotsifali, 40% Mandilaria
Vanille, prune, café et chocolat. Une robe profonde et une belle longueur fruitée.

Deux Collinnes — **50,00**
Domaine Tselepos · Arcadie, Péloponnèse | 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Kolliniatiko
Fruits rouges mûrs et vanille. Dix mois en chêne français ; bouche ronde, structurée et persistante.

« M » Barrique — **53,00**
Béotie, Grèce centrale | 50% Mouhtaro, 50% Merlot
Griotte, fruits rouges, vanille, cacao et épices douces. Douze mois en chêne ; tanins ronds et belle fraîcheur.

Driopi Reserve — **65,00**
Nemea, Péloponnèse | 100% Agiorgitiko
Fruits rouges, eucalyptus et herbes aromatiques. Douze mois en chêne français ; ample, velouté et soyeux.

Eclipse BIO — **70,00**
Gentilinni · Céphalonie, Îles Ioniennes | 100% Mavrodaphne
Fruits rouges, épices, menthe sauvage et liqueur. Douze mois en chêne français, puis douze mois en bouteille.

Fleva — **75,00**
Domaine Skouras · Péloponnèse | 100% Syrah
Mûre, cerise noire et prune, poivre, réglisse, épices, truffe et tabac. Riche, vif et complexe, aux tanins mûrs.

Xinomavro Réserve Vieilles Vignes — **72,00**
Domaine Alpha · Amyndeon, Macédoine | 100% Xinomavro
Tomate séchée, fruits noirs fumés et réglisse. Corsé, fruité et herbacé, aux tanins souples et veloutés.

Megas Eonos — **75,00**
Domaine Skouras · Nemea, Péloponnèse | 80% Agiorgitiko, 20% Cabernet Sauvignon
Cerise, framboise, mûre, épices, tabac et cuir. Puissant et soyeux, à la longue finale de poivre et de girofle.

Avlotopi — **75,00**
Domaine Tselepos · Nemea, Péloponnèse | 100% Cabernet Sauvignon
Fruits rouges, vanille, café, épices et pain grillé. Quinze mois en chêne neuf ; puissant et finement structuré.

Mavro — **80,00**
Domaine Pateromichelakis · Chania, Crète | 100% Mavrotragano
Fruits rouges, vanille, café, épices et pain grillé. Quinze mois en chêne neuf ; une palette riche et puissante.

La Tour Melas — **235,00**
Lamia, Grèce centrale | 60% Cabernet Franc, 40% Merlot
Cassis, réglisse, sauge, thym et chocolat noir. Fruit dense, tanins souples et fraîcheur ; finale de graphite et tabac.