

CARTE DES VINS

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

VIN AU VERRE

LES BULLES

Cava, Penedes, Mistinguett	6.50
Crémant brut, Château Langlois, Loire	8.25

LES BLANCS

Viognier, L'Ostal Cazes, Minervois	6.25
Sauvignon Blanc, Son Excellence, Sud-Ouest	4.75
Chardonnay, Terre Noble, Pays D'Oc	5.50
Sauvignon, Chardonnay, Abadal, Pla de Bages	6.50
Chardonnay, Bourgogne Tradition, Bourgogne	8.00

LES ROSES

Aragones, Touriga Nacional, Terra D'Alter, Alentejo	4.75
Syrah, Grenache, Domaine L'Ostal Cazes, Minervois	6.50

LES ROUGES

Tempranillo, Ramon Bilbao, Rioja Crianza	8.00
Pinot noir, Maison Barboulot, Languedoc	5.75
Carignan, Réunis Cébazan Rare Vineyards, IGP Pays d'Hérault	4.75
Syrah, Grenache, Carignan, L'Ostal Cazes 'Estibals', Minervois	7.50
Monastrell, De Moya, Valencia	6.50

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

LES BULLES

SPANJE

Cava, Penedes, Mistinguett
S.A. *Xarello, Macabeo, Parellada* 37.50

FRANKRIJK

LOIRE

Crémant brut, Loire, Langlois Château
S.A. *Chenin Blanc, Cabernet franc, Chardonnay* 47.50

CHAMPAGNE

Laurent Perrier "La Cuvee" Brut
S.A. *Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier* 75.00

Ayala Cuvee Perle d'Ayala
2006 *Chardonnay, Pinot noir* 116.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

LES BLANCS

FRANKRIJK

BOURGOGNE

CHABLIS

Chablis Premier Cru "Beuroy", William Fèvre
2019 *Chardonnay*

65.00

Chablis Grand Cru "Bougros", Willam Fèvre
2019 *Chardonnay*

85.00

CÔTES DE BEAUNE

"Bourgogne Blanc" A.C.", Domaine Gerard Thomas
2017 *Chardonnay*

52.50

"Bourgogne Blanc A.C.", Lucien Le Moine
2018 *Chardonnay*

72.50

"Monthelie Blanc", Domaine Douhairet
2017 *Chardonnay*

55.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

CÔTES DE BEAUNE

“Saint Romain”, Domaine Alain Grass

2017 *Chardonnay*

65.00

“Pernand Vergelesses”, Domaine Rollin

2018 *Chardonnay*

62.50

“Pernand Vergelesses”, Pierre Yves Collin

2018 *Chardonnay*

75.00

Meursault 1e Cru “Les Charmes”, Buisson Batteault

2018 *Chardonnay*

90.00

Chassagne Montrachet 1e Cru “Abbaye de Morgeot”

Domaine de Berthelemot

2018 *Chardonnay*

85.00

Puligny Montrachet 1e Cru “La Garenne”

Domaine Montille

2018 *Chardonnay*

115.00

CÔTES DE CHALONAISE

“Rully 1er Cru”, Domaine Jacqueson

2017 *Chardonnay*

60.00

CÔTES DE MÂCONNAIS

Domaine deux Roches “Bourgogne Tradition”

2019 *Chardonnay*

44.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

LOIRE

Sancerre, Chateau de Fontaine - Audon

2018 *Sauvignon Blanc*

42.50

Saumur Blanc Vieilles Vignes, Chateau Langlois

2017 *Chenin Blanc*

45.00

ALSACE

Valentin Zusslin

2018 *Pinot Blanc*

38.50

Domaine Gustave Lorentz

2018 *Pinot Gris*

37.50

RHÔNE

Viognier "Les Vignes D'Côté", Domaine Yves Cuilleron

2019 *Viognier*

47.50

St. Joseph Blanc, Domaine Yves Cuilleron

2018 *Rousanne / Marsanne*

55.00

"Inopia" Blanc, Rotem & Mounir Saouma

2018 *Grenache Blanc, Bourbalenc, Marsanne en Rousanne*

57.50

"Condrieu" La Petite Côte, Domaine Yves Cuilleron

2018 *Viognier*

80.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

LE SUD

Son Excellence

2018 *Sauvignon blanc*

26.50

LANGUEDOC

Terra Noble

2018 *Chardonnay*

30.00

L'Ostal Cazes

2018 *Viognier*

34.00

BORDEAUX

Chateau Guiraud Blanc, Bordeaux

2019 *Sauvignon, Semillion*

45.00

Chateau La Garde Blanc, A.C. Pessac - Leognan

2019 *Sauvignon, Semillion*

59.50

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

DUISSLAND

MOSEL

Riesling Trocken "Haus Klosterberg", Weingut Markus Molitor
2017 Riesling 36.50

Riesling Spätlese "Urziger Wurzgarten", Weingut Markus Molitor
2016 Riesling 60.00

OOSTENRIJK

KAMPTAL

Weingut Neumeister
2019 Welschriesling 35.00

Grüner Veltliner, Weingut Steininger
2018 Grüner veltliner 36.00

Grüner Veltliner "Ried Kittsmannsberg", Weingut Steininger
2017 Grüner veltliner 57.50

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

ITALIË

TOSCANE

Società Agricola Terenzi Vermentino di Maremma Albino
2018 *Vermentino* 37.50

Vistamare Ca'Marcanda Gaja
2018 *Vermentino, Viognier en Fiano* 89.00

UMBRIË

Cervaro della Sala, Antinori
2016 *Chardonnay, Grechetto* 95.00

MARKEN

Vignamato Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
2018 *Verdicchio* 37.50

FRIULI – VENEZIA GIULIA

Pinot Grigio "Farina", Delle Venezie
2020 *Pinot Grigio* 30.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

SPANJE

RUEDA

Ermita Veracruz Vinas Jovenes

2019 *Verdejo*

27.50

PLA DE BAGES

Abadal Blanc

2019 *Sauvignon, Picapoll, Macabeo, Chardonnay*

35.00

RUEDA

Ossian , Viñas Viejas de Segovia

2018 *Verdejo*

72.50

RIAS BAIXAS

Albamar "Pai", Edicion Especial Albariño

2019 *Albariño*

49.50

LES ROSÉS

FRANKRIJK / LANGUEDOC

Domaine L'Ostal Cazes, Minervois

2018 *Syrah, Grenache*

35.00

Domaine Guillaume & V. Philip "MIP"

2018 *Syrah, Grenache, Cinsault*

37.50

PORTUGAL / ALENTEJO

Terra D'Alter

2018 *Aragones, Touriga Nacional*

27.50

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

LES ROUGES

FRANKRIJK

BOURGOGNE

Pinot noir, Domaine Louis Jadot

2016 *Pinot noir*

45.00

Bourgogne Rouge A.C. , Lucien Le Moine

2016 *Pinot noir*

72.50

Givry 1^{er} cru, Domaine Joblot

2017 *Pinot noir*

59.50

Gevrey Chambertin, Domaine Marchand - Grilloot

2016 *Pinot Noir*

89.00

Pommard 1^{er} Cru "La Charnière", Lucien Le Moine

2013 *Pinot Noir*

117.50

Volnay 1^{er} Cru "Clos de Chênes" Lucien Le Moine

2017 *Pinot Noir*

125.00

BEAUJOLAIS

Fleurie, Domaine Marrans

2018 *Gamay*

45.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

RHÔNE

Côtes du Rhône Vilages , Domaine Florane Visan 2018 <i>Grenache, Syrah</i>	37.50
Chateauneuf-du-Pape , Clos de l'Ortoire 2015 <i>Grenache, Syrah, Mourvedre</i>	68.50
Hermitage Rouge, Domaine Belle 2015 <i>Syrah</i>	107.50

LANGUEDOC

Réunis Cébazan Rare Vineyards, IGP Pays d'Hérault 2018 <i>Carignan</i>	26.50
Maison Barboulot Pinot Noir 2018 <i>Pinot noir</i>	32.00
Domaine L'Ostal Cazes 'Estibals', Minervois 2016 <i>Syrah, Grenache, Carignan</i>	39.50

BORDEAUX

Tour de Mirambeau 2016 <i>Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon</i>	37.50
Château Belgrave Haut Medoc Grand Cru Classe 2015 <i>Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	80.00
Château Carignan 2016 <i>Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot</i>	45.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

DUITSLAND

MOSEL

Pinot noir, Weingut Markus Molitor
2015 *Pinot noir*

41.00

SPANJE

RIOJA

Club Privado
2018 *Tempranillo*

37.50

Ramon Bilbao, Crianza
2018 *Tempranillo*

41.00

VALENCIA

Gloria, De Moya
2018 *Monastrell*

35.00

RIBERA DEL DUERO

Aalto
2018 *Tempranillo*

82.50

CASTILLO Y LEON

Mauro
2016 *Tempranillo & Syrah*

75.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

ITALIË

TOSCANE

Societa agricola Terenzi Morellino di Scansano 2018 <i>Morellino di Scansano</i>	36.50
Chianti Classico Riserva, Tenuta di Arceno 2017 <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	49.50
Promis, Angelo Gaja 2017 <i>Merlot, Syrah, Sangiovese</i>	75.00
Brunello di Montalcino , Angelo Gaja 2016 <i>Sangiovese</i>	89.00

VENETO

Valpolicella Ripasso , Tenuta Sant'Antonio 2017 <i>Corvina, Rondinella, Croatina</i>	41.00
Amarone classico della Valpolicella , Farina 2016 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta</i>	65.00
Amarone classico della Valpolicella , Tenuta Sant'Antonio 2015 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	72.50

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

PIEMONTE

Barbera d'Alba Peiragal Marchesi di Barolo

2017 *Barbera*

49.50

Sito Moresco , Angelo Gaja

2016 *Nebbiolo, Barbera, Merlot, Cabernet sauvignon*

85.00

Barolo Riserva Della Casa

2012 *Nebbiolo*

75.00

ZUID - AFRIKA

STELLENBOSCH

Simonsig Pinotage

2016 *Pinotage*

37.50

ARGENTINIË

MENDOZA

Salentijn Primus Pinot noir

2015 *Pinot noir*

64.00

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

DESSERT

PORTUGAL

Taylor's 10 Years, Douro <i>Touriga nacional, Touriga francesa, Tinto roriz</i>	8.50
Taylor's 20 Years, Douro <i>Touriga nacional, Touriga francesa, Tinto roriz</i>	14.50
Graham's 30 Years Old Tawny <i>Touriga Francesca, Touriga Nacional, Tinta Barocca</i>	18.50

FRANKRIJK

Cellier de la Donna Rivesaltes Ambré Hors d'Age Rivesaltes <i>S.A. Grenache blanc, Grenache gris</i>	6.00
Muscat de Frontignan Prestige Languedoc <i>2017 Muscat a petit grains</i>	6.00
Chateau Violet Sauternes <i>2010 Semillion, Sauvignon blanc</i>	8.75
Langlois-Château Côteaux du Layon Loire <i>2015 Chenin Blanc</i>	6.50

SPANJE

Casa de la Ermita Vino dulce Jumilla <i>2017 Monastrell</i>	6.50
Valdespino Moscatel Promesa <i>S.A. Moscatell</i>	8.50

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT