

# CARTE DES VINS

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

Laurent Perrier "Cuvée Rosé" Brut  
S.A. *Pinot Noir* 95.00

Ruinart "Blanc de Blancs"  
S.A. *Chardonnay* 97.50

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  
2018 *Chardonnay* 65.00

Chablis Grand Cru "Bougros", Willam Fèvre  
2019 *Chardonnay* 85.00

#### CÔTES DE BEAUNE

"Bourgogne Blanc" A.C.", Domaine Gerard Thomas  
2018 *Chardonnay* 52.50

Bourgogne Blanc A.C. ", Domaine Montille  
2018 *Chardonnay* 55.00

Bourgogne Aligoté "Les Plumes", Domaine Rougeot  
2019 *Aligoté* 47.50

"Bourgogne Blanc A.C. ", Lucien Le Moine  
2018 *Chardonnay* 72.50

"Monthelie Blanc", Domaine Douhairet  
2017 *Chardonnay* 55.00

"Saint Romain", Domaine Alain Grass  
2017 *Chardonnay* 65.00

BAR · RESTAURANT

**THYM**

BY PARKZICHT

## CÔTES DE BEAUNE

“Pernand Vergelesses”, Domaine Rollin  
2018 Chardonnay 62.50

Meursault “Clos du Murger”, Domaine Albert Grivault  
2018 Chardonnay 89.00

Meursault “Saint Christophe”, Domaine Montille  
2018 Chardonnay 95.00

Meursault 1e Cru “Les Charmes”, Buisson Batteault  
2018 Chardonnay 90.00

Saint Aubin “Les Pucelles”, Domaine Lamy - Pillot  
2019 Chardonnay 74.00

Chassagne Montrachet, Domaine Montille  
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, Domaine Montille  
2018 Chardonnay 59.50

## CÔTES DE MÂCONNAIS

Domaine deux Roches “Bourgogne Tradition”  
2019 Chardonnay 44.00

BAR · RESTAURANT

**THYM**

BY PARKZICHT

## LOIRE

Sancerre, Chateau de Fontaine - Audon

2019 *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

2020 *Pinot Gris*

37.50

## RHÔNE

Côtes du Rhône Villages "A fleur du pampre Blanc"

2020 *Marsanne, Roussane, Viognier, Bourbalenc*

34.50

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

2019 *Viognier*

42.50

St. Joseph Blanc, Domaine Yves Cuilleron

2018 *Rousanne / Marsanne*

55.00

"Inopia" Blanc, Rotem & Mounir Saouma

2018 *Grenache Blanc, Bourbalenc, Marsanne en Rousanne*

52.50

"Condrieu" La Petite Côte, Domaine Yves Cuilleron

2018 *Viognier*

67.50

BAR · RESTAURANT

**THYM**

BY PARKZICHT

## LE SUD

Son Excellence

2020 *Sauvignon blanc*

26.50

## LANGUEDOC

Terra Noble

2018 *Chardonnay*

30.00

L'Ostal Cazes

2020 *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

## DUITSLAND

### MOSEL

Riesling Trocken "Haus Klosterberg", Weingut Markus Molitor  
*2018 Riesling* 36.50

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

## OOSTENRIJK

### KAMPTAL

Grüner Veltliner, Weingut Steininger  
*2020 Grüner veltliner* 36.00

Grüner Veltliner "Ried Kittsmannsberg", Weingut Steininger  
*2019 Grüner veltliner* 57.50

Riesling Federspiel, Weingut Knoll  
*2019 Riesling* 47.50

BAR · RESTAURANT

**THYM**

BY PARKZICHT

## ITALIË

### TOSCANE

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

Vistamare Ca'Marcanda Gaja  
2019 *Vermentino, Viognier en Fiano* 75.00

### UMBRIË

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

### MARKEN

Vignamato Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico  
2019 *Verdicchio* 37.50

### FRIULI – VENEZIA GIULIA

Pinot Grigio “Farina”, Delle Venezie  
2020 *Pinot Grigio* 30.00

### PIËMONTE

Rossj Bass, A. Gaja  
2018 *Chardonnay / Sauvignon Blanc* 89.00

BAR · RESTAURANT

**THYM**

BY PARKZICHT



## SPANJE

### RUEDA

Ermita Veracruz Vinas Jovenes

2020 *Verdejo*

27.50

Shaya

2019 *Verdejo*

32.50

Ossian , Viñas Viejas de Segovia

2018 *Verdejo*

72.50

### PLA DE BAGES

Abadal Blanc

2019 *Sauvignon, Picapoll, Macabeo, Chardonnay*

35.00

### 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"

2020 *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

Bourgogne Pinot Noir "Eclat de Calcaire", Pierre Girardin  
2018 *Pinot noir* 50.00

Bourgogne "Les Vaux", Domaine Rougeot  
2018 *Pinot noir* 55.00

Bourgogne Rouge A.C. , Lucien Le Moine  
2016 *Pinot noir* 72.50

Gevrey Chambertin, Domaine Marchand - Grillot  
2016 *Pinot Noir* 89.00

Pommard 1° Cru "La Charnière", Lucien Le Moine  
2013 *Pinot Noir* 117.50

Volnay 1° Cru "Clos de Chênes" Lucien Le Moine  
2017 *Pinot Noir* 125.00

#### BEAUJOLAIS

Fleurie, Domaine Marrans  
2018 *Gamay* 45.00

Julienas, David Beaupere  
2017 *Gamay* 49.50

BAR · RESTAURANT

**THYM**

BY PARKZICHT

## RHÔNE

Côtes du Rhône Vilages , Domaine Florane Visan 2018 <i>Grenache, Syrah</i>	37.50
Inopia Rouge, Rotem & Mounir Saouma 2017 <i>Grenache, Syrah, Cinsault, Counoise</i>	49.50
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 2018 <i>Syrah, Grenache, Carignan</i>	39.50

## BORDEAUX

Château Belgrave Haut Medoc Grand Cru Classe 2015 <i>Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	80.00
Château Carignan 2017 <i>Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot</i>	45.00

BAR · RESTAURANT

**THYM**

BY PARKZICHT

## DUITSLAND

### MOSEL

Pinot noir, Weingut Markus Molitor  
2017 *Pinot noir*

41.00

## SPANJE

### RIOJA

Ramon Bilbao, Crianza  
2018 *Tempranillo*

41.00

### VALENCIA

Gloria, De Moya  
2018 *Monastrell*

35.00

### RIBERA DEL DUERO

Aalto  
2017 *Tempranillo*

82.50

### CASTILLO Y LEON

Mauro  
2015 *Tempranillo & Syrah*

75.00

### CAMPO DE BORJA

Alto Moncayo Veraton  
2017 *Garmacha Tinta*

65.00

BAR · RESTAURANT

**THYM**

BY PARKZICHT

## ITALIË

### TOSCANE

Societa agricola Terenzi Morellino di Scansano 2018 <i>Morellino di Scansano</i>	36.50
Pepita IGT, Claudia Ferrero 2016 <i>Cabernet Sauvignon, Montepulcano, Alicante, Merlot</i>	39.50
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 2018 <i>Corvina, Rondinella, Croatia</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

### PIEMONTE

Barbera d'Alba Peiragal Marchesi di Barolo 2018 <i>Barbera</i>	49.50
Sito Moresco , Angelo Gaja 2016 <i>Nebbiolo, Barbera, Merlot, Cabernet sauvignon</i>	85.00
Barolo Riserva Della Casa 2012 <i>Nebbiolo</i>	75.00

BAR · RESTAURANT

**THYM**

BY PARKZICHT

## DESSERT

### PORTUGAL

Graham's "The Tawny" <i>Touriga nacional, Touriga francesa, Tinto roriz</i>	8.50
Graham's 20 Years Old Tawny <i>Touriga Francesca, Touriga Nacional, Tinta Barocca</i>	18.50
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