


Les Vins Rosés (75cl)

AOP Luberon

Famille Perrin «Eléphant Rose», 2018 29€
Grenache, Cinsault, Syrah. Frais, Fruité et gourmand

Domaine de Marie « Marie », 2017 31€
Grenache, Cinsault. Fruits rouges et blancs, notes de bonbons et de fleurs

Château La Verrerie, 2018 33€
Grenache, Cinsault. Pêche de vigne et notes florales

Château La Canorgue, 2017  27€ (50cl) 34€
Syrah, Grenache, Mourvèdre. Framboise, groseille, fraise

AOP Cassis

Domaine du Bagnol, 2018  27€ (50cl) 34€
Grenache, Mourvèdre, Cinsault. Parfum de fraise de bois, violette et lilas

AOP Bandol

Domaine Dupuy De Lôme, 2018 27€ (50cl) 37€
Mourvèdre, Grenache, Cinsault. Fruits à chair blanche, pamplemousse, citron

Château de Pibarnon, 2016 57€
Mourvèdre, Cinsault. Noté de réglisse. Bouche amplifiée par l'agrumes

AOC / AOP Côtes de Provence

Château Miraval, 2018 38€
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle. Fruité, Cerise et fraises des bois

Les Terrasses de la Courtade, Porquerolles, 2018  36€
Mourvèdre, Grenache. Fruits d'été gorgés de soleil

Château Galoupet « Cru Classé » 2018 39€
Cinsault, Tibouren, Syrah, Rolle, Mourvèdre, Grenache
Nez fruité et fleuri. Bouche fruits rouges, framboise et groseille.

Celui qui sait déguster
ne boit plus jamais de
vin, mais il goûte ses
suaves secrets.

Salvator Dali

Les Vins *au Verre* (14cl)




Vin Doux Blanc

Domaine de Durban, AOP Beaumes de Venise, 2016 9 €





Vin Doux Rouge

Domaine de Beurenard, AOP Rasteau, 2014 9 €



Vin Blanc

Les Terrasses de la Courtade, AOP Porquerolles, 2018  9 €
 Domaine du Grand Jacquet, AOP Ventoux, 2018  8 €
 Domaine de Marie, AOP Luberon, 2018 8 €
 Domaine Habrard, AOP Crozes-Hermitage, 2017  10 €
 Domaine des Croix Perrières, AOP Bourgogne, 2016 10 €

Rouge

Les Terrasses de la Courtade, AOP Porquerolles, 2018  9 €
 Domaine de Marie, AOP Luberon, 2018 8 €
 Domaine du Grand Jacquet, AOP Ventoux, 2017  8 €
 Château Dalmeran, AOP Baux de Provence, 2011  9 €
 Domaine Habrard, AOP Crozes-Hermitage, 2017  10 €
 Domaine des Croix Perrières, AOP Bourgogne, 2015 10 €

Rosé

Les Terrasses de la Courtade, AOP Porquerolles, 2018  9 €
 Domaine de Marie - « Marie », AOC Luberon, 2018 8 €
 Château La Canorgue, AOP Luberon, 2017  9 €
 Domaine Dupuy De Lôme AOP Bandol 9 €
 Château Galoupet Cru Classé, AOP Côtes de Provence 10 €

Champagnes (14cl)

Coupe Louis Déhu Blanc de Blancs 11 €
 Coupe de Taittinger Brut 12 €
 Rosé 14 €

Les Vins *Blancs* (75cl)

AOP Bourgogne

Domaine Louis Jadot «Couvent des Jacobins», 2016 41€
 100% Chardonnay. Fleurs blanches

Domaine des Croix Perrières, 2016 47€
 Chardonnay. Fleurs, fruits confits.

AOP Chablis

Domaine Joseph Drouhin Vaudon, 2017 54€
 Chardonnay. Sec, notes d'agrumes et fleur, vif et minéral

AOC Pouilly Fumé

De Ladoucette, 2017 31€ (37,5cl) 51€
 100% Sauvignon. Attaque franche, Bouche ronde

AOC Sancerre

Domaine Vacheron, 2018  57€
 Sauvignon. Fleurs blanches, agrumes. Bouche élégante et longue, frais et minéral

AOP Vouvray

Domaine Breton « Pierres Rousses », 2017 44€
 Chenin. Fruité, ample, minéral et frais

AOP Sauternes

Carmes de Rieussec, 2015 54€
 Sémillon, Sauvignon et Muscadelle. Gourmand, très fruité, agrumes, fruits confits

Les Vins Blancs (75cl)

AOC Condrieu

Domaine Louis Chèze « Pagus Luminis », 2017 97€
Viognier. Crème de poire, figue et anis

AOC Pouilly Fuissé

Domaine de Pouilly, « Cuvée Prestige », 2017 59€
Chardonnay. Robe dorée. Nez, boisé et fruits frais. Rond et généreux en bouche

AOP Macon Azé

Domaine de la Garenne, 2016 39€
100% Chardonnay. Aromes citron vert, fleurs blanches

AOP Mercurey

Château de Chamirey, 2016 58€
Chardonnay. Belle acidité, herbe séchée

AOP Santenay

Domaine Prieur- Brunet, 2016 76€
Chardonnay. Vin riche à finale minérale

AOP Chassagne-Montrachet

Domaine Blain-Gagnard, 2015 116€
Chardonnay. Notes cerises fraîches et chêne grillé, tanins fermes

AOP Puligny-Montrachet

Domaine Blain-Gagnard, 2015 123€
Chardonnay. Belle ampleur beurrée, fruits jaunes et floral

Les Champagnes (75cl)



Louis Déhu

Domaine familiale, à Venteuil

Blanc de Blancs 55€



Taittinger

Famille Taittinger depuis 1932 ayant racheté la Maison Forest Fourneaux, l'une des plus anciennes maison de Champagne (créée en 1734), à Reims

Cuvée Prestige Brut 39€ (37,5cl) 78€

Cuvée Prestige Rosé 84€



Billecart Salmon

Maison indépendante depuis 7 générations, fondée en 1818, à Mareuil-sur-Aÿ

« Brut Réserve » 82€



Ruinart

Maison fondée en 1729, dont les crayères, lieu où sont entreposées les bouteilles, sont inscrites au Patrimoine mondial de l'UNESCO, à Reims

Brut 90€

Blanc de Blancs 120€

Les Vins Rouges (75cl)

AOP Ventoux

Famille Perrin «Fourmi Rouge», 2017 29€
Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan. Frais, gourmand et équilibré

Domaine du Grand Jacquet, 2017  27€ (50cl) 31€
Grenache, Syrah. Poivré, confit, cacaoté

AOP Luberon

Château La Canorgue, 2016  27€ (50 cl) 35€
Grenache, Syrah, Carignan. Fruits rouges, tannins veloutés, finale épicée et poivrée

Château La Verrerie, 2015  35€
Grenache, Syrah. Nez baies noires et note de zan, bouche ample et soyeuse

Domaine de Marie, 2018 31€
Grenache, Syrah. Notes de réglisse, fruits noirs et de torréfaction

AOP Alpilles

Domaine de Trévallon, 2009 156€
Syrah, Cabernet Sauvignon - Cassis, cerises et olive noire.

AOP Baux de Provence

Château Dalmeran «MMXI», 2011  35€
Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon. Fruits rouges, garrigue, tabac menthe

AOP Bandol

Domaine Dupuy de Lôme, 2015 44€
Grenache, Mourvèdre. Arômes épicés et fruités

Château de Pibarnon, 2014/2015 65€
Mourvèdre, Grenache. Tanins bien définis, fruits des bois, épices douces
Finale longue et élégante

AOP Cassis

Domaine du Bagnol, Cuvée Marquis du Fesques 2016 62€
Grenache, Mourvèdre. Fruits noirs et rouges, mure et groseille.

IGP Pont du Gard

Domaine Chabrier & Fils, 2018 26€
Carignan, Grenache, Syrah. Caramel, mure et vanille

AOC Languedoc

Domaine de L'Ostal « Grand Vin », 2015 54€
Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah. Cassis, mûres et réglisse

Les Vins Blancs (75cl)

IGP Coteaux du Pont du Gard

Domaine Chabrier & Fils, 2018 27€
Sauvignon, Muscat. Ananas, Fruits exotiques, notes citronnées

IGP Pont du Gard

Domaine Mourgues du Grès 'Terre d'Argence », 2017 39€
Viognier, Roussanne et Petit Manseng. Robe brillante, fruits à chair jaune


IGP Pays d'Oc

Domaine Grand-Chemin « Le Faillet », 2018 31€
Viognier. Pêche, abricot

AOP Vacqueyras

Clos de Caveau «Louis d'Or», 2018  39€
Grenache, Clairette. Très grande minéralité

IGP Pays des Bouches du Rhône

Villa Minna, 2015  59€
Roussanne, Marsanne, Vermentino. Fruité, beurré et frais

AOC Hermitage

Domaine Jaboulet « Chevalier de Sterimberg », 2014/2016 96€
Marsanne, Roussanne. Sur la fleur et les fruits jaunes

AOP Saint Joseph

Domaine Guy Farge « Vania », 2016 56€
Marsanne, Roussanne. Balsamique, épices, bouche ample

Domaine Pierre Blanche Xavier Mourier « Les 85 Rangs », 2017 54€
Marsanne, Roussanne. Acacia, miel et frais

AOC Crozes Hermitage


Domaine Laurent Habrard, 2017  49€
Marsanne, Roussanne. Agrumes, citron, Arômes briochées très gourmandes

Domaine Jaboulet Aîné « La Mule Blanche », 2016 59€
Marsanne, Roussanne. Fleurs blanche, aubépine et acacia

Les Vins Blancs (75cl)

AOP Ventoux

Domaine du Grand Jacquet, 2018  27€ (50cl) 31€
Grenache, Roussanne. Anisé, floral et grillé

Château Juvenal « Ribes du Vallat », 2017  31€
Clairette, Viognier. Notes de pêche de vigne, miel d'acacia, zeste d'agrumes

AOP Luberon

Domaine de Marie, 2018 31€
Grenache, Clairette, Roussanne, Vermentino. Fruits blancs, agrumes et fruits secs

Famille Perrin «Ours Blanc», 2018 28€
Grenache, Vermentino Roussanne. Frais, sec et souple

Château La Verrerie, 2018 34€
Roussanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc. Fruits frais et floral

Château La Canorgue, 2018  27€ (50cl) 34€
Roussanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc. Agrumes et fruits exotiques

AOP Alpilles

Domaine Hauvette « Dolia », 2015  71€
Marsanne, Roussanne, Clairette. Fruits jaunes, pêche, abricot, melon

AOP Châteauneuf-du-Pape

Clos du Mont-Olivet, 2017 68€
Bourboulenc dominant - Nez boisé, épicé. Bouche puissante, belle salinité

AOP Provence

Château du Galoupet « Cru Classé », 2016 44€
Rolle, Sémillon. Notes d'agrumes et aubépine

Les Terrasses de la Courtade, Porquerolles, 2018  42€
Rolle, Sémillon. Fruits exotiques, lime et fleurs blanches

AOP Cassis

Domaine du Bagnol, 2018  28€ (50cl) 37€
Marsanne. Senteurs de pamplemousse, de tilleul. Bouche aromatique et exotique


Domaine du Bagnol, Cuvée Marquis du Fesques 2017 62€
Marsanne, Clairette, ugni. Amande grillée et pain d'épices.

AOP Bandol

Château de Pibarnon, 2017 56€
Clairette, Bourboulenc. Tilleul, fenouil en nez, très nette fraîcheur, minéral

Les Vins Rouges (75cl)

AOP Vacqueyras

Clos de Caveau «Carmin brillant», 2014  43€
Grenache, Syrah. Cassis, épices douces, soyeux et élégant

AOP Gigondas

Château Redortier, 2014 46€
Grenache, Syrah. Fruits rouges et noirs

AOP Provence

Les Terrasses de la Courtade, Porquerolles, 2016  42€
Mourvèdre, Syrah. Structuré, fruits compotés, eucalyptus

Château du Galoupet « Cru Classé », 2014 43€
Rolle, Sémillon. Notes d'agrumes et aubépine

AOC Rasteau

Domaine de la Soumade, 2016 38€
Grenache, Syrah, Mourvèdre. Rond et gras, tannins fins, griotte, pruneau et figue


AOP Châteauneuf-du-Pape

Clos du Mont-Olivet, 2011 68€
Grenache, Mourvèdre, Syrah. Cuir, sous-bois, bouche charnue, tannins fondants

Clos du Mont-Olivet « cuvée du Papet », 2006 132€
Grenache, Mourvèdre, Syrah. Fruits noirs et épices

AOP Cairanne

Domaine Oratoire Saint Martin « Réserve des Seigneurs », 2015 42€
Grenache, Syrah, Mourvèdre. Fruits rouges, cuir, tabac, épicé, poivré

Domaine A. Berthet Rayne « Vieilles vignes », 2017  36€
Grenache, Syrah, Carignan. Cacao, Réglisse, Tonka

AOP Côtes du Rhône Villages

Clos du Mont-Olivet « Vieilles vignes », 2016 37€
Grenache, Syrah, Carignan. Gras et épices douces

Domaine Saint Laurent « La Tamardière », 2016 34€
Grenache, Syrah. Fruits rouges, épices

Les Vins Rouges (75cl)

IGP Pays des Bouches du Rhône

Villa Minna, 2013  59€
Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre. Garrigue, fruits rouges croquants

IGP Pays d'Oc

Domaine Grand-Chemin, « Le Bay », 2017 31€
Pinot noir. Robe pourpre. Fruité aux notes de cerises et cassis, finement boisé

AOP Saint-Joseph

Domaine Pierre Blanche Xavier Mourier « Les 85 Rangs », 2017 56€
100 % Syrah. Nez boisé, parfum de réglisse, de fruits rouges
Tannins souples et fins


AOP Hermitage

Domaine Jaboulet « La Petite Chapelle », 2012 105€
Syrah. Notes minérales, violette, fruits des bois

AOP Crozes-Hermitage

Domaine Laurent Habrard, 2017  47€
Syrah. Arômes de sous bois, Fruits rouges

Domaine Laurent Combier, Clos des grives, 2016 84€
Syrah. Bouche serrée, savoureuse et persistante

Domaine Yann Chave, 2017  54€
Marsanne, Roussanne. Fruits Noirs, Cassis, Mure, Réglisse

AOP Côte Rôtie

Domaine Louis Chèze « Bellissima », 2016 98€
100% Syrah. Fruits rouges et épices douces, finement boisé

AOP Moulin à Vent

Domaine de Pouilly, 2014 41€
Gamay. A la fois corsé et fin

Les Vins Rouges (75cl)

AOP Givry 1^{er} Cru

Domaine Parize « Champ Nalot », 2017 84€
Pinot Noir. Groseille, cassis et épices douces. Tanins fermes mais raffinés
Finale longue de fruits rouges

AOP Bourgogne

Domaine Des Croix Perrières, 2015 44€
100% Pinot noir. Fruits noirs

Domaine Louis Jadot «Couvent des Jacobins», 2015 43€
100% Pinot noir. Fruits rouges et épices

Domaine Devillard «Le Renard», 2017 37€
Gamay, Pinot noir. Fraise, cerise, cassis, myrtille

AOP Santenay - Maladière

Domaine Prieur Brunet, 1^{er} Cru, 2016 79€
Pinot noir. Arômes de roses, pivoine et petits fruits sauvages.

AOP Beaune

Domaine des Héritiers Louis Jadot « Clos des Ursules 1^{er} Cru », 2013 126€
Pinot noir. Minéral, Tanins craquants, notes de cerises et cassis

AOC Côtes de Nuit

Louis Jadot « Clos de Vougeot Grand Cru », 2012 206€
Pinot noir. Robe profonde et soutenue, exceptionnelle densité

AOP Nuits-Saint-Georges

Domaine Méo Camuzet « Aux Murgers », 2014 235€
100% Pinot noir - Fraicheur envoutante, bouche soyeuse, équilibré.

AOP Gevrey Chambertin

Claude Dugat « La Gibryotte », 2015 109€
100% Pinot noir. Fruits frais, groseille, pêche de vigne

AOP Bourgueil

Domaine Breton « Trinch », 2017  31€
100% Cabernet franc. Fruits noirs, fraîcheur et notes végétales

AOP Sainte Foy Bordeaux

Château Martet «Réserve de la Famille», 2013 98€
Merlot. Onctuosité sensuelle avec une grande souplesse