

# Les Vins Rosés (75cl)

## Vin De France « sans sulfites »

Domaine Grange et Louiset « Tonin », 2019  31€  
100% muscat. Fruits et arômes de cassis

## AOP Luberon

Domaine Ruffinatto « Les ménines », 2019  31€  
Grenache, Carignan, Syrah. Charnue et fruits confits

Domaine de Marie « Marie », 2019 31€  
Grenache, Cinsault. Fruits rouges et blancs, notes de bonbons et de fleurs

Château La Canorgue, 2018  27€ (50cl) 34€  
Syrah, Grenache, Mourvèdre. Framboise, groseille, fraise

## AOP Ventoux

Via Caritatis «vin des moines du Barroux», 2018 34€  
Grenache, Syrah. Agrumes et fruits blanc, notes florales.

Château Bacchus « B », 2018  34€  
Grenache, Syrah, Cinsault et Roussanne. Framboise, groseille, fraise

## AOP Cassis

Domaine du Bagnol, 2018  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

Les Terrasses de la Courtade, Porquerolles, 2019  36€  
Mourvèdre, Grenache. Fruits d'été gorgés de soleil

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




Salvador Dali

## Les Vins *H*au Verre (14cl)




### Vin Doux Blanc

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




### Vin Blanc

Domaine Jaboulet Ainé, Viognier, IGP Méditerranée, 2019 8 €  
Domaine Ruffinatto « Les ménines », AOP Luberon, 2019  8 €  
Château La Canorgue, AOP Luberon, 2019  9 €  
Domaine de Marie, AOP Luberon, 2019 8 €  
Domaine Laurent Habrard, AOP St Croze hermitage, 2017  10 €

### Rouge

Château de Bacchus « B », AOP Ventoux, 2018  8 €  
Domaine Ruffinatto « Les ménines », AOP Luberon, 2018  8 €  
Château La Canorgue, AOP Luberon, 2016/17  9 €  
Domaine de Marie, AOP Luberon, 2018 8 €  
Domaine Laurent Habrard, AOP St Croze hermitage, 2018 10 €

### Rosé

Domaine Ruffinatto « Les ménines », AOP Luberon, 2019  8 €  
Château La Canorgue, AOP Luberon, 2017  9 €  
Domaine de Marie, AOP Luberon, 2018 8 €  
Château de Bacchus « B », AOP Ventoux, 2018  8 €

### Champagnes (14cl)

Coupe Louis Déhu Blanc de Blancs 11 €  
Coupe de Taittinger Brut 14 €  
Rosé 17 €

## Les Vins *H*Blancs (75cl)

### AOP Bourgogne

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

### AOP Chablis

La Chablisienne « Les Vénérables », 2016 42€  
Chardonnay - Arômes floraux, mentholés, gourmand, frais. Finale saline

### AOC Pouilly Fumé

De Ladoucette, 2017 31€ (37,5cl) 52€  
100% Sauvignon. Attaque franche, Bouche ronde

### AOC Alsace

Domaine Trimbach « Riesling », 2018 42€  
Riesling. Sec, Droit et Bouquet Délicat

Domaine Trimbach « gewurztraminer », 2016 49€  
Gewurztraminer. Fruité et épicé

### 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  
Viognier. Crème de poire, figue et anis

97€

### AOC Pouilly Fuissé

Domaine De Pouilly « 1923 », 2017  
Chardonnay. Notes de champignon, beurre, vanille, pomme, poire

69€

### AOP Macon Azé

Domaine Jean Touzot « vieilles vignes », 2018  
100% Chardonnay. Aromes citron, vanille, agrumes

29€

### AOP Mercurey

Château de Chamirey, 2018  
Chardonnay. Belle acidité, herbe séchée

58€

### AOP Santenay

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

76€

### AOP Hautes Côtes de Beaune

Domaine Regnard Christian, 2015/2017  
Chardonnay. Pain grillé, Amande, Chevreuille et Agrumes

83€

### AOP Chassagne-Montrachet

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

116€

## Les Champagnes (75cl)



### Louis Déhu

Domaine familial, 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

78€

Cuvée Prestige Rosé

95€



### Ruinart

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

Blanc de Blancs

120€



### Billecart Salmon

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

« Brut Réserve »

76€

Prix nets en Euros – Service Compris

Les millésimes sont susceptibles de connaître des modifications en fonction des stocks  
Modes de paiement acceptés : visa, MasterCard, American express, chèques et espèces

Prix nets en Euros – Service Compris

Les millésimes sont susceptibles de connaître des modifications en fonction des stocks  
Modes de paiement acceptés : visa, MasterCard, American express, chèques et espèces


## Les Vins *HP* Rouges (75cl)

### Vin De France « sans sulfites »


Domaine Grange et Louiset « Marie Jeanne », 2017  31€  
Grenache, Syrah. Fruits rouges murs, griotte

### AOP Ventoux

Château de Bacchus « B », 2018  31€  
Grenache, Cinsault, carignan. Puissant, fruits rouges

Domaine du Grand Jacquet, 2017/2018  27€ (50cl) 31€  
Grenache, Syrah. Poivré, confit, cacaoté

Via Caritatis «vin des moines du Barroux», 2017 32€  
Grenache, Syrah. Notes de réglisse, caramel et pruneau

Château Juvenal « Ribes du Vallat », 2017  31€  
Grenache, Syrah. Notes de fruits des bois et d'épices

### AOP Luberon

Domaine Ruffinatto « Les ménines », 2018  31€  
Grenache, Syrah, mourvèdre. Fruits rouges, épices douces

Château La Canorgue, 2017  27€ (50cl) 35€  
Grenache, Syrah, Carignan. Fruits rouges, tannins veloutés, finale épicée et poivrée

Domaine de Marie, 2019 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 Bandol

Domaine Dupuy de Lôme, 2016 44€  
Grenache, Mourvèdre. Arômes épicés et fruités

Château de Pibarnon, 2016 65€  
Mourvèdre, Grenache. Fruits noirs et épices douces

### IGP Pays des Bouches du Rhône


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

## Les Vins *HP* Blancs (75cl)

### AOP Vacqueyras

Clos de Caveau «Louis d'Or», 2019  39€  
Grenache, Clairette. Très grande minéralité

### IGP Pays des Bouches du Rhône

Villa Minna, 2018  59€  
Roussanne, Marsanne, Vermentino. Fruité, beurré et frais

### AOP Saint Péray

Alain Voge «Harmonie », 2019 46€  
100%Marsanne. Arômes de Tilleul, pamplemousse et fumé

### AOC Hermitage

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

### AOP Saint Joseph


Domaine Monier Perréol « tradition », 2017 59€  
100% Marsanne. Frais, citron vert, amande, fleurs blanche et zest d'orange

### AOC Crozes Hermitage


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

## Les Vins Blancs (75cl)

### AOP Ventoux

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

### AOP Luberon

Domaine Ruffinatto « Les ménines », 2019  31€  
Clairette, Rolle, Roussanne. Floral et fruité

Château La Canorgue, 2019  27€ (50cl) 35€  
Marsanne, clairette, grenache, vermentino. Agrumes et fruits exotiques

Domaine de Marie, 2019 31€  
Grenache, Clairette, Roussanne, Vermentino. Fruits blancs, agrumes et fruits secs

### IGP Alpilles

Domaine de Hauvette « Jaspe », 2016 74€  
Roussanne, Clairette – Fraicheur, notes de pêche, goyave et pâte d'amande


### AOP Châteauneuf-du-Pape

Clos du Mont-Olivet, 2018 68€  
Bourboulenc dominant - Nez boisé, épicé. Bouche puissante, belle salinité

### AOP Bandol

Château de Pibarnon, 2017 56€  
Clairette, Bourboulenc. Floral et très nette fraîcheur, minéral

### AOP Cassis

Domaine du Bagnol, 2018/19  37€  
Marsanne, clairette. Notes salines, ananas et agrumes

### IGP Méditerranée

Via Caritas «vin des moines du Barroux» Chardonnay, 2019 33€  
100% Chardonnay. Notes de fruits jaunes et épices


Domaine Jaboulet Aîné « secret de famille », 2019 35€  
100% Viognier. Nez exotique, mangue, ananas et fraîcheur

### IGP Pont du Gard

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

## Les Vins Rouges (75cl)

### AOP Vacqueyras

Clos de Caveau «Carmin brillant», 2016  43€  
Grenache, Syrah. Cassis, épices douces, soyeux et élégant

### AOP Gigondas

Domaine la Bouissière, 2017 53€  
Grenache, Syrah. Juteux et frais.

### AOP Provence

Les Terrasses de la Courtade, Porquerolles, 2018  42€  
Mourvèdre, Syrah. Structuré, fruits compotés, eucalyptus

### AOC Rasteau

Domaine de la Soumade, 2017 38€  
Grenache, Syrah, Mourvèdre. Rond et gras, tannins fins, griotte, pruneau et figue

### AOP Châteauneuf-du-Pape

Clos du Mont-Olivet, 2012 68€  
Grenache, Mourvèdre, Syrah. Cuir, sous-bois, bouche charnue, tannins fondants

Clos du Mont-Olivet « cuvée du Papet », 2015 132€  
Grenache, Mourvèdre, Syrah. Fruits noirs et épices

### AOP Côtes du Rhône Villages

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

### AOP Morgon

Domaine Marcel Lapierre, 2018 46€  
100% Gamay. Parfum de cerise et notes florales

Prix nets en Euros – Service Compris

Les millésimes sont susceptibles de connaître des modifications en fonction des stocks  
Modes de paiement acceptés : visa, MasterCard, American express, chèques et espèces

Prix nets en Euros – Service Compris

Les millésimes sont susceptibles de connaître des modifications en fonction des stocks  
Modes de paiement acceptés : visa, MasterCard, American express, chèques et espèces

## Les Vins *PH* Rouges (75cl)

### AOP Palette

Château Simone, 2016  
Grenache, Mourvèdre, Cinsault. Charpenté, soyeux, salin et juteux.

65€

### AOP Cornas

Domaine Jaboulet Aîné « les grandes terrasses », 2014  
Syrah . Arômes mures, myrtilles, touche de fumée

56€

### AOP Hermitage

Domaine Jaboulet Aîné « la petite chapelle », 2014  
Syrah. Epices douces, pivoine et fruits très murs

98€

### AOP Crozes Hermitage

Domaine Laurent Habrard, 2018   
Syrah. Arômes de sous bois, Fruits rouges

47€

### AOP St Joseph

Domaine Monier Perréol "tradition", 2018   
Syrah . Parfum de fruits rouges, réglisse et cuir

47€

## Les Vins *PH* Rouges (75cl)

### AOP Mercurey

Château de Chamirey, 2017/2018  
Pinot noir. Fruit juteux et Floral

58€

### AOP Hautes Côtes de Beaune

Domaine Regnard Christian, 2016  
Pinot noir. Fruits Rouges, Violette et Réglisse

75€

### AOP Nuits St Georges

Domaine Des Perdrix « 1<sup>er</sup> Cru Aux Perdrix », 2016  
Pinot noir. Fruits des Bois, fraîcheur et note de fumée

223€

### AOP Clos Vougeot

Domaine Anne Gros « le grand maupertui », 2018  
Pinot noir. Cerises, prune, cassis, poivres et réglisses

372€

### AOP Gevrey Chambertin

Claude Dugat 1<sup>er</sup> Cru « La Gibryotte », 2017  
100% Pinot noir. Fruits frais, groseille, pêche de vigne

109€

### AOP Saint Julien

Château Beychevelle, 2015  
Merlot, Cabernet Sauvignon – Fruits Noirs et rouges

275€

Prix nets en Euros – Service Compris

Les millésimes sont susceptibles de connaître des modifications en fonction des stocks  
Modes de paiement acceptés : visa, MasterCard, American express, chèques et espèces

Prix nets en Euros – Service Compris

Les millésimes sont susceptibles de connaître des modifications en fonction des stocks  
Modes de paiement acceptés : visa, MasterCard, American express, chèques et espèces