


# 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

Famille Perrin « Eléphant Rose », 2020 28€  
Grenache, Cinsault, Syrah. Frais, Fruité et gourmand

Domaine de Marie « Marie », 2020 31€  
Grenache, Cinsault. Fruits rouges et blancs, notes de bonbons et de fleurs.

Château La Canorgue, 2019  27€ (50cl) 34€  
Syrah, Grenache, Mourvèdre. Framboise, groseille, fraise.

## AOC / AOP Côtes de Provence

Les Terrasses de la Courtade, Porquerolles, 2020  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.

Salvator Dali

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

### Vin Doux Blanc

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

### Vin Blanc

Famille Perrin « Ours Blanc », AOP Luberon, 2020 6 €  
 Chemin d'Après, AOP Languedoc, 2019 8 €  
 Domaine de Valdition, AOP Alpilles, 2020 8 €  
 Domaine Marsaleix, AOP Ventoux, 2020 9 €  
 La chablisienne « les Vénérables », AOP Chablis, 2018 10 €

### Rouge

Famille Perrin « Fourmi Rouge », AOP Ventoux, 2019 6 €  
 Domaine de Valdition, AOP Alpilles, 2019 8 €  
 Domaine de Marsaleix, AOP Ventoux, 2019 9 €  
 Chemin d'après « La Clape », AOP La Clape, 2019 8 €  
 Domaine de Marie, AOP Luberon, 2018 8 €  
 Domaine Alain Voge, AOP Cornas, 2019 17 €  
 Clos du Montolivet, AOP Chateauneuf du Pape, 2012 14 €  
 Château Pibarnon, AOP Bandol, 2017 13 €

### Rosé

Famille Perrin « Éléphant Rose », AOP Luberon, 2020 6 €  
 Domaine de Marie, AOP Luberon, 2020 8 €  
 Domaine Grange et Louiset, AOP Ventoux, sans sulfites 8 €

### Champagnes (14cl)

Coupe Louis Déhu Blanc de Blancs 12 €  
 Coupe de Taittinger Brut 14 €  
 Rosé 17 €  
 Coupe French Bloom « Sans Alcool » Blanc 12 €  
 Rosé 12 €

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

### AOP Beaune

Joseph Drouhin « Clos des Mouches » 1<sup>er</sup> Cru, 2018 242€  
 Chardonnay, Fleurs blanches, fruits a coque, truffes blanches et miel.

### AOP Chablis

La Chablisienne « Les Vénérables », 2018 45€  
 Chardonnay, Arômes floraux, mentholés, gourmand, frais. Finale saline.

### AOC Pouilly Fumé

De Ladoucette, 2018 60€  
 100% Sauvignon. Attaque franche, Bouche ronde.

### AOC Alsace

Domaine Trimbach « Riesling », 2018 45€  
 Riesling. Sec, Droit et Bouquet Délicat.

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

### AOP Sauternes

Carmes de Rieussec, 2015 56€  
 Sémillon, Sauvignon et Muscadelle. Gourmand, très fruité, agrumes, fruits confits.

## Les Vins Blancs (75cl)

### AOC Crozes Hermitage

Domaine Laurent Habrard, 2018  49€  
Marsanne, Roussanne. Agrumes, citron, Arômes briochés très gourmandes.

### AOC Condrieu

Domaine Louis Chèze « Pagus Luminis », 2018 97€  
Viognier. Crème de poire, figue et anis.

### AOC Pouilly Fuissé

Domaine Joseph Drouhin, 2020 62€  
Chardonnay. Aromes floraux et amandes.

### AOP Mercurey

Château de Chamirey, 2018 68€  
Chardonnay. Belle acidité, herbe séchée.

### AOP Hautes Côtes de Beaune

Domaine Regnard Christian, 2015 87€  
Chardonnay. Pain grillé, Amande, Chevreuille et Agrumes.

### AOP Puligny Montrachet

Domaine Joseph Drouhin, 2019 123€  
Chardonnay. Fleurs blanches et fruits blancs.

### AOP Meursault

Domaine Vaudoisey « Terres Blanches », 2018 93€  
Chardonnay. Gras, acidité et rond.

## Les Champagnes (75cl)



### Louis Déhu

Domaine familial, à Venteuil

Blanc de Blancs 60€



### Taittinger

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

Cuvée Prestige Brut 39€ (37,5cl) 78€

Cuvée Prestige Rosé 95€



### La Rogerie Famille Petit Boxler

Justine et François Petit Boxler imaginent le Domaine de la Rogerie en 2015 à Avize dans le cœur historique de la Côte des Blancs Grand Cru.

La Grande Vie 98€

Héroïne 114€



### 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€



### French Bloom « sans Alcool »

Rodolphe Frerejean Taittinger crée le premier vin pétillant biologique, fabriqué à partir de raisins bio et 100% naturel.

Le Blanc 58€

Le Rosé 58€

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 Rouges (75cl)


### Vin De France « sans sulfites »

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


### AOP Ventoux

Famille Perrin « Fourmi Rouge », 2020 28€  
Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan. Frais, gourmand et équilibré

Château Bacchus « B », 2019  34€  
Grenache, Syrah, Cinsault et Roussanne. Framboise, groseille, fraise.

Domaine Marsaleix, 2019  44€  
Syrah, grenache, carignan, fruits noir et finale sèche.

Via Caritatis « Vin des Moines du Barroux », 2016 32€  
Grenache, Syrah. Notes de réglisse, caramel et pruneau.

Château Juvenal « Ribes du Vallat », 2018  33€  
Grenache, Syrah. Notes de fruits des bois et d'épices.

### AOP Luberon

château de Mille « Célestine », 2019 42€  
Grenache, Syrah. Élégant, équilibré, fruits rouges et sous bois.

Château La Canorgue, 2018  27€ (50cl) 35€  
Grenache, Syrah, Carignan. Fruits rouges, tannins veloutés, finale épicée et poivrée.

Domaine de Marie, 2020 31€  
Grenache, Syrah. Notes de réglisse, fruits noirs et de torréfaction.

### AOP Alpilles

Domaine de Valdition, 2019  27€ (50cl) 31€  
Syrah, fruité, frais et tannique, groseilles et framboise.

Domaine de Trévallon, 2011 156€  
Syrah, Cabernet Sauvignon, Cassis, cerises et olive noire.

### AOP Châteauneuf-du-Pape


Clos du Mont-Olivet, 2012 68€  
Grenache dominant, Nez boisé, épicé. Bouche puissante, fruits rouge.

## Les Vins Blancs (75cl)

### IGP Méditerranée

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

### IGP Pays des Bouches du Rhône

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

### AOP Languedoc

Brice Miguel, Le Chemin d'Après, 2019 37€  
Roussanne, marsanne, grenache. Fleurs blanches et notes d'agrumes.

### AOP Corbières

Château La Bastide « Eidos », 2015 54€  
Roussanne, Bourboulenc. Fleurs blanches, pêche, poire et tilleul.

### AOP Saint Péray

Alain Vogé « Harmonie », 2019 56€  
100% Marsanne. Arômes de Tilleul, pamplemousse et fumé.

### AOP Palette


Château Simone, 2018 68€  
Clairette, grenache. Floral fruité et finement boisé.

### AOP Saint Joseph


Domaine Guy Farge « Granit », 2018 59€  
80% Marsanne. 20% Roussanne Frais, fleurie, épicées, abricot et amande sec.

## Les Vins Blancs (75cl)

### AOP Ventoux

Château Juvenal « Ribes du Vallat », 2020  31€  
Clairette, Viognier. Notes de pêche de vigne, miel d'acacia, zeste d'agrumes.

Domaine de Marsaleix, 2020  38€  
Clairette, roussanne, légèrement parfumé et notes floral.


Château Bacchus « Château », 2020  56€  
Clairette, Roussanne. Fleurs blanches.

### AOP Luberon

Famille Perrin « Ours Blanc », 2020 28€  
Grenache, Vermentino Roussanne. Frais, sec et souple

Château La Canorgue, 2020  27€ (50cl) 35€  
Marsanne, clairette, grenache, vermentino. Agrumes et fruits exotiques.

### IGP Alpilles

Domaine de Valdition, 2020  27€ (50cl) 31€  
Bourboulenc, chardonnay, grenache blanc, fruits frais et notes de pêche.

### AOP Provence

Les Terrasses de la Courtade, Porquerolles, 2020  42€  
Rolle, Sémillon. Fruits exotiques, lime et fleurs blanches.

### AOP Châteauneuf-du-Pape

Clos du Mont-Olivet, 2020 68€  
Bourboulenc dominant, Nez boisé, épicé. Bouche puissante, belle salinité.

### AOP Bandol

Château de Pibarnon, 2019 65€  
Clairette, Bourboulenc. Floral et très nette fraîcheur, minéral.

Château Val d'Arenc, 2020  36€  
Clairette, sauvignon. Aromes d'iode, fleurs blanche, agrumes.


## Les Vins Rouges (75cl)

### AOP Bandol

Château de Pibarnon, 2017 65€  
Mourvèdre, Grenache. Tanins bien définis, fruits des bois, épices douces  
Finale longue et élégante

Château Val d'Arenc, 2018  38€  
Mourvèdre, grenache. Fruit murs, boisé grillé.

### IGP Pays des Bouches du Rhône

Villa Minna, 2013  59€  
Roussanne, Marsanne, Vermentino. Fruité, beurré et frais.

### AOP Cassis

Domaine du Bagnol, Cuvée Marquis du Fesques 2018 62€  
Grenache, Mourvèdre. Fruits noirs et rouges, mure et groseille.


### AOP Cairanne

Domaine Galuval « La montagne », 2019 49€  
Grenache, Syrah. Fruité, griotte, fraise et framboise.

### AOC Rasteau

Domaine de la Soumade, 2019 38€  
Grenache, Syrah, Mourvèdre. Rond et gras, tannins fins, griotte, pruneau et figue.

### AOC Séguret

Domaine la Roubine « le Moulin » 2019  36€  
Grenache, Mourvèdre. Fruité, puissant et équilibré.

### AOP Provence

Les Terrasses de la Courtade, Porquerolles, 2019  42€  
Mourvèdre, Syrah. Structuré, fruits compotés, eucalyptus.

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

### AOP Terrasses du Larzac

Cassagne et Vitailles « Clas Mani », 2019 112€  
Shiraz, Syrah, Grenache. Fruits murs, cassis, mûres, notes de réglisse.

### AOP La Clape

Brice Miguel, Le Chemin d'Après, 2019 37€  
Syrah, Grenache. Fruit rouge confituré et notes d'épices.

### AOP Palette

Château Simone, 2017 68€  
Grenache, Mourvèdre, Cinsault. Charpenté, soyeux, salin et juteux.

### AOP Cornas

Domaine Alain Vogé « Les Chailles », 2019 89€  
Syrah. Cassis, Framboises et herbes sauvages.

### AOP Saint-Joseph

Domaine Guy Farge « terroir de granit », 2018 49€  
100% Syrah. Fruits rouges, épicées et balsamique..

### AOP Crozes-Hermitage

Domaine Laurent Habrard, 2019  47€  
Syrah. Arômes de sous bois, Fruits rouges.

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

### AOP Mercurey

Château de Chamirey, 2017/2018 68€  
Pinot noir. Fruit juteux et Floral.

### AOP Aoxe Corton

Domaine Pouilleau Pères & Fils, 2018 114€  
Pinot noir. Framboise, fraise et cassis.

### AOP Nuits Saint Georges

Domaine Des Perdrix « 1<sup>er</sup> Cru Aux Perdrix », 2016 223€  
Pinot noir. Fruits des Bois, fraîcheur et note de fumée.

### AOP Clos Vougeot

Domaine Anne Gros « Le Grand Maupertui », 2018 372€  
Pinot noir. Cerises, prune, cassis, poivres et réglisses.

### AOP Gevrey Chambertin

Claude Dugat 1<sup>er</sup> Cru « La Gibryotte », 2018 109€  
100% Pinot noir. Fruits frais, groseille, pêche de vigne.

### AOP Chambolle Musigny

Joseph Drouhin 1<sup>er</sup> Cru, 2018 127€  
100% Pinot noir. Fruits rouges, arômes de cerises.

### AOP Saint Julien

Château Beychevelle, 2015 302€  
Merlot Cabernet Sauvignon Fruits Noirs et rouges.

Château Lagrange « fiefs de Lagrange », 2014 69€  
Merlot Cabernet Sauvignon Cerises, Cassis, Réglisse.

### AOC Pauillac

Château Pontet Canet, 2008 285€  
Merlot Cabernet Sauvignon Fruits Rouges et noirs, 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