

Les Vins Roses (75 cl)

AOP Luberon

Famille Perrin « Eléphant Rose », 2024 34€
Grenache, Cinsault, Syrah. Frais, Fruité et gourmand.

Château La Canorgue, 2024  29€ (50cl) 39€
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Framboise, groseille, fraise.

AOP Les Baux de Provence

Domaine de la Vallongue « Garrigues », 2024  42€
Grenache, Mourvèdre, Cinsault, belle fraîcheur, gourmand, notes de fraises.

AOC / AOP Côtes de Provence

Les Terrasses de la Courtade, Porquerolles, 2024  39€
Mourvèdre, Grenache, fruits d'été gorgés de soleil.

Ultimate Provence « UP Rosé », 2024 44€
Grenache, nez fruité et agrumes, vivacité et fraîcheur.

AOP Bandol

Château de Pibarnon, 2022 AOP Bandol  69€
Syrah, Cinsault, Grenache, bien équilibré, poire et pulpe d'agrumes.



Le Petit Henri
Restaurant gastronomique
Chef Olivier Bouzon

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

Salvador Dali



Les Vins au Verre (14cl)

Vin Doux (12cl)

Domaine de Durban, AOP Beaumes de Venise, 2023 9 €

Vin Blanc (14cl)

Famille Perrin « Ours Blanc », AOP Luberon, 2024 7 €

Domaine de Valdition, IGP Alpilles, 2024  8 €

Domaine de Marie, AOP Luberon, 2024 8 €

Domaine Galuval, AOP Cairanne, 2022 12 €

Vin Rouge (14cl)

Domaine de Trelus, AOP Ventoux  8 €

Domaine de Marie, AOP Luberon, 2024 8 €

Domaine de Valdition, IGP Alpilles, 2022  8 €

Domaine Galuval, AOP Cairanne, 2021 12 €

Clos du Montolivet, AOP Châteauneuf du Pape, 2020 16 €

Vin Rosé (14cl)

Famille Perrin « Éléphant Rose », AOP Luberon, 2024 7 €

Ultimate Provence « UP Rosé », AOP Côtes de Provence 2024 9 €

Champagne (14cl)

Coupe Louis Dehu Blanc de Blanc 15 €

Coupe Taittinger Brut Réserve 17 €

Coupe Taittinger Prestige Rosé 19 €



Les Vins Blancs (75cl)

AOC Vacqueyras

Domaine les Amouriers, 2023  55 €

Clairette, Roussanne, Grenache, Viognier, structure ronde et complexe.

Domaine de Montvac « Mélodine, 2024  65 €

Clairette, Roussanne, Viognier, Grenache, Bourboulenc, puissant, gras et légèrement beurré.

AOP Cairanne

Domaine Galuval, « La Vallée », 2022 59 €

Clairette, Roussanne, Viognier, fruits mûrs, arômes d'abricot et de miel.

AOC Châteauneuf-du-Pape

Domaine de la Solitude « vin de la Solitude », 2023  120 €

Roussanne, Grenache, Clairette, Bourboulenc, un grand vin tout en onctuosité.

Domaine de la Solitude « Tradition », 2023  73 €

Roussanne, Grenache, Clairette, Bourboulenc, nez complexe de fleur blanche, pêche, brioche.

Clos du Mont Olivet, 2023 89 €

Clairette, Roussanne, Bouboulenc, légèrement boisé et puissant, tout en fraîcheur.

AOP Condrieu

Paul Jaboulet Aîné « Les Cassines » 84 €

Viognier, boisé au nez, note de pêche, abricot et miel.

Les Vins Blancs (75 cl)

AOC Bandol

Château Val d'Arenc 2024 
Clairette, Sauvignon blanc, Bourboulenc, frais et complexe, note saline et agrumes.

65€

AOC Côtes de Provence/Cassis

Les Terrasses de la Courtade « Porquerolles » 2024 
Rolle, Sémillon, fruits exotiques, lime et fleurs blanches.

45€

AOC Palette

Château Simone, 2021
Clairette, Floral fruité et finement boisé.

109€

Les Champagnes (75 cl)

Louis Déhu



Domaine familial dans la vallée de la Marne à Venteuil.
Vif et léger à l'effervescence abondante.

Blanc de Blancs

79€

Pol Roger



Domaine familial fondé en 1849, il perpétue son savoir-faire entre raffinement et élégance. Ses fines bulles délicates séduisent par leur pureté, leur régularité et l'intensité de ses arômes.

Brut

119€

Taittinger



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

Cuvée Brut Réserve

95€

Cuvée Prestige Rosé

129€





Les Vins Rouges (75 cl)

AOC Ventoux

Via Caritatis « Pax » « Moines-Vignerons du Barroux », 2023  45€
Grenache, Syrah, frais, gourmand et équilibré.

Château Bacchus « La Chapelle », 2021  60€
Grenache, Syrah, arômes de fruits noirs et d'épices.

Domaine de Trelus, 2022  38€
Grenache, Syrah, Cinsault, frais, gourmand et équilibré.

Château Juvenal « Ribes du Vallat », 2022  40€
Grenache, Syrah, notes de fruits des bois et d'épices.

AOP Luberon

Domaine de Marie, 2024 39€
Grenache, Syrah, Cinsault, fruits rouges et notes florales.

Terroirs Sauvages « Red Charly 1.1 », 2020 45€
Grenache, Syrah, Mourvèdre, robe légère et fruits rouges frais.

Château La Canorgue, 2022  39€ (50cl)
Grenache, Syrah, Carignan, fruits rouges, tannins veloutés, finale épicée et poivrée.

Château de Mille « Sainte Lucide », 2022 48€
Grenache, Syrah, élégant, équilibré, fruits rouges et sous-bois.

IGP Alpilles

Domaine de Valdition, 2022  39€ (50cl)
Syrah, fruité, frais et tannique, groseilles et framboise.

Domaine la Vallongue « Pierres Cassées », 2021  59€
Syrah, Grenache, puissance et finesse, Garrigue, légèrement poivré, belle longueur.



Les Vins Blancs (75 cl)

AOC Crozes Hermitage

Paul Jaboulet Aîné « Mule blanche », 2017  89€
Marsanne, notes de fruits jaunes, intense et aromatique.

AOP Mercurey

Château de Chamirey, 2022 79€
Chardonnay, belle acidité, herbe séchée.

AOP Chablis

La Chablisienne « Les Vénérables », 2019 60€
Chardonnay, Arômes floraux, mentholés, gourmand, frais, finale saline.

AOC Pouilly Fumé

De La Doucette, 2023 67€
100% Sauvignon. Attaque franche, Bouche ronde.

AOC Montlouis sur Loire/Quincy

Benoît Mérias, « La Loge », Montlouis sur Loire 2022  58€
Chenin blanc, arômes intenses de fruits à noyaux, florales et une belle acidité.

Jean-Michel Sorbe, Quincy 2024 39€
Sauvignon blanc, croquant, frais et fruité, bouche ronde.



Les Vins Blancs (75 cl)

AOP Ventoux

Domaine de Trelus, 2024 	36€
<i>Grenache blanc, Bourboulenc, Rolle, nez aromatique, poire, pêche.</i>	
Château Bacchus « B » 2024 	45€
<i>Clairette, Roussanne. fleurs blanches et belle minéralité.</i>	
Via Caritatis Lux « Moines-Vignerons du Barroux », 2022	48€
<i>Clairette, Roussanne, arômes doux de fruits blancs, finale longue et équilibrée.</i>	

AOP Luberon

Famille Perrin « Ours Blanc », 2024	34€
<i>Grenache, Rolle, Roussanne. frais, sec et souple.</i>	
Domaine de Marie, 2024	39€
<i>Grenache Blanc, Roussanne, Rolle, Clairette, agrumes et amandes.</i>	
Château de Mille, 2024 	45€
<i>Clairette, Ugni, Rolle, fruits à chair jaune mûrs, note de noix, attaque fraîche.</i>	
Château La Canorgue, 2024 	39€
<i>Marsanne, Clairette, Grenache, Rolle. agrumes et fruits exotiques.</i>	29€ (50cl)

IGP Alpilles

Domaine d'Estoublon, 2022 	62€
<i>Grenache blanc, Marsanne, Roussane, reflets dorés, notes de fruits à noyau et abricot sec, légèrement floral.</i>	
Domaine de Valdition, 2024 	29€ (50cl)
<i>Bourboulenc, chardonnay, grenache blanc, fruits frais et notes de poire.</i>	

IGP Méditerranée

Château Revelette « Le Grand Blanc », 2022 	85€
<i>Chardonnay, Sauvignon, Rolle, nez ample et fruité, notes aromatiques complexes.</i>	



Les Vins Rouges (75 cl)

AOP Les Baux de Provence

Château d'Estoublon, 2021 	65€
<i>Syrah, Cabernet, Grenache, Mourvèdre, fruits noirs, belle fraîcheur, tannins soyeux.</i>	
Domaine Hauvette « Cornaline », 2018	119€
<i>Syrah, Cabernet, Grenache, puissant au bouquet riche et tout en finesse.</i>	

AOC Côtes de Provence/Cassis

 Les Terrasses de la Courtade « Porquerolles » 2023	49€
<i>Mourvèdre, Syrah, structuré, fruits compotés, eucalyptus.</i>	
Domaine du Bagnol « Cuvée Marquis de Fresques » 2022	69€
<i>Mourvèdre, Grenache, fruits rouges mûrs, notes suaves d'épices et de réglisse.</i>	

AOC Bandol

Château Val d'Arenc 2021 	65€
<i>Mourvèdre, gourmand et finement épicé, fruité et notes de Garrigue.</i>	
Château de Pibarnon 2020 	98€
<i>Mourvèdre, profondeur reglissé, frais, long et tannins fins.</i>	



Les Vins Rouges (75 cl)

AOC Vacqueyras

Domaine les Cardelines « Réserve », 2015 115€
Grenache, Syrah, arômes amples et gourmand, tanins fondus et notes boisées.

AOP Beaumes-de-Venise

Domaine de Durban, « Vieilles vignes », 2022 39€
Grenache, Syrah, Mourvèdre, ample, équilibré et fruité.

AOC Rasteau

Domaine de la Soumade, 2022 39€ (50cl) 49€
Grenache, fruit mûr au nez avec des épices en bouche, et opulent.

AOC Cairanne

Domaine Galuval « La montagne », 2021 59€
Grenache, Syrah, confituré de griotte, fraise et framboise.

AOP Vinsobres

Famille Perrin « Les Hauts de Julien » Vieilles Vignes, 2022 89€
Syrah. Grenache, mûres sauvage, garrigues, fraîcheur et intensité.

IGP Méditerranée

Château la Canorgue « Coin Perdu », 2022 68€
Syrah. Grenache, Mourvèdre, Carignan, fruits rouges compotés, légèrement poivré.



Les Vins Rouges (75 cl)

AOC Châteauneuf-du-Pape

Clos du Mont-Olivet, 2020 89€
Grenache dominant, nez boisé, épicé. bouche puissante, fruits rouges.

Domaine de la Solitude « Tradition », 2022  73€
Grenache, Syrah, Cinsault, Counoise, Mourvèdre, bouquet de garrigue, cerise griotte, tout en rondeur.

AOP Cornas

Paul Jaboulet Aîné « Les Grandes Terrasses », 2021 86€
Syrah, Merlot, puissant, dense, riche en arôme vanillé et de réglisse.

AOC Morgon

Domaine Marcel Lapierre, 2024 84€
Gamay, finesse et légèreté, tout en fraîcheur.

AOC Gevrey-Chambertin

Famille Claude Dugat, La Gibryottes, 2021 149€
Pinot noir, fruits frais, groseille, structure soyeuse.

AOC Saint Julien

Château Beychevelle, 2015 302€
Merlot Cabernet Sauvignon fruits noirs et rouges, un grand vin.