



M E N U

Menu Découverte

Menu Le Figuier

Menu Déjeuner

LES INCONTOURNABLES DU CHEF

CARTE

DESSERT

BOISSONS

Les viandes sont d'origine France
Nos prix s'entendent taxes incluses
Prix nets en Euros

Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande




La cuisine du jour de
Christian Morisset

Assisté en cuisine par
Christophe Griss

Assisté en salle par
Alexandre Crégniot

et de leurs équipes



*Suivez moi,
et par delà la recherche de l'excellence
dans la voie du bonheur,
je vous conduirai vers le partage de moments
intenses et surprenants, qui graveront
votre mémoire par la multiplication des
symboles, par la provocation des sentiments,
par l'alchimie de tous vos sens en émoi :*

La splendeur d'antan, aux couleurs d'aujourd'hui

Les Dates incontournables

Anniversaire, Noël

Des événements à célébrer

Mariage, retrouvailles entre amis, réussite professionnelle

Des remerciements à formuler

Entraide, assistance, soutien

Autant de raisons d'offrir aux personnes que l'on aime une expérience gastronomique, que le chef et son équipe rendront le plus mémorable possible.

Le FIGUIER de SAINT-ESPRIT

tous nos coffrets

Plaisirs de la table

Chèques cadeaux

Offre spéciale

Carte Traitreur

Offrir à plusieurs

panier

connexion

J'ai un bon cadeau

Boutique officielle de chèques & coffrets cadeaux

Restaurant Le Figuier de Saint-Esprit à Antibes

Nos coffrets

coups de coeur

Le Déjeuner de Christian Morisset
75 € / 1 Pers.

Le restaurant gastronomique Le Figuier de Saint-Esprit témoigne d'une histoire, celle d'une cuisine créative, initiée par Christian...

offrir

Le Déjeuner de Christian Morisset - boissons comprises
93 € / 1 Pers.

Le restaurant gastronomique Le Figuier de Saint-Esprit témoigne d'une histoire, celle d'une cuisine créative, initiée par Christian...

offrir

Explorez

nos coffrets cadeaux

Menu Figuier
Découvrez à plusieurs la savoureuse cuisine du Chef Christian Morisset Un cadeau original pour toute occasion Le restaurant gastronomique Le Figuier de Saint-Esprit témoigne d'une histoire, celle

118 € / 1 Pers.

offrir

Formule Plaisir - en 5 services - accord mets et vins, boissons comprises
Découvrez à plusieurs la savoureuse cuisine du Chef Christian Morisset Un cadeau original pour toute occasion Le

196 € / 1 Pers.

offrir

Menu Découverte
Découvrez à plusieurs la savoureuse cuisine du Chef Christian Morisset Un cadeau original pour toute occasion Le restaurant gastronomique Le Figuier de Saint-Esprit témoigne d'une histoire, celle

180 € / 1 Pers.

offrir

Menu découverte avec accord mets/vins L'humour de Saint-Esprit
Découvrez à plusieurs la savoureuse cuisine du Chef Christian Morisset Un cadeau original pour toute occasion Le

258 € / 1 Pers.

offrir

découvrir plus de coffrets >



A cet effet, nous vous invitons à **consulter notre boutique en ligne sur notre site** où nos différents menus (avec ou sans boissons) ainsi que des bons cadeaux sont proposés, et ce pour une validité d'une année.

[Retour au sommaire](#)

SPÉCIALITÉS

Les incontournables du chef

Christian Morisset



78 €

Selle d'agneau des Alpilles

Cuite en terre d'argile de Vallauris, Gnocchi aux truffes « Tubber Mélanosporum », légumes de saison, jus à la fleur de thym

Spécialité du chef créée en 1988 à l'occasion de la naissance de son fils Jordan



68 €

Cannelloni de supions et palourdes à l'encre de seiche

Jus de coquillages aux feuilles de basilic

Spécialité du chef créée en 1991 à l'occasion de la naissance de son fils Matthias

Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

LA CARTE

Les entrées

- 48 € **Asperge verte et blanche du Gard**
Pince de crabe sur la royale d'asperge, petit nid de pain croustillant
avec son jaune d'œuf coulant
Avec Supplément : Nano de caviar Oscière (10 g) « Maison Neuvic » 25€
- 48 € **Foie gras frais de canard des Landes décliné autour de cacao**
Légèrement fumé aux écorces de fèves, insert à la pulpe et grué de cacao,
carpaccio d'ananas mariné à la liqueur Saint Germain, graines d'anis et
coriandre citronnée, chutney ananas et pickles de gingembre
toasts de pain de campagne au grué de cacao.

Les plats

- 68 € **La pêche du jour cuite au « Teppan Yaki »**
Petits pois nouveaux et morilles
coulis de pois et son écume
- 98 € **Turbot rôti en croûte de pommes de terre et truffes**
«Tuber Mélanosporum & Aestivum»
Jus de viande aux truffes et Xérès
- 75 € **Coeur de ris de veau français rôti, brisure de noix de Kenari**
Polenta aux cèpes, cromesquis de ris de veau, potimarron,
jus de veau aux saveurs d'houblon et de sarrasin
- 58 € **Poitrine de pigeonneau royal d'Anjou rôtie,**
façon « Wellington » sa patte confite
poire glacée au vin rouge aux saveurs d'écorce d'orange et
cannelle,navet, jus truffé

Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)



Le Pré Dessert

La Traditionnelle crème brûlée

Parfumée à la fleur de lavandes de notre Provence



[Retour au sommaire](#)

LES DESSERTS

- 28 € **Les fromages des provinces de France & d'ailleurs**
frais et affinés
- 26 € **Panier de fraises « Dream » de Carpentras**
En coque meringuée, crémeux mascarpone au poivre de verveine, biscuit madeleine aux graines de pavot
glace au poivre de Sechuan,
- 26 € **Le citron comme une île flottante**
Blanc en neige au thym citron, sablé basque aux zestes, crème anglaise citronnée et pignons légèrement torréfiés.
- 26 € **L'entremet chocolat au lait 58%**
Financier pistache, confit de myrtille et cassis, croustillant praliné aux éclats de pistache aux poivres Sichuan et Kampot, mousse vanille, glace au poivre Sichuan
- 28 € **Le jardin Chocolat & Mangue**
(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)
Crémeux au chocolat de Thaïlande à la fève de Tonka, terre végétale au chocolat, ganache montée au chocolat blanc, mangue fraîche marinée aux épices douces, espuma lacté à la vanille de Tahiti, glace chocolat noir et sorbet mangue.
- 30 € **La symphonie au chocolat**
(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)
Le fondant 80% fèves de cacao de Thaïlande au cœur coulant au confit de cerises, galet mousse chocolat ivoire aux saveurs de poivre Timut et cerises, crémeux au kirsch et zestes de citron vert, glace Amarena
- 22 € **Glaces ou sorbets du moment ***
* Glaces des Alpes - Maître Artisan Glacier

Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

MENU DÉCOUVERTE

«*Humeur De Saint-Esprit*»

180 €

En huit services

(Amuse-Bouche, 2 Entrées, Poisson, Viande, Fromage, Pré-dessert et Dessert)
Servi uniquement pour l'ensemble des convives

78 €

Formule «Esprit du Vin» (en supplément)

Notre Sommelière Emy Hottos vous propose un accord de 6 verres de vin en 6cl à l'aveugle sur ce menu découverte



Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

MENU

le Figuier

118 €

Amuse-Bouche, Entrée au choix, Poisson ou viande, Dessert au choix

Les entrées

Asperge verte et blanche du Gard

Pince de crabe sur la royale d'asperge, petit nid de pain croustillant avec son jaune d'œuf coulant

Avec Supplément : Nano de caviar Oscietre (10 g) « Maison Neuvic » 25€

-Ou-

Foie gras frais de canard des Landes décliné autour de cacao

Légèrement fumé aux écorces de fèves, insert à la pulpe et grué de cacao, carpaccio d'ananas mariné à la liqueur Saint Germain, graines d'anis et coriandre citronnée, chutney ananas et pickles de gingembre
toasts de pain de campagne au grué de cacao.

Les Plats

La pêche du jour cuite au « Teppan Yaki »

Petits pois nouveaux et morilles
coulis de pois et son écume

-Ou-

Agneau de lait des Alpilles rôti

Mini parmentier revisité courgette verte et jaune, fèves et tomates,
Jus à la fleur de thym

Les Desserts

Panier de fraises « Dream » de Carpentras

En coque meringuée, crémeux mascarpone au poivre de verveine,
biscuit madeleine aux graines de pavot
glace au poivre de Sechuan,

-Ou-

La symphonie au chocolat

(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)

Le fondant 80% fèves de cacao de Thaïlande au cœur coulant au
confit de cerises, galet mousse chocolat ivoire aux saveurs de poivre
Timut et cerises, crémeux au kirsch et zestes de citron vert, glace
Amarena

Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

LE DÉJEUNER

de Christian Morisset

(HORS JOURS FÉRIÉS et JOURS DE FÊTES)

55 € Amuse-Bouche, Entrée et Dessert -ou- Plat et Dessert

61 € Amuse-Bouche, Entrée et Plat

75 € Amuse-Bouche, Entrée, Plat et Dessert

L'Entrée

Asperge verte du Gard

Jambon Gran Serrano IGP Trevelez, crémeux de champignons
petit nid de pain croustillant avec son jaune d'œuf coulant

Les Plats

La pêche du jour cuite au Teppan Yaki

courgette fleur farcie aux crevettes Obsiblu, jus de carotte lacto-fermenté

-Ou-

Agneau de lait des Alpilles

Epaule confite en mini parmentier revisité, brochette de gigot,
fèves, courgette et tomate,
jus à la fleur de thym

Les Desserts

Le citron comme une île flottante

Blanc en neige au thym citron, sablé basque aux zestes,
crème anglaise citronnée et pignons légèrement torréfiés.

-Ou-

L'entremet chocolat au lait 58%

Financier pistache, confit de myrtille et cassis, croustillant praliné aux éclats de
pistache aux poivres Sichuan et Kampot, mousse vanille, glace au poivre Sichuan

Formule boissons 18 € (non modifiable)

Proposée par notre Sommelière

- 1 verre de vin (blanc, rouge ou rosé)
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 Café

Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)



LES BOISSONS

Apéritif

Champagnes à la coupe

Whisky & Vodka

Les Eaux Minérales

La Carte des Vins

Digestifs & Liqueurs

Les Boissons Chaudes

Nos prix s'entendent taxes incluses

Prix nets en Euros

Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

CHAMPAGNES À LA COUPE

(12CL)

24 €

Charles Heidsieck Brut Reserve

Parmi les soixante crus de Champagne retenus pour élaborer cette cuvée emblématique, trois sont des piliers du style du Brut Réserve : Oger : (Grand Cru Chardonnay de la Côte des Blancs) lui apporte ses notes charnues et généreuses. Ambonnay : (Grand Cru Pinot Noir de la Montagne de Reims) est synonyme de puissance, de structure et de notes fruitées. Verneuil : (Meunier de la Vallée de la Marne), assure son équilibre et sa texture onctueuse. Assemblage : 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay et 20% Meunier. Vinification : Cru par cru, cépage par cépage, en cuve inox ; 5 à 10 % de vin sous-bois, vinifiés en vieux fûts de chêne de Bourgogne.

29 €

Vignon Grand Cru Les Vignes Goisses Brut Rosé Millésimé 2020

Il est élaboré à partir d'une unique parcelle Grand Cru de Pinots Noir implantée sur les coteaux de Verzy.

Ce vin est travaillé avec des levures naturelles et élaboré en fûts de chênes issus des forêts de la famille Vignon.

Ce champagne est l'image de son terroir d'exception, connu pour la qualité de ses cépages noirs. Il allie la puissance de son cépage, la délicatesse des sols crayeux de Verzy et la concentration due à l'âge de la vigne.

En résulte un très bel équilibre pour un vin d'une grande finesse et valorisé par un dosage brut (6,2 g/l de sucre).

29 €

Daniel Pétré & Fils Extra-Brut Pinot Noir vers le Bois Millésimé 2018

Un élixir d'élégance et de raffinement. Ce champagne d'exception, issu exclusivement du cépage pinot noir, révèle toute la quintessence d'un terroir unique "La Craë", une parcelle de 44 ans à la récolte. Chaque dégustation de cette cuvée exquise vous transporte dans un voyage sensoriel où les arômes fruités se mêlent harmonieusement à une subtile complexité. D'une robe dorée et éclatante, notre Pinot Noir séduit par sa fraîcheur et sa finesse, offrant une expérience gustative incomparable. À l'œil : Une couleur jaune pâle, magnifique effervescence, fines bulles

Au nez : franc, expressif, frais, gourmand, s'exprimant avec des notes fruitées et salines, des notes de fruits blancs, de fruits jaunes, d'agrumes, quelques notes florales et finement toastées.

En bouche : attaque ronde et généreuse, de la chair, du volume, un développement minéral et salin qui étire la bouche.

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)



APERITIF

Cocktail Maison

Selon l'inspiration de la saison

20,00 €

Bieres

**Blue Coast - Bière de Nice
India Pale Ale**

33 cl

non filtrée/pasteurisée 10,00 €

**B 06 - Bière d'Antibes
Blanche Bio**

non filtrée/pasteurisée 10,00 €

**Bière du Comté - Saint Martin Vésubie
Blonde Bio**

non filtrée/pasteurisée 10,00 €

Sodas

Fever tree

20 cl

5,50 €

Perrier

25 cl

5,50 €

Bitter Venezzio

20 cl

5,50 €

Coca Cola, Coca cola Zero

33 cl

7,00 €

Jus de fruit

Maison Benedetti Bio

Orange, Pomme, Tomate, Abricot,

Pêche, Poire William, Limonade, Thé noir

33 cl

10,00 €

Les Classiques

RICARD / PASTIS 51

6 cl

10,00 €

Pastis Bardouin

6 cl

10,00 €

Kir Vin Blanc

8 cl

10,00 €

Americano

8 cl

16,00 €

Negroni

10cl

18,00 €

Aperol/Hugo Spritz

10cl

18,00 €

Martini Blanc, Rouge, Dry

6 cl

10,00 €

Suze

6 cl

10,00 €

Campari

6 cl

10,00 €

Les Portos

Porto Blanc Nieport

10 ans

8 cl

15,00 €

Porto Nieport

10 ans

8 cl

20,00 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)



LES WHISKYS

(4CL)

Whisky Français Roborel de Climens

Rolle Château Ste Marguerite		15,00 €
Affiné en ex-fûts de vin Cru classé des Côtes de Provence		
Sauvignon Clos Foridène		15,00 €
Affiné en ex-fûts de vin de Cru des Graves de Bordeaux		
Sémillon Château Doisy-Daëne		17,00 €
Affiné en ex-fûts de vin de Grand Cru Classé de Sauternes		
Merlot Château Guadet		17,00 €
Affiné en ex-fûts de vin de Saint Emilion Grand Cru Classé		
Pinot Noir Domaine Charles Audoin		19,00 €
Affiné en ex-fûts de Bourgogne rouge Marsannay		
Grenache Noir Coume Del Mas		21,00 €
Affiné en ex-fûts de Banyuls Grand Cru		

Whisky Américain

Jack Daniel single Barrel		12,00 €
Jack Daniel Gold n*27		20,00 €
Woodford reserve	Double oaked	18,00 €

Whisky Japonais Single Malt

Nikka from the barrel		12,00 €
Nikka days		16,00 €
Nikka yoichi		18,00 €
Togouchi	15 ans	22,00 €
Hibiki Suntory Harmony		31,00 €

Whisky Ecossais Classique Selection

Oban	14 ans	12,00 €
Chivas	12 ans	12,00 €
Balvenie	12 ans	12,00 €
Glenfiddich	12 ans	13,00 €
Glenfiddich	15 ans	14,00 €
Glenfiddich	18 ans	15,00 €
Glenfiddich	21 ans	20,00 €
Glenfiddich Expérimentale série IPA		20,00 €
Glenkinchie	12 ans	15,00 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)

LES WHISKYS

(4CL)

Whisky Ecossais

ISLAY

Big Peat-Douglas Laing's 15,00 €

Floral, iodé, fruits frais

Isle of Jura single Malt 12 ans 18,00 €

Floral, gingembre, miel, Pâte d'amande

Caol Ila 12 ans 12,00 €

Malté, fumé, torréfiée

HIGHLAND

The Dalmore single Malt 12 ans 20,00 €

Malté, puissant, boisé, agrumes confit

The Macphail's Collection 1988 30,00 €

vanille, torréfiée, fruits rouge

The Macallan double cask 15ans 36,00 €

Fruit sec, cannelle, boisé épicé

SPEYSIDE

Knockando single Malt Sherry Cask 1998 16,00 €

Aromatic, parfum iodée, boisée et fruitée

The Glenrothés single Malt 1988 67,00 €

Floral, agrume, peau d'orange confite, compote

LES GINS

Gordon's 4 cl 12,00 €

Gin D'Azur 4 cl 12,00 €

Poulpe Bleu 4 cl 12,00 €

Domaine Milan 4 cl 12,00 €

Hendrick's 4 cl 12,00 €

Tanqueray N°10 4 cl 12,00 €

Bombay Sapphire 4 cl 12,00 €

Mare 4 cl 15,00 €

Generous 4 cl 15,00 €

Kinobi 4 cl 15,00 €

Comte de Grasse 44 4 cl 15,00 €

Comte de Grasse 44 Miss BigaradE 4 cl 15,00 €

LES VODKAS

Belvedere 4 cl 15,00 €

Greygoose Vodka 4 cl 15,00 €

Comte de Grasse 06 4 cl 18,00 €

Greygoose VX 4 cl 22,00 €

Vodka Polugar 4 cl 25,00 €

Vodka Beluga 4 cl 25,00 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)



LES EAUX MINÉRALES

Eaux naturelle plate Thonon	33 cl	5,00 €
Eaux naturelle plate Thonon	75 cl	9,00 €
Eaux naturelle Bulles Fine Valls	33 cl	5,00 €
Eaux naturelle Bulles Fine Valls	75 cl	9,00 €
Eaux naturelle Bulles Fine « Chateldon »	75 cl	10,00 €

Thonon

Prenant naissance dans un écrin de nature au cœur des Alpes de Haute Savoie, Thonon est une eau légère, pure et d'une fraîcheur délicate. Elle est appréciée pour son goût minéral équilibré et sa fluidité en bouche. Reconnue depuis l'antiquité et déjà appréciée par les romains qui en avaient découvert les bienfaits, l'eau minérale naturelle Thonon. Au 16ème siècle, Saint-François de Sales, prédicateur de Thonon, fit état de « l'Eau de la Versoie » dans ses écrits et en recommanda les vertus.

Composition minérales :

Calcium 92mg/l Magnésium 16mg/l

Sodium 6mg/l Potassium <1mg/l

Bicarbonates 340mg/l Sulfates 12mg/l

Chlorures 14mg/l Nitrates 8 mg/l ph 7.4

Valls

L'eau de Vals naît au cœur du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche dans la cité thermale de Vals-les-Bains. Le bassin volcanique dont elle est issue lui confère toute sa particularité et son caractère unique. Depuis 1602, l'eau minérale gazeuse de Vals fait pétiller l'Ardèche au rythme de ses bulles. Avec sa saveur équilibrée et ses bulles légères, l'eau de Vals est agréable au palais. Vals fut découverte sous Henri IV et sera servie quelques années plus tard et pour bien longtemps à la cour des rois de France. Les eaux de Vals acquièrent peu à peu leur notoriété, à travers les écrits des différents médecins et apothicaires qui en vantèrent les vertus et attirèrent ainsi un nombre croissant de buveurs jusqu'aux gens de cour comme La marquise de Sévigné: Je trouve du prodige dans vos eaux de Vals qui sont également bonnes pour des maux contraires.

Composition minérales :

Calcium 31mg/l Magnésium 16mg/l

Sodium 290mg/l Potassium 26mg/l

Bicarbonates 923mg/l Sulfates 47mg/l

Chlorures 14mg/l Nitrates 19mg/l ph 6.3

Chateldon

Directement issue des profondeurs de Chateldon, au cœur de l'Auvergne, puis lentement filtrée à travers les roches, l'eau de Chateldon jaillit à une température constante de 6°C. C'est dans ce site particulièrement préservé, à la source Sergentale qu'elle s'enrichit jour après jour en minéraux. En buvant CHATELDON, légère aux bulles fines et douces, d'un goût équilibré qui fait sa renommée, Fagon, Médecin de le Cour, l'aurait recommandée au Roi pour ses vertus médicinales. Sous Louis XIV, le docteur Desbrest, Conseiller du Roi en fit l'éloge : « ... les eaux de Chateldon vous soulageront souvent, vous guériront quelquefois et vous consoleront toujours. »

Composition minérales :

Calcium 340 mg/l Bicarbonates 2075 mg/l

Magnésium 49 mg/l Sulfates 20mg/l

Sodium 240 mg/l Chlorures 7 mg/l

Potassium 41 mg/l Florures 2,2 mg/l

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)

COGNAC

Rémy Martin XO Fine champagne	2 cl	35,00 €	4 cl	70,00 €
Henessy XO	2 cl	45,00 €	4 cl	90,00 €

ARMAGNAC

Delaitre

Armagnac 10 ans	2 cl	12,00 €	4 cl	24,00 €
-----------------	------	---------	------	---------

Veuve Goudoulin

2000 Bas-Armagnac	2 cl	15,00 €	4 cl	30,00 €
1988 Bas-Armagnac	2 cl	18,00 €	4 cl	36,00 €
1965 Bas-Armagnac	2 cl	32,00 €	4 cl	64,00 €

Laberdolive Domaine de Jaurrey

1923 Bas-Armagnac	2 cl	90,00 €	4 cl	180,00 €
-------------------	------	---------	------	----------

CALVADOS

Calvados Pays d'Auge

Domaine Dupont				
1989	2 cl	11,00€	4 cl	22,00 €
1977	2 cl	14,00€	4 cl	28,00 €
Chateau Du Breuil				
Fine Calvados	2 cl	7,00€	4 cl	14,00 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)

LIQUEURS ET EAUX DE VIE

Eaux de Vie de fruits (4 cl)

Jacques Gatinel-la Salamandre Prune d'Ente	4 cl	14,00 €
Distillerie Artisanale G .E Massenez Mirabelle	4 cl	13,00 €
Distillerie Artisanale G .E Massenez Poire-William	4 cl	13,00 €
Distillerie Artisanale G .E Massenez Framboise	4 cl	13,00 €
Distillerie Artisanale J .M Kuentz Poire-William	4 cl	20,00 €

Liqueurs et Eaux de vie 4 cl

Sambuca	6,00 €
Fernet Branca	8,00 €
Fernet Branca Menthe	8,00 €
Crème de bêtises de Cambrai - Despinoy	8,00 €
Get 27	9,00 €
Baileys	10,00 €
Amaretto	10,00 €
Limoncello	10,00 €
Cointreau	10,00 €
Marie Brizard	10,00 €
Mister black coffee liqueur	10,00 €
Fine de Faustin Eau de Vie de Muscat Ambré	10,00 €
Fine de Faustin Eau de Vie de Muscat blanche	10,00 €
La Capricieuse liqueur Lait de Vache Café	10,00 €
La Capricieuse liqueur Lait de Vache Pomme	11,00 €
Génépi des Pères Chartreux	12,00 €
Chartreuse Pères Chartreux	14,00 €
Noce Royal liqueur Poire et Cognac	16,00 €
Branda Bellet St jean	16,00 €
Vieux Marc de Bourgogne Trenel	18,00 €
Marc de Bellet Clos St Vincent	20,00 €
Grand Marnier « Cuvée Centenaire »	26,00 €
Chartreuse Jaune VEP Pères Chartreux	26,00 €
Grand Marnier « Cuvée Cent Cinquantenaire »	35,00 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)

RHUM

Cachaça	11,00 €
Rum Planteray 3 ans Caraïbes	12,00 €
Rhum Neisson Bio Martinique	12,00 €
Rhum Clement Vieux Agricole	12,00 €
Ron Don Papa 7 ans Philippines	14,00 €
Rum Hampden 8 ans Jamaïque	16,00 €
Ron Santa Teresa 1796 Venezuela	17,00 €
Ron La Hechicera vieux Colombie	18,00 €
Rhum Trois Rivière milésimé	18,00 €
Rhum Plantation XO 20 ans Barbade	18,00 €
Rhum Agricole HSE Extra Vieux Martinique	19,00 €
Rum Mount Gay 1703 XO	20,00 €
Ron Zacapa XO	21,00 €
Ron Zafra 21 ans	30,00 €
Ron Diplomatico Single vintage 2007	30,00 €
Ron Zacapa XO	40,00 €
Rum Zafra 30 ans	42,00 €
Ron Centenarion 30 ans Costa Rica	44,00 €

TEQUILAS

Patron Silver	12,00 €
Patron Reposado	14,00 €
Mezcal Del Maguey	15,00 €
Clase Azul Reposado	65,00 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)



CAFÉS

CAFFÈ COSTADORO

5.50 €

Chaque tasse Costadoro renferme des émotions.

Et derrière chaque émotion, il y a un long travail, qui commence par la sélection des meilleures matières premières, passe par les procédés de torréfaction les plus raffinés.

Car derrière chaque tasse il y a 130 ans d'histoire et d'amour du café.

Avec un seul objectif : faire en sorte que chaque tasse de café Costadoro soit toujours une expérience unique, agréable et inoubliable.

-Coffee Lab 100% Arabica provenant du Brésil, de l'Honduras, du Guatemala et de l'Éthiopie. L'espresso Costadoro Coffee Lab est un café doux et délicat en bouche, riche en arômes. Il se distingue par une intensité olfactive remarquable, caractérisée par des senteurs floraux et de fruits frais. Un café équilibré et harmonieux, grâce à une légère acidité typique des agrumes qui rencontre les notes douces du miel.



-Miscela Espresso 90% d'Arabica du Brésil, du Honduras, du Guatemala et **10% de Robusta** indien. Les notes de cacao et de fruits secs confèrent au Costadoro Espresso un goût équilibré, dans lequel les saveurs du pain grillé se retrouvent également. La bonne liqueur de son corps est liée à une amertume non prononcée. Le café qui en résulte est caractérisé par une crème de noisette intense, typique de l'espresso italien certifié.



-Décaféiné 100% arabica. En combinaison avec un très faible niveau d'amertume, il rend l'espresso doux. Un produit équilibré avec un goût délicat et un arôme rond, qui est le résultat de la torréfaction lente des Origines les plus précieuses, convenablement décaféiné, idéal pour la consommation du soir.

-Respecto Bio 100% Arabica (+0.50€) Un café intense et aromatique et délicat en bouche avec des notes de chocolat et de biscuit, et une acidité de baies rouges. 100 % arabica provenant du Nicaragua, de la Colombie et du Mexique. Tous les cafés sont issus de cultures BIO et d'une filière contrôlée et certifiée **COMMERCE ÉQUITABLE**, dans le respect total de l'environnement et de l'écosystème de production



Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)

THÉS ET INFUSIONS

7,50 € *Thés Damman Frère*

Thés noirs

- **Ceylan O.P.** (Une belle feuille régulière donnant une infusion subtilement parfumée.)
- **Earl Grey YinZhen** (Une sélection de thés fins de la région du Keemun, enrichie de pointes blanches et aromatisée à la bergamote de Calabre.)
- **Darjeeling G.F.O.P.** (Ces feuilles proviennent de l'Himalaya, léger, donne une liqueur ambrée au parfum de fruit mûr.)
- **Goût Russe Douchka** (La vivacité fraîche et fruitée du citron caviar associée à la puissance parfumée de la bergamote de Calabre.)
- **Royal Lapsang Souchong** (Le parfum de fumée affirmé qu'exhale ce thé se révèle à l'infusion plus doux, plus subtil, presque délicat.)

Thés verts

- **Bali** (Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées, thé vert au jasmin, arômes litchi, pamplemousse pêche de vigne et rose.)
- **Yunnan Vert** (Ses feuilles au vert sombre offrent une liqueur jaune clair, corsée et aux notes vertes et fruitées, longues en bouche.)
- **Sencha Fukuyu** (thés façonnés en aiguilles aplaties après un étuvage à la vapeur aux notes végétales puissantes et à l'arôme fruité avec une légère amertume.)
- **Jasmin Chung Hao** (Produit à partir d'un thé vert de belle qualité, mêlé à des fleurs fraîches de jasmin jusqu'à ce qu'il s'imprègne du parfum fleuri. Une saveur délicate et fraîche.)

7,50 € *Infusion*

- Verveine
- Tilleul
- Camomille

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)

LA CARTE DES VINS

Vins au verre

Champagne et Vins blancs

Champagnes brut

Champagnes prestiges

Champagnes rosés

Provence

Vallée du Rhône

Languedoc Roussillon

Vallée de la Loire

Alsace / Savoie / Jura

Bourgogne

Autour du Monde

Moelleux

Demi-Bouteilles

Magnums

Vins Rouges et Rosés

Provence rosé

Provence rouge

Vallée du Rhône

Languedoc Roussillon

Bordeaux

Bordeaux Prestiges

Vallée de la Loire

Alsace / Savoie / Jura

Bourgogne

Autour du Monde

Demi-Bouteilles

Magnums rosé

Magnums rouge

Sommaire des boissons

Sommaire de la carte

VINS AU VERRE

(12 CL)

Champagnes

Charles Heidsieck Brut Reserve		24 €
Vignon & Fils Grand Cru Les Vignes Goisses Brut Rosé	2020	29 €
Daniel Pétré & Fils Pinot Noir vers le Bois	2018	29 €

Vin Rosé

Domaine Clos de l'Ours Cuvée l'Accent Côtes de Provence	2024	13 €
--	------	------

Vin Blancs

Domaine David Reynaud Petite Bêtises IGP Collines Rhodaniennes	2022	13 €
Domaine des Masques Cuvée Exception Côtes de Provence	2022	14 €
Domaine Barmès-Buecher Riesling Alsace	2023	15 €
Domaine Barmès-Buecher Mue Vin De Macération Alsace	2022	16 €
Domaine Matthias Pouilly-Fuissé 1er Cru aux Quarts Bourgogne	2023	20 €

Vin Rouges

Château Estoublon Côtes de Provence	2018	14 €
Domaine Turner Pageot G230 Languedoc Roussillon	2017	14 €
Domaine de la Cotelleraie Les Perruches St-Nicolas-de-Bourgeuil Loire	2023	14 €
Château Feytit Clinet Les Colombiers Pomerol Bordeaux	2021	18 €
Château de Marsannay Marsannay Bourgogne	2022	20 €

Vins de Dessert (Gcl)

Domaine Mas Amiel Maury Rouge	10ans	13 €
Cave d'Azé Vendange de la Saint-Martin VDF Bourgogne Blanc		13 €
Domaine Bois Brinçon Pétillant Naturel Rosé		13 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

Les Champagnes



*Artiste Serbe Sanja JANKOVIC
Peinture réalisée à base de vins*

« Parfums Suaves & Excitante Effervescence »

CHAMPAGNES

Bruts Blancs

Daniel Pétré & Fils <i>Cuvée Anniversaire 275 Ans</i>	90 €
Gremillet <i>Brut Blanc de Noirs</i>	92 €
Vignon Père & Fils <i>Les Marquises Verzenay Extra Brut</i>	98 €
Philipponat <i>Brut Royale Réserve non dosé</i>	115 €
Drappier <i>Brut Nature Sans Souffre zéro dosage</i>	130 €
Billecart Salmon <i>Brut Reserve</i>	132 €
Taittinger <i>Brut Prestige</i>	138 €
Ullens <i>Brut</i>	145 €
De Venoge <i>Cuvée Princes Extra Brut</i>	148 €
De Venoge <i>Cuvée Princes Blanc de Blancs</i>	148 €
De Venoge <i>Cuvée Princes Blanc de Noirs</i>	148 €
Ullens <i>Brut La Petite Montagne</i>	168 €
De Sousa <i>Extra Brut Cuvée 3 A Grand Cru Bio</i>	175 €
Taittinger <i>Prélude Grand Cru</i>	175 €
Billecart Salmon <i>Brut Blanc de blancss Grand Cru</i>	175 €
Billecart Salmon <i>Brut Sous Bois</i>	185 €
De Sousa <i>Extra Brut Mycorhize Grand Cru</i>	188 €
De Sousa <i>Extra Brut Cuvée des Caudalies Grand Cru</i>	192 €
Bollinger <i>Brut Cuvée Speciale</i>	195 €
Cattier <i>Brut Cuvée Saphir « Edition limité 100 ans »</i>	215 €
Krug <i>Grande Cuvée</i>	690 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

CHAMPAGNES

Prestiges Blancs

Vignon Père & Fils <i>Extra-Brut Blanc de Noir Les Espérances</i>	2020	105 €
Vignon Père & Fils <i>Blanc de Noirs Les Marquises Verzenay Brut</i>	2020	115 €
Vignon Père & Fils <i>Blanc de blancs Verzenay non dosé brut</i>	2020	115 €
Vignon Père & Fils <i>Blanc de blancs Verzenay non dosé brut</i>	2021	115 €
Daniel Pétré & Fils <i>Chardonnay</i>	2020	115 €
Vignon Père & Fils <i>Extra-Brut Grand Cru Réserve Les Marquises</i>	2018	125 €
Daniel Pétré & Fils <i>Pinot Noir vers le Bois</i>	2018	130 €
Bedel Française <i>Origin'Elle</i>	2016	135 €
Daniel Pétré & Fils <i>Pinot Blanc sur Mont Coppé</i>	2019	140 €
Daniel Pétré & Fils <i>Pinot Gris sur Mont Coppé</i>	2019	145 €
De Venoge <i>Cuvée Cordon Bleu</i>	2012	145 €
De Sousa <i>Brut Nature Blanc de Noirs Grand Cru</i>	2018	152 €
Bedel Française <i>Dis Vin Secret</i>	2018	158 €
Philipponnat <i>Blanc de Noirs</i>	2016	158 €
Vignon Père & Fils <i>Extra-Brut Grand Cru Verzenay L'Aura</i>	2014	175 €
Vignon Père & Fils <i>Vol au Vent Hommage à Auguste Escoffier Grand Cru</i>	2018	175 €
Billecart-Salmon <i>Brut Vintage</i>	2013	175 €
Bedel Française <i>Entre Ciel et Terre</i>	2015	178 €
Bedel Française <i>Entre Ciel et Terre</i>	2016	188 €
Drappier <i>Brut Grande Sèndrée</i>	2009	180 €
Philipponnat <i>Grand Cru 1522</i>	2015	198 €
Daniel Pétré & Fils <i>Les 7 Cépages</i>	2020	228 €
Bedel Française <i>L'âme de la Terre</i>	2008	235 €
Philipponnat <i>Grand Cru 1522</i>	2016	255 €
Bedel Française <i>Jouvence</i>	2012	280 €
Daniel Pétré & Fils <i>L'Atypique sur Mont Coppé</i>	2018	285 €
Billecart-Salmon <i>Brut NFB</i>	2012	315 €
Bedel Française <i>Comme Autrefois</i>	2008	328 €
De Venoge <i>Cuvée Louis XV</i>	2012	365 €
De Sousa <i>Extra Brut Cuvée des Caudalies Grand Cru</i>	2010	365 €
De Sousa <i>Extra Brut Cuvée des Caudalies Grand Cru</i>	2013	398 €
Taittinger <i>Comtes de Champagnes Grand Cru Blanc de Blancs</i>	2012	428 €
Taittinger <i>Comtes de Champagnes Grand Cru Blanc de Blancs</i>	2011	475 €
Moët & Chandon <i>Dom Pérignon</i>	2013	680 €

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

CHAMPAGNES

Bruts Rosés

Drappier Brut Nature zéro dosage		112€
De Sousa Brut		132 €
Philipponat Brut Royale Réserve		135 €
Duval Leroy Prestige 1er Cru		138 €
De Venoge Cuvée Princesse		148 €
Taittinger Cuvée Prestige		155 €
Billecart Salmon Brut		185 €
Bollinger Brut Cuvée Spéciale		250 €
Daniel Pétré & Fils Rosé de Saignée	2018	118 €
Vignon Père & Fils Extra-Brut Grand Cru Verzenay Les Vignes Goisses	2018	130 €
Vignon Père & Fils Extra-Brut Grand Cru Verzenay Les Vignes Goisses	2020	155 €
Drappier Brut Grande Sèndrée	2010	225 €
Billecart Salmon Brut Cuvée Elisabeth Salmon	2012	295 €
Dom Ruinart	2002	485 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

Les Vins du Sud



*Artiste Serbe Sanja JANKOVIC
Peinture réalisée à base de vins*

« Les Vins gorgés de Soleil »

PROVENCE-BLANC

Côtes de Provence

Château de Roquefort <i>Petit Salé</i>	2024	58 €
Château Mascaronne	2023	68 €
Domaine Rasse Denis <i>La Fontaine Saint Jeannet</i>	2022	65 €
Domaine clos de l'Ours <i>Milia</i>	2024	65 €
Domaine de Rimauresq <i>R</i>	2022	72 €
Domaine Saint Andre de Figuière <i>Confidentielle</i>	2022	75 €
Domaine clos de l'Ours <i>Les Peaux Rouges</i>	2024	78 €
Bastide Margüi <i>Bastide 1784</i>	2020	88 €
Domaine clos de l'Ours <i>Les Racines</i>	2024	98 €
Château Malherbe <i>Parcelle</i>	2020	98 €

Bellet

Domaine de la Source	2022	108 €
Clos Saint Vincent <i>Le Clos</i>	2023	108 €
Clos Saint Vincent <i>Vino di Gio</i>	2022	198 €

Bouches du Rhône

Domaine des Masques <i>Cuvée Essentiel IGP Méditerranée</i>	2023	40 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Emotion IGP Méditerranée</i>	2023	45 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Exception IGP Méditerranée</i>	2022	65 €
Domaine Henri Milan <i>Le Grand Blanc VDF</i>	2018	72 €
Château Vignelaure <i>IGP Méditerranée</i>	2020	75 €
Domaine Estoublon <i>Château IGP Alpilles</i>	2019	78 €
Domaine Henri Milan <i>Le Carré VDF</i>	2021	98 €
Domaine des Masques <i>Collection Chardonnay IGP Méditerranée</i>	2021	105 €
Domaine Henri Milan <i>Le Carré VDF</i>	2017	135 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

PROVENCE-ROSÉ

Côtes de Provence

Château Sainte Marguerite <i>Symphonie</i>	2024	68 €
Château Sainte Marguerite <i>Fantastique</i>	2024	88 €
Château d'Esclans <i>Garrus</i>	2021	285 €

Bouche du Rhône

Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2022	50 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Essentiel IGP Méditerranée</i>	2025	58 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Emotion IGP Méditerranée</i>	2025	65 €
Domaine Henri Milan <i>Noah VDF</i>	2020	65 €

Languedoc

Château Massamier <i>La Mignarde VDF Arboussiers</i>	2022	48 €
---	------	------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

PROVENCE-ROUGE

Côtes de Provence

Château de Roquefort <i>Gueule de Loup</i>	2023	55 €
Château de Roquefort <i>Les Mûres</i>	2022	68 €
Château la Mascaronne	2020	68 €
Domaine Saint Ser <i>Les Haut de Saint Ser</i>	2012	75 €
Domaine Saint Andre de Figuière <i>Confidentielle</i>	2021	75 €
Domaine Clos de l'Ours <i>Le Chemin</i>	2023	75 €
Château sainte roseline <i>Prieuré Cru classé</i>	2021	75 €
Château la Mascaronne <i>Guy da Nine</i>	2015	78 €
Château la Mascaronne <i>Fazzioli</i>	2013	85 €
Château la Mascaronne <i>Fazzioli</i>	2015	85 €
Château la Mascaronne <i>Fazzioli</i>	2017	85 €
Château la Mascaronne <i>Fazzioli</i>	2020	85 €
Domaine Margüi <i>Bastide 1784</i>	2020	98 €
Château Malherbe <i>Parcelle</i>	2022	105 €
Domaine de Rimauresq <i>Quintessence</i>	2021	128 €
Domaine Clos de l'Ours <i>Ursus</i>	2020	138 €
Château la Mascaronne <i>Grande Reserve</i>		

Côteaux Varois

Château La Calisse <i>Patricia Ortelli Cuvée Etoiles</i>	2013	148 €
La Ferme des Lices <i>Saint-Tropez</i>	2012	80 €
La Ferme des Lices <i>Saint-Tropez</i>	2011	85 €
La Ferme des Lices <i>Saint-Tropez</i>	2010	115 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

PROVENCE-ROUGE

Bouche du Rhône

Château Estoublon <i>Baux de provence</i>	2018	78 €
Domaine Henri Milan <i>Le Vallon VDF</i>	2022	65 €
Domaine Henri Milan <i>Reynard Rebels VDF</i>	2021	85 €
Domaine Henri Milan <i>Cuvée SX VDF</i>	2017	85 €
Domaine Henri Milan <i>Clos Milan VDF</i>	2018	90 €
Domaine Henri Milan <i>Le Jardin VDF</i>	2019	118 €
Domaine Henri Milan <i>Le Jardin VDF</i>	2015	118 €

Vignoble de la montagne Sainte Victoire

Domaine des Masques <i>Cuvée Exception Syrah IGP Méditerranée</i>	2018	58 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Exception Syrah IGP Méditerranée</i>	2019	62 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Syrahdictive non filtrée VDF</i>	2016	78 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Syrahdictive Thomas IGP Méditerranée</i>	2018	88 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Exception Syrah IGP Méditerranée</i>	2020	118 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Exception Syrah IGP Méditerranée</i>	2021	118 €
Domaine Richeaume <i>Les Terrasses Vin de France</i>	2011	148 €

Vignoble de Saint Jeannet

Domaine Rasse Denis <i>La Fontaine</i>	2020	62 €
Domaine Rasse Denis <i>Tuilé</i>	2020	65 €
Domaine Rasse Denis <i>Baussum</i>	2018	92 €
Domaine George Rasse <i>Longo Mai</i>	2007	140 €
Domaine George Rasse <i>Pressoir Romain</i>	1990	220 €
Domaine George Rasse <i>Pressoir Romain</i>	1988	200 €

Bellet

Château de Crémat	2022	85 €
Domaine Saint Jean <i>Li Vecce</i>	2022	105 €
Domaine de la Source	2020	108 €
Clos Saint Vincent <i>Le Clos</i>	2022	108 €
Clos Saint Vincent <i>Vino di Gio</i>	2022	108 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

PROVENCE-ROUGE

Domaine Ray Jane Bandol

Domaine Ray-Jane Bandol	2007	112 €
Domaine Ray-Jane Bandol	2006	120 €
Domaine Ray-Jane Bandol	1996	195 €

Château Vannières Bandol

Château Vannières	2001	155 €
--------------------------	------	-------

Aix en Provence

Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2019	85 €
Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2018	88 €
Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2017	90 €
Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2016	95 €
Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2015	96 €
Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2005	96 €
Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2014	98 €
Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2013	128 €
Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix en Provence Cuvée Edition S</i>	2015	158 €
Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2009	175 €
Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2006	198 €
Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	2003	220 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

VALLÉE DU RHÔNE-BLANC

Rhône

Domaine Laurent Tardieu

Saint-Peray Vieilles Vignes	2022	95 €
Hermitage	2017	158 €

Domaine Jean-Louis Chave

Hermitage	2022	400 €
Hermitage	2021	380 €
Hermitage	2020	380 €
Hermitage	2019	360 €
Hermitage	2018	340 €
Hermitage	2012	315 €

Domaine Mas Saint Louis

Châteauneuf du Pape	2022	155 €
----------------------------	------	-------

Domaine Chambeyron

Condrieu Vernon	2023	128 €
------------------------	------	-------

Domaine des Tours

Cotes du Rhône	2021	62 €
-----------------------	------	------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

VALLÉE DU RHÔNE-BLANC

Rhône

Domaine du Coulet

Matthieu Barret <i>No Wine's Land</i>	2020	55 €
Matthieu Barret <i>Brise Cailloux</i>	2019	78 €

Domaine Les Vins de Vienne

L'Amphore d'Argent <i>Collines Rhodaniennes Viognier</i>	2022	45 €
Brézème <i>Est-Lieu-Dit</i>	2021	62 €

Domaine Paul Jaboulet

Crozes Hermitage <i>Cuvée la Mule Blanche</i>	2021	108 €
--	------	-------

Domaine David Reynaud

IGP des Collines Rhodaniennes <i>Granit</i>	2023	50 €
IGP des Collines Rhodaniennes <i>Granit</i>	2024	55 €
IGP des Collines Rhodaniennes <i>Petites Bêtises</i>	2022	55 €
Crozes Hermitage <i>Aux Bêtises</i>	2024	68 €

Domaine Clos des Cazaux

Vacqueyras <i>Cuvée des Clés d'Or</i>	2023	65 €
--	------	------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

VALLÉE DU RHÔNE-ROUGE

Rhône

Domaine Jean-Louis Chave

Saint Joseph	2022	138 €
Hermitage	2022	400 €
Hermitage	2021	380 €
Hermitage	2020	380 €
Hermitage	2019	360 €
Hermitage	2018	340 €
Hermitage	2013	340 €

Domaine du Coulet

Matthieu Barret <i>Brise Cailloux Cornas</i>	2021	108 €
Matthieu Barret <i>Billes Noires Cornas</i>	2020	215 €
Matthieu Barret <i>Gore Cornas</i>	2018	280 €

Domaine Chapelle Saint Théodoric

Châteauneuf du Pape <i>Grand Pin</i>	2019	338 €
---	------	-------

Domaine Mas Saint Louis

Châteauneuf du Pape <i>Les Arpents des Contrebandiers</i>	2017	160 €
--	------	-------

Domaine Emmanuel Reyanaud

Fonsalette	2012	215 €
-------------------	------	-------

Domaine Chapoutier

Saint Joseph <i>Les Granits</i>	2019	175 €
Hermitage <i>Les Greffieux</i>	2012	385 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

VALLÉE DU RHÔNE-ROUGE

Rhône

Château Terre Forte

Origine	2015	55 €
K à part	2019	95 €
Coupo Santo	2010	95 €

Domaine Clos des Cazaux

Vacqueyras <i>Cuvée des Templiers</i>	2022	65 €
---------------------------------------	------	------

Domaine Laurent Tardieu

Crozes Hermitage	2021	95 €
------------------	------	------

Domaine Pierre Gaillard

Saint Joseph	2022	80 €
--------------	------	------

Domaine David Reynaud

VDF des Collines Rhodaniennes <i>L'Orgueil Merlot</i>	2024	50 €
VDF des Collines Rhodaniennes <i>La Colère Syrah</i>	2024	50 €
IGP des Collines Rhodaniennes <i>Monastiers</i>	2024	58 €
Crozes Hermitage <i>Georges</i>	2023	72 €
Saint Joseph <i>350 m</i>	2024	75 €
Crozes Hermitage <i>Les Croix Vieilles Vignes</i>	2022	95 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Vins Blancs

Domaine Turner Pageot <i>Lucette</i>	2021	45 €
Domaine Gayda <i>IGP Figure Libre Freestyle</i>	2022	48 €
Domaine Turner Pageot <i>Celestin</i>	2020	50 €
Domaine Turner Pageot <i>Myocène</i>	2020	55 €
Domaine Turner Pageot <i>La Ruture</i>	2019	58 €
Clot de l'Oum <i>Bertell VDF</i>	2022	58 €
Clot de l'Oum <i>Bertell VDF</i>	2023	58 €
Clos Marie <i>Manon</i>	2022	68 €
Château Massamier <i>La Mignarde VDF Micocouliers</i>	2022	75 €
Le Clos des Fées <i>Vieilles vignes VDP Catalanes</i>	2022	95 €
Domaine Gerard Bertrand <i>Cuvée Aigle Royale Limoux</i>	2021	138 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Vins Rouges

Domaine Turner Pageot <i>Marcel</i>	2021	45 €
Domaine Gayda <i>IGP Figure Libre Freestyle</i>	2022	48 €
Maison Guilhem <i>Le Roc de Marie</i>	2020	50 €
Clos Triguedina Famille Baldès <i>French Malbec Cahors</i>	2023	55 €
Domaine Turner Pageot <i>Carmina Major</i>	2019	58 €
Château Massamier La Mignarde <i>VDF Expression de Mourvèdre</i>	2023	62 €
Clos Triguedina Famille Baldès <i>Viognier Chardonnay Cahors</i>	2019	65 €
Clot de l'Oum <i>Saint Barth VDF</i>	2014	65 €
Clot de l'Oum <i>Saint Barth VDF</i>	2016	65 €
Clos Marie Pic Saint Loup <i>Olivette</i>	2021	68 €
Les Vignes Oubliées <i>Terrasses du Larzac</i>	2018	70 €
Domaine Rostaing <i>Puech Noble</i>	2022	78 €
Domaine Turner Pageot <i>B 815</i>	2015	75 €
Domaine Turner Pageot <i>G 230</i>	2017	75 €
Domaine Gayda <i>IGP Altre Cami Grenache noir</i>	2021	78 €
Clos des Fées <i>De Battre mon Cœur s'est arrêté</i>	2023	78 €
Clot de l'Oum <i>Numero Uno VDF</i>	2010	85 €
Clot de l'Oum <i>Numero Uno VDF</i>	2012	85 €
Clot de l'Oum <i>Numero Uno VDF</i>	2022	88 €
Château Massamier <i>La Mignarde VDF Dieus ba vol</i>	2015	98 €
Clos Triguedina Famille Baldès <i>Petites Cailles Cahors</i>	2015	98 €
Clos Triguedina Famille Baldès <i>Au Coin du Bois Cahors</i>	2015	98 €
Clos Triguedina Famille Baldès <i>Les Galets Cahors</i>	2020	108 €
Clos Marie Pic Saint Loup <i>Simon</i>	2016	110 €
Domaine Cassagne & Vitailles <i>Cuvée Clas Mani Terrasses du Larzac</i>	2021	118 €
Domaine Gayda <i>AOP Minervois La Livinière Villa mon Rêve</i>	2021	128 €
Clos Triguedina Famille Baldès <i>Probus Cahors</i>	2014	130 €
Domaine Ludovic Engelvin <i>To Bring You My Flesh</i>	2018	138 €
Domaine Gerard Bertrand <i>Cuvée Aigle Royale Limoux</i>	2020	198 €
Château Massamier La Mignarde <i>VDF Domus Maximus</i>	2020	255 €
Château Massamier La Mignarde <i>VDF Garouilhas</i>	2021	480 €
Clos des Fées <i>Petite Sibérie</i>		

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BORDEAUX-BLANC

Pessac-Léognan

Château Couhins Lurton	2014	95 €
Château La Louvière	2018	118 €

BORDEAUX-ROUGE

Côtes de Bourg

Château Roc de Cambes	2008	300 €
------------------------------	------	-------

Pessac-Léognan

Château Lespault Martillac	2021	95 €
Château Carbonnieux	2019	138 €
Château Les Carmes Haut-Brion	2016	550 €

Médoc

Château la Lagune Moulins 2nd Vin Château la Lagune Haut-Médoc	2020	70 €
Les Hauts de Lynch Moussas	2018	75 €

Saint-Julien

Château Lagrange	2017	175 €
Château Ducru Beaucaillou	2018	645 €

Saint-Estèphe

Château Lafon Rochet	2018	162 €
-----------------------------	------	-------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BORDEAUX-ROUGE

Pauillac

Château Croizet Bages	2018	162 €
Château Lynch Moussas	2018	168 €
Château Pédesclaux	2017	178 €
Château Les Forts de Latour 2ème vin de Château Latour	2005	570 €

Saint-Emilion

Château Petit Figeac	2018	215 €
-----------------------------	------	-------

Pomerol

Château Feytit Clinet Les Colombiers	2021	88 €
Château L'Hospitalet de Gazin	2020	118 €
Château Mazeyres	2020	125 €
Château Vieux Certan	2009	840 €
Château Trotanoy	2018	960 €
Château l'Evangile	2009	1170 €

Margaux

Château Dauzac	2018	169 €
Château Dauzac	2019	175 €
Château Giscours	2018	245 €
Château Palmer 3ème Cru Classé	2015	1065 €
Château Palmer 3ème Cru Classé	2010	1198 €
Château Palmer 3ème Cru Classé	2005	1400 €
Château Palmer 3ème Cru Classé	2000	1450 €
Château Palmer 3ème Cru Classé	1995	1850 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BORDEAUX-PRESTIGE

1er Cru Classé

Pessac-Léognan

Château Haut-Brion	1995	1900 €
---------------------------	------	--------

Pauillac

Château Mouton Rothschild	1989	1900€
----------------------------------	------	-------

Château Mouton Rothschild	1996	1950€
----------------------------------	------	-------

Château Latour	1989	2100€
-----------------------	------	-------

Château Lafite Rothschild	2001	2900€
----------------------------------	------	-------

Château Lafite Rothschild	1995	3500€
----------------------------------	------	-------

Château Lafite Rothschild	1990	3900€
----------------------------------	------	-------

Château Lafite Rothschild	1986	3250€
----------------------------------	------	-------

Saint Emilion

Château Ausone 1er Grand Cru Classé	1999	1470€
--	------	-------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

Les Vins Blancs Plus au Nord



Artiste Serbe Sanja JANKOVIC
Peinture réalisée à base de vins

« La Grande Noblesse des Terroirs »

VALLÉE DE LA LOIRE-BLANC

Vallée Centrale, Anjou, Touraine

Domaine Luneau Papin <i>Muscadet Les Pierres Blanche</i>	2018	45 €
Domaine Bois Brinçon <i>Clos des Cosses</i>	2023	49 €
Domaine de L'Ecu <i>Muscadet L'Orthogneiss</i>	2021	58 €
Domaine Bois Brinçon <i>Anjou Terre de grès</i>	2023	62 €
Domaine de Bellivière <i>Premices</i>	2022	62 €
Domaine de L'Ecu <i>Granite</i>	2023	62 €
Domaine Henri Marionnet <i>Vinifera Chenin</i>	2022	65 €
Domaine Marius Tabordet <i>Pouilly-Fumé Les Petites Aubues</i>	2023	65 €
Domaine Bois Brinçon <i>Aubance La Morinière</i>	2022	75 €
Domaine Famille Michon <i>Les Hauts Chemin</i>	2023	84 €
Domaine Bois Brinçon <i>Anjou Les Saules de Montbenault</i>	2018	95 €
Domaine Bois Brinçon <i>Anjou Les Saules de Montbenault</i>	2015	128 €
Domaine Pascal Jolivet <i>Pouilly-Fumé Indigene</i>	2022	165 €

Sancerre

Domaine Pierre Martin	2023	68 €
Domaine Vincent Gaudry <i>Vieilles Vignes</i>	2022	85 €
Domaine Pascal Jolivet <i>Sauvage non filtré</i>	2023	155 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

VALLÉE DE LA LOIRE-ROUGE

Vallée Centrale, Anjou, Touraine

Domaine Saint Nicolas <i>Fiefs Vendéens Vin d'Antoine</i>	2023	45 €
Domaine Saint Nicolas <i>Fiefs Vendéens Gamme d'été</i>	2021	45 €
Domaine Saint Nicolas <i>Fiefs Vendéens Reflets</i>	2020	48 €
Domaine Bois Brinçon <i>La Seigneurie</i>	2023	48 €
Domaine de la Cotelleraie <i>Saint-Nicolas-de-Bourgueil Les Perruches</i>	2023	50 €
Domaine Henry Marionnet <i>Première Vendange</i>	2022	50 €
Domaine Bois Brinçon <i>Clos des Cosses</i>	2023	55 €
Domaine Henry Marionnet <i>Gamay de Bouze Cépages Oubliés</i>	2022	55 €
Domaine Saint Nicolas <i>Fiefs Vendéens Les Rives</i>	2021	55 €
Domaine Bois Brinçon <i>Pineau d'Aunis Garance</i>	2022	69 €
Domaine de Bellivière <i>Rouge Gorge</i>	2022	78 €
Domaine Bois Brinçon <i>Anjou Clos Bertin</i>	2012	79 €
Domaine Saint Nicolas <i>Fiefs Vendéens Cuvée Jacques</i>	2019	85 €
Domaine Bois Brinçon <i>Anjou Terra Bosca Bricointi 1219 Cuvée des 800ans</i>	2019	100 €
Domaine Saint Nicolas <i>Fiefs Vendéens La Grande Pièce</i>	2011	115 €
Domaine Saint Nicolas <i>Fiefs Vendéens Plante Gate</i>	2011	115 €
Domaine Saint Nicolas <i>Fiefs Vendéens Plante Gate</i>	2012	118 €
Château de la Grille <i>Chinon reserve</i>	1989	145 €

Sancerre

Domaine Vincent Gaudry <i>Vincengetorix</i>	2022	88 €
Domaine Pascal Jolivet <i>Autochtone</i>	2020	175 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

ALSACE

Vin Blanc

Domaine Spielmann

Sylvaner Bergheim	2021	48 €
Pinot Gris Bergheim Lieu-Dit Blosenber	2018	78 €

Domaine Albert Mann

Gewurztraminer Furstentum	2020	108 €
Riesling Scholssber Grand Cru	2021	198 €

Domaine Barmes-Buecher

Macération Mue	2020	60 €
Riesling	2023	68 €

SAVOIE

Vin Blanc

Domaine Claude Quenard Chignin	2022	48 €
Domaine Claude Quenard Sans Souffrir	2022	55 €

Vin Rouge

Domaine Claude Quenard Materia	2020	50 €
---------------------------------------	------	------

JURA

Vin Blanc

Domaine de l'Aigle à deux têtes Henri Leroy Les Clous Naturé	2022	78 €
Domaine de l'Aigle à deux têtes Henri Leroy Bâtard Vernambaud	2023	89 €
Domaine de la Tournelle Clavelin (62 cl) Vin Jaune	2007	165 €

Vin Rouge

Domaine de l'Aigle à deux têtes Henri Leroy Clous Poulsard	2022	86 €
Domaine de l'Aigle à deux têtes Henri Leroy Charmes Vernambaud	2022	98 €
Domaine de l'Aigle à deux têtes Henri Leroy Charmes Vernambaud	2023	98 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BOURGOGNE-BLANC

Chablis

Domaine Dampfrères

Chablis 1er Cru Fourneau 2022 75 €

Domaine Patrick Piuze

Chablis Terroir de Courgis 2023 112 €

Chablis Bourgos Grand Cru 2022 315 €

Côte Mâconnaise

Domaine Clos des Rocs

Pouilly Loché Monopole 2021 85 €

Domaine Mathias

Pouilly Fuissé 2023 118 €

Domaine Jean-Marc Aujoux

Pouilly Fuissé 1^{er} Cru Art Minéral 2024 118 €

Beaujolais

Domaine Jules Desjournays

Beaujolais Village 2018 88 €

Beaujolais VDF Omar 100% Viognier 2019 88 €

Côtes de Beaune

Domaine Altisolis

Bourgogne Côte d'Or 2022 75 €

Hautes Côtes de Beaune 2023 75 €

Santenay 2023 112 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BOURGOGNE-BLANC

Côtes de Beaune

Domaine Boisson Frère et Soeur

Aligoté En Boussin	2021	89 €
Bourgogne Les Belles Côtes	2019	132 €
Auxey Duresses	2020	165 €

Domaine Jean Claude Rateau

Hautes Côtes de Beaune Pinot Blanc	2022	70 €
---	------	------

Domaine Albert Grivault

Bourgognes Clos du Murger	2020	138 €
----------------------------------	------	-------

Domaine Germain

Saint-Romain	2022	98 €
---------------------	------	------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BOURGOGNE-BLANC

Côtes de Beaune

Domaine Comtesse de Cherisey

Meursault 1er Cru La Genelotte 2018 340 €

Domaine Ballot Millot

Meursault 1er Cru Les Boucheres 2020 365 €

Château de Pulligny Montrachet

Chevalier-Montrachet Grand Cru 2013 750 €

Domaine Ramonet

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets 2016 1200 €

Pulligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet 2016 1395 €

Domaine des Comtes-Lafon

Montrachet Grand Cru 1998 2880 €

Domaine de la romanée-Conti

Montrachet Grand Cru 1991 13800 €

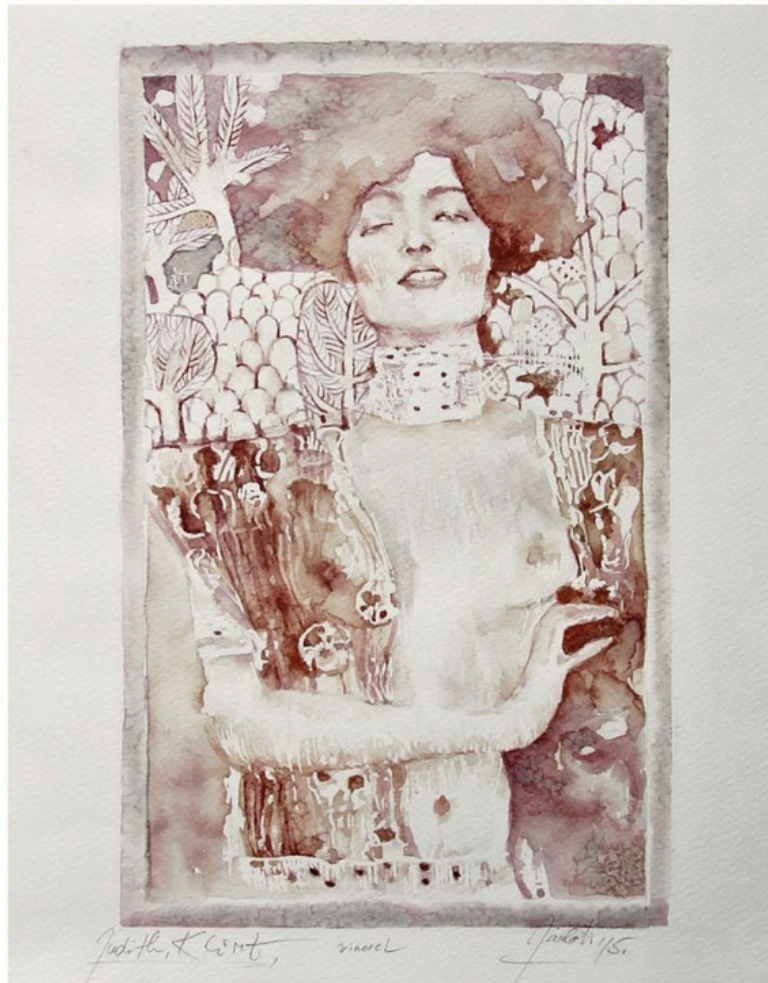
Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

Les Vins Rouges Plus au Nord



*Artiste Serbe Sanja JANKOVIC
Peinture réalisée à base de vins*

« Légèreté et Élégance au Cœur Chaud »

BOURGOGNE-ROUGE

Côtes de Nuits

Château Jean-Louis Trapet

Gevrey Chambertin Cuvée 1859	2020	258 €
Gevrey Chambertin 1er Cru Clos Prieur	2019	285 €
Gevrey Chambertin 1er Cru Capita	2019	345 €
Latricière-Chambertin Grand Cru	2017	575 €
Latricière-Chambertin Grand Cru	2019	780 €
Latricière-Chambertin Grand Cru	2020	1200 €
Chapelle-Chambertin Grand Cru	2014	325 €
Chapelle-Chambertin Grand Cru	2019	780 €
Chambertin Grand Cru	2007	750 €
Chambertin Grand Cru	2009	850 €
Chambertin Grand Cru	2014	560 €
Chambertin Grand Cru	2017	850 €
Chambertin Grand Cru	2019	1200 €
Chambertin Grand Cru	2020	1650 €

Domaine Bruno Clair

Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	2005	1200 €
--	------	--------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BOURGOGNE-ROUGE

Côtes de Nuits

Domaine Eric & Jean-Luc Burguet

Gevrey Chambertin 1er Cru Les Champeaux	2020	295 €
Gevrey Chambertin 1er Cru Lavaux Saint-Jacques	2020	335 €

Domaine Louis Jadot

Gevrey-Chambertin Petite Chapelle	2016	345 €
Romanée Saint Vivant Les Quatre Journaux	2017	750 €

Domaine Denis Mortet

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux	2005	580 €
--	------	-------

Domaine Pierre Damoy

Gevrey Chambertin	2017	325 €
Gevrey Chambertin Clos Tamisot	2017	485 €
Chambertin Grand Cru	2017	2200 €
Chambertin Grand Cru Clos de Bèze	2017	2200 €

Domaine Camille Giroux

Corton Grand Cru Clos du Roi	2019	378 €
Clos Vougeot Grand Cru	2018	642 €

Domaine Gerard Julien & Fils

Côte de Nuits Village	2021	102 €
Echezeaux	2020	550 €

Château de Marsannay

Marsannay	2022	95 €
------------------	------	------

Domaine Lippe Boileau

Bourgogne Côte d'Or Vieilles Vignes	2021	70 €
--	------	------

Domaine Bertagna

Vougeot 1er Cru Clos de la Perrière	2021	350 €
Vougeot 1er Cru Clos de la Perrière	2020	380 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BOURGOGNE-ROUGE

Beaujolais

Domaine Jules Desjournays

Beaujolais	2019	78 €
Morgon Vieilles Vignes	2012	170 €

Côte de Beaune

Domaine Antonin Guyon

Pernand Vergelesses 1er Cru les Fichots	2020	108 €
Aloxe Corton Les Vercots	2019	162 €

Domaine Ramonet

Coteaux Bourguignon	2020	120 €
Pernand Vergelesses Les Belles Filles	2020	240 €

Domaine Altisolis

Hautes Côtes de Beaune	2023	75 €
Maranges	2022	85 €
Savigny les Beaune 1er Cru les Narbantons	2023	88 €
Santenay	2023	112 €
Beaune 1er Cru Clos du Roi	2023	148 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

BOURGOGNE-ROUGE

Côte de Beaune

Domaine Thomas Morey

Maranges 1er Cru La Fussiere 2021 105 €

Domaine Pierre Boisson

Monthelie 2020 148 €

Domaine Florent Garaudet

Monthelie 1er Cru Les Riottes 2019 115 €

Monthelie Le Mons Helios 2020 188 €

Domaine des Comtes Lafon

Monthelie 1er Cru Les Duressees 2018 165 €

Beaune 1er Cru Les Grèves Dominique Lafon 2018 216 €

Domaine François Gaunoux

Pommard 1er Cru Les Rugiens 2018 315 €

Domaine Lambrays

Clos des Lambrays Grand Cru 2005 765 €

Domaine Camille Giroux

Beaune 1er Cru Aux Cras 2017 216 €

Domaine Germain

Saint-Romain La Périère
Beaune 1er Cru 2022 98 €

2022 135 €

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

Les Vins Autour du Monde



Artiste Serbe Sanja JANKOVIC
Peinture réalisée à base de vins

« Où qu'ils soient ! Découvrons l'exception »

ITALIE, ESPAGNE ET SUISSE

Italie Blanc

Radikon Venezia-Giulia Bianco

Jakot (1Litre)	2009	150 €
Ribolla Gialla (1Litre)	2009	150 €
Radikon Venezia Giullia Bianco Jakot 50 cl	2009	80 €
Radikon Venezia Giullia Bianco Ribolla Gialla 50 cl	2009	80 €
Radikon Venezia Giullia Bianco Oslavje 50cl	2009	80 €

Italie Rouge

Sardaigne

Santadi Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore	2009	139 €
---	------	-------

Suisse Blanc

Drapeau Blanc Appellation la Côte Grand Cru Protégée	2017	140 €
---	------	-------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

Les Vins Mœlleux



Artiste Serbe Sanja JANKOVIC
Peinture réalisée à base de vins

« La Douceur d'un Long Fleuve Tranquille »

LES VINS MŒLLEUX, BLANC

Alsace

Domaine Spielmann Riesling Demi Sec Bergheim G.C. Kanzlerberg 50 cl	2009	78 €
Domaine Barmuès Buecher Riesling Leimental 50 cl	2015	108 €
Domaine Barmuès Buecher Gewurztraminer G.C. Pfersigberg 50 cl	2013	120 €
Domaine Spielmann Riesling Doux Bergheim G.C. Kanzlerberg 50 cl	2015	180 €
Domaine Spielmann Gewurztraminer Doux Bergheim G.C. Kanzlerberg 50 cl	2011	180 €
Domaine Spielmann Riesling Demi Sec Bergheim G.C. Kanzlerberg 75 cl	2009	110 €
Domaine Spielmann Gewurztraminer G. C. Altenberg de Begheim 75 cl	2018	110 €
Domaine Weinbach Gewurztraminer G.C. Vendanges Tardives 75 cl	2010	168 €
Domaine Weinbach Gewurztraminer G.C. Furstentum Vendanges Tardives 37.5 cl	2006	250 €

Loire

Château la Tomaze Coteaux du Layon Atomes crochus	2021	55 €
Domaine Saint Nicolas Fiefs Vendéens Soleil de Chine	2018	88 €
Domaine Bois Brinçon Coteaux du Layon Le Clos des Savarières 50 cl	2011	89 €

Rhône

Domaine Pierre Gaillard Grapillage de Viognier 50 cl	2017	80 €
---	------	------

Sud Ouest

Cave de Crousseilles Pacherenc du Vic Bilh l'Automna	2016	58 €
Clos Triguedina Famille Baldès Chenin Cahors 50cll	2022	75 €
Domaine Cauhape Jurançon sec Geyser	2016	75 €

Provence

Domaine Gentile Muscat du Cap Corse 75 cl	2021	90 €
--	------	------

Bourgogne

Domaine Cave d'azé Vendange de la st Martin 50 cl	2022	48 €
--	------	------

LES VINS MŒLLEUX ROUGE

Provence

Château La Mascaronne Riley's Choice 50 cl	2019	55 €
---	------	------

Languedoc

Domaine Mas Amiel Maury	2021	60 €
--------------------------------	------	------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

Les Petits et Grands Flacons



*Artiste Serbe Sanja JANKOVIC
Peinture réalisée à base de vins*

« La taille n'importe que de peu »

DEMI-BOUTEILLES

Vins Blancs

Champagne

Vignon Père & Fils <i>Les Marquises Verzenay Brut 37.5 cl</i>		48 €
Bedel Françoise <i>Origin'Elle 37.5 cl</i>	2016	78 €

Vins Rosés

Domaine de Rimauresq <i>Cru Classé 50 cl</i>	2023	42 €
Domaine Saint Jean <i>Pouncia Bellet 50 cl</i>	2021	44 €

Vins Rouges

Provence

Château Vignelaure <i>La Source 50 cl</i>	2020	34 €
Domaine Saint Jean <i>Bellet Li Vecce 50 cl</i>	2022	70 €

Bordeaux

Château Léoville-Poyferré <i>2ème Grand Cru Classé Saint-Julien 37,5 cl</i>	2006	260 €
--	------	-------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

MAGNUMS BLANCS & ROSÉS

Côte de Provence Blanc

Domaine des Masques	2022	120 €
----------------------------	------	-------

Bourgogne Blanc

Chassagne Montrachet « Les Baudines » (Mathusalem 6 L) "Vin sous commande pour preparation"	1999	2325 €
---	------	--------

Champagne

Bedel Françoise L'âme de la Terre	2011	470 €
--	------	-------

De Venoge Brut Cordon Bleu blanc		260 €
---	--	-------

Drappier Brut rosé de saignée		225 €
--------------------------------------	--	-------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

MAGNUMS ROUGES

Côte de Provence Rouge

Font du Broc	2015	115 €
Clos de L'Ours <i>Grizzly</i>	2013	120 €
Clos de L'Ours <i>Grizzly</i>	2014	120 €
Clos de L'Ours <i>Le Chemin</i>	2016	120 €
Château Vignelaure <i>Coteaux d'Aix</i>	2012	130 €
Domaine Ray Jane <i>Bandol</i>	2012	145 €
Domaine Ray Jane <i>Bandol</i>	2011	165 €
Domaine des Terres Promises <i>VdP « Au hasard et souvent »</i>	2013	165 €
Clos de L'Ours <i>Ursus</i>	2023	180 €
Clos Saint Vincent <i>Vino di Gio Bellet</i>	2013	285 €

Vallée du Rhône

Domaine Delas <i>Côte du Rhône</i>	2019	95 €
Domaine Terre Forte <i>Hors-Série Côte du Rhône</i>	2006	95 €
Domaine Saladin <i>Paul Côte du Rhône</i>	2013	115 €
Domaine Reynaud <i>Les Bruyères Croze Hermitage</i>	2015	225 €

Côteaux du Languedoc

Domaine Peyre-Rose <i>Clos des Cistes</i>	2002	380 €
--	------	-------

Vallée de la Loire

Domaine Louis Sébille <i>Chinon « Bruyères »</i>	2011	110 €
---	------	-------

Bourgogne

Domaine Trapet <i>Gevrey Chambertin</i>	2019	398 €
--	------	-------

Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire des Vins](#)

[Sommaire de la carte](#)

