



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

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

- 42 € Crevette Obsibue cuites à la vapeur, huile d'olive "Lessatini" infusé au combava**
Tartare de cucurbitacées : melon vert, pastèque, tomate ananas, cœur de boeuf et Green Zebra, courgette de Nice. Tomate cerise prune Rabelais farcie façon "chimichurri" en velours de tomate, tuile de parmesan rubis
- 45 € Poulpe snacké**
Aubergine japonaise marinée au soja et harissa, coco blanc, piperade au lard de Colanata, pourpier, tentacule d'encornet en beignet.
- 48 € Foie gras frais de canard des Landes décliné autour de cacao**
Légèrement fumé aux écorces de fèves, insert à la pulpe et gruë 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 gruë de cacao.

Les plats

- 68 € La pêche du jour cuite au « Teppan Yaki »**
Petits pois nouveaux et Girolles
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
- 70 € Agneau de lait des Alpilles rôti**
Mini parmentier revisité courgette verte et jaune, fèves et tomates, Jus à la fleur de thym
- 70 € Carré de veau fermier rôti, croute de carotte à l'origan**
Ecrasé de pomme de terre "Annabelle" à l'ail des ours, carotte rôtie aux épices, oignon doux caramélisé farci à la tomate confite et anchois, jus de veau au Xérès

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 € **Au pied du cerisier**
Cerises crues et cuites, gelée de griottes au sake,
pain de gènes aux pistaches de Sicile, gel yuzu,
glace amarena.
- 26 € **Abricot rôti, mousse au fromage blanc au parfum de verveine**
Sablé breton aux noix de Kenari, crémeux au romarin,
glace verveine
- 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)
Fondant grand cru 80 % fèves de cacao de Thaïlande, cœur
coulant de betterave infusée à l'hibiscus, déclinaison autour de
l'hibiscus en gelée et ganache, glace légère au yaourt.
- 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 Hottois 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

Crevette Obsibue cuites à la vapeur, huile d'olive "Lessatini" infusé au combava

Tartare de cucurbitacées : melon vert, pastèque, tomate ananas, coeur de boeuf et Green Zebra, courgette de Nice. Tomate cerise prune Rabelais farcie façon "chimichurri" en velours de tomate, tuile de parmesan rubis

-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 Girolles
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

Au pied du cerisier

Cerises crues et cuites, gelée de griottes au sake, pain de gènes aux pistaches de Sicile, gel yuzu, glace amarena.

-Ou-

Le jardin Chocolat & Mangue

(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)

Crèmeux 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.

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

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

-Ou-

Poulpe snacké

Aubergine japonaise marinée au soja et harissa, coco blanc,
piperade au lard de Colanata, pourpier, tentacule d'encornet en beignet.

Les Plats

La pêche du jour cuite au Teppan Yaki

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

-Ou-

Pluma de porc français rôtie aux saveurs de poivre "Voas Tsiperifery" de Madagascar

Mousseline de patate douce, carotte rôtie aux épices, salade sucrine rouge
cuite, ail noir, tuile de parmesan, jus de porc à la piperade

Les Desserts

Abricot rôti, mousse au fromage blanc au parfum de verveine

Sablé breton aux noix de Kenari, crémeux au romarin, glace verveine

-Ou-

La symphonie au chocolat Avec Supplément 10 € (Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)

Fondant grand cru 80 % fèves de cacao de Thaïlande, cœur coulant
de betterave infusée à l'hibiscus, déclinaison autour de l'hibiscus en
gelée et ganache, glace légère au yaourt.

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 €

Hélène Charbaut La Charbauterie Extra-Brut 1er Cru

Situés à Mareuil-sur-Aÿ dans la Vallée de la Marne, La cuvée de réserve, La Charbauterie, assemble à parts égales le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier issus des trois villages du domaine. Elle offre un profil de brut nature sans dosage, à la fois fruité et pâtissier, après vingt-quatre mois de vieillissement sur lattes.

Les expressions parcellaires du terroir de Bisseuil révèlent de fortes identités : La Crayère est un blanc de blancs issu de vieilles vignes de chardonnay plantées en 1963 sur les parcelles Les Côtes et Les Rocheforts. Ce champagne présente un dosage très faible ainsi qu'une belle tension saline et minérale.

La Pirouette, un blanc de noirs brut nature non dosé, provient de la parcelle Haut de la Pirouette plantée en 1960 : il s'agit d'un champagne ample et structuré. Quant à la cuvée La Meunière, elle livre un meunier pur et élégant cultivé sur des sols très crayeux, également élevé sans aucun dosage.

La cuvée Les Pinailleuses est un blanc de noirs (100 % pinot noir) issu d'une sélection rigoureuse des trois villages. Vinifié sous bois puis élevé durant quarante-deux mois, il développe une texture briochée et une finale saline.

Enfin, la cuvée Les Pipelettes est un pinot noir de Bisseuil, vinifié sans ajout de sulfites afin de préserver sa pureté aromatique.

26 €

Daniel Pétré & Fils Brut Rosé de saignée Millésimé 2018

Issu de l'excellence d'un seul cépage le Pinot Noir mets en exhibe tout son potentiel démontrant son côté Bourguignon, un seul millésime 2018. Cette cuvée vous transporte dans un univers de gourmandise, où les arômes fruités s'entrelacent pour offrir une expérience sensorielle incomparable. Vinifiée selon la méthode de macération, ce Rosé de Saignée révèle toute la richesse et la complexité des raisins sélectionnés avec soin, capturant l'essence même de notre terroir de la Côte Des Bar. Les notes de fruits rouges, de fraises et de cerises se mêlent harmonieusement pour créer un champagne à la fois délicat et généreux laissez-vous envoûter par son charme irrésistible. Que ce soit pour célébrer une occasion spéciale ou simplement pour savourer un moment de plaisir, notre Rosé de Saignée est l'incarnation parfaite de l'art de vivre à la française.

29 €

Vignon Père & Fils Les Marquises Brut Zero Millésimé 2020

Ce Grand Cru de la Montagne de Reims est un champagne de gastronomie. Il est élaboré à partir des plus belles et plus anciennes vignes du domaine. Il est assemblé à partir de 100% Pinot Noir issus de la vendange 2020.

Les vins sont élevés séparément en fûts de chêne pendant 9 mois. En résulte un champagne exceptionnellement puissant. Ce Brut 0 est doté d'une très belle fraîcheur où s'expriment les arômes typiques du Pinot Noir (fruits rouges, mûres et myrtilles) ainsi que des pointes de pêche et d'abricot).

Il s'achève sur une belle longueur minérale et fruitée.

Ce champagne exprime une certaine idée du terroir. Surprenant et atypique, vous ne pourrez qu'être marqué par ce champagne d'exception.

[Sommaire des boissons](#)

[Sommaire de la carte](#)

APERITIFS

Cocktail Maison

Selon l'inspiration de la saison

20,00 €

Soft

Sirop à l'eau Monin	25 cl	3,00 €
Grenadine - Fraise - Menthe - Pêche - Citron		
Fever-tree Tonic Water	20 cl	5,00 €
indian-Mediterranean-Ginger beer-Ginger Ale-Pamplemousse		
Perrier	20 cl	5,00 €
Bitter Venezzio	20 cl	5,00 €
Orangina	33 cl	7,00 €
Coca Cola, Coca cola Zero	33 cl	7,00 €
Limonade Bio « Maison Benedetti »	33 cl	10,00 €
Thé glacé Darjeeling noir Bio « Maison Benedetti »	33 cl	10,00 €

Jus de fruit

Maison Benedetti Bio

Orange, Pomme, Tomate, Abricot, Pêche, Poire William	33 cl	10,00 €
--	-------	---------

Les Classiques

Ricard	4 cl	8,00 €
Pastis 51	4 cl	8,00 €
Pastis Henri Bardouin	4 cl	10,00 €
Martini Blanc, Rouge, Dry	4 cl	8,00 €
Suze	4 cl	8,00 €
Campari	4 cl	8,00 €
Kir vin blanc: cassis / pêche / mûre / framboise	8 cl	12,00 €
Kir royal: cassis / pêche / mûre / framboise	12 cl	19,00 €
Porto Blanc Nieport 10ans	8 cl	15,00 €
Porto Rouge Nieport 10ans	8 cl	20,00 €

Bieres

Blue Coast - Bière de Nice	33 cl	
Bio India Pale Ale	non filtrée/pasteurisée	8,00 €
Bière du Comté - Saint Martin Vésubie	non filtrée/pasteurisée	8,00 €
Bio Blonde/Ambré		
B 06 - Bière d'Antibes	non filtrée/pasteurisée	10,00 €
Bio Blanche/India Pale Ale		

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 €

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 Glenrothes single Malt 1988 67,00 €

Floral, agrume, peau d'orange confite, compote

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 ALCOOLS

(4CL)

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 €

LES TEQUILAS

Mezcal Del Maguey	4 cl	12,00 €
Reserva 1800	4 cl	14,00 €
Patron Silver	4 cl	15,00 €
Patron XO café	4 cl	15,00 €
Don Julio Reposado	4 cl	18,00 €
Patron Reposado	4 cl	25,00 €
Don Julio 1942	4 cl	65,00 €

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 €
------------------------------	---------

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](#)

LES RHUMS

(4CL)

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 Rivières 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 €

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 florales 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

Hélène Charbaut <i>La Charbauterie Extra-Brut 1er Cru</i>		24 €
Daniel Pétré & Fils <i>Brut Rosé de saignée</i>	2018	26 €
Vignon Père & Fils <i>Brut Zero Les Marquises Blanc de Noirs</i>	2020	29 €

Vin Rosé

Domaine des Masques <i>Cuvée Essentielle Côtes de Provence</i>	2025	13 €
---	------	------

Vin Blancs

Domaine David Reynaud <i>Petite Bêtises IGP Collines Rhodaniennes</i>	2022	13 €
Domaine Le Grand Castelet <i>Cuvée Violon d'Ingres Côtes de Provence</i>	2024	14 €
Domaine Barmès-Buecher <i>Sand Pinot Blanc Alsace</i>	2024	15 €
Domaine Barmès-Buecher <i>Mue Vin De Macération Alsace</i>	2022	16 €
Domaine Matthias <i>Pouilly-Fuissé 1er Cru aux Quarts Bourgogne</i>	2024	20 €

Vin Rouges

Château Estoublon <i>Côtes de Provence</i>	2018	14 €
Domaine des Sanzay <i>Les Poyeux Saumur Champigny Loire</i>	2023	14 €
Chateau Bois Brinçon <i>Pineau d'Aunis Garance Loire</i>	2022	15 €
Château Feytit Clinet <i>Les Colombiers Pomerol Bordeaux</i>	2021	18 €
Château de Marsannay <i>Marsannay Bourgogne</i>	2022	20 €

Vins de Dessert (6cl)

Domaine Mas Amiel <i>Maury Rouge</i>	10ans	13 €
Cave d'Azé <i>Vendange de la Saint-Martin VDF Bourgogne Blanc</i>		13 €
Domaine Bois Brinçon <i>Pétillant Naturel Rosé</i>		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 €
Drappier <i>Brut Nature Sans Souffre zéro dosage</i>	130 €
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 €
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 Françoise <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 Françoise <i>Dis Vin Secret</i>	2018	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 Françoise <i>Entre Ciel et Terre</i>	2015	178 €
Bedel Françoise <i>Entre Ciel et Terre</i>	2016	188 €
Drappier <i>Brut Grande Sendrée</i>	2009	180 €
Drappier <i>Brut Grande Sendrée</i>	2015	198 €
Philipponnat <i>Grand Cru 1522</i>	2020	228 €
Daniel Pétré & Fils <i>Les 7 Cépages</i>	2008	235 €
Bedel Françoise <i>L'âme de la Terre</i>	2016	255 €
Philipponnat <i>Grand Cru 1522</i>	2012	280 €
Bedel Françoise <i>Jouvence</i>	2012	315 €
Billecart-Salmon <i>Brut NFB</i>	2008	328 €
Bedel Françoise <i>Comme Autrefois</i>	2012	365 €
De Venoge <i>Cuvée Louis XV</i>	2010	365 €
De Sousa <i>Extra Brut Cuvée des Caudalies Grand Cru</i>	2013	398 €
De Sousa <i>Extra Brut Cuvée des Caudalies Grand Cru</i>	2011	475 €
Taittinger <i>Comtes de Champagnes Grand Cru Blanc de Blancs</i>	2013	680 €
Moët & Chandon <i>Dom Pérignon</i>		

[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 €
Taittinger Cuvée Prestige		155 €
Billecart Salmon Brut		185 €
Bollinger Brut Cuvée Spéciale		250 €
Daniel Pétré & Fils Rosé de Saignée		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	2018	155 €
Drappier Brut Grande Sendrée	2020	225 €
Billecart Salmon Brut Cuvée Elisabeth Salmon	2010	295 €
Dom Ruinart	2012	485 €
	2002	

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 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 €

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

Domaine Figuière <i>Signature Magalie</i>	2025	58 €
Château Minuty <i>Prestige</i>	2025	65 €
Château Sainte Marguerite <i>Symphonie</i>	2025	68 €
Maison Galoupet	2025	72 €
Château Sainte Marguerite <i>Fantastique</i>	2025	88 €
Château Minuty <i>Cuvée 281</i>	2025	225 €
Château d'Esclans <i>Garrus</i>	2021	285 €

Bouche du Rhône

Domaine des Masques <i>Cuvée Essentiel IGP Méditerranée</i>	2025	58 €
Domaine des Masques <i>Cuvée Emotion IGP Méditerranée</i>	2025	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>Parcellaire</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	198 €

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	1996	195 €
--------------------------------	------	-------

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 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 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	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 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 Laurent Tardieu

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

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 Rupture</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 €
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 La Mignarde <i>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

Pessac-Léognan

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

Saint-Julien

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 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 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 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 Albert Mann

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

Domaine Barmes-Buecher

Macération Mue	2020	60 €
Riesling	2023	68 €

SAVOIE

White Wine

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

Red Wine

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

JURA

Vin Blanc

Domaine de l'Aigle à deux têtes Henri Leroy Les Clous Nature	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 Bourgos Grand Cru

2022

315 €

Côte Mâconnaise

Domaine Clos des Rocs

Pouilly Loché Monopole

2021

85 €

Domaine Mathias

Pouilly Fuissé

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 €
----------------------------------	------	-------

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

Château de Puligny Montrachet

Chevalier-Montrachet Grand Cru	2013	750 €
---------------------------------------	------	-------

Domaine Ramonet

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets	2016	1200 €
--	------	--------

Puligny-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 €
-----------------------------	------	---------

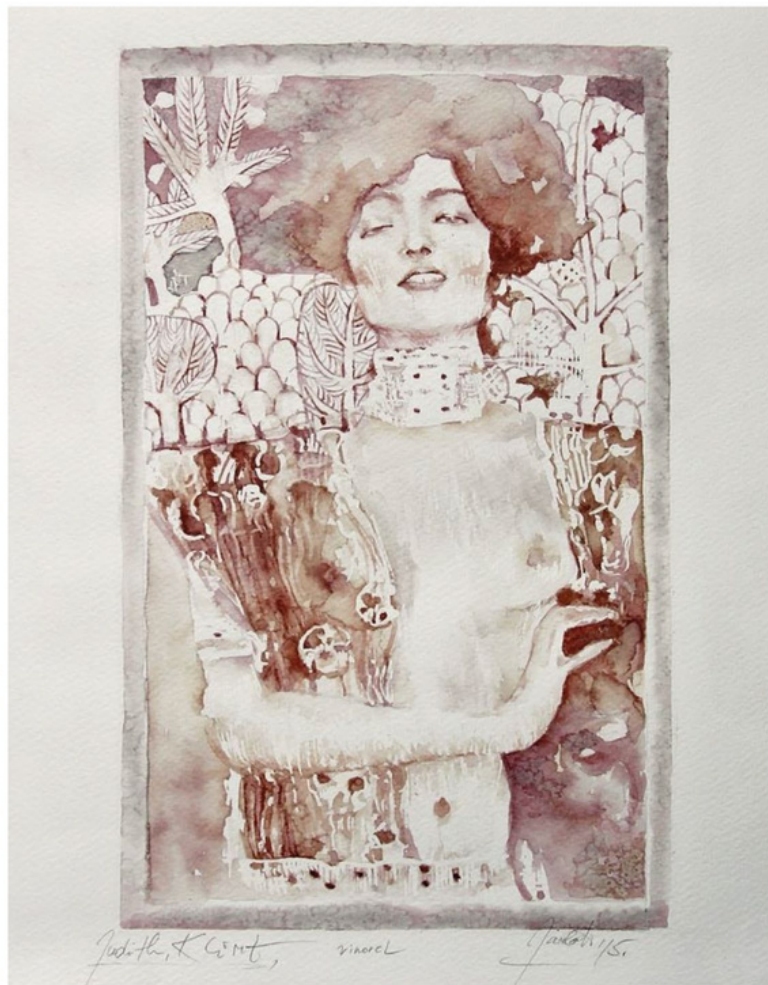
Nos prix s'entendent taxes inclus - Prix nets en Euros

[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	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 <i>1er Cru Lavaux Saint-Jacques</i>	2020	335 €
--	------	-------

Domaine Louis Jadot

Gevrey-Chambertin <i>Petite Chapelle</i>	2016	345 €
---	------	-------

Romanée Saint Vivant <i>Les Quatre Journaux</i>	2017	750 €
--	------	-------

Domaine Denis Mortet

Gevrey-Chambertin <i>1er Cru Les Champeaux</i>	2005	580 €
---	------	-------

Domaine Pierre Damoy

Gevrey Chambertin	2017	325 €
--------------------------	------	-------

Gevrey Chambertin <i>Clos Tamisot</i>	2017	485 €
--	------	-------

Chambertin <i>Grand Cru</i>	2017	2200 €
------------------------------------	------	--------

Chambertin <i>Grand Cru Clos de Bèze</i>	2017	2200 €
---	------	--------

Domaine Camille Giroux

Corton <i>Grand Cru Clos du Roi</i>	2019	378 €
--	------	-------

Clos Vougeot <i>Grand Cru</i>	2018	642 €
--------------------------------------	------	-------

Domaine Gerard Julien & Fils

Echezeaux	2020	550 €
------------------	------	-------

Château de Marsannay

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

Domaine Bertagna

Vougeot <i>1er Cru Clos de la Perrière</i>	2021	350 €
---	------	-------

Vougeot <i>1er Cru Clos de la Perrière</i>	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 Vielles Vignes	2012	170 €

Côte de Beaune

Domaine Antonin Guyon

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	2022	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 Le Mons Helios	2020	188 €
---------------------------------	------	-------

Domaine des Comtes Lafon

Monthelie 1er Cru Les Dureses	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	2022	98 €
--------------------------------	------	------

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 Giulia Bianco Jakot 50 cl	2009	80 €
Radikon Venezia Giulia Bianco Ribolla Gialla 50 cl	2009	80 €
Radikon Venezia Giulia 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 MÆLLEUX, 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 MÆLLEUX 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 Saint Jean <i>Pouncia Bellet 50 cl</i>	2021	44 €
---	------	------

Vins Rouges

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

Chateau Font du Broc	2019	120 €
Domaine des Masques	2022	120 €

Côte de Provence Rosé

Domaine des Masques	2024	120 €
----------------------------	------	-------

Bourgogne Blanc

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

Champagne

Bedel Françoise L'âme de la Terre blanc	2011	470 €
Mumm Brut blanc		225 €
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>	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 €
Domaine Ray Jane <i>Bandol</i>	2001	290 €

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](#)

