

CARTE DES VINS

VINS AU VERRE : 14 CL

BLANC

Vin de liqueur « Muscat Petit-Grain » Bio Bio domaine de la Royère (12cl) (Vin moelleux et sucré)	6,70€
AOP Côte du Rhône : « Zouzou » Bio domaine Charavin (Vin frais & minéral / cépage : marsanne, rousanne, grenache blanc et clairette)	5,20€
IGP° Méditerranée : « Ouistiti » domaine du Grand Singe (Vin sec, vivacité & tension / cépage : picpoul et vermentino)	4,90€
IGP° Alpilles : « La Gourmande » Bio Mas de la Dame (Vin sec et fruité / cépage : Sémillon et Clairette)	5,90€

ROUGE

IGP° Méditerranée : « Certitude » domaine Fontaine du clos HVE (Vin légers et fruités / cépage : Syrah et Monarch) <i>Se boire frais</i>	4,80€
AOP Ventoux : « Les Cinq Terroirs » : cave terra Ventoux (Puissant, tanique / cépage : grenache et syrah)	5,30€

ROSÉ

AOP Luberon « Pierre Rougon » (Léger et fuité)	4,70€
Rosé Pétillant extra-brut : « Jazz » domaine des Peyre HVE	7,00€

CHAMPAGNE

Servenay & Fils « Brut Tradition » 12cl	10,00€
--	--------

°Indication Géographique Protégée

CHAMPAGNE : 75 CL

Philiponnat « Royal Réserve Brut » : (Cépage : chardonnay, pinot noir et meunier)	125,00€
Servenay & Fils « Brut Tradition » : (Cépage : pinot et meunier)	59,00€

Prix en euro service compris

CARTE DES VINS

ROSÉ :

50cl

75cl

Vin de Pays des Alpilles :

· Domaine de Valdition Bio :
Grenache noir, cinsault, cabernet-sauvignon, vermentino & bourboulenc

26.00€

Luberon :

· Mas Edem "Divino" Bio :
Grenache, syrah, viognier

30.00€

Ventoux :

· Domaine de la Verrière Bio :
Grenache, cinsault, mouvèdre

29.00€

Coteaux d'Aix-en-Provence :

· Domaine de la Cadenière « Léonie » Bio :
Syrah, grenache, cinsault

28.00€

BLANCS :

IGP de méditerranée :

· Domaine des Peyre « L'Apostrophe » HVE :
Sauvignon & viognier

32.00€

Luberon :

· Domaine de La Garelle « Solstice » Bio :
Vermentino & roussanne

26.00€

32.00€

· Château Val-Joanis :

Roussanne, vermentino, ugni blanc, viognier HVE :

31.00€

Ventoux :

· Domaine des hauts traversiers « L'espuol » Bio :
Rousanne, viognier, grenache

38.00€

Coteaux d'Aix-en-Provence :

· Domaine de la Cadenière « Léonie » Bio :
Sauvignon & rolle

29.00€

Crozes Hermitage

· François Villard « Cour de Récré » Bio :
Marsanne & roussane

55.00€

Vin de Pays des Alpilles :

· Domaine de Valdition Bio :
Bio vermentino, roussanne, bourboulenc, viognier, grenache blanc, chardonnay, macabeo

28.00€

33.00€

Prix en euro service compris

CARTE DES VINS

ROUGE :

Luberon :

· Château la Canorgue Bio :
Syrah, grenache, vieux carignan

· Château la Verrerie Bio :
Syrah & grenache

· Mas Edem "Divino" Bio :
Viognier, syrah, grenache

Ventoux :

· Domaine de Fondrèche Bio :
Grenache, syrah, mourvèdre

· Domaine Chasson « À mon père » HVE :
Carignan

Côtes du Rhône :

· Château Mont-Redon HVE :
Grenache, syrah

Vin de Pays des Alpilles :

· Domaine de Valdition Bio :
Syrah, cabernet-sauvignon, marselan, grenache noir, petit verdot,
mourvèdre

Crozes Hermitage :

· François Villard « Certitude » :
syrah

50cl

75cl

37.00€

29.00€

35.00€

30.00€

32.00€

35.00€

33.00€

26.00€

30.00€

55,00€

Bio : Vin issu de l'agriculture biologique
HVE : Haute Valeur Environnementale

Prix en euro service compris





DISGESTIFS (4CL) :

Eau de Vie de Marc de Provence Garlaban de Jonquière	6,70€
Farigoule de Forcalquier	7,30€
Elixir du Mont Ventoux, liqueur à base de 30 plantes de Châteauneuf du Pape	7,30€
Limoncello di Sorrento	6,10€
Poire Williams	6,70€
Cognac Hennessy X.O	13,00€
Bas-Armagnac Veuve Goudoulin 8 ans	11,00€
Get 27	6,40€

BOISSONS CHAUDES:

Café ou déca expresso BIO	2,50€
Café ou déca allongé BIO	3,00€
Double expresso BIO	4,00€
Thé noir ou vert	3,50€
Infusion de jardin	3,50€

Le soir servis avec une douceur 1€ en plus par boisson chaude



Prix en euro service compris