



LA FERME DE LA ★★★★★

HUPPE

HÔTEL - RESTAURANT - BAR

# CARTE DES VINS

## LES EAUX

L'eau de table, filtrée à La Ferme de la Huppe, représente une eau plus économique et responsable d'un point de vue écologique par rapport à l'eau minérale en bouteille. Cette eau est également plus fraîche, plus neutre, plus saine et plus pétillante que la simple eau courante.

Eau plate Purezza – 1 L	3€
Eau pétillante Purezza – 1 L	4€

## AU VERRE

### LES BULLES

Coupe de champagne – 12 cl <i>Philipponnat – Brut</i>	15€
--	-----

Coupe de champagne – 12 cl <i>Philipponnat – Non dosé</i>	20€
--	-----

Coupe de prosecco – 12 cl <i>Riccadonna</i>	12€
--	-----

### VINS ROSÉS

Domaine de Leos – 12 cl <i>Augusta</i>	6€
---	----

Ventoux – Domaine Perréal – 12 cl <i>Carlina</i>	8€
---	----

### VINS BLANCS

Vignoble Blard (Apremont) <i>Cuvée Thomas – 2022</i>	6€
---	----

Ventoux – Domaine Perréal – 12 cl <i>Carlina</i>	8€
---	----

### VINS ROUGES

Vignoble Blard (Pinot noir) <i>Cuvée Pierre Emile – 2022</i>	6€
---	----

Ventoux – Domaine Perréal – 12 cl <i>Carlina</i>	8€
---	----

Nous ne servons pas d'alcool aux mineurs. L'alcool est à consommer avec modération.

Nos tarifs s'entendent service inclus et toutes taxes comprises.

Moyens de paiement acceptés : espèces et cartes bancaires.



## LES BULLES

### CHAMPAGNE

Philipponnat – 75 cl 70€  
*Brut*

Philipponnat – 75 cl 80€  
*Non dosé*

Philipponnat – 75 cl 85€  
*Rosé*

Ruinart – 75 cl 95€  
*Brut*

### PROSECCO

Riccadonna – 75 cl 45€  
*Italie*

---

## VINS ROSÉS

Domaine de Leos  
*Augusta – 2022 – 75 cl (\*)* 34€  
*Augusta – 2022 – 150 cl* 78€

Vaucluse – Les Quelles de Lacoste – 75 cl 36€  
*Pinot Noir*

Ventoux – Domaine Perréal – 75 cl (\*) 36€  
*Carlina – 2021/2022*

Ventoux – Domaine Perréal – 75 cl 48€  
*Le Jas*

Domaine Fontchêne (biodynamie) 55€  
*Léon – I.G.P. Alpilles – 2022*

## VINS BLANCS

La Ferme de la Huppe (bio) – 75 cl (\*) 42€  
*Il était une fois ... 2022 – Côte du Rhône – Villages Visan*  
*Vin élaboré par Xavier Combe – Vignoble Art Mas*

### SAVOIE & SUISSE

Vignoble Blard (Apremont) 36€  
*Cuvée Thomas – 2022*

Le Cellier Savoyard (Roussette) 40€  
*Altesse – 2022*

Domaine Anne-Sophie Quenard (bio) – 75 cl 60€  
*Roussette de Savoie – 2019*

Domaine 3 Etoiles (Genève) 85€  
*Chasselas - 2022*

### LUBERON

Ventoux – Domaine Perréal – 75 cl (\*) 36€  
*Carlina - 2022*

Luberon – Mas des Infermières – 75 cl (\*) 38€  
*Source – 2022*

Vaucluse – Domaine Perréal – 75 cl (\*) 90€  
*Mimesis – 2021*

### RHONE SUD

Mas de Sainte-Croix (bio) – 75 cl 32€  
*Délicatesse – 2022*

Le Clos du Caillou (bio) – 75 cl 40€  
*Le Caillou – 2021*

Famille SABON Joseph – 75 cl 70€  
*Clos du Mont-Olivet – 2018*

Domaine de Fondrèche 40€  
*Domaine A.O.C Ventoux – 75 cl*

### VIN DE FRANCE

Art Mas (Xavier Combe) – 75 cl 65€  
*Outrage (100% Bourboulenc) – 2022*



## ALPILLES

Domaine Fontchêne (biodynamie) 80€  
*Les Antiques – I.G.P. Alpilles – 2022*

Domaine Fontchêne (biodynamie) 100€  
*Aupho – I.G.P. Alpilles – 2021*

## RHONE NORD

Domaine Pichat – 75 cl 42€  
*Viognier Côtes de Verenay – 2018*

Domaine des Pierres Sèches (Sylvain Gauthier) – 75 cl 52€  
*Viognier – I.G.P. Ardèche – 2020*

M. Chapoutier – 75 cl 75€  
*Les Meysonniers – 2020*

M. Chapoutier – 75 cl 85€  
*Les Meysonniers – 2018*

## BOURGOGNE

Domaine de Rochebin – Clos Saint-Germain – 75 cl 40€  
*Chardonnay – 2021*

Garnier et Fils – Côte de Jouan – 75 cl 90€  
*Chablis Premier Cru – 2019*

Domaine Michelot (raisonnée) – 75 cl 120€  
*Santenay Premier Cru – 2019*

## ALSACE

Myriam Haag – 75 cl 45€  
*Imagine par Myriam Haag – 2021*

## VINS ROUGES

La Ferme de la Huppe (bio) – 75 cl (\*) 42€  
*Origine 2020 – Côte du Rhône – Villages Visan*  
*Vin élaboré par Xavier Combe – Vignoble Art Mas*

## SAVOIE & SUISSE

Vignoble Blard (Pinot noir) 38€  
*Cuvée Pierre Emile – 2022*

Domaine Fanny Quenard (bio) – 75 cl 45€  
*Gamay de Savoie – 2020*

Le Vigneron Savoyard (Mondeuse) 50€  
*Chautagne - 2020*

Domaine 3 Etoiles (Genève) 90€  
*Ampro - 2020*

## LUBERON

Ventoux – Domaine Perréal – 75 cl (\*) 36€  
*Carlina - 2022*

Vaucluse – Domaine Perréal – 75 cl (\*) 40€  
*Le Jas – 2020*

Vaucluse – Les Quelles de Lacoste – 75 cl (\*) 44€  
*Les 7 Quelles – 2018*

Vaucluse – Les Quelles de Lacoste – 75 cl (\*) 50€  
*Pinot Noir – 2018*

Vaucluse – Domaine Perréal – 75 cl 75€  
*Mimesis – 2020*

## RHONE SUD

Domaine de Fondrèche  
*Domaine A.O.C Ventoux – 75 cl 38€*  
*Domaine A.O.C Ventoux – 150 cl (magnum) 80€*

Le Clos du Caillou (bio) – 75 cl 40€  
*Le Caillou – 2021*

Art Mas (Xavier Combe) – 75 cl 65€  
*Parure (Village Visan) – 2019*



## CHATEAUNEUF - DU - PAPE

Domaine L'Or de Line (Famille Jacumin Gerard) – 75 cl 85€  
*2018*

Famille Geniest – Mas Saint-Louis – 75 cl 102€  
*Les Arpents des Contrebandiers – 2016*

Famille Brunier – Domaine du Vieux Télégraphe – 75 cl  
*Télégramme – 2021 (AOP) 95€*  
*Vieux Télégraphe – 2020 (AOP) 175€*

## VINSOBRES

Domaine du Moulin – 75 cl 35€  
*Les vieilles vignes de Jean Vinson – 2021*

## SAINT-JOSEPH

Pierre et Jérôme Coursodon – 75 cl 80€  
*Silice – 2021*

## I.G.P ARDÈCHE

Domaine des Pierres Sèches (Sylvain Gauthier) – 75 cl 45€  
*Viognier – I.G.P Ardèche – 2020*

## HERMITAGE

M. Chapoutier – Monier de la Sizeranne – 75 cl 210€  
*2016 ou 2017*

## COTE-ROTIE

Domaine Pichat – Champon's – 75 cl 95€  
*2017*

Domaine Pichat – Les Grandes Places – 75 cl 105€  
*2017*

## BOURGOGNE

Marcel Lapierre (biodynamie) – 75 cl 78€  
*Morgon – 2022*

## BORDEAUX

Clos Manou (raisonnée) – 75 cl 50€  
*Medoc – Second vin de Clos Manou – 2018*

Château Moulin du Cadet – 75 cl 150€  
*Saint-Emilion – Grand Cru Classé – 2015*

## AUTOUR DU MONDE

### LIBAN

ATOMO (Malik El Khoury) – 75 cl 120€  
*Assemblage (syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc, grenache)*

### CHILI

ATOMO (Malik El Khoury) – 75 cl 135€  
*Assemblage (cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot)*

oOo

Les vins identifiés avec une (\*) sur la carte sont disponibles à la vente à la boutique de La Ferme de la Huppe

Remerciements à nos partenaires viticoles locaux :  
Domaine Perréal, Les Quelles de La Coste  
et Mas des Infermières

Remerciements à Giselle Garetto, Enclave Vinothèque  
et Steeve Benzaken pour leur aide à l'établissement de cette  
magnifique carte des vins.