



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 Philipponnat – Brut	15€
---	-----

Coupe de prosecco – 12 cl Riccadonna	12€
---	-----

VINS ROSÉS

Vaucluse – Les Quelles de Lacoste – 12 cl <i>Pinot Noir</i>	6€
--	----

Ventoux – Domaine Perréal – 12 cl <i>Carlina</i>	7€
---	----

VINS BLANCS

La Ferme de la Huppe (bio) – 12 cl <i>Art Mas, Xavier Combe, Il était une fois... 2021</i>	8€
---	----

Ventoux – Domaine Perréal – 12 cl <i>Carlina</i>	7€
---	----

Luberon – Mas des Infermières – 12 cl <i>Source</i>	9€
--	----

VINS ROUGES

La Ferme de la Huppe (bio) – 12 cl <i>Art Mas, Xavier Combe, Origine 2020</i>	8€
--	----

Vaucluse – Domaine Perréal – 12 cl <i>Le Jas</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

LUBERON

Vaucluse – Les Quelles de Lacoste – 75 cl 32€
Pinot Noir

Ventoux – Domaine Perréal – 75 cl (*) 34€
Carlina

Luberon – Mas des Infermières – 75 cl 36€
Source – 2022

Ventoux – Domaine Perréal – 75 cl 48€
Le Jas

COTES DE PROVENCE

Domaine des Diables – 75 cl 40€
Les Petits Diables

VINS BLANCS

La Ferme de la Huppe (bio) – 75 cl (*) 42€
Il était une fois ... 2021 – Côte du Rhône – Villages Visan
Vin élaboré par Xavier Combe – Vignoble Art Mas

LUBERON

Ventoux – Domaine Perréal – 75 cl (*) 34€
Carlina - 2022

Luberon – Mas des Infermières – 75 cl (*) 36€
Source – 2022

Vaucluse – Domaine de la Verrière – 75 cl 40€
Viognier – 2021

Vaucluse – Domaine Perréal – 75 cl (*) 48€
Les Boussicaux – 2021

PROVENCE

Château de Crémat (bio) – 75 cl 75€
Bellet – 2020

PAYS D'OC

Clos des Centenaires – Costières de Nîmes – 75 cl 32€
Bergerie – 2022

Maison Cassagne et Vitailles – 75 cl 58€
Combarels – I.G.P Pays d'Oc – 2021

Clos des Centenaires – Pays d'Oc – 75 cl 72€
Art – 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
Domaine A.O.C Ventoux – 75 cl 40€
Domaine A.O.C Ventoux – 150 cl (magnum) 85€



COTES DE VERENAY

Domaine Pichat – 75 cl 40€
Viognier – 2018

RHONE NORD

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

Domaine Rousset – 75 cl 60€
Crozes-Hermitage – 2017

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

LOIRE

Domaine Damien Laureau – Les Genets – 75 cl 110€
Savennières – 2019

ALSACE

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

SAVOIE

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

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

LUBERON

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

Luberon – Mas des Infermières – 75 cl 55€
Chevalier – 2020

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

Ventoux – Dambrun (biodynamie) – 75 cl 80€
La Dame Brune – 2016

PAYS D'OC

Lauraire des Lys (bio) – 75 cl 35€
Minervoise – Kalys – 2016

Clos des Centenaires – 75 cl 45€
Mélodie en sous-sol – 2021

Clos des Centenaires – 75 cl 50€
Cinsault – 2021

Domaine Saint-Sylvestre (raisonnée) – 75 cl 75€
S. & V. Guizard – Languedoc – 2018

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



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 – Vieux Télégraphe – 75 cl 148€
2018

VINSOBRES

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

RASTEAU

Helen Durand – Trapadis – 75 cl 45€
Les Cras – 2018

Helen Durand – Trapadis – 75 cl 62€
Les Adrès – 2017

SAINT-JOSEPH

Pierre et Jérôme Coursodon – 75 cl 35€
L'Olive – 2020

I.G.P ARDECHE

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€
2017

COTE-ROTIE

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

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

BOURGOGNE

Domaine de Rochebin – Clos Saint-Germain – 75 cl 40€
Pinot Noir – 2021

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

SAVOIE

Domaine Fanny Quenard (bio) – 75 cl 40€
Gamay de Savoie - 2020

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)



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.