

## NOS PRINCIPES



# CARTE DES VINS

Notre carte des vins reflète l'ancrage profond de La Ferme de la Huppe dans son territoire, en mettant à l'honneur les vins du Luberon et plus largement de la région PACA. Elle a été pensée comme un prolongement naturel de notre cuisine, avec cette même exigence de sincérité, de précision et de respect du produit. Nous collaborons avec des vignerons passionnés, souvent indépendants, qui travaillent leurs terres avec sensibilité et engagement, dans une démarche respectueuse de l'environnement, souvent en bio ou en biodynamie.

Du blanc minéral à la fraîcheur saline, au rouge structuré aux notes de garrigue, en passant par des rosés vifs et élégants, notre carte est le fruit d'un travail de recherche et de dégustation exigeant.

Fruit de cette même philosophie, nous avons imaginé une cuvée exclusive en collaboration avec le Domaine Perréal (Gargas). Cette collection, riche en saveurs et en surprises, comprend trois expressions – rouge, rosé et blanc – pensées comme une extension de notre cuisine et de notre terroir.

N'hésitez pas à solliciter notre équipe en salle, qui se fera un plaisir de vous guider et de partager ces cuvées plus confidentielles, choisies pour leur singularité et leur finesse.

À travers cette carte, nous souhaitons vous faire vivre un voyage œnologique authentique, en parfaite résonance avec la philosophie de notre cuisine : locale, sincère, et tournée vers l'essentiel.

## 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 – 0.75 L	4€
Eau pétillante Purezza – 0.75 L	5€

# Carte « réserve » disponible sur demande

*Grange des Pères, Trevallon, Côte-Rotie, Château Simone,  
Château des Tours, Vieux Télégraphe, Saint-Eilion Grand Cru,  
Calon Ségur, Pommard, ...*

## AU VERRE

### LES BULLES

Coupe de champagne 16€

Coupe de prosecco 12€

### VINS ROSÉS

Domaine Perréal (Carlina) 10€  
*Fruité et léger*

### VINS BLANCS

Roussette de Savoie 8€  
*Rond et fruité*

La Ferme de la Huppe by Domaine Perréal 12€  
*Fruité et léger*

Domaine de Fondrèche (bio) (AOC Ventoux)  
*Sec* 12€

### VINS ROUGES

Mondeuse de Savoie 8€  
*Fruité et aromatique*

La Ferme de la Huppe by Domaine Perréal 12€  
*Fruité, léger et aromatique*

Domaine de Fondrèche (bio) (AOC Ventoux)  
*Sec et tanique* 12€

## LES BULLES

### CHAMPAGNE

Gilbert Leseurre Tradition – 75 cl 80€  
*Brut par Nathalie Falmet*

Gilbert Leseurre – 75 cl 100€  
*Rosé*

Philipponnat – 75 cl 100€  
*Brut*

Ruinart – 75 cl 140€  
*Brut*

PROSECCO  
Prosecco Riccadonna – 75 cl 45€  
*D.O.C Extra Dry*

Prosecco Corner – 75 cl 60€  
*Millésime 2021*

## VINS ROSÉS

Domaine Perréal – 75 cl 42€  
*Carlina*

Domaine de l'Or Vert – 75 cl (VDF, Sud Vaucluse) 50€  
*Aigine*

Domaine de Leos – 75 cl (IGP Méditerrané) 50€  
*Cuvée Augusta*

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (IGP Vaucluse) 55€  
*Cabernet rosé*

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux) 70€  
*Le Jas*

## VINS BLANCS

La Ferme de la Huppe by Domaine Perréal – 75 cl 50€  
*Un vin léger et fruité*

## HAUTES-ALPES, SAVOIE ET SUISSE

Apremont – 75 cl 32€  
*AOC Savoie*

Chignin – 75 cl 38€  
*AOC Savoie*

Roussette – 75 cl 42€  
*AOC Savoie*

Domaine Allemand – 75 cl (IGP Hautes - Alpes) 42€  
*Théusiens*

Domaine des 3 Étoiles – 75 cl (Genève, Suisse) 85€  
*Chasselas*

## LUBERON – VAUCLUSE ET VENTOUX

Domaine de l'Or Vert (VDF, Sud Vaucluse) 48€  
*Aigine – 75 cl*

Domaine de Fondrèche (bio) (AOC Ventoux) 50€  
*Domaine – 75 cl*

Domaine de l'Or Vert (VDF, Sud Vaucluse) 50€  
*Jobastre – 75 cl*

Domaine de l'Or Vert (VDF, Sud Vaucluse) 65€  
*Solisté – 75 cl*

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (IGP Vaucluse) 70€  
*Blanc by John Malkovich*

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux) 70€  
*Boussicaux*

Domaine Perréal – 75 cl (IGP Vaucluse) 90€  
*Le Trésor du Millésime*

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux) 120€  
*Mimesis*

## ALPILLES ET BELLET

Domaine Fontchêne (biodynamie) (IGP Alpilles) 90€  
*Les Anthiques*

Domaine Fontchêne (biodynamie) (IGP Alpilles) 110€  
*Aupiho*

Clos Saint-Vincent (AOC Bellet) 110€  
*Le Clos*

## VALLÉE DU RHÔNE

Famille Perrin (bio) – 75 cl (AOC Côtes du Rhône) 42€  
*Réserve*

Maison Les Alexandrins – 75 cl 65€  
*Crozes-Hermitage*

Famille Perrin – 75 cl 80€  
*Vacqueyras*

Maison Les Alexandrins – 75 cl 100€  
*Condrieu*

Famille Perrin (Les Sinards) – 75 cl 110€  
*Châteauneuf-du-Pape*

## BOURGOGNE

Domaine Rochebin – 75 cl 50€  
*Macon*

Domaine Rijckaert – 75 cl 80€  
*Nobles terroirs*

Domaine Bernard Defaix – 75 cl 85€  
*Petit Chablis*

## VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Vacheron – 75 cl 110€  
*Sancerre*

## ALSACE

Myriam HAAG (Terra Vitis) – 75 cl 65€  
*Imagine*

Domaine Josmeyer – 75 cl 80€  
*Pinot gris*

## VINS ROUGES

La Ferme de la Huppe by Domaine Perréal – 75 cl 55€

*Un vin fruité, léger et aromatique*

Famille Perrin – 75 cl 60€  
*Vacqueyras*

Maison Les Alexandrins – 75 cl 65€  
*Crozes-Hermitage*

Famille Perrin – 75 cl 70€  
*Gigondas*

Maison Les Alexandrins – 75 cl 70€  
*Saint-Joseph*

Domaine L'Or de Line – 75 cl 80€  
*Châteauneuf-du-Pape*

Famille Perrin (Les Sinards) – 75 cl 110€  
*Châteauneuf-du-Pape*

François Villard (Poivre et Sol) – 75 cl 120€  
*Saint-Joseph*

## LANGUEDOC

Domaine Saint Sylvestre – 75 cl 90€

## BOURGOGNE

Domaine Rochebin – 75 cl 55€  
*Macon Aze*

Domaine Rochebin (Clos Saint Germain) – 75 cl 70€  
*Pinot noir*

Olivier Guyot (Vieilles vignes) – 75 cl 90€  
*Marsannay*

## VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Vacheron – 75 cl 110€  
*Sancerre*

## BORDEAUX

Château de Carles – 75 cl 60€  
*Fronsac*

Château Cartier – 75 cl 100€  
*Saint Emilion*

## HAUTES-ALPES ET SAVOIE

Gamay – 75 cl 40€

*AOC Savoie*

Famille Perrin – 75 cl 70€  
*Gigondas*

Maison Les Alexandrins – 75 cl 70€  
*Saint-Joseph*

Mondeuse – 75 cl 42€

*AOC Savoie*

Domaine L'Or de Line – 75 cl 80€  
*Châteauneuf-du-Pape*

Domaine Allemand – 75 cl (IGP Hautes-Alpes) 42€

*Théusiens*

Famille Perrin (Les Sinards) – 75 cl 110€  
*Châteauneuf-du-Pape*

## LUBERON – VAUCLUSE ET VENTOUX

Domaine de Fondrèche (bio) (AOC Ventoux) 50€  
*Domaine – 75 cl*

François Villard (Poivre et Sol) – 75 cl 120€  
*Saint-Joseph*

Domaine de l'Or Vert (VDF, Sud Vaucluse) 50€  
*Jobastre – 75 cl*

## LANGUEDOC

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (IGP Vaucluse) 55€  
*Les 7 Quelles by John Malkovich*

Domaine Saint Sylvestre – 75 cl 90€

Domaine de l'Or Vert – 75 cl (VDF, Sud Vaucluse) 65€  
*Solistre*

## BOURGOGNE

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (IGP Vaucluse) 70€  
*Pinot noir by John Malkovich*

Domaine Rochebin – 75 cl 55€  
*Macon Aze*

Domaine Perréal – 75 cl (IGP Vaucluse) 90€  
*Tresor du Millésime*

Domaine Rochebin (Clos Saint Germain) – 75 cl 70€  
*Pinot noir*

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux) 110€  
*Mimesis*

Olivier Guyot (Vieilles vignes) – 75 cl 90€  
*Marsannay*

## ALPILLES ET BELLET

Domaine Fontchêne (biodynamie) – 75 cl (IGP Alpilles) 100€  
*Aupiho*

## VALLÉE DE LA LOIRE

Clos Saint-Vincent – 75 cl (AOC Bellet) 100€  
*Le Clos – 2021*

Domaine Vacheron – 75 cl 110€  
*Sancerre*

## VALLÉE DU RHÔNE

Famille Perrin (bio) – 75 cl (AOC Côtes du Rhône) 42€  
*Réserve*

## BORDEAUX

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.

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.

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.

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.