



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

VINS ROSÉS

Domaine de Leos – 12 cl (IGP Méditerrané) <i>Cuvée Augusta (sec)</i>	10€
-------------------------------------------------------------------------	-----

Ventoux – Domaine Perréal – 12 cl (AOC Ventoux) <i>Carlina (fruité)</i>	8€
----------------------------------------------------------------------------	----

VINS BLANCS

Domaine de Leos – 12 cl (IGP Méditerrané) <i>Cuvée Augusta (sec)</i>	10€
-------------------------------------------------------------------------	-----

Domaine Perréal – 12 cl (AOC Luberon) <i>Carlina (fruité)</i>	8€
------------------------------------------------------------------	----

VINS ROUGES

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (IGP Vaucluse) <i>Les 7 Quelles – non millésimé by John Malkovich (fruité)</i>	10€
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Ventoux – Domaine Perréal – 12 cl (AOC Ventoux) <i>Le Jas (tanique)</i>	10€
----------------------------------------------------------------------------	-----

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
Brut 70€

Philipponnat – 75 cl
Non dosé 80€

Philipponnat – 75 cl
Rosé 85€

Ruinart – 75 cl
Brut 95€

CRÉMANT & PROSECCO

Crémant de Savoie – Maison Blard – 75 cl
Brut alpin 45€

Riccadonna – 75 cl
Italie 45€

VINS ROSÉS

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux)
Carlina – 2022 40€

Domaine de Leos (IGP Méditerrané)
Cuvée Augusta 2023 – 75 cl 42€
Cuvée Augusta 2023 – 150 cl 90€

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (IGP Vaucluse)
Cabernet rosé – 2022 45€

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux)
Le Jas – 2021 48€

Domaine Fontchêne (biodynamie) (IGP Alpilles)
Léon – 2022 60€

VINS BLANCS

La Ferme de la Huppe (bio) – 75 cl 50€
Il était une fois ... 2022 – Côte du Rhône – Villages Visan
Vin élaboré par Xavier Combe – Vignoble Art Mas

LUBERON – VAUCLUSE ET VENTOUX

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Luberon) 40€
Carlina - 2022

Domaine de Leos – 75 cl (IGP Méditerrané)
Cuvée Augusta – 2023 42€

Domaine de Fondrèche (bio) (AOC Ventoux)
Domaine 2023 – 75 cl 45€
Domaine 2023 – 150 cl 90€

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (IGP Vaucluse) 50€
Blanc 2023 by John Malkovich

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux) 65€
Boussicaux - 2023

Outrage (100% Bourboulenc) – 75 cl (Vin de France)
Art Mas (Xavier Combe) – 2020 70€

ALPILLES ET BELLET

Domaine Fontchêne (biodynamie) (IGP Alpilles) 90€
Les Anthiques – 2022

Domaine Fontchêne (biodynamie) (IGP Alpilles) 110€
Aupiho – 2021

Clos Saint-Vincent (AOC Bellet) 110€
Le Clos – 2022

RHONE ET ARDÈCHE

Mas de Sainte-Croix (bio) – 75 cl (AOC Côtes du Rhône)
Délicatesse – 2022 45€

Domaine des Pierres Sèches – 75 cl (IGP Ardèche)
Viognier – I.G.P Ardèche – 2020 55€

Famille SABON Joseph – 75 cl (AOC Côtes du Rhône)
Clos du Mont-Olivet – 2018 70€

M. Chapoutier – 75 cl (AOC Crozes-Hermitage)	
<i>Les Meysonniers – 2020</i>	75€
<i>Les Meysonniers – 2018</i>	85€

AOP SAVOIE

Domaine de la Chancelière – 75 cl	36€
<i>Apremont – 2022</i>	

VINS BLANCS D'EXCEPTION

Vins sous allocation – selon disponibilités

LUBERON – VAUCLUSE ET VENTOUX

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux)	95€
<i>Mimesis – 2021</i>	

RHÔNE SUD

Les vins de Taburnum – 150 cl	200€
<i>2015 (IGP Collines Rhodaniennes)</i>	

AOC BOURGOGNE

Garnier & Fils – Côte de Jovan	100€
<i>Chablis Premier Cru – 2019</i>	

Domaine Michelot (raisonnée) – 75 cl	120€
<i>Santenay Premier Cru – 2019</i>	

AOP ALSACE

Domaine Trimbach – 150 cl	200€
<i>Réserve personnelle – Pinot Gris – 2015</i>	

AOC SAUTERNE

Château Doisy Doene – 75 cl	150€
<i>Sauterne de Barsac – 2014</i>	

SUISSE

Domaine Jeantet-Laurent	
<i>Drapeau Blanc – La Côte – Grand cru 2020 – 75 cl</i>	200€
<i>Drapeau Blanc – La Côte – Grand cru 2018 – 75 cl</i>	250€

VINS ROUGES

La Ferme de la Huppe (bio) – 75 cl	50€
<i>Origine 2020 – Côte du Rhône – Villages Visan</i>	
<i>Vin élaboré par Xavier Combe – Vignoble Art Mas</i>	

LUBERON – VAUCLUSE ET VENTOUX

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux)	40€
<i>Carlina – 2021</i>	

Domaine de Fondrèche (bio) (AOC Ventoux)	
<i>Domaine 2022 – 75 cl</i>	45€
<i>Domaine 2022 – 150 cl</i>	90€

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux)	48€
<i>Le Jas – 2020</i>	

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (IGP Vaucluse)	50€
<i>Les 7 Quelles – non millésimé by John Malkovich</i>	

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (IGP Vaucluse)	50€
<i>Pinot noir – 2021 by John Malkovich</i>	

Domaine Perréal – 75 cl (IGP Vaucluse)	60€
<i>Trésor du Millésime - 2021</i>	

AOC CÔTES - DU - RHÔNES

Domaine de Beurenard – 75 cl (en cours d'approvisionnement)	
<i>2022</i>	50€

Art Mas (Xavier Combe) – 75 cl	65€
<i>Parure (Village Visan) – 2019</i>	

AOC CHATEAUNEUF - DU - PAPE

Famille Coulon – 75 cl (en cours d'approvisionnement)	
<i>2019</i>	80€

Domaine du Vieux Télégraphe – 75 cl	
<i>Vieux Télégraphe – 2020</i>	175€

AOC BELLET

Clos Saint-Vincent	110€
<i>Le Clos – A.O.C Bellet – 2022</i>	

IGP ARDÈCHE

Domaine des Pierres Sèches (Sylvain Gauthier) – 75 cl 55€
Syrah – I.G.P Ardèche – 2020

AOC CROZES-HERMITAGE

M. Chapoutier – Monier de la Sizeranne – 75 cl 175€
Millésime selon disponibilité : 2016 / 2017

BOURGOGNE

Marcel Lapiere (biodynamie) – 75 cl (AOC Morgon) 70€
2022

BORDEAUX

Clos Manou (raisonnée) – 75 cl (AOC Medoc) 60€
Petit Manou (second vin du Clos Manou) – 2019

IGP SAVOIE & SUISSE

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

Domaine de l'Idyle – 75 cl 42€
Mondeuse – 2022

VINS ROUGES D'EXCEPTION

Vins sous allocation – selon disponibilités

LUBERON – VAUCLUSE ET VENTOUX

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux) 95€
Mimesis – 2020

ALPILLES & HERAULT

Domaine de Trevallon – 75 cl (IGP Alpilles) 220€
2020

Domaine de la Grange des Pères (IGP Pays d'Hérault) 500€
2016

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Henri Bonneau – 75 cl (AOC Chateauneuf-du-Pape) 300€
2017

AOC COTES DU RHONE ET IGP VIN DE FRANCE

Château des Tours 250€
Réserve – 2019

Domaine des Tours – 75 cl 180€
Vin de pays – 2019

AOC COTE – ROTIE

Domaine Jeantet-Laurent – 75 cl 250€
Les Filles de Maugiron – 2019

BOURGOGNE

Pierre Morrey – 75 cl (AOC Pommard Premier Cru) 200€
Grand Epenots – 2016

Olivier Leflaive – 75 cl (AOC Chassagne Montrachet) 250€
2018

Olivier Leflaive – 150 cl (AOC Pommard) 350€
2015

BORDEAUX

Chateau Phélan Ségur – 75 cl (AOC Saint-Estèphe) 120€
Frank Phélan – 2017

Château Clerc Milon – 75 cl (AOC Pauillac) 120€
La Pastourelle – 2010

Château Calon-Ségur – 75 cl 150€
Saint-Estèphe – Marquis de Calon – 2018
Saint-Estèphe – Grand Cru Classé – 2011 450€

INCLASSABLE

Pierre Graffeulle et Matthieu Dumarcher – 75 cl 180€
Odyssée 2019 (bouteilles numérotées)

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

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