



CARTE DES VINS

NOS PRINCIPES

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,
Chateau des Tours, Vieux Télégraphe, Saint-Élion 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) 12€
Sec

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) 12€
Sec et tannique

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 Pérréal – 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€
Soliste – 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 RHONE

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

HAUTES-ALPES ET SAVOIE

Gamay – 75 cl 40€
AOC Savoie

Mondeuse – 75 cl 42€
AOC Savoie

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

LUBERON – VAUCLUSE ET VENTOUX

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

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

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

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

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

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

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

ALPILLES ET BELLET

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

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

VALLÉE DU RHONE

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

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 (Vielles 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

