

Les Hautes Alpes

75cl verre

Domaine Allemand

Marc et Laetitia Allemand, nos vigneron, vinifient ensemble les cuvées du domaine.

Père et fille partagent la même passion pour les vignes de montagnes,

Les cépages anciens et les vins d'altitude...

M&M, secret partagé, rouge
Molard & Merlot, Igp Hautes Alpes

24€ 6.7€

Le Goût des vacances, rosé
Igp Hautes Alpes

26€ 6.7€

Orcanette, blanc
Igp Hautes Alpes

26€ 6.7€

Les Alpes de Hautes Provence

75cl 50 cl 37.5cl

Chateau Saint Jean Lez-Durance

Propriété de la famille d'Herbès depuis 1754, ce n'est qu'en 1880 que la ferme fut transformée en domaine viticole. Depuis lors, cinq générations se sont succédés pour travailler la vigne, jusqu'à Jean-Guillaume et sa femme Constance, qui ont obtenu la certification Bio en 2016, et travaillent leur vigne selon les techniques de la biodynamie...



AOP Pierrevert, Les Vannades
Lez Durance, rosé

24€

Domaine des Bergeries

Situé entre les parcs naturels régionaux du Luberon et du Verdon, on y accède par une voie Domitienne devenue par la suite Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Jean-Luc et Eloïse décident de faire renaître la viticulture face aux pénitents des Mées, qui fut jadis le terroir qualitatif des vins de Haute-Provence...

Via Domitia, IGP Alpes de Haute Provence 39€
Vin élevé en amphore, rouge

Via Domitia, IGP Alpes de Haute Provence 32€
Vin élevé en amphore, rosé

Via Domitia, IGP Alpes de Haute Provence 33€
Vin élevé en amphore, blanc

BOURGOGNE

75cl 50 cl 37.5cl

Domaine Faiveley

En plein cœur de la côte de Nuits, à **Nuits Saint Georges**, en **Bourgogne**, le

Domaine Faiveley produit du vin depuis 1825.

De Pierre Faiveley, fondateur du domaine, à Erwan Faiveley, en charge de l'entreprise familiale, sept générations de vigneronns se sont succédées, dont l'histoire est inextricablement liée à celle de leur région et de ses vins.



Mercurey AOC, rouge 2022
domaine de la Monette, le saut Muchiau

49€

Marsannay AOC, rouge 2019

38€

Nuits Saint Georges AOC, 2002
aux vigneronnes 1^{er} cru, côtes de Nuits

132€

Nuits Saint Georges AOC, 2003
aux vigneronnes 1^{er} cru, côtes de Nuits

122€

Pommard AOC, 2016
1^{er} cru, clos de verger

98€

Domaine Romain Moniot-Nié

En **2013**, **Romain Moniot**, tout juste sorti de sa formation viticole, a **rejoint ses parents Françoise et Laurent sur le domaine familial**. Avec lui, la surface du vignoble est passée en peu de temps de 4 à 8,5 ha.

Santenay AOC, 2019
Le Bievaux

55€

75cl 50 cl 37.5cl

Domaine Jean Jacques GIRARD

Il y a environ **cinq siècles**, **Jean Girard** commence à cultiver la vigne à **Savigny-Les-Beaune**. Sept générations plus tard, **Jean-Jacques Girard** crée son propre domaine pour perpétuer la **tradition familiale**. En 2008, son fils Vincent le rejoint sur l'exploitation. Aujourd'hui, l'exploitation s'étend sur dix-sept hectares avec une agriculture basée sur un profond respect du terroir et de l'environnement.

Bourgogne AOC, 2021
Pinot Noir

32€

Savigny les Beaune AOC

55€

Les Blancs



Macon Village, AOC
domaine de la Verpaille, vieilles vignes

32€

Chablis, AOC
domaine Saint Martin Bouchon

38€

Viré Cléssé, AOC
domaine de la Verpaille, Harmonie

34€


Pouilly Fuissé, AOC
Pierre Vessigaud, vieilles vignes

59€

Chassagne-Montrachet, AOC côte de Beaune
domaine Bader Mineur

72€

BORDELAIS

	75cl	50 cl	37.5cl		75cl	50 cl	37.5cl
	75cl	50 cl	37.5cl	Lalande de Pomerol AOC, 2019 <i>Château Haut Musset, cuvée Transhumance</i>	38€		
Château Goumin AOC, rouge	22€		11€	Médoc AOC, 2009 <i>Chapelle de Potensac, maison Delon</i>	42€		
 Graves AOC, 2019 <i>Harmonie de l'Hospital</i>	35€			Pauillac AOC, 2010 <i>Lacoste Borie, château Grand Puy Lacoste, Domaine François Xavier Borie</i>	56€		
Moulis en Médoc AOC, cru bourgeois <i>Château Myon de l'Enclos</i>	38€						
Montagne Saint Emilion, AOC 2015 <i>Château Tour Bayard</i>	42€						
Saint Emilion, AOC 2007 <i>Château Cadet Piola, grand cru classé</i>	48€						
Pessac-Leognan, AOC <i>Château Coucheroy, maison André Lurton</i>	32€						
Pessac-Leognan AOC, <i>Château Coucheroy, maison André Lurton</i>		22€					

COTE DU RHONE

Maison Delas Frères

Vénérable maison rhodanienne de plus de 175 ans bénéficiant de nombreuses terres sur les principales appellations de la vallée du Rhône septentrional, Delas profite d'un magnifique éventail de terroirs représentant ce qu'il se fait de plus savoureux dans chacune des appellations respectives.

	75cl	50 cl	37.5cl
Vacqueyras AOC, domaine des Genêts			32€
Crozes Hermitage, Les launes	33€	32€	19€
Saint Joseph AOC, Les Challeys		38€	21€
Gigondas AOC, Les Reinages		44€	
Château Neuf du Pape AOC, 2013 Cuvée Haute Pierre		63€	
Château Neuf du Pape AOC, 1999 Cuvée Haute Pierre		60€	
Cornas AOC, 2001 <i>Cuvée Chante Perdrix</i>		62€	
Côte Rôti AOC, 2000 <i>Seigneur de Maugiron</i>		73€	
Côte Rôti AOC, 2001 <i>Seigneur de maugiron</i>		84€	

75cl 50 cl 37.5cl

Domaine Martin




Situé sur le Plan de Dieu, entre Châteauneuf-du-Pape et Gigondas, le terroir est convoité dès le XVIème siècle par Diane de Poitiers qui possède une vigne dont elle jugeait le vin digne de sa table. Terroir alluvionnaire, truffé de cailloux roulés, ce plateau est balayé par le mistral. De Pâques à la Toussaint, le soleil darde le cep et la nuit encore, la grappe sommeille dans les effluves tièdes qui s'élèvent du matelas caillouteux.

Côte du Rhone AOP, <i>domaine Martin</i>	22€	12€
Rasteau AOP, <i>domaine Martin</i>	28€	
Plan de Dieu AOP, 2016 <i>domaine Martin</i>	25€	

PROVENCE ET COTE DE PROVENCE

75cl 50 cl 37.5cl

Domaine de Peyrasol

-  **AOP, Côtes de Provence**
Les commandeurs, rouge
-  **AOP, Côtes de Provence**
Les commandeurs, rosé
-  **AOP, Côtes de Provence**
Les commandeurs, rosé

28€

27€

Magnum 150cl 59€

-  **Château Sainte Margueritte,**
AOP côte de Provence, rosé



magnum 150cl 54€

-  **Château Mentone,**
AOP côte de Provence, rosé

26€

LUBERON

75cl 50 cl 37.5cl

-  **Château La Verrerie, les Hautes Collines**
Luberon, rosé
-  **Château La Verrerie,**
Luberon, rosé

22€

17€

magnum 150cl 54€

ALSACE

Maison Wolfberger

Blanc

AOC, Gewurztraminer

Signature

AOC, Riesling

Signature

AOC, Pinot Gris

Signature

75cl 50 cl 37.5cl

27€

17€

21€

14€

24€

14€

Rouge

AOP, Pinot Noir

Signature

22€

16€

SUD OUEST

Rouge

AOP, Cahors « solis »

Cosse et Maisonneuve

AOP, Bergerac « jour de fruit »

Domaine l'ancienne Cure

75cl 50 cl 37.5cl

32€

25€

Blanc

Villa Dria, « jardin secret »

IGP Côte de Gascogne, blanc moelleux

28€

verre

6€

VALLEE DE LA LOIRE

	75cl	50 cl	37.5cl
<i>Rouge</i>			
AOC, Saint Nicolas de Bourgueil <i>Maison Couly-Dutheil, « Les Aisselières », rouge</i>	28€	24€	
M de Mulonnière, AOC Anjou <i>domaine Saget la Perrière, rouge</i>	29€		
AOC, Sancerre <i>domaine Saget la Perrière, rouge</i>	38€		
 <i>Blanc</i>			
AOC, Sancerre <i>domaine Saget la Perrière, blanc</i>	44€		
AOC, Pouilly Fumé <i>domaine Saget la Perrière, blanc</i>	40€		

BEAUJOLAIS

	75cl	50 cl	37.5cl
AOP, Moulin à Vent « les Thorins » <i>Domaine Lucien Lardy</i>	31€		19€
AOC, Juliéna « les cerisiers » <i>Pascal Aufran, les crots</i>	26€		17€
AOC, Brouilly « l'enfer des Balloquets » <i>Robert Perroud</i>	28€		

BULLES ET CHAMPAGNES

	75cl	
Champagne TRICHET <i>Authentique brut 1^{er} cru</i>	49€	
Champagne DEUTZ <i>Brut Classic</i>	75€	
Champagne DEUTZ <i>Brut Classic</i>	<u>magnum 150cl</u>	160€
Champagne CHARLES HEIDSEICK <i>Brut réserve</i>	68€	
Prosecco	38€	
Brut domaine ALLEMAND, rosé ou blanc <i>Méthode champenoise</i>	32€	

A LA COUPE

	12cl	
Prosecco <i>Italien</i>	8€	
Champagne TRICHET <i>Authentique brut 1^{er} cru</i>	10€	
Brut domaine ALLEMAND, blanc ou rosé <i>Méthode champenoise</i>	8€	

NOS VINS AU VERRE

		12.5cl
<hr/> <u>BLANC</u>		
Bourgogne Aligoté AOC		5.50€
Chablis AOC <i>Saint Martin Bouchon</i>		7.50€
Orcanette, IGP Hautes Alpes <i>Domaine ALLEMAND</i>		6.70€
<i>Villa Dria, IGP côte de Cascoigne,</i> <i>« jardin secret », moelleux</i>		6€
<hr/> <u>ROSE</u>		
IGP Ardéchois, Gris <i>« Grenache - Cabernet »</i>		4€
Le Gout des Vacances, IGP Hautes Alpes <i>Domaine ALLEMAND</i>		6.70€
<i>Zangre, IGP Pays d'Oc</i> <i>Famille Cros Pujol</i>		5€
<hr/> <u>ROUGE</u>		
IGP Ardéchois, <i>Fonvène</i>		4.50€
M&M secret partagé, IGP Hautes Alpes <i>Domaine ALLEMAND</i>		6.70€
<hr/> <u>CARAFE</u>		
	25cl	50cl
IGP Ardéchois, <i>Fonvène</i>	7.50€	12€
IGP Ardéchois, Gris <i>« Grenache - Cabernet »</i>	7.50€	12€