

NOS DIX-VINS D'EXCEPTIONS

75cl

Gran Passione Rosso – Casa Vinicola Botter

36€

2024 – I.G.P Italie

Merlot, Corvina

Arômes de fruits noirs confiturés, mûres et cerise amarena. En bouche, des tanins soyeux et une grande élégance.

Château Sainte Roseline - Cru classé Rosé - « Lampe de méduse » 

44€

2025 - A.O.P. Côte de Provence

Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Tibouren, Syrah, Carignan

Un bouquet intense, fleuri et fruité : si vous aimez la rose et le citron, le bonbon anglais et la fraise, vous allez l'adorer !

Domaine de Châteaumar - Château Neuf du Pape

71€

2022 – A.O.C. Château Neuf du Pape

Grenache, Mourvedre

Au nez, on y retrouve des arômes de confits de cerise, de fruits rouges sur des notes de garrigue. Sa bouche est veloutée et soyeuse.

Château La Truffe – Pommerol - Grand vin de bordeaux

74€

2020 - A.O.P. Pommerol

Merlot, Cabernet-France, Cabernet -Savignon

Un caractère élégant, rond et soyeux. Arômes de petits fruits noirs, de réglisse et de torréfaction

Château de Pibarnon – Bandol

78€

2021 - A.O.C. Bandol

Grenache, Mourvèdre

Le nez s'ouvre sur des nuances de cannelle, anis, réglisse, enrichies par des touches florales de lavande, de rose et de notes minérales.

Château Kirvan – Margaux – Famille Schÿler

78€

2019 – Cru Classé de Margaux

Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet français, Petit Verdot, Carménère

Nez riche, joliment expressif. La bouche est emplie de fruits bleus frais mais aussi délicatement sucrés, cerises noires, myrtilles et cassis.

Domaine François Villard - Condrieu - « Les Terrasses du Palat »

85€

2023 - A.O.P. Condrieu

100% Viognier

La bouche est ample typique des meilleurs viogniers. De très jolie arômes de fruits jaunes et d'épices

Château Pédesclaux – Grand Cru Classé en 1855

85€

2019 – APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉ

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Fleurs, fruité, tanins fermes, cassis, cerise noire, épices

Château Talbot - Connétable Talbot - Saint Julien

87€

2023 – Cru Classé de Saint Julien

Merlot, Cabernet -Savignon, Petit Verdot

Fruits noirs, nuances pierreuses, cerises ; juteux en bouche, avec du velouté et de la précision, incroyablement équilibré.

Domaine Jean Michel Gerin - Côte Rôtie - « Champin Le Seigneur »

98€

2023 - A.O.C. Côte Rôtie

Syrah, Viognier

Arômes de mûres et cassis, de minéraux fumés, de violette, d'olive et des nuances poivrées. La bouche est intense, délicate et puissante.

Présence de sulfites possible dans les vins / Possible presence of sulfites in wines

Et si on vous guidait pour découvrir les secrets de nos vins...

"Qui s'est dégusté ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets"

VIN au VERRE sans ALCOOL

(12cl)

Nooh Rosé By Château Lacoste

100% vin et 0,0% alcool - I.G.P. Méditerranée

6€

A déguster avec : La Tempura de légumes, le Club sandwich, le Rouleau de printemps,

Nooh Blanc By Château Lacoste

100% vin et 0,0% alcool - I.G.P. Méditerranée

6€

A déguster avec : les Fleurs de courgette, La brochette de Gambas provençale, la salade Quinoa fraîcheur

VIN au VERRE en ROSÉ

(12cl)

Peyrassol Méditerranée 

I.G.P. Méditerranée

5€

A déguster avec : La Tempura de légumes, le Club sandwich, le Rouleau de printemps, la salade Quinoa fraîcheur

Domaine de Marchandise

A.O.P. Côtes de Provence

7€

A déguster avec : le Burger Tandoori, les Nems poulet, la Tartine Pissaladière, les Fleurs de courgette, la Salade Mado

Domaine Sainte Marie - Cuvée Tradition 

A.O.C. Côtes de Provence

8€

A déguster avec : La brochette de Gambas provençale, le Gambas Burger, le Wok aux rcevettes, la César au poulet, le Chicken bowl

Domaine des Campaux - Cuvée Les Canissons

A.O. C. Côtes de Provence

8€

A déguster avec : Le Tournedos de Poulpe, le Carpaccio poulpe, les Encornets persillade, la salade Burrata / tomate

VIN au VERRE en ROUGE

(12cl)

Peyrassol Méditerranée - La Croix 

I.G.P. Méditerranée

5€

A déguster avec : Le Wock Végétarien, le Pot parfait, la Tartine Pissaladière, le Cheeseburger, la Tartine Italienne

Domaine de Marchandise

A.O.P. Côtes de Provence

7€

A déguster avec : La Linguine burrata, la Planche de charcuterie et de fromages, La Tartine Italienne, le Carpaccio bœuf

Vieux Truffiers 

A.O.P. Côtes du Rhône

7 €

A déguster avec : Le Cheeseburger, la Lasagne de bœuf, le Tartare bœuf, les Croquetas au chorizo, le Croque

Château Guibeau - L'émotion 

A.O.C. Puissequin Sainte Émilion

8€

A déguster avec : la Piccata de Veau milanaise, les Croquetas au chorizo, la Tartine Pissaladière, le Croque

Domaine de La Soléade

A.O.P. Vacqueyras

9€

A déguster avec : Le Paleron de bœuf, le Wagyu, Carpaccio bœuf, le Tartare bœuf, les Croquetas au chorizo,

Crozes Hermitage - Les Aigrettes

A.O.P. Crozes - Hermitage

10€

A déguster avec : Le Paleron de bœuf, le Wagyu, la Tartine Provençale, la Planche de charcuterie et de fromages

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation. Sale to minors prohibited.

Présence de sulfites possible dans les vins / Possible presence of sulfites in wines

VIN au VERRE en BLANC

(12cl)

Peyrassol Méditerranée 

I.G.P. Méditerranée

5€

A déguster avec : La Tempura de légumes, la Salade Quinoa fraîcheur, le Filet de Poulet aux morilles

Domaine de Marchandise

A.O.P. Côtes de Provence

7€

A déguster avec : la Lasagne de bœuf, le Tandoori Burger, le Club sandwich, le Sashimi bowl

Domaine des Planes « Blanc de Blanc » 

A.O.C. Côtes de Provence

9€

A déguster avec : Le Pavé de Merlu à l'aïoli, le Wock Végétarien, l'Avocat saumon gravlax, le Végi bowl

Domaine de Brescou 

Viognier - I.G.P. d'OC

7€

A déguster avec : la Brochette de Gambas, le Tandoori Burger, les Nems poulet, le Foie gras maison

Domaine de Brescou 

Chardonnay - I.G.P. d'OC

8€

A déguster avec : Le Gambas Burger, la Cassolette de Saint-Pierre, les Linguines à la mozzarella burrata, le Foie gras

Domaine Pabiot – Coteaux de Girarmes

A.O.C. Pouilly Fumé

9€

A déguster avec : Les filets de Dorade au thym, le Tartare de Saumon, la Rillettes de Saumon, le Ceviche de Daurade

Domaine Michel Thomas

A.O.C. Sancerre

10€

A déguster avec : Les Linguines à la Vongole, le Carpaccio Poulpe, la César au Saumon Gravlax, le Sashimi bowl

Domaine Laroche – Cuvée St Martin 

A.O.P. Chablis

10€

A déguster avec : Le Waguy, Paleron de bœuf confit

CHAMPAGNE

Coupe 12cl

Piscine 15cl

Bout. 75cl

Proseco Sensi Doc Italie

7€

9€

45€

Champagne Charles Mignon Premier cru

14€

17€

84€

Moët & Chandon « Brut Impérial »

110€

Veuve Clicquot

130€

Ruinart Blanc de Blancs

190€

EAUX

33cl

50cl

75cl

Perrier

4,80€

Eau de table Purezza plate ou pétillante

5,00€

Eau microfiltrée par adjonction de gaz carbonique

Merci de ne pas partir avec la bouteille « consignée »

Evian

5,50€

6,50€

Badoit

6,50€

San Pellegrino

8,00€

Présence de sulfites possible dans les vins / Possible presence of sulfites in wines

PROVENCE en ROSÉ

50cl 75cl

Peyrassol Méditerranée

I.G.P. Méditerranée 

24€

Cinsault, Grenache, Syrah, Caladoc - D'une belle couleur rose pâle aux reflets bleutés. Arômes pêche de vigne mûre..

Domaine de Marchandise

A.O.P. Côtes de Provence

30€

Grenache, Tibouren, Mourvèdre, Rolle et Syrah - La robe est rose pâle aux reflets lumineux. La bouche est fraîche, légère, fruitée.

Les Marquets - Cuvée Épure

A.O.P. Côtes de Provence

22€ 32€

Grenache, Syrah, Cinsault - Un nez très complexe avec des notes florales légèrement amyliques pour une attaque vive.

Domaine Sainte Marie - Cuvée Tradition

A.O.P. Côtes de Provence  

34€

Grenache, Cinsault, Tibouren, Carignan - Un nez fin et acidulé marqué par le zeste du pamplemousse, la menthe et la groseille.

Domaine Des Campaux - Cuvée Les Canissons

A.O.P. Côtes de Provence 

34€

Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan - Le nez est fin avec une dominante d'agrumes, et de fruits à chair blanche. Finale légèrement poivrée.

Domaine Des Planes - Cuvée Tiboulen

A.O.P. Côtes de Provence 

28€ 37€

Tibouren, Grenache - Très aromatique, sur les fruits frais avec une nuance abricotée : persistance et fraîcheur en bouche.

Château Sainte Marguerite - Cru classé de Provence

A.O.P. Côtes de Provence  

52€

Cinsault, Grenache, Rolle - Son nez séduit par des arômes subtils de fleurs blanches et de petits fruits rouges.

PROVENCE en ROUGE

50cl 75cl

Peyrassol Méditerranée

I.G.P. Méditerranée 

26€

Merlot, Syrah - D'une robe pourpre aux reflets violines, cette cuvée exhale dès le premier nez des notes de syrah et merlot bien mûrs

Domaine De Marchandise

A.O.P. Côtes de Provence

25€ 30€

Syrah, Mourvèdre, Cabernet-Sauvignon, Carignan - Nez puissant de cassis et framboise, petite pointe de pain grillé et d'épices (muscade).

Domaine des Planes - Cuvée Sanglier

A.O.P. Côtes de Provence 

31€

Grenache, Syrah - Fruits noirs et les épices pour une bonne longueur en bouche. Notes de sous-bois en final.

PROVENCE en BLANC

50cl 75cl

Peyrassol Méditerranée

I.G.P. Méditerranée 

26€

Rolle, Floreal - D'une robe dorée paille limpide, cette cuvée allie fraîcheur et fruit, dans un ensemble harmonieux.

Domaine De Marchandise

A.O.P. Côtes de Provence

30€

100 Rolle - Nez puissant de cassis et framboise, petite pointe de pain grillé et d'épices (muscade).

Domaine Les Marquets - Cuvée Épure

A.O.P. Côtes de Provence

34€

Rolle, Clairette - Nez très complexe sur des notes de mangue et de pêche. Une attaque suave, beaucoup de rondeur et de longueur.

Domaine des Planes - « Blanc de Blanc » 

A.O.P. Côtes de Provence

28€ 37€

Rolle, Sémillon, Clairette - La bouche est fine et délicate, avec une finale sur la fraîcheur.

Chèques non acceptés. Nos prix sont service compris.

Please not that we do not accept check. Our price include service.

Présence de sulfites possible dans les vins / Possible presence of sulfites in wines

BORDEAUX en ROUGE

Château Guibau – Cuvée L'Émotion 

2022 - A.O.C. Puisseguin Sainte Émilion

75cl

39€

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc - La bouche montre plus de structure, de concentration offrant une persistance aromatique

BOURGOGNE en ROUGE

Vignerons de Buxy Buissonier

2023 - A.O.C. Côte Chalonnaise

36€

100% Pinot noir - Sa robe présente une bonne intensité, et des nuances rubis. Palette d'arômes dominés par la griotte, les fruits rouges.

RHÔNE en ROUGE

Vieux Truffiers - Réserve 

2024 - A.O.P. Côte du Rhône

28€

Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan - Puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.

Domaine de la Soléiade

2023 - A.O.P. Vacqueyras

43€

Grenache Noir, Syrah - Bouche, il révèle des arômes de cerise avec une légère note réglissée.

Domaine du Murinais - Les Aigrettes

2024 - A.O.P. Crozes – Hermitage

49€

Shiraz, Syrah - Un vin à la robe profonde de couleur pourpre

Château Raspail

2022 - A.O.P. Gigondas

59€

Grenache, syrah, mourvèdre - Vin dense et délicat aux arômes intenses de fruits rouges.

ALSACE en BLANC

BURGHART SPETTEL

2024 - Alsace

35€

100% Gewurztraminer - Avec des arômes de fleurs, d'épices et de fruits exotiques, tels que litchi et fruit de la passion.

BOURGOGNE en BLANC

Domaine Laroche – Cuvée St Martin 

2023 - A.O.C. Chablis

50€

100% Chardonnay - Le Gewurztraminer corsé et charpenté, développe de riches arômes de fruits, de fleurs ou d'épices.

LANGUEDOC en BLANC

Domaine de Brescou en Viognier 

2024 - I.G.P. d'OC

29€

100% Viognier - Nez floral aux notes de jasmin, une belle fraîcheur aux notes d'agrumes et abricot

Domaine de Brescou en Chardonnay 

2024 - I.G.P. D'oc

29€

100% Chardonnay - Nez légèrement minéral, bouche bien équilibrée avec notes de poire.

RHÔNE en BLANC

Domaine Maître Curnier

2019 - A.O.P. Beaumes de Venis

47€

100% Muscat - Intenses notes de muscat, rond forte intensité, notes fruitées (fruits exotiques).

LOIRE en BLANC

Domaine Pabiot- Côteau Des Girarmes

2024 - A.O.C. Pouilly Fumé

40€

100% Sauvignon - Expressif, fruité, arômes de fleurs blanches, arômes d'agrumes, légers arômes de mangue, arômes de pierre à fusil

Domaine Michel Thomas

2024 - A.O.C. Sancerre

57€

100% Sauvignon - De belles notes d'agrumes qui précède une bouche vive et tendue, joliment enrobée par une matière.

Présence de sulfites possible dans les vins / Possible presence of sulfites in wines

DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Limoncello	4cl
Amaretto Disaronno, Grand Marnier	9€
Chartreuse verte, Chartreuse jaune, Génépi	9€
Jägermeister	9€
Prune, Mirabelle, Marc de Provence	9€
Grappa, Poire Williams	9€
Armagnac, AOC Calvados	9€
Château de breuil 15 ans d'âges	9€

La CAVE Des BARMANS

Rhums

Don Papa Baroko	Philippines (Alc. 40%/Vol.)	12 �
Don Bumbu	Panama (Alc. 40%/Vol.)	12 �
Rhums Plantation XO	Barbade (Alc 40%vol)	13 �
Rhums ZACAPA XO	Guatemala (Alc 40%vol)	16 �

Whiskies

JB	Ecosse .(Alc. 40%/Vol.)	9 �
Whiskies Paddy	Irlande .(Alc. 40%/Vol.)	9 �
Whiskies Jack Daniel's	U.S.A .(Alc. 40%/Vol.)	10 �
Whiskies Glenmorangie 10 ans	Ecosse (Alc. 40%/Vol.)	11 �
Whiskies Nikka	Japon (Alc. 51,4%/Vol.)	12 �
Whiskies Woodford	Etats unis .(Alc. 45,2%/Vol.)	13 �
Whiskies Caoil Ila 12 ans	Écosse.(Alc. 43%/Vol.)	16 �

Gins

Gordon's	Royaume-Uni (Alc 37.5%vol)	9 �
Gins Citadelle	France (Alc 44%vol)	10 �
Gins Hendrick's	Ecosse (Alc 41.4%vol)	12 �

Vodkas

Absolut	Suède (Alc.40%/Vol.)	8 �
Vodkas Grey Goose	France (Alc.40%/Vol.) (4cl)	12 �

T quila

San José	Mexique (Alc 40%vol)	8 �
T�quila Patron Anejo	Mexique (Alc. 40%/Vol.)	12 �

Cognac

Rémi martin VSOP	France (Alc 40%vol)	11 �
Cognac Hennessy XO	France (Alc 40%vol)	25 �

Présence de sulfites possible dans les vins / Possible presence of sulfites in wines