



Les Vins



37.5cl 50cl 75 cl 1l

Les Champagnes :

Champagne Denis Coqueret, Brut				59
Champagne Denis Coqueret, Brut , Rosé				65
Champagne Denis Coqueret, Brut Prestige Blanc de Blanc				80
Champagne Denis Coqueret, Brut Prestige Blanc de Noir				85

Les Vins Rosés :

Pichet château Roubine		15		25
IGP de Méditerranée, Domaine Sumeire, Cuvée S, 2024	19	25		
AOP Côtes de Provence, Château Lagarde, 2024, BIO			32	
IGP du Var, Domaine de Meaulx, 2023, BIO			37	

Les Vins Blancs :

Pichet château Roubine		15		25
IGP de Méditerranée, Domaine Sumeire, Cuvée S, 2021/22	19	25		
VDF Domaine Laporte, Le Bouquet, Sauvignon Blanc 2023			27	
AOP Côtes de Provence, Château Lagarde, 2023, BIO			32	
AOP Côtes de Provence, Domaine Val D'Iris, 2023			35	
AOP Côtes de Provence, Château des Selves, Cuvée J'M, 2023/24			49	
AOP Côtes de Provence, Château des Sarrins, Cuvée Blanc Secret, 2021, BIO		41	59	
AOP Sancerre, Domaine Laporte, Cuvée Le Rochoy, 2021, BIO	30		55	
AOP Côtes de Provence, Château la Mascaronne, 2023, BIO			61	
AOP Bellet, Château de Crémât, 2021			65	

Les Vins Rouges :

Pichet château Roubine		15		25
IGP de Méditerranée, Domaine Sumeire, Cuvée S, 2023	19	25		
IGP Val De Loire, Domaine Laporte, Cuvée Le Bouquet, Cabernet Franc, 2022			27	
AOP Côteaux Varois en Provence, Bastide de Blacailoux, Cuvée Joio, 2022, BIO			29	
IGP du Var, Domaine de Lagarde, Pinot Noir/Cabernet, 2024, BIO			37	
AOP Côtes de Provence, Château Lagarde, Cuvée Amphore, 2023, BIO			39	
IGP Les Alpilles, Domaine de Lauzières, Cuvée Perséphone, 2018, BIO			39	
AOP Baux de Provence, Domaine de Lauzières, Equinoxe, 2017, BIO			40	
AOP Côtes de Provence, Château des Selves, Cuvée le Sillon, 2022			41	
VDF, Domaine de Lauzières, Sine Nomine, BIO			49	
AOP Côtes de Provence, Château des Selves, Cuvée le Baron, 2021			49	
IGP Les Alpilles, Domaine de Lauzières, Mourvèdre, 2021, BIO		50		AOP
Côteaux Varois en Provence, Bastide Blacailoux, Cuvée Mathieu, 2021, BIO		55		
AOP Côtes de Provence, Château des Selves, Cuvée le Baron, 2019			57	
AOP Côtes de Provence, Château la Mascaronne, 2019, BIO			61	
AOP Côtes de Provence, Château des Sarrins, 2019, BIO		41	59	
AOP Bellet, Château de Crémât, 2020			65	

Les Vins Au Verre :

IGP de Méditerranée, Dom. Sumeire, Cuvée S, Blanc, Rosé ou Rouge 15cl	6.00
Champagne Denis Coqueret, Brut 15cl	9.50

Les Vins De Desserts :

AOP Maury, Domaine Mas Amiel Rouge	Le Verre (15cl) 6.00	La Bouteille (75cl) 38
IGP Tokaji Vendanges Tardives Furmint Blanc	Le Verre (15cl) 6.00	La Bouteille (50cl) 20

Les Eaux Minérales :

Evian	Litre 6€	½ Litre 4€
Perrier Fines Bulles	Litre 6€	½ Litre 4€

Boissons Sans Alcool : 3.50€

Coca (25cl), Coca Zero (25cl), Orangina (25cl), Schweppes (25cl), Sprite (25cl), Fuze Tea (25cl), San Bitter (20cl).
Jus de Fruits: Pomme (20cl), Orange (20cl), Tomate (20cl).

Les Apéritifs :

<i>Apéritif Maison (15cl)</i>	9.50€
<i>Kir (15cl)</i>	6.50€
<i>Kir royal (15cl)</i>	9.50€
<i>Coupe Champagne (15cl)</i>	9.50€
<i>Campari Accompagné (4cl Campari, 25cl Accomp.)</i>	7.50€
<i>Martini Rouge ou Blanc, Campari (4cl)</i>	6.50€
<i>Américano Maison (6cl)</i>	7.50€
<i>Ricard (2cl)</i>	3.00€
<i>Pastis Henri Bardouin (2cl)</i>	3.50€
<i>Whisky, Bourbon, Vodka, Gin (4cl)</i>	6.50€
<i>Vodka, Gin ou Whisky Accompagné (4cl + 25cl Accomp.)</i>	7.50€
<i>Whisky Lagavulin 16 ans (4cl), Oban 14 ans</i>	10.50€
<i>Whisky Macallan 12 ans (4cl)</i>	12.50€
<i>Whisky Evadé (Français) Tourbé OU Non Tourbé (4cl)</i>	9.50€
<i>Verre de Vin (15cl)</i>	6.00€
<i>Bière 1664 (25cl)</i>	3.50€
<i>Bière (Sans Alcool) (33cl)</i>	4.00€

Listes des Allergènes

*Malgré toutes les précisions des allergènes contenus dans nos plats,
merci de nous informer IMPERATIVEMENT de vos allergies !!!*

Aucuns échanges de plats ne sera fait si nous n'avons pas été informé préalablement de vos allergies !!!

<i>1 Céréales, Gluten</i>	<i>5 Soja</i>	<i>9 Mollusques</i>
<i>2 Crustacées</i>	<i>6 Lactose</i>	<i>10 Cèleri</i>
<i>3 Oeufs</i>	<i>7 Arachides</i>	<i>11 Moutarde</i>
<i>4 Poissons</i>	<i>8 Fruits à coques</i>	<i>12 Sésame</i>
<i>13 Sulfites</i>		

*We have tried to list all the allergens contain in the food which we serve.
However, it is VERY IMPORTANT that you inform us of any allergies
you may have !!!*

We will not change any dishes if you do not inform us before of your allergies !!

