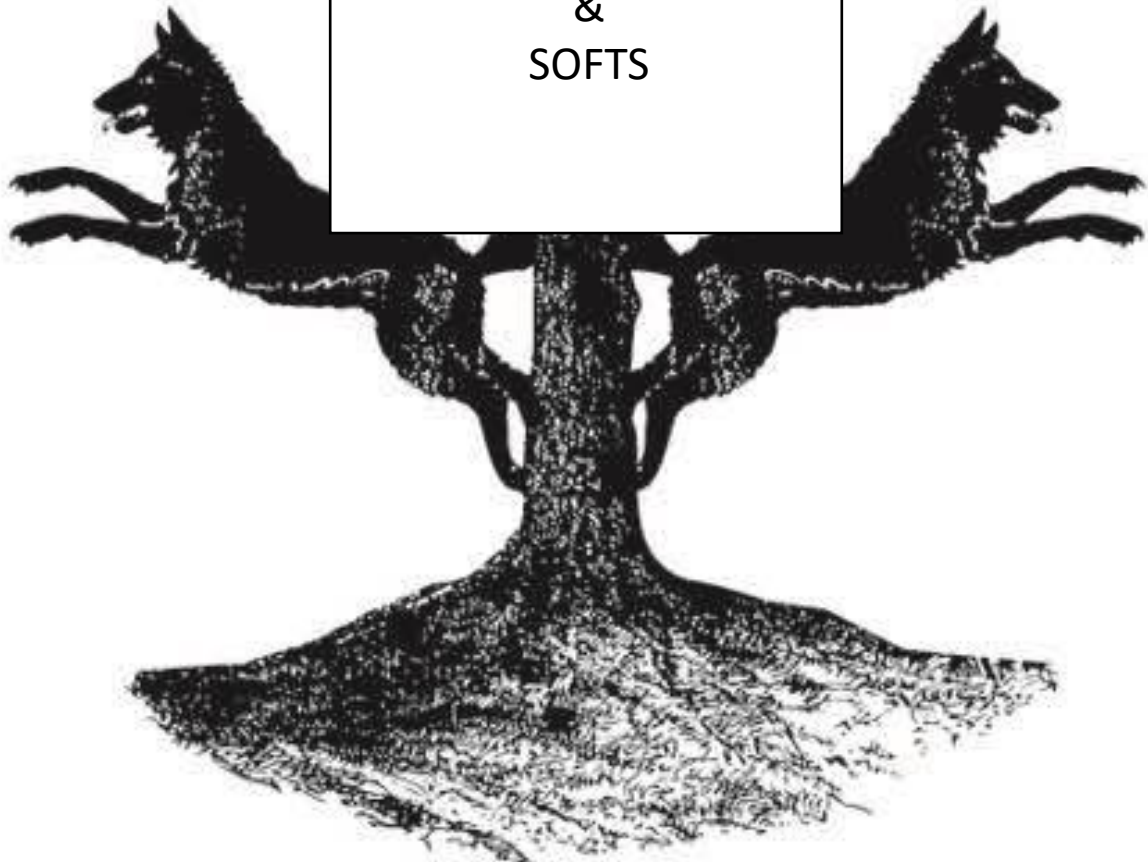




LA
FORÊT
NOIRE

RESTAURANT
BAR À COCKTAIL - SALON DE THÉ

APÉRITIF
COCKTAILS
&
SOFTS



LA CARTE
DES COCKTAILS



COCKTAILS

-
- Sicilian Sour - Cocktail « signature »** 14€
Amaretto Di Saronno, Rhum Baccardi Carta Oro,
jus de citron, jus d'ananas
- London Journey** 12€
Gin Bombay infusé au thé Earl Grey, sirop de fleurs
de sureau, jus d'ananas
- Spicy Ginger Mule** 12€
Vodka, Kahlua, menthe, gingembre, cannelle,
sirop Thé Chai 1883, Schweppes Tonic Ginger Ale,
meringue italienne
- White Fangara** 12€
Rhum Vieux, Porto blanc, poivre de Sichuan,
jus d'ananas, vanille
- Blue Lagoon** 12€
Vodka Absolute, jus de citron, Cointreau, liqueur d'Ybar,
sirop de sucre de canne
- Maï Tai** 12€
Rhum brun, rhum blanc, Cointreau, jus de citron,
jus planteur, sirop d'orgeat
- New Orleans** 14€
Bourbon Four Roses, Champagne Lallier Brut,
jus de pomme, sirop de caramel

COCKTAIL SANS ALCOOL

-
- Surprise Fruitée** 10€
Création réalisée selon l'inspiration de notre barman
- Strawberry Fizz** 10€
Nectar de fraise Patrick Font, jus de citron, sirop de
citron, eau gazeuse, menthe fraîche

LA CARTE DES COCKTAILS



LES BIERES

LES PRESSIONS	25 cl	50 cl
Kronenbourg Tigre Bock blonde 5,5°	4,00 €	7,00 €
Grimbergen Pale Ale	5,00 €	9,00 €
Picon	4,50 €	7,50 €
Bière+sirop (Panaché, Monaco...)	4,50 €	7,50 €
LES BOUTEILLES		33 cl
NEPO Pohazy IPA, 6,5°		6,50 €
NEPO blanche Combawa, 5,2°		6,00 €

LES BULLES

Champagne	12,5 cl	75 cl
Huguenot Tassin Brut Signature	12,00 €	70,00 €
Gosset Brut Grande Reserve	15,00 €	90,00 €
Gosset Grand Rosé		128,00 €
Tarlant Brut ZERO		100,00 €
Tarlant Brut rosé ZERO		110,00 €
Jacquesson Brut Cuvée 745, Extra Brut		140,00 €
Egly-Ouriet Grand Cru Brut		140,00 €



LA FORÊT NOIRE

RESTAURANT
BAR À COCKTAIL - SALON DE THÉ

CARTES & MENUS

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France et de l'UE.
Cette carte est réalisée dans nos cuisines. Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil.
Prix nets en euros, taxes et services compris.

LA CARTE



ENTREE

Tartare de thon aux douces saveurs Mayas

Papaye, avocat, crème de poivrons rouges
18,00 €

Caviar d'aubergine à la menthe

Soupe de tomate froide, tofu fumé mariné
15,00 €

Carpaccio de veau au pesto de roquette,

Copeaux de parmesan et basilic
16,00 €

Crèmeux de petits pois maraîchers

Fraîcheur de chèvre à la ciboulette
14,00 €

Nougat de volaille à la marjolaine

Champignons et fruits secs
15,00 €

Ceviche de daurade & mangue

Taboulé de choux fleur, vinaigrette passion
16,00 €





Patchwork de tomates anciennes,

Burrata fumée et basilic
14,00 €

LA CARTE *suite*



PLAT

-  **Dos de thon en tataki, sauce onctueuse au wasabi,**
Wok de légumes au sésame et cacahuètes grillées
26,00 €
—
- Dos de maigre de nos côtes bretonnes**
Émulsion verveine, quinoa en verdurette
26,00 €
—
- Poulpe snacké en aïoli,**
Légumes de Provence au basilic
32,00 €
—
- Mafaldine au pesto,**
Burrata fumée
20,00 €
—
- Suprême de volaille poché et rôti, jus crustacé,**
Crevettes poêlées au saté, pommes de terre écrasées au citron
26,00 €
—
-  **Magret de canard rôti sur peau, jus Apicius aux épices et miel,**
Polenta au mascarpone
27,00 €
—
- Carré d'Agneau rôti au romarin**
Panisse aux olives, tian provençale
42,00 €
—
-  **Ris de veau Meunière, sauce suprême,**
Pommes dauphines et poêlée de champignons des bois
38,00 €
—
- Filet de bœuf,**
Pommes pont neuf et sauce béarnaise
38,00 €
—
-  Plat « signature »

LA CARTE *suite*




FROMAGES

Faisselle de fromage blanc « fermier » lait cru, miel, crème ou coulis de fruits
6,50€

Assortiment de fromages au plateau,

Sélection de fromages affinés de la région, salade de jeunes pousses à l'huile de noisette
12,00€

DESSERTS

 **Incontournable Forêt Noire,**
Crème anglaise à la vanille Bourbon, cerises confites
9,50€

Roulé framboise pistache
Sorbet et coulis framboise
9,50€

Vacherin fraise basilic
Chantilly et meringue craquante
9,50€


Mousse au chocolat
Croustillant amande chocolat
9,50€

Crèmeux café intense
Croustillant café, crème glacée amaretto
9,50€

Tarte aux fruits de saison
Sorbet ou glace du moment
9,50€

Fruits rouges fraîchement taillés,
Sirop de menthe, chantilly
9,50€

 **Crêpes Suzette,** mandarine, liqueur d'oranges bigarades, Grand Marnier
Servies uniquement le soir et le weekend
12,00€

 Dessert « signature »

LES PLATS DE LA SEMAINE



DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

Plat de la semaine : 17,00€ - Dessert de la semaine : 8,50€

Café ou thé gourmand accompagné de quatre douceurs : 9.50€

NOS SUGGESTIONS DU MIDI

L'assiette libanaise

Houmus, mutabel, taboulé libanais

22.00€

Œuf au plat

Wok de légumes au sésame et cacahuètes grillées

17.00€

Salade de bœuf pastrami

Melon, tomates cerises, feta

19.00€

Mafaldine au pesto

Burrata fumée

20.00€

Patchwork de tomates anciennes *

Burrata fumée et basilic

21,00€

Ceviche de daurade & mangue *

Taboulé de choux fleur, vinaigrette passion

23,00€

* *Format Plat*

LES PLATS DE LA SEMAINE



NOS SUGGESTIONS DU MIDI *Suite*

Classique tartare de bœuf au couteau

Pommes frites « maison »

22,00€

Tartare de thon aux douces saveurs Mayas *

Papaye, avocat, crème de poivrons rouges, mesclun

26,00€

La pièce du boucher de Chaponost JY Dupin

Pommes frites « maison »

23,00€

Café ou thé gourmand,

Accompagné de quatre douceurs

9.50€

* *Format Plat*

Menu enfant : 15.00€

Boisson, plat et dessert

LES PLANCHES APERITIVES



LES PLANCHES APERITIVES

Crevettes croustillantes aux saveurs d'Asie, sauce sweet chili
(8 pièces)

25.00€

Planche de charcuterie artisanale et condiments

(chorizo Ibérique, jambon à la truffe, mortadelle de Bologne DOP
et jambon San Daniele DOP 18 mois)

32.00€

Assiette de fromages de nos régions

28.00€

Planche mixte de charcuterie artisanale et fromages affinés

35.00€

Saucisson sec lyonnais de la ferme du Milon et saucisson sec Italien
des Abruzzes

21.00€

Jambon San Daniele DOP 18 mois et condiments

21.00€

Focaccia tomate, mozzarella, roquette, jambon San Daniele DOP 18
mois

28.00€

Mini sardines de Galice Ramon Pena, pain et beurre

34.00€

MENU 45 €



LES ENTRÉES

Caviar d'aubergine à la menthe

Soupe de tomate froide, tofu fumé mariné

Crèmeux de petits pois maraîchers

Fraîcheur de chèvre à la ciboulette

Nougat de volaille à la marjolaine

Champignons et fruits secs

LES PLATS

Suprême de volaille poché et rôti, jus crustacé

Crevettes poêlées au saté, pommes de terre écrasées au citron

Dos de maigre de nos côtes bretonnes

Emulsion verveine, quinoa en verdurette

Dos de thon en tataki, sauce onctueuse au wasabi

Wok de légumes au sésame et cacahuètes grillées

Supplément assortiment de fromages au plateau

Sélection de fromages affinés de la région, salade de jeunes pousses à l'huile de noisette 9€

LES DESSERTS

Roulé framboise pistache

Sorbet et coulis framboise

Tarte aux fruits de saison

Sorbet ou glace du moment

Incontournable Forêt Noire,

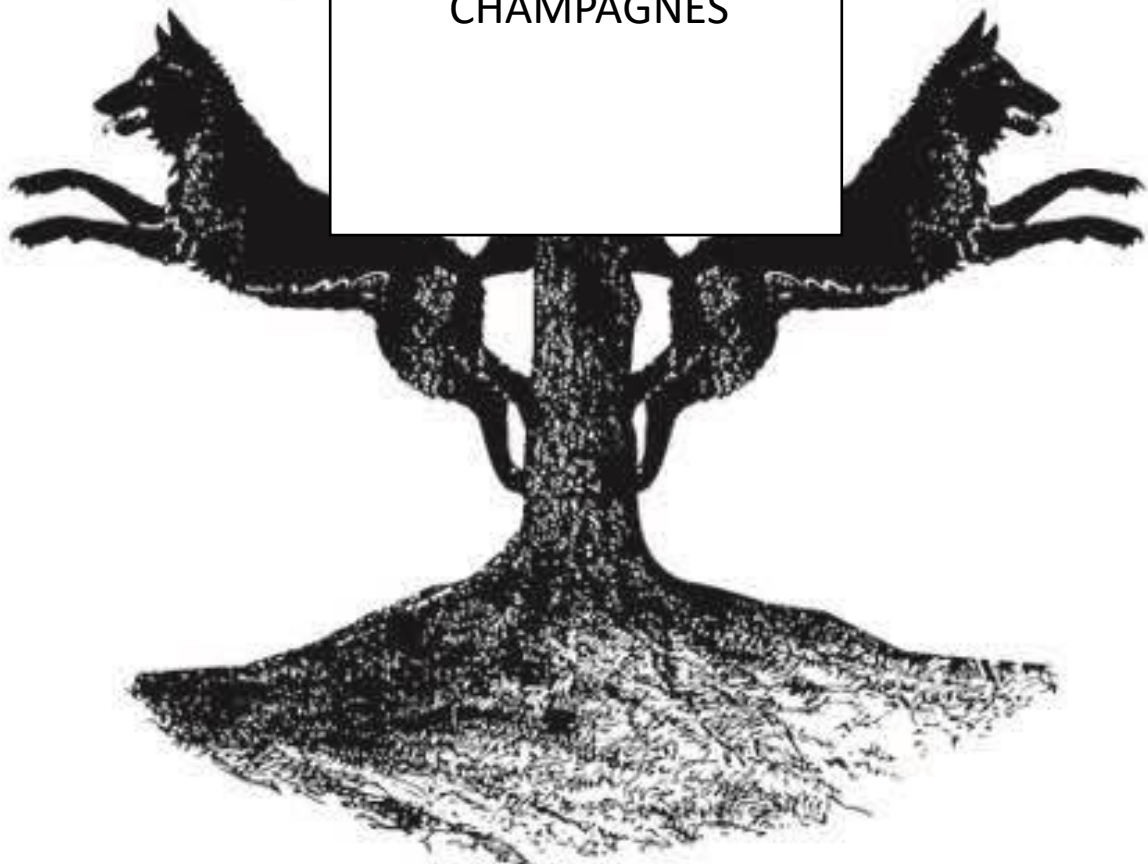
Crème anglaise à la vanille Bourbon, cerises confites



LA
FORÊT
NOIRE

RESTAURANT
BAR À COCKTAIL - SALON DE THÉ

VINS
&
CHAMPAGNES



Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LES VINS DU MOMENT




LES CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Huguenot Tassin Brut Signature	12,00€	70,00€
Gosset Grande Réserve Brut	15,00€	90,00€

LES VINS ROUGES

			12cl	46cl	75cl
Fleurie	Le Vivier	<i>Dom. Dubost 2022</i>	5,00€	18,00€	28,00€
Coteaux du Lyonnais	 Les Grands Coins	<i>Dom. Descotes 2021</i>	6,00€	20,00€	32,00€
Graves	-	<i>Château Trébiac 2019</i>	7,00€	26,00€	40,00€
Crozes-Hermitage	Mise en Bouche	<i>Dom. Darnaud 2021</i>	7,50€	28,00€	42,00€
Côtes du Rhône	First Flight	<i>Dom Bott 2022</i>	8,00€	30,00€	45,00€
Grivry	Les Dracy	<i>Dom. Sarrazin 2022</i>	9,50€	34,00€	55,00€
Saint-Joseph	Clos de Cuminaille	<i>Dom. Gaillard 2022</i>	10,00€	35,00€	56,00€
Savigny-Lès-Beaune	-	<i>Dom. Maillard 2020</i>	11,00€	42,00€	60,00€
Santenay	Les Charmes	<i>Dom. Bacheys Legros 2021</i>	12,50€	46,00€	70,00€
IGP Coll. Rhodaniennes	Asiaticus	<i>Dom. Gaillard 2021</i>	13,00€	48,00€	78,00€
Côte Rôtie	La Germine	<i>Dom. Garon 2020</i>	16,50€	60,00€	94,00€

LES VINS BLANCS

			12cl	46cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne	Été Gascon / doux	<i>Dom. Pellehaut 2022</i>	5,00€	18,00€	28,00€
Beaulonais Lantignié	-	<i>Dom. Dubost 2022</i>	5,00€	18,00€	28,00€
Viognier – IGP Pays d’Oc	Territoire d’Altitude	<i>Dom. Fortant 2022</i>	5,00€	18,00€	28,00€
Menetou Salon	-	<i>Dom. De Chatenoy 2022</i>	6,00€	20,00€	32,00€
Coteaux du Lyonnais	 Les Chapèzes	<i>Dom. Descotes 2021</i>	6,50€	25,00€	38,00€
Mâcon Chaintré	-	<i>Dom. Berthier 2021</i>	6,50€	25,00€	38,00€
Saint-Veran	Château Beauregard	<i>Dom. Burrier 2021</i>	9,00€	32,00€	52,00€
Saint-Joseph	-	<i>Dom. Gaillard 2022</i>	10,00€	35,00€	56,00€
Sancerre	Le Rochoy	<i>Dom. Laporte 2022</i>	11,00€	42,00€	60,00€
Condrieu	Les Caillelets	<i>Dom. Duclaux 2022</i>	14,00€	53,00€	85,00€
Mercrey 1 ^{er} Cru	-	<i>Dom. Juillot 2021</i>	14,00€	53,00€	85,00€

LES VINS ROSÉS

			12cl	46cl	75cl
Côtes de Provence	Love	<i>Château Léoube 2023</i>	7,00€	24,00€	32,00€
Côtes de Provence	Symphonie	<i>Château Ste Marguerite 2023</i>	8,50€	32,00€	44,00€

LES SOFTS

	33cl
Coca-Cola, Orangina, Schweppes...	5,00€
Perrier	5,00€
Limonade Mortuacienne (<i>nature</i>)	5,00€
Sirop à l'eau (20 cl)	2,60€
Jus de fruits Patrick FONT (25 cl)	6,80€
<i>(fraise, abricot, pomme tentation, tomate, orange, fruits de la passion)</i>	

LES BIERES

	25cl
Tiger Bock	4,00€
Grimbergen	5,00€
NEPO blche Combawa, 5,2°	6,00€
NEPO Pohazy IPA, 6,5°	6,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza, « Kafa » pur Arabica	2,60€
Thé, infusion	4,00€

LES EAUX

	50cl	75cl	1L
Evian- Badoit	3,90€	-	5,70€
Saint Geron	-	6,80€	-

Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LA CARTE COMPLETE DES VINS



LES CHAMPAGNES




Huguenot-Tassin Brut Signature	70,00€
Gosset Grande Réserve Brut	90,00€
Gosset Grand Rosé	128,00€
Tarlant brut ZERO	100,00€
Jacquesson Cuvée N° 745 Extra-Brut	140,00€
Egly-Ouriet Grand Cru Brut	140,00€

LES VINS ROUGES

ALSACE / JURA

				Btle 75cl
Arbois		Pinot Noir	<i>Dom. De Brégand</i>	2018 41,00€
Alsace		Pinot Noir Cuvée « V »	<i>Dom. Muré</i>	2020 80,00€

VAL DE LOIRE

				Btle 75cl
Saumur-Champigny		Tuffe	<i>Château Hureau</i>	2021 38,00€
St-Nicolas-de-Bourgueil		Les Quarterons	<i>Dom. Xavier Amirault</i>	2021 40,00€
Chinon		Les Picasses	<i>Dom. Olga Raffault</i>	2017 48,00€
Sancerre		Le Graveron	<i>Dom. Henri Bourgeois</i>	2016 75,00€

BOURGOGNE

				Btle 75cl
Givry		Les Dracy	<i>Dom. Sarrazin</i>	2022 55,00€
Givry 1 ^{er} Cru		En Choué	<i>Dom. Chofflet</i>	2020 78,00€
Ladoix		Les Chaillots	<i>Dom. Maillard</i>	2020 58,00€
Savigny-Lès-Beaune		-	<i>Dom. Maillard</i>	2020 60,00€
Chorey-Lès-Beaune		-	<i>Dom. André</i>	2019 60,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru		La Bondue	<i>Dom. De Surmain</i>	2021 69,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru		En Sazenay	<i>Dom. de la Bressande</i>	2020 85,00€
Santenay		Les Charmes	<i>Dom. Bachev Legros</i>	2021 70,00€
Auxey-Duresses		-	<i>Dom. Agnes Paquet</i>	2022 75,00€
Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru		Les Fournières	<i>Dom. Antonin Guyon</i>	2018 90,00€
Morey Saint-Denis		-	<i>Dom. D et J-L Amiot</i>	2020 100,00€
Morey Saint-Denis 1 ^{er} Cru		Clos des Ormes	<i>Dom. Georges Lignier</i>	2018 105,00€
Morey Saint-Denis 1 ^{er} Cru		Renaissance	<i>Dom. Tortochot</i>	2019 118,00€
Gevrey-Chambertin		Les Corvées	<i>Dom. Tortochot</i>	2020 90,00€
Volnay 1 ^{er} Cru		En Caillerets	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2013 95,00€
Volnay 1 ^{er} Cru		Pitures	<i>Dom. Bitouzet-Prieur</i>	2018 120,00€
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru		Les Feusselottes	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2017 160,00€
Nuits-Saint-Georges		-	<i>Dom. Jean Chauvenet</i>	2020 105,00€
Pommard 1 ^{er} Cru		Les Jarollières	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2018 130,00€
Corton Grand Cru		Les Renardes	<i>Dom. H et G Buisson</i>	2017 150,00€
Corton Grand Cru		Clos du Roi	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2017 160,00€
Charmes Chambertin		Grand Cru	<i>Dom. D et J-L Amiot</i>	2019 180,00€
Clos Vougeot		-	<i>Dom. Laurent Roumier</i>	2017 200,00€
Clos de la Roche		Grand Cru	<i>Dom. Georges Lignier</i>	2016 220,00€

Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LA CARTE COMPLETE DES VINS




BEAUJOLAIS

Morgon	<i>Les Charmes</i>	<i>Dom. Bonne Tonne</i>	2020	Btle 75cl 41,00€
Fleurie	<i>Le Vivier</i>	<i>Dom. J-P Dubost</i>	2022	28,00€
Saint-Amour	<i>Séduction</i>	<i>Dom. Pascal Berthier</i>	2022	36,00€
Brouilly	<i>Pollen</i>	<i>Dom. Robert Perroud</i>	2022	39,00€

LA VALLEE DU RHÔNE NORD

Coteaux du Lyonnais	 Les Grands Coins	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2021	Btle 75cl 32,00€
Crozes-Hermitage	Mise en Bouche	<i>Dom. Emmanuel Darnaud</i>	2021	42,00€
Saint-Joseph	Clos de Cuminaille	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2022	56,00€
Saint-Joseph	Cavanos	<i>Dom. Yves Cuilleron</i>	2021	56,00€
Saint-Joseph	-	<i>Dom. Bernard Gripa</i>	2021	62,00€
IGP Coll. Rhodaniennes	La Bâtie	<i>Dom. Christophe Billon</i>	2020	75,00€
IGP Coll. Rhodaniennes	Asiaticus	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	78,00€
Côte-Rôtie	La Germiné	<i>Dom. B&D Duclaux</i>	2020	82,00€
Côte-Rôtie	Les Triotes	<i>Dom. Kévin Garon</i>	2021	94,00€
Côte-Rôtie	La Porchette	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2021	105,00€
Côte-Rôtie	Esprit de Blonde	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	115,00€
Côte-Rôtie	Rose Pourpre	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	135,00€
Côte-Rôtie	Maison Rouge	<i>Dom. Georges Vernay</i>	2019	150,00€
Cornas	Village	<i>Dom. Johann Michel</i>	2021	95,00€
Cornas	L'Élégance du Caillou	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2022	105,00€



LA VALLEE DU RHÔNE SUD

Côtes du Rhône	First flight	<i>Dom. Bott</i>	2022	Btle 75cl 45,00€
Plan de Dieu	 Les Galets	<i>Dom. les Aphillanthes</i>	2021	34,00€
Vacqueyras	Les Pénitents	<i>Château Lestours</i>	2019	48,00€
Gigondas	Seigneur de Lauris	<i>Dom. Arnoux & Fils</i>	2020	68,00€
Châteauneuf du Pape	-	<i>Dom. Pierre André</i>	2019	95,00€

BORDEAUX

Graves	-	<i>Château Trébiac</i>	2019	Btle 75cl 40,00€
Lalande de Pomerol	-	<i>Château Perron</i>	2018	58,00€
Pessac Léognan	-	<i>Château de Rochemorin</i>	2017	65,00€
Margaux	<i>Réserve d'Angludet</i>	<i>Château d'Angludet</i>	2019	85,00€
Saint-Estèphe	<i>Frank Phélan</i>	<i>Château Phélan-Ségur</i>	2016	80,00€
Saint-Julien	-	<i>Château Lagrange</i>	2016	160,00€
Margaux	<i>Alter Ego</i>	<i>Château Palmer</i>	2017	200,00€
Pauillac	-	<i>Château Lynch-Bages</i>	2014	250,00€

LANGUEDOC / ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

Terrasse du Larzac	 Sainte Pauline	<i>Dom. Le Clos du Serres</i>	2021	Btle 75cl 35,00€
Corbières Boutenac	 Trou de l'Ermité	<i>Château de Caraguilhes</i>	2019	38,00€
Côtes de Roussillon	-	<i>Château des Pins</i>	2016	48,00€
VDF Provence	Collector	<i>Château Léoube</i>	2015	68,00€
Palette	-	<i>Château Simone</i>	2020	82,00€
Bandol	Les Lauves	<i>Dom. La Sufrière</i>	2014	90,00€

Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LA CARTE COMPLETE DES VINS



LES VINS BLANCS

VAL DE LOIRE

Menetou-Salon	-	<i>Dom. De Chantenoy</i>	2022	32,00€
Pouilly Fumé	La Demoiselle de B.	<i>Dom. Henri Bourgeois</i>	2019	58,00€
Sancerre	Le Rochoy	<i>Dom. Laporte</i>	2022	60,00€


BEAUJOLAIS

Beaujolais Lantignié	-	<i>Dom. Dubost</i>	2022	28,00€
----------------------	---	--------------------	------	--------

BOURGOGNE

Mâcon Chaintré	-	<i>Dom. Berthier</i>	2021	38,00€
Montagny 1 ^{er} Cru	-	<i>Dom. De Montorge</i>	2021	54,00€
Viré-Clessé	Harmonie	<i>Dom de la Verpaille</i>	2022	48,00€
Chablis	-	<i>Dom. Louis Moreau</i>	2022	52,00€
Saint-Véran	Ch. de Beauregard	<i>Dom. Joseph Burrier</i>	2021	52,00€
Rully	-	<i>Château de Rully</i>	2018	65,00€
Pouilly-Fuissé	Vielles Vignes	<i>Dom. William Trouillet</i>	2022	65,00€
Saint-Romain	La Combe Bazin	<i>Dom. Prunier-Bonheur</i>	2021	65,00€
Givry 1 ^{er} Cru	Champs Lalot	<i>Dom. Sarrazin</i>	2022	65,00€
Auxey-Duresses	-	<i>Dom. Agnès Paquet</i>	2022	75,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru	-	<i>Dom. Michel Juillot</i>	2021	72,00€
Chassagne-Montrachet	1 ^{er} Cru Morgeot	<i>Dom. Bachey Legros</i>	2021	95,00€
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru	Le Cailleret	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2019	126,00€
Meursault 1 ^{er} Cru	Genevières	<i>Dom. Michelot</i>	2020	130,00€
Corton Charlemagne	Grand Cru	<i>Dom. H & G Buisson</i>	2020	270,00€

LA VALLEE DU RHÔNE

Coteaux du Lyonnais	 Les Chapèzes	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2021	38,00€
Saint-Péray	Les Maisons de Victor	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2022	58,00€
Saint-Péray	Les Figueurs	<i>Dom. Bernard Gripa</i>	2021	68,00€
Saint-Joseph	-	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2022	56,00€
Saint-Joseph	-	<i>Dom. Bernard Gripa</i>	2021	58,00€
Condrieu	Les Caillets	<i>Dom. B&D Duclaux</i>	2022	85,00€
Condrieu	Coteaux de Vernon	<i>Dom. Georges Vernay</i>	2020	135,00€

LANGUEDOC-ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

IGP Côte de Gascogne	Été Gascon	<i>Dom. Pellehaut</i>	2022	28,00€
IGP Pays d'Oc- Viognier	Terroir d'Altitude	<i>Dom. Fortant</i>	2022	28,00€
VDF Provence	Singulier	<i>Château Léoube</i>	2021	68,00€
Palette	-	<i>Château Simone</i>	2021	82,00€

LES VINS ROSES

Côtes de Provence	Love	<i>Château Léoube</i>	2023	32,00€
Côtes de Provence	Château Léoube	<i>Château Léoube</i>	2023	40,00€
Côtes de Provence	Symphonie	<i>Château Ste Marguerite</i>	2023	44,00€
Côtes de Provence	Fantastique	<i>Château Ste Marguerite</i>	2023	56,00€

Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé