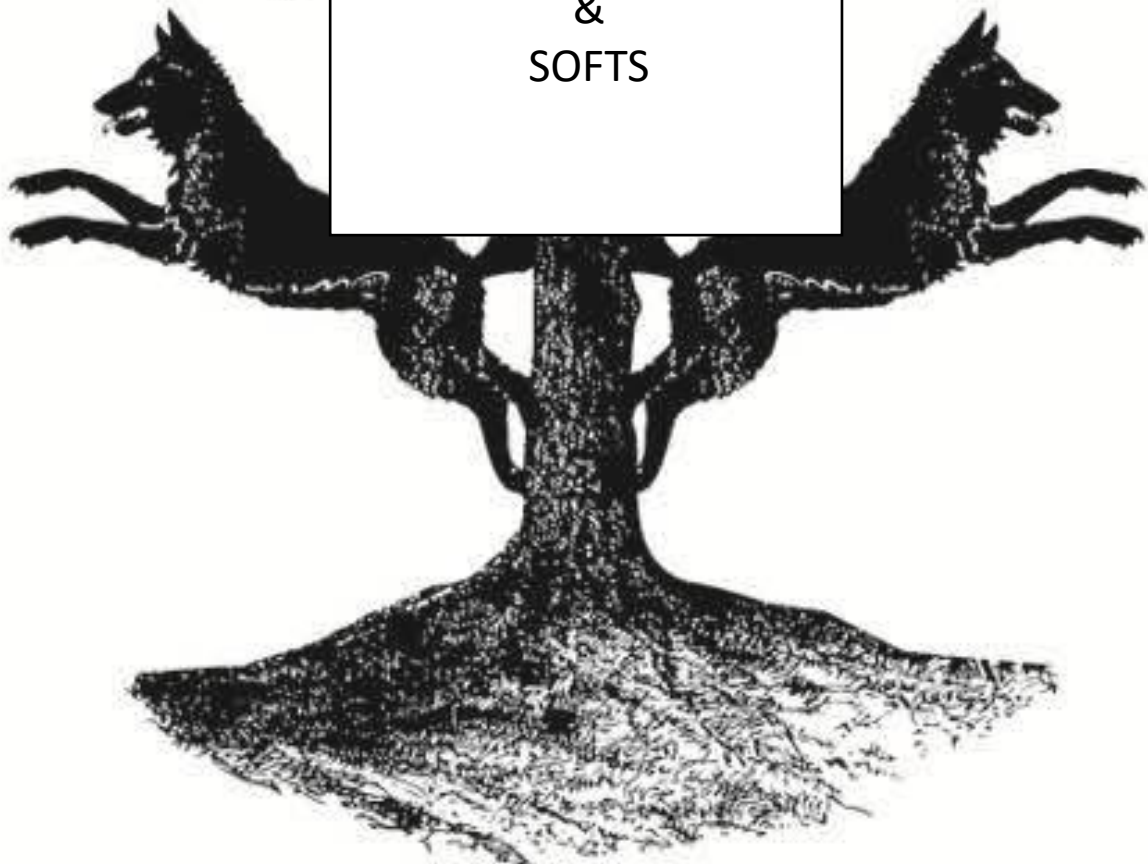




LA
FORÊT
NOIRE

RESTAURANT
BAR À COCKTAIL - SALON DE THÉ

APÉRITIF
COCKTAILS
&
SOFTS



LA CARTE
DES COCKTAILS



LE COCKTAIL SIGNATURE

—
Forêt Noire *Unique* 14€
Rhum, Amaretto Di Saronno, chambord, jus d'orange

LES COCKTAILS

—
L'Adelaide *Vif et fruité* 12€
Gin, purée de litchi, nuage framboise

Pass' Martins *Acidulé* 12€
Vodka, passion, sirop de vanille, shot de prosecco

Mai Tai *Gourmand* 12€
Rhum, orgeat, planteur

Pink Lady *vif et fruité* 12€
Gin infusé thé rouge, aquafaba, grenadine, cranberry

Mandarita *sec* 12€
Napoléon, téquila, jus de mandarine, Vergus, Sirop de canne

Jasper *amertume* 12€
Rhum, Campari, sirop d'érable, Ginger Ale

MOCKTAILS

—
Surprise Fruitée *Explosif et fruité* 10€
Création réalisée selon l'inspiration de notre barman

Légende d'Automne *gourmande* 10€
Pulpe de poire, sirop de pulpe de poire, Cannelle, citron

LA CARTE DES COCKTAILS



MOCKTAILS suite

Soleil d'hiver *servi chaud* 10€
Jus de banane, sirop de caramel, jus d'ananas, citron

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 Réserve	15,00 €	90,00 €
Gosset Grand Rosé		128,00 €
Vranken Diamant Blanc de Blancs		95,00 €
Tarlant Brut ZERO		100,00 €
Tarlant Brut ZERO Rosé		115,00 €
Pommery Apanage Blanc de Blancs		120,00 €
Jacquesson Extra-Brut Cuvée N° 746		140,00 €
Egly-Ouriet Brut Grand Cru		140,00 €
Egly-Ouriet Brut Gand Cru VP		160,00 €



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.

MENU 45 €



LES ENTRÉES

Terrine de foie de volaille

Confiture d'oignons rouges, mesclun de salade

Œuf parfait dans un velouté de cresson

Fregola sarda

Saumon mariné façon gravlax

Kumquats et crème d'aneth

LES PLATS

Pavé de cabillaud poêlé, marmelade de chorizo

Crème de haricot coco, pommes écrasées à l'huile d'olive

Épaule d'agneau confite 15h aux citrons et Espelette

Graines de couscous et légumes berbères, jus de braisage

Suprême de volaille poché et rôti, jus de crustacés

Crevettes poêlées au saté, pommes de terre écrasées au citron

Supplément plateau de fromages

Plateau de fromages affinés de la région, servi à votre table

Salade de jeunes pousses à l'huile de noisette 12 €

LES DESSERTS

Gourmandise rhubarbe et fève Tonka

Biscuit moelleux, confit rhubarbe et rhubarbe pochée, chantilly à la Tonka

Éclair intense tout chocolat

Pâte à chou, croustillant au chocolat, ganache chocolat 80%, sorbet et sauce chocolat

Incontournable Forêt Noire,

Crème anglaise à la vanille Bourbon, cerises confites

LA CARTE



ENTREE



Saumon mariné façon gravlax

Kumquats et crème d'aneth

16,00 €

Œuf parfait dans un velouté de cresson

Fregola sarda

14,00 €

Terrine de foie de volaille

Confiture d'oignons rouges, mesclun de salade

13,00 €

Crèmeux d'asperges blanches

Salade de poulpe, asperges vertes à l'huile de Livèche

19,00 €

Escalope de foie gras de canard de la Limagne

Poêlée dans un bouillon de champignons

20,00 €



Tartare de thon rouge à l'huile de sésame

Houmous libanais et artichauts en pickles

16,00 €







Plat « signature »

LA CARTE *suite*



PLAT

-  **Dos de thon en tataki, sauce onctueuse au wasabi**
Wok de légumes au sésame et cacahuètes grillées
26,00 €
—
- Pavé de cabillaud poêlé, marmelade de chorizo**
Crème de haricot coco, pommes écrasées à l'huile d'olives
26,00 €
—
- Filet de sandre rôti, beurre de carottes et bigaradier**
Risotto de petit épeautre
34,00 €
—
- Cannelloni à la mentonnaise**
Citron confit, épinards et pignons de Pin
21,00 €
—
- 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 €
—
- Épaule d'agneau confite 15h aux citrons et Espelette**
Graines de couscous et légumes berbères, jus de braisage
26,00 €
—
- Filet de boeuf grillé (200gr) sauce Choron**
Pommes de terre grenailles aux herbes
38,00 €
—
-  **Ris de veau Meunière, sauce suprême,**
Poêlée de champignons du moment, pommes de terre grenaille aux herbes
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,
Plateau de fromages affinés de la région, servi à votre table
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€

Le crémeux chocolat cassis
Génoise cacao, chocolat Oqo, ganache chocolat 74%, confit et sorbet cassis
9,50€

Gourmandise rhubarbe et fève Tonka
Biscuit moelleux, confit rhubarbe et rhubarbe pochée, chantilly à la Tonka
9,50€

Assortiment de sorbets maison
Madeleine tiède, sorbets du moment
9,50€

Douceur vanille amande toute en légèreté
Biscuit moelleux, brunoise de pommes rôties, siphon fromage blanc et glace amande
9,50€

Éclair intense tout chocolat
Pâte à chou, croustillant au chocolat, ganache chocolat 80%, sorbet et sauce chocolat
9,50€



Crêpes Suzette, mandarine, liqueur d'oranges bigarades, Grand Marnier
Servies uniquement le soir et le weekend
12,50€

Fruits de saison fraîchement taillés
Sirop de menthe, sorbet ou glace du moment
9,50€



Dessert « signature »

LES PLATS DE LA SEMAINE



NOS SUGGESTIONS DU MIDI – du lundi au vendredi

Plat du moment

Découvrez chaque semaine la recette du Chef

17.00€

Salade César

Romaine, herbes aromatiques, blanc de volaille, croûtons et œuf,
Véritable sauce César aux anchois

19.00€

Ceviche de Dorade

Lait de coco, citron vert, coriandre, avocat, poivron rouge et oignon rouge,
Riz Thaï à la vapeur

21,00€

Tartare de bœuf au couteau

Frites « maison » et salade verte

23,00

Pasta « Fregola sarda » et crème de Truffe

Jambon blanc et œuf parfait

19,00€

Gâteau de foie de volaille, garniture financière

Sauce tomate et riz trois couleurs

19,00€

Fricassée de rognons de veau au Madère façon Grand-Mère

Pomme purée

21,00€

La pièce du boucher de Chaponost JY Dupin

Pommes frites « maison »

23.00€

LES PLATS DE LA SEMAINE



NOS SUGGESTIONS DU MIDI *Suite*

Dessert du moment

Découvrez chaque semaine la recette de nos pâtisseries

8,50 €

-

Café ou thé gourmand

Accompagné de quatre douceurs

9,50€

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€

Planche de fromages de nos régions

28.00€

Planche mixte de charcuterie artisanale et fromages affinés

35.00€

Saucisson sec de pays 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

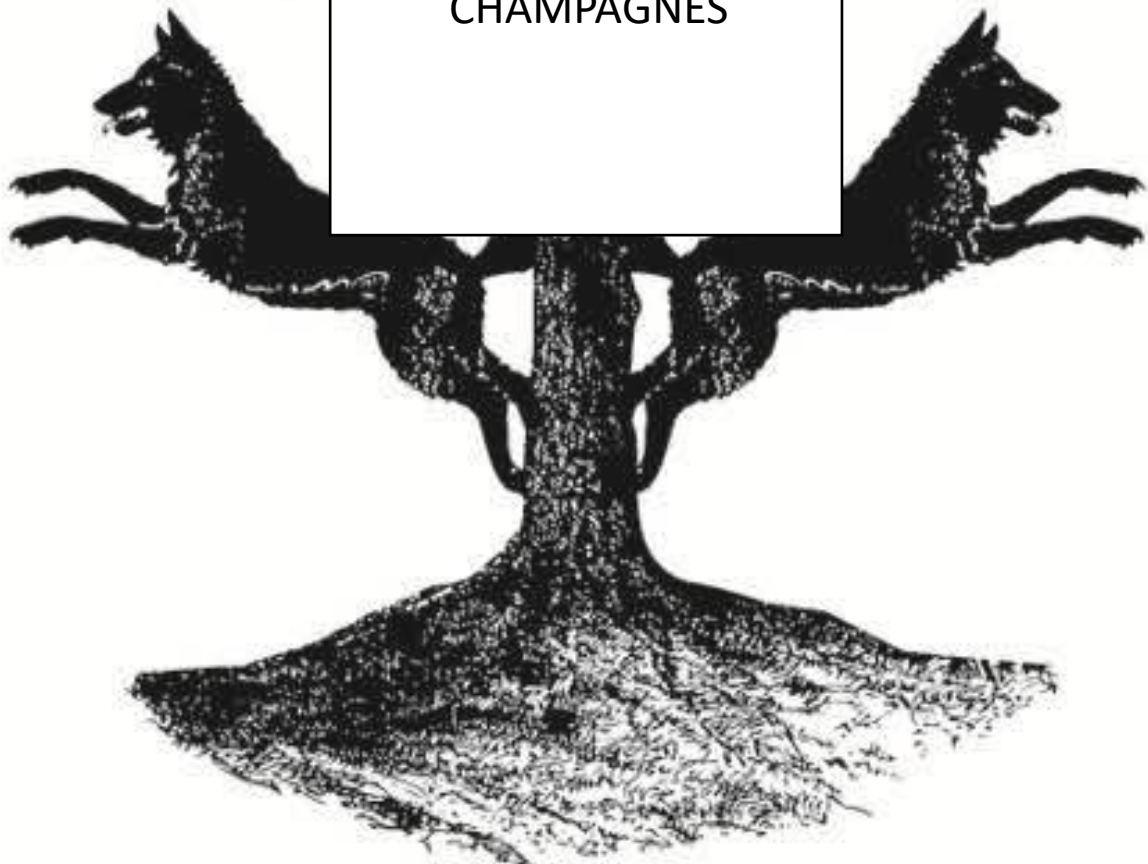
34.00€



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 2023</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 2023</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 2023</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 2021</i>	11,00€	42,00€	60,00€
Santenay	Les Charmes	<i>Dom. Bachev Legros 2022</i>	12,50€	46,00€	70,00€
IGP Coll. Rhodaniennes	Asiaticus	<i>Dom. Gaillard 2022</i>	13,00€	48,00€	78,00€
Côte Rôtie	La Germine	<i>Dom. Duclaux 2021</i>	16,50€	60,00€	94,00€

LES VINS BLANCS

			12cl	46cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne	Été Gascon / doux	<i>Dom. Pellehaut 2023</i>	5,00€	18,00€	28,00€
Beaulonais Lantignié	-	<i>Dom. Dubost 2023</i>	5,00€	18,00€	28,00€
Viognier – IGP Pays d’Oc	Territoire d’Altitude	<i>Dom. Fortant 2023</i>	5,00€	18,00€	28,00€
Menetou Salon	-	<i>Dom. De Chatenoy 2023</i>	6,00€	20,00€	32,00€
Coteaux du Lyonnais	 Les Chapèzes	<i>Dom. Descotes 2022</i>	6,50€	25,00€	38,00€
Mâcon Chaintré	-	<i>Dom. Berthier 2022</i>	6,50€	25,00€	38,00€
Saint-Veran	Château Beauregard	<i>Dom. Burrier 2021</i>	11,00€	34,00€	58,00€
Saint-Joseph	Dimanche à Lima	<i>Dom. Pilou 2023</i>	11,00€	37,00€	58,00€
Sancerre	Le Rochoy	<i>Dom. Laporte 2023</i>	11,00€	42,00€	62,00€
Givry 1 ^{er} Cru	Champs Lalot	<i>Dom. Sarrazin 2023</i>	12,50€	47,00€	68,00€
Condrieu	-	<i>Dom. Bott 2022</i>	15,00€	56,00€	92,00€

LES VINS ROSÉS

			12cl	46cl	75cl
Côtes de Provence	Love	<i>Château Léoube 2024</i>	7,00€	24,00€	32,00€
Côtes de Provence	Rosé Piscine Love	<i>Château Léoube 2024</i>	10,00€	-	-
Côtes de Provence	Fantastique	<i>Château Ste Marguerite 2023</i>	11,00€	36,00€	56,00€

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	50cl
Tiger Bock	4,00€	7,00€
Grimbergen	5,00€	9,00€
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 Géron	-	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€
Vranken Diamant Blanc de Blancs	95,00€
Tarlant brut ZERO	100,00€
Tarlant Brut ZERO Rosé	115,00€
Pommery Apanage Blanc de Blancs	120,00€
Jacquesson Extra-Brut Cuvée N° 746	140,00€
Egly-Ouriet Brut Grand Cru	140,00€
Egly-Ouriet Brut Grand Cru VP	160,00€

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>	2022 38,00€
St-Nicolas-de-Bourgueil		Les Quarterons	<i>Dom. Xavier Amirault</i>	2023 40,00€
Chinon		Les Picasses	<i>Dom. Olga Raffault</i>	2018 48,00€
Sancerre		Le Graveron	<i>Dom. Henri Bourgeois</i>	2016 75,00€

BOURGOGNE

				Btle 75cl
Givry		Les Dracy	<i>Dom. Sarrazin</i>	2023 60,00€
Ladoix		Les Chaillots	<i>Dom. Maillard</i>	2021 58,00€
Savigny-Lès-Beaune		-	<i>Dom. Maillard</i>	2021 65,00€
Auxey-Duresses		Les Hoz	<i>Dom. Agnès Paquet</i>	2023 68,00€
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>	2021 85,00€
Santenay		Les Charmes	<i>Dom. Bachey Legros</i>	2022 70,00€
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		Renaissance	<i>Dom. Tortochot</i>	2022 118,00€
Gevrey-Chambertin		Les Corvées	<i>Dom. Tortochot</i>	2022 90,00€
Volnay 1 ^{er} Cru		En Caillerets	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2018 115,00€
Volnay 1 ^{er} Cru		Pitures	<i>Dom. Bitouzet-Prieur</i>	2018 128,00€
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. P. Amiot et Fils</i>	2018 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>	2023	30,00€
Saint-Amour	<i>Séduction</i>	<i>Dom. Pascal Berthier</i>	2023	36,00€
Brouilly	<i>Pollen</i>	<i>Dom. Robert Perroud</i>	2023	39,00€
Morgon	-	<i>Dom. Marcel Lapierre</i>	2023	64,00€

LA VALLEE DU RHÔNE NORD

Coteaux du Lyonnais	 <i>Les Grands Coins</i>	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2021	34,00€
Crozes-Hermitage	<i>Mise en Bouche</i>	<i>Dom. Emmanuel Darnaud</i>	2023	42,00€
Côte du Rhône	<i>First Flight</i>	<i>Dom. G et J Bott</i>	2022	45,00€
Saint-Joseph	<i>Clos de Cuminaille</i>	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2022	56,00€
Saint-Joseph	<i>Cavanos</i>	<i>Dom. Yves Cuilleron</i>	2022	59,50€
Saint-Joseph	-	<i>Dom. Bernard Gripa</i>	2021	62,00€
IGP Coll. Rhodaniennes	<i>La Bâtie</i>	<i>Dom. Christophe Billon</i>	2021	75,00€
Côte-Rôtie	<i>La Porchette</i>	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2023	105,00€
Côte-Rôtie	<i>Esprit de Blonde</i>	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	115,00€
Côte-Rôtie	<i>Rose Pourpre</i>	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	135,00€
Côte-Rôtie	<i>Maison Rouge</i>	<i>Dom. Georges Vernay</i>	2021	150,00€
Cornas	<i>Village</i>	<i>Dom. Johann Michel</i>	2021	95,00€
Cornas	<i>L'Élégance du Caillou</i>	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2022	105,00€

LA VALLEE DU RHÔNE SUD

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

BORDEAUX

Graves	-	<i>Château Trébiac</i>	2019	Btle 75cl 40,00€
Lalande de Pomerol	-	<i>Château Perron</i>	2019	58,00€
Pessac Léognan	-	<i>Château de Rochemorin</i>	2019	65,00€
Saint-Estèphe	<i>Frank Phélan</i>	<i>Château Phélan-Ségur</i>	2020	80,00€
Margaux	<i>Dame d'Angludet</i>	<i>Château d'Angludet</i>	2019	85,00€
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

Corbières Boutenac	 <i>Trou de l'Ermité</i>	<i>Château de Caraguilhes</i>	2021	Btle 75cl 36,00€
Terrasse du Larzac	 <i>Sainte Pauline</i>	<i>Dom. Le Clos du Serres</i>	2022	38,00€
Côtes de Roussillon	-	<i>Château des Pins</i>	2019	48,00€
Palette	-	<i>Château Simone</i>	2021	82,00€
Bandol	<i>Les Lauves</i>	<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>	2023	34,00€
Pouilly Fumé	La Demoiselle de B.	<i>Dom. Henri Bourgeois</i>	2020	58,00€
Sancerre	Le Rochoy	<i>Dom. Laporte</i>	2023	62,00€

Btle 75cl 4

BEAUJOLAIS

Beaujolais Lantignié	-	<i>Dom. Dubost</i>	2023	34,00€
----------------------	---	--------------------	------	--------

Btle 75cl

BOURGOGNE

Mâcon Chaintré	-	<i>Dom. Berthier</i>	2022	38,00€
Viré-Clessé	Harmonie	<i>Dom de la Verpaille</i>	2023	48,00€
Saint-Véran	Ch. de Beauregard	<i>Dom. Joseph Burrier</i>	2021	58,00€
Chablis	-	<i>Dom. Louis Moreau</i>	2023	52,00€
Montagny 1 ^{er} Cru	-	<i>Dom. De Montorge</i>	2022	58,00€
Rully	-	<i>Château de Rully</i>	2020	65,00€
Pouilly-Fuissé	Vielles Vignes	<i>Dom. William Trouillet</i>	2023	65,00€
Saint-Romain	La Combe Bazin	<i>Dom. Prunier-Bonheur</i>	2021	65,00€
Auxey-Duresses	Les Hoz	<i>Dom. Agnès Paquet</i>	2023	68,00€
Givry 1 ^{er} Cru	Champs Lalot	<i>Dom. Sarrazin</i>	2023	68,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru	En Sazenay	<i>Dom. Michel Juillot</i>	2023	85,00€
Chassagne-Montrachet	1 ^{er} Cru Morgeot	<i>Dom. Bachey Legros</i>	2021	125,00€
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€

Btle 75cl

LA VALLEE DU RHÔNE

Coteaux du Lyonnais	 Les Chapèzes	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2022	38,00€
Saint-Péray	Les Maisons de Victor	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2023	62,00€
Saint-Péray	Les Figuiers	<i>Dom. Bernard Gripa</i>	2022	68,00€
Saint-Joseph	Dimanche à Lima	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2023	58,00€
Condrieu	-	<i>Dom. G&J Bott</i>	2022	92,00€
Condrieu	Coteaux de Vernon	<i>Dom. Georges Vernay</i>	2020	135,00€
Condrieu	Les Chaillées de l'Enfer	<i>Dom. Georges Vernay</i>	2021	115,00€

Btle 75cl

LANGUEDOC-ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

IGP Côte de Gascogne	Été Gascon	<i>Dom. Pellehaut</i>	2023	28,00€
IGP Pays d'Oc- Viognier	Terroir d'Altitude	<i>Dom. Fortant</i>	2023	28,00€
VDF Provence	Singulier	<i>Château Léoube</i>	2021	68,00€
Palette	-	<i>Château Simone</i>	2020	82,00€

Btle 75cl

LES VINS ROSES

Côtes de Provence	Love	<i>Château Léoube</i>	2024	32,00€
Côtes de Provence	Fantastique	<i>Château Ste Marguerite</i>	2043	56,00€

Btle 75cl

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