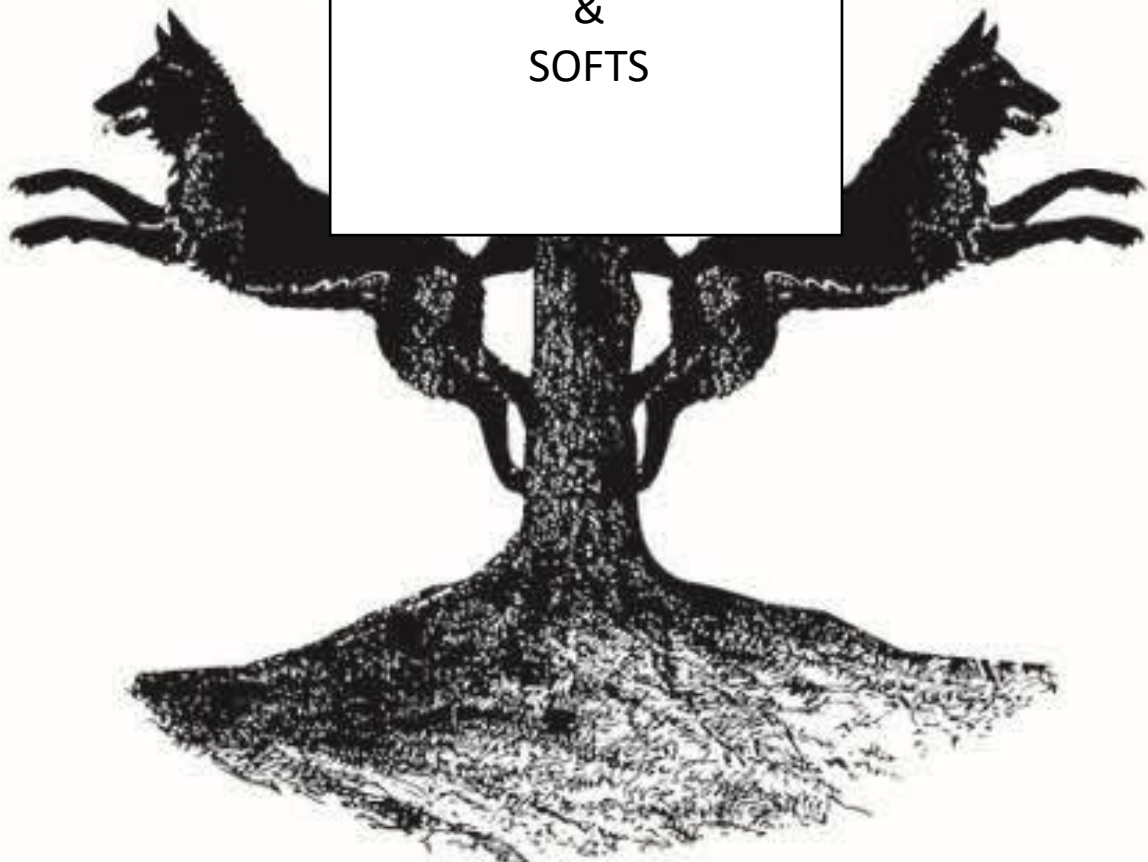




LA
FORÊT
NOIRE

—
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 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.

MENU 45 €



LES ENTRÉES

Velouté de saison

Selon le retour du marché du Chef

Saumon mariné façon gravelax

Kumquats et crème d'aneth

Œuf en meurette, lard mariné et séché,

champignons, oignons grelots, sauce Bourguignonne

LES PLATS

Suprême de volaille poché et rôti, jus crustacés

Crevettes poêlées au saté, pommes de terre écrasées au citron

Magret de canard rôti sur peau, sauce Apicius aux épices et miel

Polenta au mascarpone

Filet de rascasse rôti au beurre d'orange

Fenouil braisé, coussin de blettes et jus de coquillages

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

Poire pochée au miel

Glace à la bière Nepo

Véritable éclair aux marrons d'Ardèche

Crème glacée chocolat

Incontournable Forêt Noire,

Crème anglaise à la vanille Bourbon, cerises confites

LA CARTE



ENTREE



Pâté croûte « cochon canaille »

Foie gras et estragon, mesclun de salade

17,00 €

Œuf en meurette, lard mariné et séché,

champignons, oignons grelots, sauce Bourguignonne

14,00 €

Raviolis « Gyoza »

Bouillon de champignons et citronnelle comme un Phô

14,00 €

Velouté de saison

Selon le retour du marché du Chef

13,00 €

Saumon mariné façon gravelax

Kumquats et crème d'aneth

16,00 €



Pressé de Foie Gras

Chutney pomme, poire et cannelle

19,00 €



Plat « signature »

LA CARTE *suite*



PLAT

Filet de rascasse rôti au beurre d'orange

Fenouil braisé, coussin de blettes et jus de coquillages

25,00 €



Dos de thon en tataki, sauce onctueuse au wasabi

Wok de légumes au sésame et cacahuètes grillées

26,00 €

Noix de Saint-Jacques et risotto

Brocolis, émulsion de curry et sarrasin grillé

34,00 €

Cannelloni à la mentonnoise

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 €

Filet de bœuf charolais (200gr) sauce au poivre vert

Mousseline de pommes de terre et carottes braisées

38,00 €

Paleron de bœuf fondant,

Foie gras poêlé, mousseline de pommes de terre

28,00 €



Ris de veau Meunière, sauce suprême,

Gratin dauphinois et poêlée de champignons des bois

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€

Poire pochée au miel
Glace à la bière Nepo
9,50€

Brioche façon pain perdu
Noisettes et sorbet Yuzu
9,50€

Chou profiterole
Praliné et sauce chocolat pur Madagascar
9,50€

Véritable éclair aux marrons d'Ardèche
Crème glacée chocolat
9,50€

Soufflé chaud « Passion »
Commande en début de repas - Servi uniquement le soir et le weekend
12,50€



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 Lyonnaise

Salade frisée et mâche, lard paysan, croûtons et œuf parfait

19.00€

Gratin de ravioles du Dauphiné

Crème ciboulette et salade verte

19,00€

Pasta « Monachelle » et crème de Truffe

Jambon et œuf parfait

19,00

Tartare de bœuf au couteau

Frites « maison » et salade verte

23,00€

La pièce du boucher de Chaponost JY Dupin

Pommes frites « maison »

23,00€

Tartare de saumon à l'aneth

Frites « maison » et salade verte

24,00€

Blanquette de Veau à l'ancienne

Riz pilaf en 3 couleurs, oignons grelots et champignons de Paris

23.00€

Foie de veau de Chaponost JY Dupin

Mousseline de pommes de terre

26.00€

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

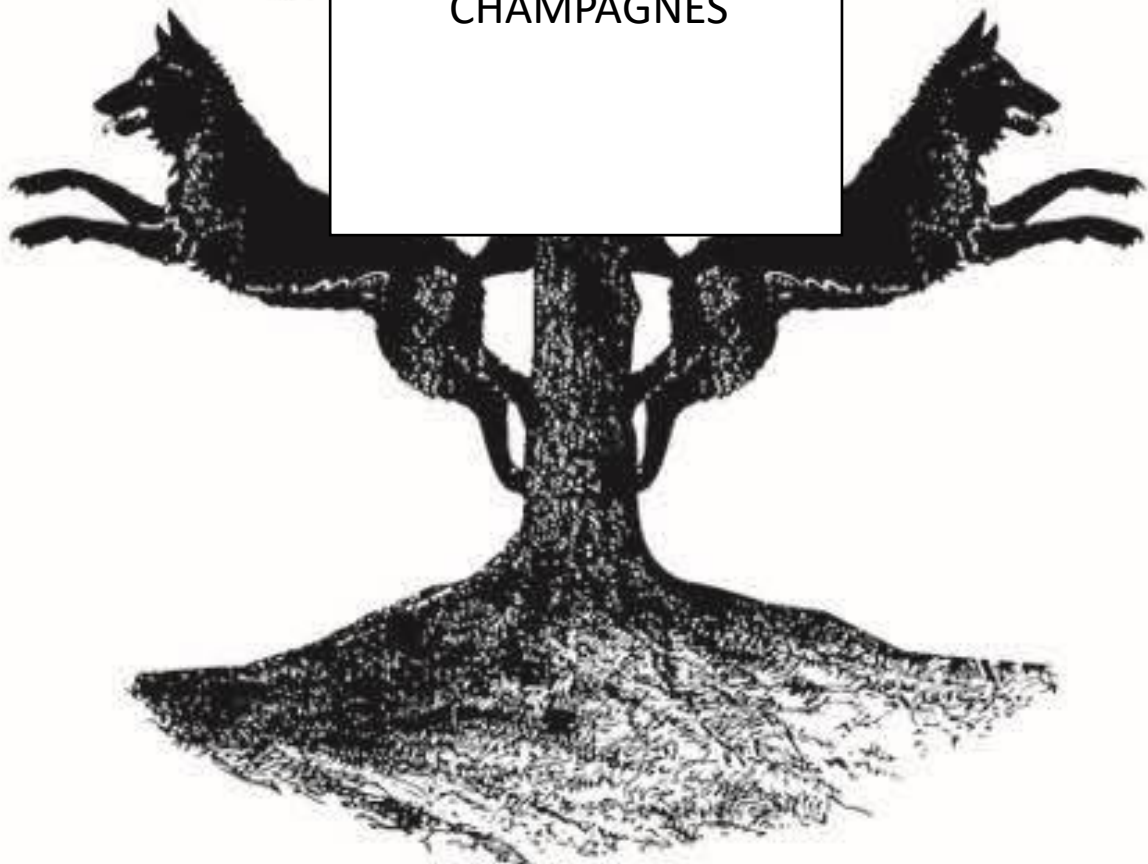
34.00€



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 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 2022</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. 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 2020</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 2021</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	-	<i>Dom. Gaillard 2023</i>	10,00€	35,00€	56,00€
Sancerre	Le Rochoy	<i>Dom. Laporte 2023</i>	11,00€	42,00€	60,00€
Condrieu	Les Caillelets	<i>Dom. Duclaux 2022</i>	14,00€	53,00€	85,00€
Mercurey 1 ^{er} Cru	En Sazenay	<i>Dom. Juillot 2022</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	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€
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>	2022	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>	2022	55,00€
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. Bachey Legros</i>	2022	70,00€
Auxey-Duresses		-	<i>Dom. Agnes Paquet</i>	2022	75,00€
Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru		Les Fournières	<i>Dom. Antonin Guyon</i>	2020	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>	2020	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>	2018	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. 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>	2022	28,00€
Saint-Amour	<i>Séduction</i>	<i>Dom. Pascal Berthier</i>	2023	36,00€
Brouilly	<i>Pollen</i>	<i>Dom. Robert Perroud</i>	2022	39,00€

LA VALLEE DU RHÔNE NORD

Coteaux du Lyonnais	 <i>Les Grands Coins</i>	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2021	Btle 75cl 32,00€
Crozes-Hermitage	<i>Mise en Bouche</i>	<i>Dom. Emmanuel Darnaud</i>	2022	42,00€
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	59,00€
Saint-Joseph	-	<i>Dom. Bernard Gripa</i>	2021	62,00€
IGP Coll. Rhodaniennes	<i>La Bâtie</i>	<i>Dom. Christophe Billon</i>	2020	75,00€
IGP Coll. Rhodaniennes	<i>Asiaticus</i>	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2022	78,00€
Côte-Rôtie	<i>La Germiné</i>	<i>Dom. B&D Duclaux</i>	2020	82,00€
Côte-Rôtie	<i>Les Triotes</i>	<i>Dom. Kévin Garon</i>	2021	94,00€
Côte-Rôtie	<i>La Porchette</i>	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2022	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>	2020	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>	2017	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>	2019	Btle 75cl 36,00€
Terrasse du Larzac	 <i>Sainte Pauline</i>	<i>Dom. Le Clos du Serres</i>	2021	38,00€
Côtes de Roussillon	-	<i>Château des Pins</i>	2017	48,00€
VDF Provence	<i>Collector</i>	<i>Château Léoube</i>	2015	68,00€
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	32,00€
Pouilly Fumé	La Demoiselle de B.	<i>Dom. Henri Bourgeois</i>	2020	58,00€
Sancerre	Le Rochoy	<i>Dom. Laporte</i>	2023	60,00€

Btle 75cl

BEAUJOLAIS

Beaujolais Lantignié	-	<i>Dom. Dubost</i>	2023	28,00€
----------------------	---	--------------------	------	--------


Btle 75cl

BOURGOGNE

Mâcon Chaintré	-	<i>Dom. Berthier</i>	2022	38,00€
Viré-Clessé	Harmonie	<i>Dom de la Verpaille</i>	2022	48,00€
Saint-Véran	Ch. de Beauregard	<i>Dom. Joseph Burrier</i>	2021	58,00€
Chablis	-	<i>Dom. Louis Moreau</i>	2022	52,00€
Montagny 1 ^{er} Cru	-	<i>Dom. De Montorge</i>	2022	54,00€
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	En Sazenay	<i>Dom. Michel Juillot</i>	2022	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>	2021	38,00€
Saint-Péray	Les Maisons de Victor	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2022	58,00€
Saint-Péray	Les Figuiers	<i>Dom. Bernard Gripa</i>	2022	68,00€
Saint-Joseph	-	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2023	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€

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>	2023	32,00€
Côtes de Provence	Fantastique	<i>Château Ste Marguerite</i>	2023	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