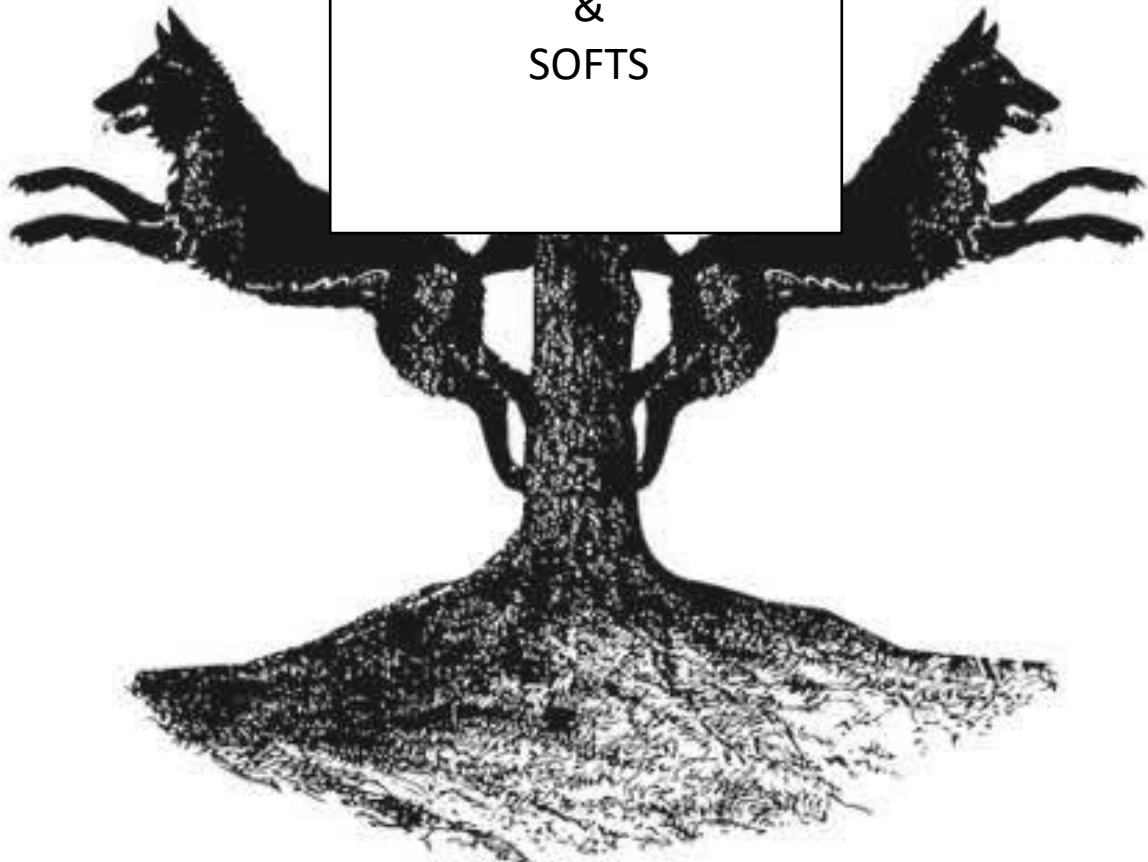




LA  
FORÊT  
NOIRE

—  
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°	3,50 €	6,00 €
Grimbergen	4,50 €	8,00 €
Picon	4,00 €	7,50 €
Bière+sirop (Panaché, Monaco...)	4,00 €	7,50 €
LES BOUTEILLES		33 cl
Bourganel miel châtaigne, 5°		5,00 €
Bourganel blanche 5°		5,00 €

### LES BULLES

---

Champagne	12,5 cl	75 cl
Lallier Brut Grande Reserve	12,00 €	70,00 €
Gosset Brut Grande Reserve	14,50 €	85,00 €
Lallier Rosé Grand Cru	15,00 €	90,00 €
Ruinart Brut Cuvée « R »		100,00 €
Ruinart Blanc de blanc Brut		120,00 €
Jacquesson Brut Cuvée 144		120,00 €
Egly-Ouriet Grand Cru Brut		130,00 €



# 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

**Ceviche de dorade sébaste au lait de coco,**  
citron vert et coriandre fraîche  
18,00 €

---

**Saumon d'Ecosse mariné juste saisi,**  
ravioles de chou Pak Choi à la ricotta  
17,00 €

---

**Gaspacho de petits pois à la menthe,**  
mouillette de fromage frais, lard fumé croustillant  
13,00 €

---

**Grosses asperges blanches cuites à la vapeur,**  
sauce mousseline servie tiède  
18,00 €

---

**Quasi de veau façon « Vitello Tonnato »,**  
câprons et fine roquette  
16,00 €

---

*Si vous souhaitez personnaliser votre repas, contactez notre équipe :*

**Epaule d'agneau pour 3 à 4 personnes**  
38,00 €/p

---

**Côtes de veau pour 2 personnes**  
34,00 €/p

## LA CARTE *suite*



### PLAT

**Pluma de cochon snackée,**

fine purée de haricots rouges, carotte fondante panée, jus parfumé au tamarin  
22,00 €

---

**Longe de cabillaud et légumes de saison cuits à la vapeur,**

sauce aioli

24,00 €

---

**Quasi de veau en croûte d'herbes,**

légumes nouveaux, jus infusé à l'origan

27,00 €

---

**Pomme de ris de veau meunière, mousseline de petits pois,**

girolles, émulsion de sauce suprême, pommes de terre nouvelles confites

36,00 €

---

**Dos de thon en tataki,**

wok de légumes au sésame et cacahuètes grillées, sauce onctueuse  
au wasabi

25,00 €

---

**Magret de canard rôti,** sauce aigre douce parfumée aux épices

et au miel de fleurs, polenta onctueuse au mascarpone

24,00 €

---

**Risotto crémeux aux asperges vertes et parmesan**

20,00 €

---

**Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise,**

pommes de terre nouvelles rôties

32,00 €

---

**Poulpe de roche grillé sauce Chimichurri,**

courgettes grillées, pois chiches aux herbes fraîches

29,00 €

## LA CARTE *suite*



### FROMAGES

Faisselle de fromage blanc « fermier », lait cru,,  
miel de nos coteaux ou crème 5,50€

---

Assortiment de fromages,  
sélection de fromages affinés de la fromagerie Richard,  
salade de jeunes pousses à l'huile de noisette  
7,50€

### DESSERTS

Forêt Noire "recette traditionnelle", crème anglaise vanille,  
cerises confites  
9,00€

---

Fruits rouges de nos coteaux, crème légère de fromage blanc,  
huile d'olive au basilic, sorbet fraise  
9,50€

---

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

---

Café glacé, crème au Baileys, biscuit moelleux et croustillant  
aux amandes  
9,00€

---

Tarte amandine estivale aux fruits rouges  
9,50€

---

Fruits fraîchement taillés, sirop léger à la verveine, sorbet du moment  
9,00€

*Si vous souhaitez personnaliser votre repas, contactez notre équipe :*

**Omelette Norvégienne traditionnelle flambée en salle**

Pour 8 personnes 9,00€/pers

**Mille-feuilles vanille** pour 8 personnes 9,00€/pers

**Gâteau d'anniversaire** Sur demande

**DÉJEUNER**  
**LUNDI AU VENDREDI**



Un plat "poisson" ou un plat "viande" **16€** - Dessert de la semaine **8€**

**SUGGESTIONS**

**Salade exotique aux crevettes marinées**, avocat, mangue et pamplemousse  
22.00€

—  
**Poke bowl de saumon, riz basmati**, chou rouge, carotte, concombre, avocat, fèves de soja, radis rose, vinaigrette thaïe  
21.00€

—  
**Poke bowl de poulet croustillant, riz créole**, chou rouge, carotte, concombre, avocat, fèves de soja, radis rose, vinaigrette thaïe  
18.00€

—  
**Salade thaïe au bœuf mariné**, légumes juste sautés, soja, sésame, arachides grillées, coriandre fraîche  
19.00€

—  
**Aubergine à la Parmigiana**  
17,00 €

—  
**Spaghettis au blé dur de la Maison Durante**, tomate, légumes grillés, burratina, basilic frais  
20.00€

—  
**Tartare de bœuf assaisonné**, pommes de terre nouvelles fondantes  
19.00€

—  
**Onglet de bœuf rôti**, sauce tartare, pommes de terre nouvelles rôties  
25.00€

—  
**Escalope de veau préparée à la milanaise**, spaghettis au blé dur de la Maison Durante  
26.00€

—  
**Café ou thé gourmand**  
accompagné de quatre douceurs  
8.50€



MENU 40 €



## LES ENTRÉES

---

Gaspacho de petits pois à la menthe, mouillette de fromage frais, lard fumé croustillant

Grosses asperges blanches cuites à la vapeur, sauce mousseline servie tiède

Quasi de veau façon « Vitello Tonnato », câprons et fine roquette

## LES PLATS

---

Dos de thon en tataki, wok de légumes au sésame et cacahuètes grillées, sauce onctueuse au wasabi

Risotto crémeux aux asperges vertes et parmesan

Pluma de cochon snackée, fine purée de haricots rouges, carotte fondante panée, jus parfumé au tamarin

## LES DESSERTS

---

Fruits rouges de nos coteaux, crème légère de fromage blanc, huile d'olive au basilic, sorbet fraise

Chou profiterole, praliné et sauce chocolat pur Madagascar

Forêt Noire "recette traditionnelle", crème anglaise vanille, cerises confites

## LES PLANCHES APERITIVES



**Croustillant de gambas aux légumes, sauce thaïe (8 pièces)**

20.00€

---

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

24.00€

---

**Jambon San Daniele DOP 18 mois et condiments**

18.00€

---

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

18.00€

---

**Fromages affinés de la fromagerie Mère Richard (Halle Paul Bocuse) et de la chèvrerie de la Joanna (Brindas 69),**

Comté fruité AOP 14 mois, Ossau Iraty AOP, Saint-Nectaire fermier AOP, tonnelet de chèvre

24.00€

---

**Panier de légumes frais de saison, sauce anchoïade**

25.00€

---

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

20.00€

---

**Focaccia tomate, légumes confits, roquette et tomates cerises confites**

18.00€

---

**Mini sardines de Galice Ramon Pena, pain et beurre**

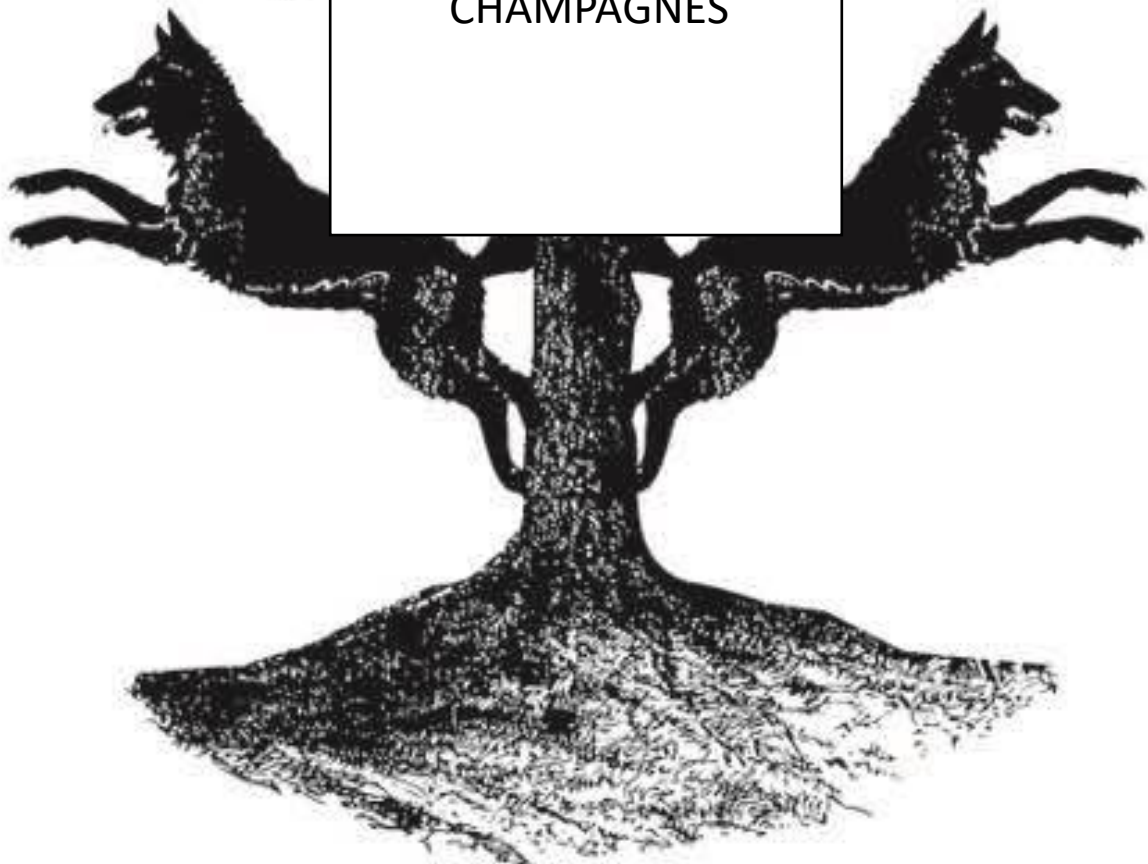
25.00€



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
Lallier Grande Réserve Brut	12,00€	70,00€
Gosset Grande Réserve Brut	14,50€	85,00€
Lallier Grand Cru Rosé Brut	15,00€	90,00€

## LES VINS ROUGES

	12cl	46cl	75cl
Côtes du Rhône  Rouge Carmin	<i>Les Aphillanthes 2020</i>	5,00€	18,00€ 24,00€
Coteaux du Lyonnais  Prestige Rouge	<i>Dom. Descotes, 2019</i>	6,00€	22,00€ 28,00€
Fleurie	<i>Dom. Dubost 2020</i>	6,00€	22,00€ 28,00€
Graves	<i>Château Trébiac 2018</i>	7,00€	25,00€ 39,00€
Crozes-Hermitage	<i>Dom. Darnaud 2020</i>	8,50€	29,00€ 38,00€
Saint-Joseph	<i>Dom. Gaillard 2020</i>	10,00€	35,00€ 50,00€
Savigny-Lès-Beaune	<i>Dom. Maillard 2019</i>	11,50€	42,00€ 55,00€
IGP Coll. Rhodaniennes	<i>Dom. Gaillard 2018</i>	11,50€	42,00€ 58,00€
Pinot Noir	<i>Dom. Muré 2018</i>	11,50€	42,00€ 68,00€
Santenay	<i>Dom. Bachey Legros 2019</i>	12,50€	45,00€ 65,00€
Côte Rôtie	<i>Dom. Garon 2020</i>	15,50€	58,00€ 89,00€

## LES VINS BLANCS

	12cl	46cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne	<i>Dom. Pellehaut 2021</i>	5,00€	18,00€ 27,00€
Beaulonais Lantignié	<i>Dom. Dubost, 2020</i>	5,50€	18,00€ 28,00€
Mâcon Chaintré	<i>Dom. Berthier 2020</i>	6,00€	20,00€ 32,00€
Coteaux du Lyonnais  Prestige Blanc	<i>Dom. Descotes 2019</i>	6,00€	21,00€ 32,00€
Menetou Salon	<i>Dom. De Chatenoy 2020</i>	6,50€	22,00€ 32,00€
Saint-Veran	<i>Dom. Burrier 2018</i>	7,00€	24,00€ 34,00€
Saint-Joseph	<i>Dom. P. Gaillard 2020</i>	9,50€	35,00€ 49,00€
Sancerre	<i>Dom. Laporte 2020</i>	11,00€	40,00€ 66,00€
VDF Provence	<i>Château Léoube 2020</i>	11,50€	42,00€ 68,00€
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru	<i>Dom. Juillot 2017</i>	13,00€	48,00€ 70,00€
Condrieu	<i>Dom. Deleu 2020</i>	13,50€	50,00€ 72,00€

## LES VINS ROSÉS

	12cl	46cl	75cl
IGP Pays d'Oc	<i>Fortant 2020</i>	5,00€	17,00€ -
IGP Pays d'Oc	<i>Fortant 2020 (20cl)</i>	9,00€	- -
Côtes de Provence	<i>Château Léoube</i>	7,50€	24,00€ 29,00€

## LES SOFTS

	33cl
Coca-Cola, Orangina, Schweppes...	4,00€
Perrier	4,00€
Limonade Mortuacienne ( <i>nature</i> )	4,00€
Sirop à l'eau (20 cl)	2,50€
Jus de fruits Patrick FONT (25 cl)	6,00€

(fraise, abricot, pomme tentation, tomate, orange, fruits de la passion)

## LES BIERES

	25cl
Grimbergen	4,50€
Tiger Bock	3,50€
Bourganel miel chataîgne	5,00€
Bourganel blanche	5,00€

## LES BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza, « Kafa » pur Arabica	2,50€
Thé, infusion	4,00€

## LES EAUX

	50cl	75cl	1L
Evian- Badoit	3,80€	-	5,60€
Saint Géron	-	6,50€	-

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

---

Lallier Grande Réserve Brut	70,00€
Gosset Grande Réserve Brut	85,00€
Lallier Grand Cru Rosé Brut	90,00€
Jacquesson Cuvée N° 744 Extra-Brut	120,00€
Ruinart Cuvé « R » Brut	100,00€
Ruinart Blanc de Blancs Brut	120,00€
Egly-Ouriet Grand Cru Brut	130,00€

## LES VINS ROUGES

---

### ALSACE / JURA

Arbois		Pinot Noir	<i>Dom. De Brégand</i>	2018	<b>Btle 75cl</b> 41,00€
Alsace		Pinot Noir Cuvée « V »	<i>Dom. Muré</i>	2018	68,00€

### VAL DE LOIRE

Saumur-Champigny		Tuffe	<i>Château Hureau</i>	2018	<b>Btle 75cl</b> 38,00€
St-Nicolas-de-Bourgueil		Les Quarterons	<i>Dom. Xavier Amirault</i>	2019	38,00€
Chinon		Les Picasses	<i>Dom. Olga Raffault</i>	2016	41,00€

### BOURGOGNE

Savigny-Lès-Beaune	-	<i>Dom. Maillard</i>	2019	55,00€
Auxey-Duresse	-	<i>Dom. Agnès Paquet</i>	2020	60,00€
Santenay	Les Charmes	<i>Dom. Bachey Legros</i>	2020	65,00€
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru	En Sazenay	<i>Dom. de la Bressande</i>	2019	72,00€
Gevrey-Chambertin	Vieilles Vignes	<i>Dom. Tortochot</i>	2019	75,00€
Aloxe-Corton 1 <sup>er</sup> Cru	Les Fournières	<i>Dom. Antonin Guyon</i>	2017	85,00€
Morey Saint-Denis	-	<i>Dom. D et J-L Amiot</i>	2017	85,00€
Morey Saint-Denis 1 <sup>er</sup> Cru	Clos des Ormes	<i>Dom. Georges Lignier</i>	2018	93,00€
Morey Saint-Denis 1 <sup>er</sup> Cru	Renaissance	<i>Dom. Tortochot</i>	2019	118,00€
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru	En Caillerets	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2013	86,00€
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru	Pitures	<i>Dom. Bitouzet-Prieur</i>	2017	97,00€
Chambolles-Musigny	Clos du Village	<i>Dom. Antonin Guyon</i>	2018	90,00€
Chambolle Musigny 1 <sup>er</sup> Cru	Les Feusselottes	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2017	160,00€
Nuits-Saint-Georges	-	<i>Dom. Jean Chauvenet</i>	2019	98,00€
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru	Les Jarollières	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2017	115,00€
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	140,00€
Charmes Chambertin	Grand Cru	<i>Dom. D et J-L Amiot</i>	2017	170,00€
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

				Btle 75cl	
Morgon		<i>Grand Cras</i>	<i>Dom. Laurent Gauthier</i>	2020	26,00€
Morgon		-	<i>Dom. Marcel Lapierre</i>	2020	41,00€
Fleurie		<i>Le Vivier</i>	<i>Dom. J-P Dubost</i>	2020	28,00€
Saint-Amour		<i>Séduction</i>	<i>Dom. Pascal Berthier</i>	2020	31,00€
Brouilly		<i>Pollen</i>	<i>Dom. Robert Perroud</i>	2020	39,00€

## LA VALLEE DU RHÔNE NORD

				Btle 75cl	
Coteaux du Lyonnais		Prestige Rouge	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2019	28,00€
Crozes-Hermitage		Mise en Bouche	<i>Dom. Emmanuel Darnaud</i>	2020	38,00€
Saint-Joseph		Clos de Cuminaille	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2020	50,00€
Saint-Joseph		Cavans	<i>Dom. Yves Cuilleron</i>	2019	50,00€
IGP Coll. Rhodaniennes		Asiaticus	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2018	58,00€
Côte-Rôtie		Les Triotes	<i>Dom. Kévin Garon</i>	2020	89,00€
Côte-Rôtie		Esprit de Blonde	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2020	95,00€
Côte-Rôtie		La Porchette	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2020	97,00€
Côte-Rôtie		Rose Pourpre	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2019	130,00€
Côte-Rôtie		Maison Rouge	<i>Dom. Georges Vernay</i>	2019	150,00€
Cornas		Les Vires	<i>Dom. Yves Cuilleron</i>	2012	110,00€



## LA VALLEE DU RHÔNE SUD

				Btle 75cl	
Côtes du Rhône		Rouge Carmin	<i>Dom. les Aphillanthes</i>	2020	24,00€
Côtes du Rhône		Les Galets	<i>Dom. les Aphillanthes</i>	2019	33,00€
P. De Dieu					
Vaqueyras		Les Pénitents	<i>Château Lestours</i>	2018	41,00€
Gigondas		Seigneur de Lauris	<i>Dom. Arnoux &amp; Fils</i>	2018	56,00€
Châteauneuf du Pape		-	<i>Dom. Pierre André</i>	2017	85,00€

## BORDEAUX

				Btle 75cl	
Graves		-	<i>Château Trébiac</i>	2018	39,00€
Lalande de Pomerol		-	<i>Château Perron</i>	2016	51,00€
Pessac Léognan		-	<i>Château de Rochemorin</i>	2017	62,00€
Margaux		<i>Réserve d'Angludet</i>	<i>Château d'Angludet</i>	2016	65,00€
Saint-Estèphe		<i>Frank Phélan</i>	<i>Château Phélan-Ségur</i>	2016	78,00€
Saint-Julien		-	<i>Château Lagrange</i>	2016	140,00€
Margaux		<i>Alter Ego</i>	<i>Château Palmer</i>	2017	169,00€
Pauillac		-	<i>Château Lynch-Bages</i>	2012	220,00€

## LANGUEDOC / ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

				Btle 75cl	
Corbières Boutenac		Trou de l'Ermité	<i>Château de Caraguilhes</i>	2018	36,00€
Terrasse du Larzac		Sainte Pauline	<i>Dom. Le Clos du Serres</i>	2020	35,00€
Côtes de Roussillon		-	<i>Château des Pins</i>	2015	44,00€
VDF Provence		Collector	<i>Château Léoube</i>	2015	68,00€
Palette		-	<i>Château Simone</i>	2016	75,00€

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

				Btle 75cl
Menetou-Salon	-	<i>Dom. De Chantenoy</i>	2020	32,00€
Pouilly Fumé	Le Petit Fumé	<i>Dom. Michel Redde</i>	2020	41,00€
Sancerre	Le Rochoy	<i>Dom. Laporte</i>	2020	66,00€


### BEAUJOLAIS

				Btle 75cl
Beaujolais Lantigié	-	<i>Dom. Dubost</i>	2020	28,00€

### BOURGOGNE

				Btle 75cl
Mâcon Chaintré	Les Champs	<i>Dom. Pascal Berthier</i>	2020	32,00€
Saint-Véran	Ch. de Beauregard	<i>Dom. Joseph Burrier</i>	2019	34,00€
Montagny 1 <sup>er</sup> Cru	-	<i>Dom. De Montorge</i>	2018	44,00€
Viré-Clessé	Harmonie	<i>Dom de la Verpaille</i>	2019	48,00€
Chablis	-	<i>Dom. Louis Moreau</i>	2020	48,00€
Auxey-Duresse	-	<i>Dom. Agnès Paquet</i>	2020	60,00€
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru	En Sazenay	<i>Dom. Michel Juillot</i>	2017	70,00€
Chassagne-Montrachet	1 <sup>er</sup> Cru Morgeot	<i>Dom. Bachey Legros</i>	2019	95,00€
Puligny-Montrachet	-	<i>Dom. Bachey Legros</i>	2017	96,00€
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru	Le Cailleret	<i>Dom. La Pousse d'Or</i>	2017	126,00€
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru	Les Perrières	<i>Dom. Bitouzet Prieur</i>	2018	110,00€
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru	Genevières	<i>Dom. Michelot</i>	2016	110,00€
Corton Charlemagne	Grand Cru	<i>Dom. H et G Buisson</i>	2018	270,00€

### LA VALLEE DU RHÔNE

				Btle 75cl
Coteaux du Lyonnais	 Prestige Blanc	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2019	32,00€
Saint-Joseph	-	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	49,00€
Condrieu	Proème	<i>Dom. Bryan Deleu</i>	2020	72,00€
Condrieu	Coteaux de Vernon	<i>Dom. Georges Vernay</i>	2020	135,00€

### LANGUEDOC-ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

				Btle 75cl
IGP Côtes de Gascogne	Été Gascon / doux	<i>Dom. Pellehaut</i>	2021	27,00€
IGP Languedoc – Viognier	Les 100 pas du berger	<i>Bergerie du Capucin</i>	2019	26,00€
VDF Provence	Singulier	<i>Château Léoube</i>	2020	68,00€
Palette	-	<i>Château Simone</i>	2018	75,00€

### LES VINS ROSES

				Btle 75cl
Côtes de Provence	Love	<i>Château Léoube</i>	2021	29,00€
Côtes de Provence	Château Léoube	<i>Château Léoube</i>	2021	38,00€
Côtes de Provence	L'Excellence	<i>Château Saint-Maur</i>	2021	44,00€
Côtes de Provence	Secret	<i>Château Léoube</i>	2021	48,00€

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