



LA FORÊT NOIRE

—
RESTAURANT
BAR À COCKTAIL - SALON DE THÉ

APÉRITIF
COCKTAILS
&
SOFTS

LA CARTE DES COCKTAILS



LE COCKTAIL SIGNATURE

Forêt Noire *Unique* 14€
Ybar, Chambord, jus de pomme, citron

LES COCKTAILS

Le Spear *Doux* 12€
Rhum, Kahlua, jus de pomme, jus de citron vert, sirop de spéculoos

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

Fusion *Puissant* 12€
Bourbon, Picon, sirop d'érable, jus de cranberry

Tiramisu *Gourmand* 12€
Vodka, Kahlua, Amaretto, sirop de spéculoos, lait, café

Mandor *Fruité* 12€
Gin, crème de châtaigne, jus de pomme, jus de mandarine

MOCKTAILS

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

Brume *Réconfortant*
Pulpe de pamplemousse, jus de pomme, cannelle, jus de citron 10€

ACE *Détox* 10€
Jus de carotte, Gimber, jus d'orange, agrume

LA CARTE DES COCKTAILS



LES BIERES

LES PRESSIONS	25 cl	50 cl
Kronenbourg Tigre Bock blonde 5,5°	4,00 €	7,00 €
Grimbergen Brassin Automne	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

AOC Champagne	12,5 cl	75 cl
Huguenot-Tassin Brut Signature	12,00 €	70,00 €
Gosset Brut Grande Réserve	15,00 €	90,00 €
Tarlant <i>Rosé</i> Brut ZERO	18,00 €	115,00 €
Tarlant Brut ZERO		100,00 €
Jacquesson Extra-Brut Cuvée N° 746		140,00 €
Egly-Ouriet Brut Grand Cru		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 46 €



LES ENTRÉES

Le Butternut

Cuit en velouté, condiment acidulé à la châtaigne et crème légère à la ciboulette et huile de noisette

Le Pâté croûte Maison

Veau, cochon, canard et foie gras, condiment coing, sauce Cumberland

Le Saumon

Façon gravlax, légumes croquants préparés comme une cervelle des canuts, lait de coriandre

LES PLATS

Le Bœuf

Le paleron, cuit doucement comme un Bourguignon, gratin de macaroni et parmesan

Le Maigre

Rôti sur la peau, fregola sarda préparée comme un risotto, champignons acidulés et pamplemousse

La Volaille

Pochée et rôtie, les crevettes et pakchoï grillés, servie avec une purée de pommes de terre et jus de crustacés

Supplément plateau de fromages

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

Mesclun à l'huile de noisette 12,00€

LES DESSERTS

Le Cheese cake

Pamplemousse, biscuit façon sablé, sorbet pamplemousse et poivre Uda

La Forêt Noire

L'incontournable de la maison, cerises confites et chocolat noir, servie avec une crème anglaise à la vanille Bourbon

Le Chou

Façon Paris-Brest, praliné et glace noisette

Retrouvez toutes les origines de nos viandes dans la carte générale.

LA CARTE



LES ENTRÉES

Le Butternut

Cuit en velouté, condiment acidulé à la châtaigne et crème légère à la ciboulette et huile de noisette

16,00 €

Les Champignons

De Paris et shiitaké préparés comme un tartare acidulé, betterave cuite en purée et crue en copeaux, vinaigrette balsamique

15,00 €



Le Pâté croûte Maison

Veau, cochon, canard et foie gras, condiment coing, sauce Cumberland

Porc, canard et foie gras : origine France / Veau (quasi) : origine Pays-Bas

19,00€



Le Saumon

Façon gravlax, légumes croquants préparés comme une cervelle des canuts, lait de coriandre

18,00 €

Le Foie gras *(Origine France)*

Poché au vin rouge et aux épices, servi mi-cuit avec une marmelade mi-figue mi-raisin

21,00 €

L'Œuf

Cuit parfait, sur un toast brioché, fricassée de champignons à l'ail et au persil

17,00 €



Entrée « signature »

LA CARTE *suite*



LES PLATS



Le Bœuf (*Origine France*)

Le paleron façon Rossini, cuit doucement comme un Bourguignon, gratin de macaroni et parmesan

38,00 €

Le Maigre

Rôti sur la peau, la fregola sarda préparée comme un risotto, champignons acidulés et pamplemousse

26,00 €

L'Entrecôte (*Origine Allemagne*)

De Simmental (350gr), pommes grenailles confites et grillées au thym, sauce au poivre

35,00 €

La Volaille (*Origine France*)

Pochée et rôtie, les crevettes et pakchoï grillés, servie avec une purée de pommes de terre et jus de crustacés

26,00 €

Le Poulpe

Snacké, pommes de terre confites et grillées, sauce yaourt au tahina et citron, graines de courge torréfiées

34,00 €



Plat « signature »

Les plats *suite* →

LA CARTE *suite*



LES PLATS *suite*

Les Pâtes

Penne à la crème de truffe et copeaux de parmesan, chiffonnade de jambon blanc et œuf parfait

21,00 €



Le Canard *(Origine France)*

Le magret rôti sur la peau cuit rosé, purée de patates douces à la fève de Tonka, sauce Apicius

27,00 €



Le Ris de veau *(Origine Italie)*

Cuit meunière, fricassée de champignons à l'estragon et pomme purée, émulsion au parmesan et vin jaune

38,00 €

Le Boudin *(Origine Pays Basque)*

De la maison « Ospital » cuit sur la plancha, purée de pomme de terre et cœur de sucrine grillée, émulsion ail et persil, jus de viande

25,00 €



Plat « signature »

LA CARTE *suite*



LES FROMAGES

Faisselle de fromage blanc fermier au lait cru,
Miel de nos coteaux ou crème ou coulis de framboise
6,50€

Assortiment de fromages au plateau,
Plateau de fromages affinés de la région, servi à votre table
Mesclun à l'huile de noisette
12,00€

LES DESSERTS



La Forêt Noire

L'Incontournable de la maison, cerises confites et chocolat noir, servie avec
une crème anglaise à la vanille Bourbon
11,00€

Le Cheese cake

Pamplemousse, biscuit façon sablé, sorbet pamplemousse et poivre Uda
11,00€

Le Chou

Façon Paris-Brest, praliné et glace noisette
11,00€

Le chocolat de la Maison Valrhona

Biscuit chocolat et grué, crémeux et sorbet cacao
11,00€



La Pomme

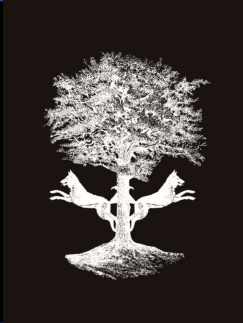
Façon tatin, sablé breton et chantilly mascarpone, glace caramel beurre salé
11,00€



Dessert « signature »

Les desserts *suite* →

LA CARTE *suite*



LES DESSERTS - *Suite*

Les Fruits de saison

Fraîchement taillés, infusion à la vanille et à la menthe

10,50€

Les glaces et sorbets Maison

De votre choix, madeleine tiède

10,50€

Crêpes Suzette

Mandarine, liqueur d'oranges bigarades, Grand Marnier

Servies uniquement le soir et le week-end

13,00€

LES PLATS DE LA SEMAINE



NOS SUGGESTIONS DU MIDI – du lundi au vendredi

La Lyonnaise

Son œuf parfait, croutons et lardons au poivre noir, vinaigrette à la moutarde et condiment ail noir

20.00€

Tartare de bœuf au couteau

Pommes de terre grenailles et salade verte

Bœuf : origine France

23,00€

Penne à la crème de truffe

Jambon blanc et œuf parfait

21,00€

Gratin de ravioles, crème de ciboulette

Salade verte

19,00€

Foie de veau sauce échalote et vinaigre balsamique

Pomme purée

Veau : origine France

22,50€

La pièce du boucher de Chaponost JY Dupin (180gr)

Pommes grenailles aux herbes

Demandez l'origine de la viande proposée à votre serveur.

24.00€

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€

Jambon San Daniele DOP 18 mois et condiments
21.00€

Focaccia tomate, mozzarella, roquette, jambon San Daniele DOP 18
mois
28.00€



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

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



AOC CHAMPAGNES

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

LES VINS ROUGES

			12cl	46cl	75cl
AOC Fleurie	Le Vivier	Dom. Dubost 2024	5,00€	18,00€	30,00€
AOC Coteaux du Lyonnais 	Les Grands Coins	Dom. Descotes 2022	6,50€	22,00€	34,00€
AOC Graves	-	Château Trébiac 2020	7,00€	26,00€	40,00€
AOP Crozes-Hermitage	Mise en bouche	Dom. Darnaud 2024	7,50€	28,00€	42,00€
IGP Collines Rhodaniennes	First flight	Dom. Bott 2023	8,00€	30,00€	45,00€
AOP Givry	Les Dracy	Dom. Sarrazin 2023	10,50€	36,00€	60,00€
AOP Saint-Joseph	Clos de Cuminaille	Dom. Gaillard 2023	11,00€	37,00€	58,00€
AOC Savigny-Lès-Beaune	-	Dom. Maillard 2022	12,00€	44,00€	65,00€
AOC Santenay	Les Charmes	Dom. Bachey Legros 2023	12,50€	46,00€	70,00€
IGP Collines Rhodaniennes	La Batie	Dom. Billon 2021	13,00€	48,00€	75,00€

LES VINS BLANCS

			12cl	46cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne	Été Gascon / doux	Dom. Pellehaut 2024	6,00€	20,00€	34,00€
AOC Beaujolais Lantignié	-	Dom. Dubost 2023	6,00€	20,00€	34,00€
IGP Pays d'Oc - Viognier	Terroir d'Altitude	Dom. Fortant 2024	5,00€	18,00€	28,00€
AOC Menetou-Salon	-	Dom. De Chatenoy 2023	6,80€	23,50€	38,00€
AOC Coteaux du Lyonnais 	Les Chapèzes	Dom. Descotes 2022	6,50€	25,00€	38,00€
AOP Mâcon-Chaintré	-	Dom. Berthier 2023	6,50€	25,00€	38,00€
AOC Saint-Véran	Château de Beauregard	Dom. Burrier 2022	11,00€	34,00€	58,00€
AOC Saint-Joseph	Dimanche à Lima	Dom. Pilon 2024	11,00€	37,00€	58,00€
AOC Sancerre	Le Rochoy	Dom. Laporte 2024	11,00€	42,00€	62,00€
AOC Condrieu	-	Dom. Bott 2023	15,00€	56,00€	92,00€
AOC Givry 1 ^{er} Cru	Champs Lalot	Dom. Sarrazin 2023	12,50€	47,00€	68,00€

LES VINS ROSÉS

			12cl	46cl	75cl
AOC Côtes de Provence	Love	Château Léoube 2024	7,00€	24,00€	32,00€
AOC Côtes de Provence	Rosé Piscine Love	Château Léoube 2024 (20cl)	10,00€	-	-
AOC Côtes de Provence	Fantastique	Château Ste-Marguerite 2024	11,00€	36,00€	56,00€

LES SOFTS

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

LES BOISSONS CHAUDES

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

LES BIERES

	25cl	50cl
Tiger Bock blonde	4,00€	7,00€
Grimbergen Brassin Automne	5,00€	9,00€
NEPO Blanche btl	6,00€	
NEPO IPA btl	6,50€	

LES EAUX

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

LA CARTE COMPLETE DES VINS



AOC 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° 747	140,00€
Egly-Ouriet Brut Grand Cru	140,00€
Egly-Ouriet Brut Grand Cru VP	160,00€

LES VINS ROUGES

ALSACE / JURA

AOC Arbois		Pinot Noir	Dom. De Brégand	2018	41,00€
AOC Alsace		Pinot Noir Cuvée « V »	Dom. Muré	2020	80,00€

VAL DE LOIRE

AOC Saumur-Champigny		Tuffe	Château Hureau	2022	38,00€
AOP St-Nicolas-de-Bourgue		Les Quarterons	Dom. Xavier Amirault	2023	45,00€
AOP Chinon		Les Picasses	Dom. Olga Raffault	2019	55,00€
AOP Sancerre		Les Royaoux	Dom. Laporte	2023	69,00€

BOURGOGNE

AOC Bourgogne		Pinot Noir	Dom. H & G Buisson	2022	45,00€
AOC Chorey-Lès-Beaunes		-	Dom. Maillard	2022	55,00€
AOP Givry		Les Dracy	Dom. Sarrazin	2023	60,00€
AOC Ladoix		Les Chaillots	Dom. Maillard	2023	58,00€
AOC Savigny-Lès-Beaune		-	Dom. Maillard	2021	65,00€
AOP Auxey-Duresses		Les Hoz	Dom. Agnès Paquet	2023	68,00€
AOC Mercurey 1 ^{er} Cru		La Bondue	Dom. De Surmain	2022	69,00€
AOC Mercurey 1 ^{er} Cru		En Sazenay	Dom. de la Bressande	2022	85,00€
AOC Santenay		Les Charmes	Dom. Bachey Legros	2023	70,00€
AOC Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru		Les Fournières	Dom. Antonin Guyon	2020	90,00€
AOC Morey Saint-Denis		-	Dom. D et J-L Amiot	2020	100,00€
AOC Morey Saint-Denis 1 ^{er} Cru		Renaissance	Dom. Tortochot	2022	118,00€
AOC Gevrey-Chambertin		Les Corvées	Dom. Tortochot	2022	90,00€
AOP Volnay 1 ^{er} Cru		En Caillerets	Dom. La Pousse d'Or	2018	115,00€
AOC Volnay 1 ^{er} Cru		Pitures	Dom. Bitouzet-Prieur	2018	128,00€
AOP Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru		Les Feusselottes	Dom. La Pousse d'Or	2017	160,00€
AOC Nuits-Saint-Georges		-	Dom. Jean Chauvenet	2022	105,00€
AOC Pommard		La Chanière	Dom. Maillard	2023	105,00€
AOP Pommard 1 ^{er} Cru		Les Jarollières	Dom. La Pousse d'Or	2018	130,00€
AOC Corton Grand Cru		Les Renardes	Dom. H & G Buisson	2019	190,00€
AOP Corton Grand Cru		Clos du Roi	Dom. La Pousse d'Or	2017	160,00€
AOC Charmes Chambertin		Grand Cru	Dom. L. Amiot	2020	280,00€
AOC Clos Vougeot		-	Dom. Laurent Roumier	2017	200,00€
AOC Clos de la Roche		Grand Cru	Dom. P. Amiot et Fils	2018	220,00€

LA CARTE COMPLETE DES VINS



BEAUJOLAIS

AOC Morgon	<i>Les Charmes</i>	<i>Dom. Bonne Tonne</i>	2023	Btle 75cl 41,00€
AOC Fleurie	<i>Le Vivier</i>	<i>Dom. J-P Dubost</i>	2023	30,00€
AOP Saint-Amour	<i>Séduction</i>	<i>Dom. Pascal Berthier</i>	2024	36,00€
AOC Brouilly	<i>Pollen</i>	<i>Dom. Robert Perroud</i>	2023	39,00€
AOC Morgon	-	<i>Dom. Marcel Lapierre</i>	2023	58,00€

LA VALLEE DU RHÔNE NORD

AOC Coteaux du Lyonnais	 <i>Les Grands Coins</i>	<i>Dom. Régis Descotes</i>	2022	Btle 75cl 34,00€
AOP Crozes-Hermitage	<i>Mise en Bouche</i>	<i>Dom. Emmanuel Darnaud</i>	2024	42,00€
IGP Collines Rhodaniennes	<i>First Flight</i>	<i>Dom. G et J Bott</i>	2022	45,00€
AOP Saint-Joseph	<i>Clos de Cuminaille</i>	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2023	58,00€
AOP Saint-Joseph	<i>Cavanos</i>	<i>Dom. Yves Cuilleron</i>	2023	59,50€
IGP Collines Rhodaniennes	<i>La Bâtie</i>	<i>Dom. Christophe Billon</i>	2021	75,00€
AOC Cornas	<i>Village</i>	<i>Dom. Johann Michel</i>	2021	95,00€
AOC Cornas	<i>L'Elégance du Caillou</i>	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2022	105,00€
AOC Côte-Rôtie	<i>La Porchette</i>	<i>Dom. Julien Pilon</i>	2023	105,00€
AOC Côte-Rôtie	<i>Esprit de Blonde</i>	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2023	115,00€
AOC Côte-Rôtie	<i>La Madinière</i>	<i>Dom. Yves Cuilleron</i>	2017	115,00€
AOC Côte-Rôtie	<i>Rose Pourpre</i>	<i>Dom. Pierre Gaillard</i>	2021	135,00€
AOC Côte-Rôtie	<i>Maison Rouge</i>	<i>Dom. Georges Vernay</i>	2021	150,00€
AOP Hermitage	-	<i>Dom. Emmanuel Darnaud</i>	2021	190,00€
AOC Hermitage	-	<i>Dom. Yann Chave</i>	2023	190,00€

LA VALLEE DU RHÔNE SUD

AOP Plan de Dieu	 <i>Les Galets</i>	<i>Dom. les Aphillanthes</i>	2021	Btle 75cl 38,00€
AOP Gigondas	<i>Seigneur Parcellaire</i>	<i>Dom. Arnoux & Fils</i>	2022	68,00€
AOC Châteauneuf du Pape	-	<i>Dom. Pierre André</i>	2022	95,00€

BORDEAUX

AOC Graves	-	<i>Château Trébiac</i>	2020	Btle 75cl 40,00€
AOC Lalande de Pomerol	-	<i>Château Perron</i>	2022	58,00€
AOC Pessac Léognan	-	<i>Château de Rochemorin</i>	2019	65,00€
AOC Saint-Estèphe	<i>Frank Phélan</i>	<i>Château Phélan-Ségur</i>	2019	80,00€
AOC Margaux	<i>Dame d'Angludet</i>	<i>Château d'Angludet</i>	2019	85,00€
AOC Margaux	<i>Alter Ego</i>	<i>Château Palmer</i>	2020	200,00€
AOC Saint-Julien	-	<i>Château Lagrange</i>	2018	160,00€
AOC Pauillac	-	<i>Château Lynch-Bages</i>	2017	250,00€

LANGUEDOC / ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

AOP Corbières Boutenac	 <i>Trou de l'Ermite</i>	<i>Château de Caraguilhes</i>	2022	Btle 75cl 36,00€
AOP Terrasse du Larzac	 <i>Sainte Pauline</i>	<i>Dom. Le Clos du Serres</i>	2023	38,00€
AOC Côtes de Roussillon	-	<i>Château des Pins</i>	2021	48,00€
AOC Palette	-	<i>Château Simone</i>	2022	85,00€
AOC Bandol	<i>Les Lauves</i>	<i>Dom. La Sufrière</i>	2014	90,00€
AOC Bandol	-	<i>Château de Pibarnon</i>	2020	85,00€
AOC Bandol	-	<i>Château de Pibarnon</i>	2012	120,00€

LA CARTE COMPLETE DES VINS



LES VINS BLANCS

VAL DE LOIRE

				Btle 75cl
AOC Menetou-Salon	-	Dom. De Chantenoy	2023	38,00€
AOC Vouvray	Le Haut Lieu	Dom. Huet	2022	56,00€
AOC Pouilly Fumé	La Vigne de Beaussoppet	Dom. Laporte	2022	58,00€
AOC Sancerre	Le Rochoy	Dom. Laporte	2023	62,00€

BEAUJOLAIS

				Btle 75cl
AOC Beaujolais Lantignié	-	Dom. Dubost	2023	34,00€

BOURGOGNE

				Btle 75cl
AOP Mâcon Chaintré	-	Dom. Berthier	2023	38,00€
AOP Pouilly-Loché	Les Mûres	Dom. O. Giroux	2022	49,00€
AOC Viré-Clessé	Harmonie	Dom de la Verpaille	2023	48,00€
AOC Saint-Véran	Ch. de Beauregard	Dom. Joseph Burrier	2022	58,00€
AOC Chablis	-	Dom. Louis Moreau	2024	52,00€
AOC Montagny 1 ^{er} Cru	-	Dom. De Montorge	2023	58,00€
AOC Rully	-	Château de Rully	2022	65,00€
AOP Pouilly-Fuissé	Vielles Vignes	Dom. William Trouillet	2024	65,00€
AOC Saint-Romain	La Combe Bazin	Dom. Prunier-Bonheur	2022	65,00€
AOP Auxey-Duresses	Les Hoz	Dom. Agnès Paquet	2023	68,00€
AOC Givry 1 ^{er} Cru	Champs Lalot	Dom. Sarrazin	2023	68,00€
AOC Mercurey 1 ^{er} Cru	En Sazenay	Dom. Michel Juillot	2023	85,00€
AOC Chassagne-Montrachet	1 ^{er} Cru Morgeot	Dom. Bachey Legros	2022	125,00€
AOP Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru	Le Cailleret	Dom. La Pousse d'Or	2022	126,00€
AOC Meursault 1 ^{er} Cru	Genevières	Dom. Michelot	2020	130,00€
AOC Corton Charlemagne	Grand Cru	Dom. H & G Buisson	2020	270,00€

LA VALLEE DU RHÔNE

				Btle 75cl
AOC Coteaux du Lyonnais 	Les Chapèzes	Dom. Régis Descotes	2022	38,00€
AOC Saint-Péray	Les Maisons de Victor	Dom. Julien Pilon	2024	62,00€
AOC Saint-Joseph	Dimanche à Lima	Dom. Julien Pilon	2023	58,00€
AOP Saint-Joseph	Ro-Rée	Dom. Louis Chèze	2023	62,00€
AOC Condrieu	-	Dom. G&J Bott	2023	92,00€
AOC Condrieu	Coteaux de Vernon	Dom. Georges Vernay	2023	150,00€
AOC Condrieu	Les Chaillées de l'Enfer	Dom. Georges Vernay	2022	115,00€

LANGUEDOC-ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

				Btle 75cl
IGP Côte de Gascogne	Été Gascon	Dom. Pellehaut	2024	34,00€
IGP Pays d'Oc- Viognier	Terroir d'Altitude	Dom. Fortant	2024	28,00€
VDF Provence	Singulier	Château Léoube	2021	68,00€
AOC Palette	-	Château Simone	2022	85,00€

LES VINS ROSES

				Btle 75cl
AOC Côtes de Provence	Love	Château Léoube	2024	32,00€
AOC Côtes de Provence	Fantastique	Château Ste Marguerite	2024	56,00€