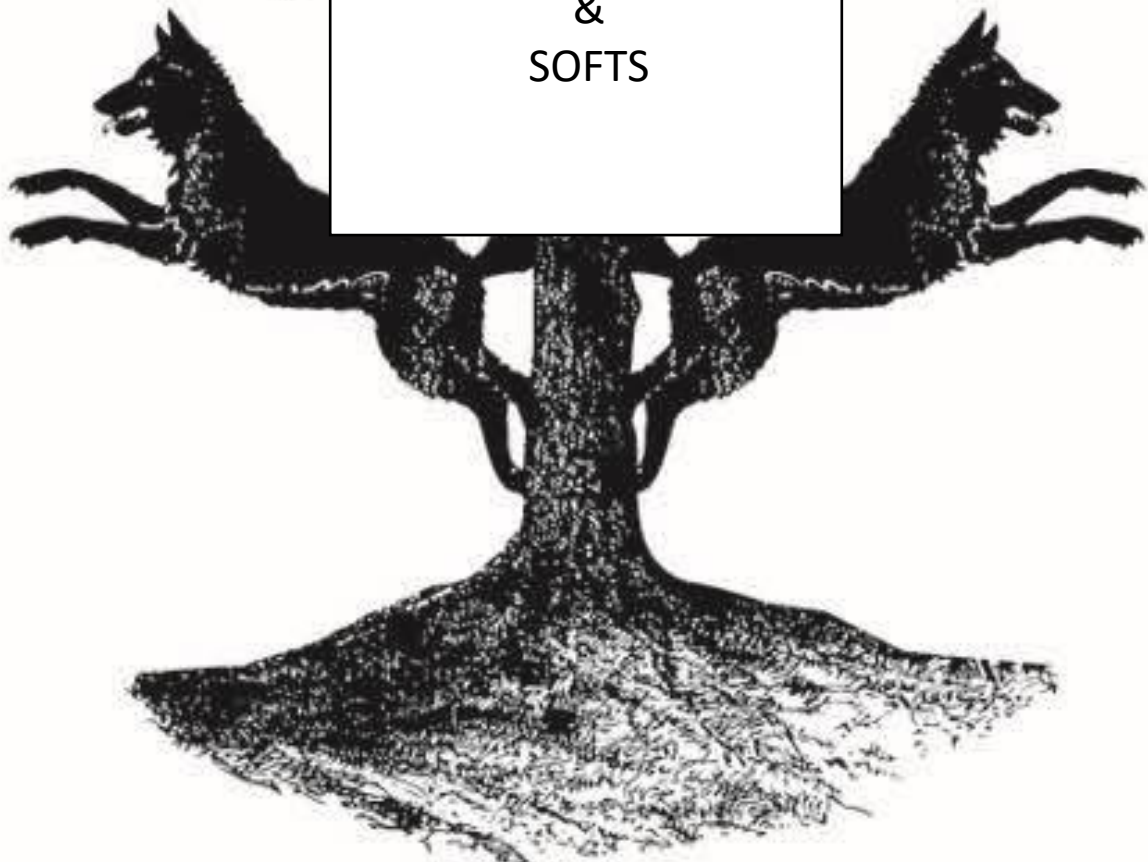




LA
FORÊT
NOIRE

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 €
Tarlant Brut ZERO		90,00 €
Tarlant Brut rosé ZERO	18,00 €	110,00 €
Jacquesson Brut Cuvée 745, Extra Brut		130,00 €
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

Tarte fine de Provence

Oignons rouges caramélisés au vinaigre balsamique & chèvre frais
15,00 €

Oreiller de la Belle Aurore, pickles de girolles,

frisée à l'huile de colza grillé
16,00 €

Œuf parfait,

Lentilles vertes du Puy et crème fumée émulsionnée
14,00 €

Gravlax de saumon, betterave chioggia

Pickles de concombre, crème de raifort
18,00 €

Velouté frais de poireaux et pomme de terre,

brandade de merlu
14,00 €

Tartare de daurade & mangue

Taboulé de choux fleur vinaigrette passion
16,00 €





Foie gras de canard mi-cuit, condiments aux agrumes,

brioche feuilletée au citron servie tiède
21,00 €

LA CARTE *suite*



PLAT

-  **Dos de thon en tataki, sauce onctueuse au wasabi,**
wok de légumes au sésame et cacahuètes grillées
26,00 €
—
- Cabillaud au jus de citron confit,**
Fregola Sarda façon ibérique
26,00 €
—
- Saint-Jacques en croute de soja, émulsion de parmesan,**
algue wakamé et choux de printemps
38,00 €
—
- Spaghettoni Arabiata,**
aux légumes et câpres
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
26,00 €
—
- Pot au feu de Paleron Rossini,**
légumes de saison dans leur bouillon
28,00 €
—
-  **Ris de veau Meunière, sauce suprême,**
pommes dauphines et poêlée de champignons des bois
38,00 €
—
- Filet de bœuf au jus tamarin et herbes,**
pommes dauphines
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€

Mousse au chocolat
Komutu 80% Valrhona
9,50€

Brioche perdue pomme caramel beurre salé,
glace vanille, chantilly
9,50€

Ile flottante poire et fève de tonka,
coulis de poire infusé, sorbet citron vert
9,50€

Choux Paris Brest,
intense noisette
9,50€

Vacherin pamplemousse chocolat au lait,
émulsion fromage blanc et note épicée
9,50€

Fruits de saison fraîchement taillés,
sirop de menthe, sorbet ou glace du moment
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

Salade lyonnaise

salade frisée, œuf poché, lardons, croutons

19.00€

Œuf au plat

Jambon truffé, pommes frites et salade verte

19.00€

Gratin de ravioles du Dauphiné au parmesan,

crème ciboulette, salade verte

19.00€

Spaghettoni Arabiata

aux légumes et câpres

20.00€

Classique tartare de bœuf au couteau,

pommes frites « maison »

23.00€

Café ou thé gourmand,

accompagné de quatre douceurs

9.50€

Menu enfant : 15.00€

Boisson, plat et dessert

LES PLANCHES APERITIVES



LES PLANCHES APERITIVES

Croustillant de gambas aux légumes, sauce thaïe (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 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

38.00€

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

Tarte fine de Provence

Oignons rouges caramélisés au vinaigre balsamique & chèvre frais

Œuf parfait,

Lentilles vertes du Puy et crème fumée émulsionnée

Oreiller de la Belle Aurore, pickles de girolles,

frisée à l'huile de colza grillé

LES PLATS

Suprême de volaille poché et rôti, jus crustacé,

crevettes poêlées au saté, pommes de terre écrasées au citron

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

polenta au mascarpone

Cabillaud au jus de citron confit,

Fregola Sarda façon ibérique

Spaghettoni Arabiata,

aux légumes et câpres

LES DESSERTS

Brioche perdue pomme caramel beurre salé,

glace vanille, chantilly

Ile flottante poire et fève de tonka,

Coulis de poire infusé, sorbet citron vert

Incontournable Forêt Noire,

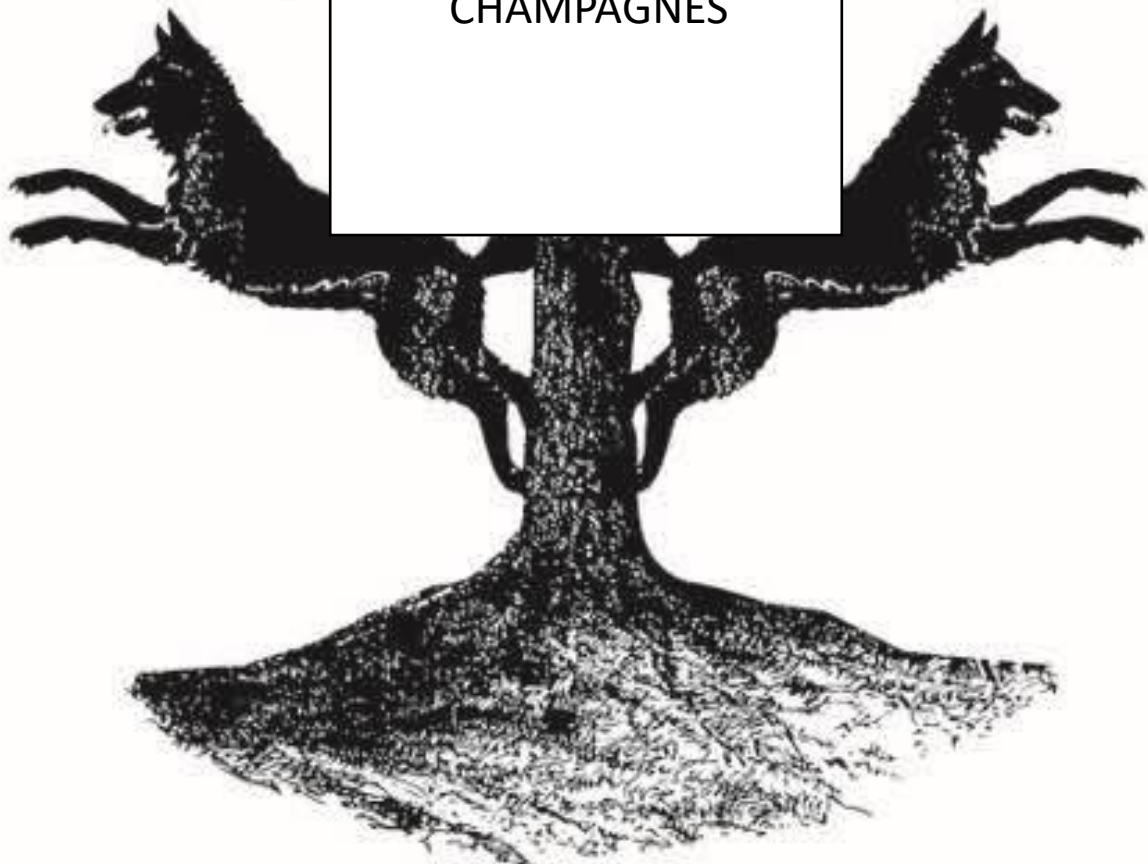
crème anglaise à la vanille Bourbon, cerises confites



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
Côtes du Rhône	 Rouge Carmin	<i>Les Aphillanthes 2021</i>	5,00€	18,00€	28,00€
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€
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	Les Triotes	<i>Dom. Garon 2021</i>	16,50€	60,00€	94,00€

LES VINS BLANCS

			12cl	46cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne	Eté 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. Auvigüe 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€
Mercurey 1 ^{er} Cru	-	<i>Dom. Juillot 2021</i>	14,00€	53,00€	85,00€

LES VINS ROSÉS

			12cl	46cl	75cl
IGP Pays d'Oc	La Marinière	<i>Fortant 2022</i>	6,00€	20,00€	-
IGP Pays d'Oc	Rosé Piscine	<i>Fortant 2022 (20cl)</i>	9,00€	-	-

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€
Tarlant brut ZERO	90,00€
Jacquesson Cuvée N° 745 Extra-Brut	130,00€
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	68,00€

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	45,00€
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	78,00€
Santenay		Les Charmes	<i>Dom. Bachey 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	115,00€
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	98,00€
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€
Morgon	-	<i>Dom. Marcel Lapierre</i>	2021	58,00€
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	31,00€
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	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	97,00€
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	 <i>Rouge Carmin</i>	<i>Dom. les Aphillanthes</i>	2021	Btle 75cl 28,00€
Plan de Dieu	 <i>Les Galets</i>	<i>Dom. les Aphillanthes</i>	2021	34,00€
Vacqueyras	Les Pénitents	<i>Château Lestours</i>	2019	41,00€
Gigondas	Seigneur de Lauris	<i>Dom. Arnoux & Fils</i>	2020	62,00€
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	51,00€
Pessac Léognan	-	<i>Château de Rochemorin</i>	2017	65,00€
Margaux	<i>Réserve d'Angludet</i>	<i>Château d'Angludet</i>	2019	75,00€
Saint-Estèphe	<i>Frank Phélan</i>	<i>Château Phélan-Ségur</i>	2016	80,00€
Saint-Julien	-	<i>Château Lagrange</i>	2016	140,00€
Margaux	<i>Alter Ego</i>	<i>Château Palmer</i>	2017	180,00€
Pauillac	-	<i>Château Lynch-Bages</i>	2014	240,00€

LANGUEDOC / ROUSSILLON / SUD-OUEST / PROVENCE

Terrasse du Larzac	 <i>Sainte Pauline</i>	<i>Dom. Le Clos du Serres</i>	2021	Btle 75cl 35,00€
Corbières Boutenac	 <i>Trou de l'Ermité</i>	<i>Château de Caraguilhes</i>	2019	36,00€
Côtes de Roussillon	-	<i>Château des Pins</i>	2016	45,00€
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. Auvigue</i>	2021	38,00€
Montagny 1 ^{er} Cru	-	<i>Dom. De Montorge</i>	2021	44,00€
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 Figuiers	<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 Côtes de Gascogne	Été Gascon / doux	<i>Dom. Pellehaut</i>	2022	28,00€
IGP Pays d'Oc – Viognier	Territoire 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	Château Léoube	<i>Château Léoube</i>	2022	40,00€
Côtes de Provence	Symphonie	<i>Château Ste Marguerite</i>	2022	44,00€

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