

Les vins Blancs en Bouteille 75 cl

Côtes de Provence

			Bouteille 75 cl
Château Mouresse Classic AOC Hynde & Christophe Bouvet, à Vidauban	2024	Agriculture durable	36 €
« Première de Figuière » AOP Saint André de Figuière, Famille Combard à La Londe Les Maures	2024	Agriculture Bio ECOCERT	43 €
Clos Saint-Joseph AOC Côtes de Provence Roch Sassi & Constance Malengé, Villars sur Var	2024	Démarche Agroécologique	63 €
Le « R » de Rimauresq AOP Côtes de Provence Domaine de Rimauresq à Pignans	2023	Agriculture Bio ECOCERT	66 €
Château Roubine « Inspire » AOC Cru Classé Valérie Rousselle, Lorgues	2024	Agriculture Bio ECOCERT	68 €

Bandol

Domaine de Terrebrune, AOC Bandol Famille Delille à Ollioules	2024	Agriculture Bio Certifié AB	70 €
--	------	-----------------------------	------

Cassis

Domaine du Paternel AOC Blanc de Blancs Domaine du Paternel, Jean Christophe et Olivier Santini à Cassis	2024	Bio Certifié FR- Bio-01	54 €
---	------	-------------------------	------

Baux de Provence

Domaine de Terres Blanches, AOP Baux de Provence 2024 Noël Michelin à St Rémy de Provence		Agriculture Bio et active	46 €
--	--	---------------------------	------

Palette

Château Simone AOC, Grand Cru de Provence M. Rougier à Meyreuil	2022		105 €
--	------	--	-------

Corse

Muscat du Cap Corse	2023	Agriculture Bio et active	86 €
Patrimonio « Grande Expression » Domaine Gentile, à Saint Florent	2022	Agriculture Bio et active	98 €

Les vins Blancs en Bouteille 75 cl

Vaucluse

« Perle d'Ivoire » IGP	2022		39 €
Domaine Cambades, Hervé Vincent à Carpentras			

Vin de pays de l'Hérault

« Les Heures Blanches » IGP St Guilhem-le-désert	2023		Bouteille 75 cl 36 €
« Ame des Pierres » Vin de Pays	2022		52 €
Domaine du Mas des Armes, Famille Puccini à Candillargues			
Domaine de « La Grange des Pères » VDP	2006		300 €
	2015		380 €
	2016		380 €
Laurent Vaillé, Aniane			

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône	2023		55 €
Condrieu « Vernillon »	2023		130 €
Domaine Jamet à Ampuis			
Crozes- Hermitage « Cour de Récré »	2024	Agriculture Ecocert	55 €
Domaine François Villard, Saint-Michel-sur- Rhône			
Condrieu « Petite Côte »	2024		95 €
Condrieu « Chaillets »	2023		105 €
Cave Yves Cuilleron à Chavanay			
Saint Joseph AOC	2023		75 €
Condrieu	2022		110 €
Domaine Graeme & Julie Bott, Ampuis			
Château de Beaucastel, AOC Châteauneuf du Pape	2023	Biodynamie	250 €
Famille PERRIN & fils à Courthezon			

Bordeaux

Les Graves

Château Carbonnieux Grand Cru Classé AOC	2021		110 €
Appellation Pessac-Léognan à Léognan Gironde			

Vallée de la Loire

Vouvray « Inspirations »	2022	Agriculture Bio ECOCERT	70 €
Domaine de la Pierre Gravée, Philippe Guyonnet à Vouvray			
Saumur « Billes de Roche »	2022	Agriculture Bio ECOCERT	47 €
Mélanie et Ayméric Domaine Mélaric, à Doué la Fontaine			
Domaine « La Moussière » AOC Sancerre	2024	Agriculture Bio ECOCERT	83 €
Domaine Alphonse Mellot & Fils à Sancerre			

Les vins Blancs en Bouteille 75 cl

Bourgogne

LaForêt AOC Bourgogne	2022		47 €
Joseph Drouhin à Beaune			
Mâcon Solutré-Pouilly « <i>Délice</i> » AOC	2024	Agriculture raisonnée	39 €
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru « Pouilly » AOC	2022	Agriculture raisonnée	75 €
Le Manoir du Capucin, Chloé Bayon à Fuissé			
Santenay « Les Hâtes »	2023		85 €
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru « <i>La Truffière</i> »	2021		220 €
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « <i>Les Baudines</i> »	2023		150 €
Sophie & Vicent Morey à Chassagne-Montrachet		Agriculture raisonnée	
Chablis 1 ^{er} Cru « Butteaux »	2022		75 €
Domaine Christine, Elodie & Patrick Chalmeau à Chitry			
Chablis 1 ^{er} Cru « <i>Butteaux</i> »	2022	Agriculture biologique	210 €
Chablis 1 ^{er} Cru « <i>Montée de Tonnerre</i> »	2022	Agriculture biologique	210 €
Chablis 1 ^{er} Cru « <i>Forêt</i> »	2022	Agriculture biologique	210 €
Chablis Grand Cru « Valmur »	2018	Agriculture biologique	310 €
Domaine Francois Raveneau, Bernard et Jean-Marie à Chablis			
Côtes de Beaune			
Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru « <i>Morgeot</i> »	2023		425 €
« <i>Marquis de Laguiche</i> »			
Beaune « <i>Clos des Mouches</i> »	2023		460 €
Chassagne Montrachet	2022		170 €
Joseph Drouhin à Beaune			
Givry « <i>En Veau</i> » AOC	2023	Agriculture raisonnée	90 €
Domaine Joblot à Givry			
Saint-Romain « <i>Sous le Château</i> »	2023		98 €
Alain Gras viticulteur à Meursault			
Auxey-Duresses « <i>Les Hautés</i> » AOC	2023		110 €
Arthur Gras à Saint Romain			
Chardonnay Vin de France	2022		50 €
Saint-Aubin 1 ^{er} Cru AOC	2022		140 €
« <i>Les Murgers des Dents de Chien</i> »			
Meursault « Les Narvaux » AOC	2023		165 €
David Moret vinificateur à Beaune			

Les vins Rosés en Bouteille 75 cl

Bouteille 75 cl

Côtes de Provence

Château Mouresse Classic AOC Hynde & Christophe Bouvet, à Vidauban	2024	Agriculture durable	32 €
Domaine St. Côte AOC Joël Poutet, La Cadière D'Azur	2024	Agriculture biologique	36 €
Domaine du Paternel AOC Domaine du Paternel à Cassis	2024	Agriculture Bio Certifiée	38 €
« Première de Figuière » AOP Famille Combard à La Londe Les Maures	2024	Agriculture Bio Certifié AB	48 €
Château de la Mascaronne AOC Château La Mascaronne, Le Luc en Provence	2024	Agriculture Bio Certifié AB	51 €
Domaines OTT « Château de Selle » AOC Domaines Ott à Taradeau	2024	Agriculture Bio Certifié AB	59 €
Château Roubine « Inspire » AOC Cru Classé Valérie Rousselle, Lorgues	2024	Agriculture Bio Certifié AB	66 €
Château Minuty « Rosé & Or » AOP Jean-Etienne et François Matton-Farnet, Minuty S.A à Gassin	2025	Certification en HVE	69 €

Bandol

Domaine de Terrebrune, AOC Bandol Famille Delille à Ollioules	2024	Agriculture Bio Certifié AB	55 €
Château de Pibarnon AOP Comte de Saint Victor, La Cadière D'Azur	2024	Agriculture Bio Certifié AB	65 €

Baux de Provence

Domaine de Terres Blanches, AOP Baux de Provence 2024 Noël Michelin à St Rémy de Provence		Agriculture Bio Certifiée	43 €
--	--	---------------------------	------

Les vins Rouges en Bouteille 75 cl

Bouteille 75 cl

Côtes de Provence

Château Mouresse « Classic » AOC Hynde & Christophe Bouvet à Vidauban	2024	Agriculture durable	35 €
« Première » AOP Saint André de Figuière, Famille Combard à La Londe Les Maures	2023	Agriculture Bio Certifié ECOCERT	57 €
Clos Saint-Joseph AOC Côtes de Provence Roch Sassi & Constance Malengé, Villars sur Var	2023	Démarche Agroécologique	65 €
Château Roubine « Inspire » AOC Cru Classé Valérie Rousselle, Lorgues	2022	Agriculture Bio Certifié AB	66 €
Le « R » de Rimauresq AOP Côtes de Provence Domaine de Rimauresq à Pignans	2022		79 €
Richeaume « Cuvée Collumelle »	2021	Biodynamie et vinification naturelle	95 €
Richeaume « Syrah » Famille Hoesch, Puyloubier	2021	Certifié ECOCERT Bio-01	95 €

Bellet

Clos Saint Vincent Jo, Julien & Pierre Sergi à Saint Roman de Bellet	2021	Agriculture Bio ECOCERT Bio-01	94 €
---	------	--------------------------------	------

Bandol

Domaine St. Côte Vin de France Joël Poutet, La Cadière D'Azur	2023		50 €
Les Œuvres Vives, AOC Bandol Les Œuvres Vives, Marie, Marc & Nicolas Le Castellet	2022	Agriculture Bio Certifié AB	65 €
Domaine de Terrebrune, AOC Bandol Famille Delille à Ollioules	2020	Agriculture Bio Certifié AB	84 €
Château de Pibarnon AOP Comte de Saint Victor, La Cadière D'Azur	2020	Agriculture Bio Certifié AB	105 €

Palette

Château Simone AOP Domaine Rougier à Meyreuil	2022		119 €
--	------	--	-------

Baux de Provence

Domaine de Terres Blanches, AOP Baux de Provence Noël Michelin à St Rémy de Provence	2021	agriculture Biologique et active	46 €
---	------	----------------------------------	------

Corse

Patrimonio « Grande Expression » Domaine Gentile, à Saint Florent	2016	Agriculture Biologique et active	100 €
--	------	----------------------------------	-------

Ventoux & Vaucluse

Ad Fines cuvée « Gracchus » IGP Vaucluse Michel Rocher & Baptiste Olivier, Ménerbes	2021	Biodynamie	70 €
--	------	------------	------

Les Alpilles & Côtes du Lubéron

Château La Verrerie « Hautes Collines » AOC Christopher Descours à Puget-sur-Durance	2020	Agriculture Bio ECOCERT Bio-01	45 €
---	------	--------------------------------	------

Les vins Rouges en Bouteille 75 cl

Bouteille 75 cl

Pays de l'Hérault

Faugères « <i>Jadis</i> » AOP	2019	Agriculture Bio Certifié AB	75 €
Domaine Léon Barral, à Lenthéric			

Domaine de « <i>La Grange des Pères</i> » VDP	2017		290 €
Laurent Vaillé, Aniane	2018		290 €

Coteaux du Languedoc

« <i>Les Creisses</i> » IGP Pays d'Oc	2023		52 €
Domaines Des Creisses, Philippe Chesnelong, Valros			

Chemin de Moscou IGP Pays d'Oc	2022	Agriculture Bio Certifié FR-BIO 10	65 €
Domaine Gayda à Brugairolles			

Domaine d'Aupilhac cuvée « <i>Les Cocalières</i> » AOC 2021		Biodynamie et vinification naturelle	62 €
Sylvain & Désirée Fadat à Montpeyroux			

Bergerac

Château Montdoyen « <i>Tout Simplement</i> »	2011		75 €
Jean-Paul & Brigitte Hembise à Monbazillac			

Côtes du Rhône

Crozes- Hermitage « <i>Certitude</i> »	2022	Agriculture Ecocert	55 €
Saint Joseph « <i>Mairlant</i> »	2023	Agriculture Biologique	76 €
Saint Joseph « <i>Reflet</i> »	2023		100 €
Domaine François Villard, Saint-Michel-sur- Rhône			

Côtes du Rhône	2022		55 €
Equivoque	2020		110 €
Côte-Rôtie « <i>Fructus Voluptas</i> »	2022		150 €
Côte-Rôtie	2019		170 €
Côte-Rôtie « <i>La Landonne</i> »	2022		320 €
Côte-Rôtie « <i>Côte Brune</i> »	2022		410 €
Corinne, Jean Paul, Fanny & Loïc JAMET, « <i>Le Vallin</i> » à Ampuis			

Côte-Rôtie « <i>La Turquie</i> », Côte Brune AOC	2018		640 €
Côte-Rôtie « <i>La Landonne</i> »	2018		640 €
Côte-Rôtie « <i>La Mouline</i> » Côte Blonde AOC	2018		640 €
E. Guigal, Château d'Ampuis			

Syrah « <i>First Flight</i> » IGP Collines Rhodaniennes	2023		48 €
KĀMAKA « <i>Syrah de Seyssuel</i> » IGP	2021		110 €
Côte-Rôtie AOC	2022		180 €
Domaine Graeme & Julie Bott, Ampuis			

Côtes du Rhône « <i>Réserve Nature</i> »	2022	Agriculture Biologique	36 €
Famille PERRIN & fils à Orange			

Château de Beaucastel, AOC Châteauneuf du Pape	2022	Biodynamie	220 €
Château de Beaucastel, AOC Châteauneuf du Pape	2018	Biodynamie	590 €
« <i>Hommage à Jacques Perrin</i> »			
Famille PERRIN & fils à Courthezon			

Les vins Rouges en Bouteille 75 cl

Bouteille 75 cl

Bordeaux

Haut-Médoc

Château Charmail Cru Bourgeois Exceptionnel	2021	Agriculture Bio Certifié	110 €
Famille d'Halluin, Saint-Seurin de Cardoune			

Saint Emilion

Saint-Emilion Grand Cru « <i>Château Gaillard</i> »	2021	Agriculture Bio Certifié	74 €
Vignobles J.J. Nouvel à Saint-Emilion			

Château de « <i>Maison Blanche</i> »	2011	Agriculture Bio Certifié	85 €
Vignoble Despagne-Rapin à Montagne Saint Emilion			

Le Libournais

« <i>Les Hauts de Naudon</i> »	2022	Haute Valeur environnementale	40 €
Château Pierrail, Bordeaux Supérieur	2020	Haute Valeur environnementale	46 €
Famille Demonchaux à Margueron			

Saint Julien

Connetable Talbot 2 ^{ème} vin de Château Talbot	2021		80 €
Château Talbot, Famille Bignon-Cordier à Saint-Julien Beychevelle			

Château Branaire Ducru 4 ^{ème} Grand Cru classé	2018		160 €
Domaine Branaire Ducru, Famille Maroteaux à Saint-Julien Beychevelle			

Saint-Estèphe

Pagodes de Cos, 2 ^{ème} vin de Cos d'Estournel	2022		170 €
Cos d'Estournel, Michel Reybier à Saint-Estèphe			

Les Graves

Château Carbonnieux Cru Classé AOC	2021		95F €
Appellation Pessac-Léognan à Léognan Gironde			

Pauillac

Armailhac, 5 ^{ème} Grand Cru Classé	2021		150 €
Baronne Philippine de Rothschild, Pauillac			

Le Beaujolais

Saint Amour AOC	2023		50 €
Joseph Drouhin à Beaune			

La Bourgogne

Mercurey « <i>Vieilles Vignes</i> » AOC	2022		72 €
Domaine François Raquillet à Mercurey			

Côte de Beaune

Chorey-les-Beaune	2023		96 €
Domaine Tollot-Beaut, Alexandre Tollot et d'Aurélie Beaut à Chorey-les-Beaunes			

Côte de Nuits

Vosne-Romanée « Bossières »	2018		190 €
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru « Les Chaumes »	2016		300 €
Echezeaux Grand Cru	2015		780 €
Clos de Vougeot Grand Cru	2015		630 €
Domaine Jean Grivot à Vosne-Romanée			

Pinot noir Vin de France	2022		55 €
Marsannay « <i>Les Clos</i> » AOC	2022		75 €
Fixin AOC	2021		100 €
David Moret vinificateur à Beaune			

Côte de Beaune

Pommard 1 ^{er} Cru « <i>Clos de Verger</i> » AOC	2023		190 €
Arthur Gras à Saint Romain			

Santenay « <i>Les Hâtes</i> »	2020		70 €
Sophie & Vicent Morey à Chassagne-Montrachet			

Saint-Romain	2023		85 €
Alain Gras viticulteur à Meursault			

Givry 1 ^{er} Cru « <i>Servoisine</i> » AOC	2023		85 €
Domaine Joblot, Propriétaire Récoltant à Givry			

L'offre en demi-bouteille étant actuellement restreinte, nous vous proposons de porter votre choix sur une bouteille dont vous pourrez déguster la fin chez vous

As the offer in half-bottles is currently limited, we suggest that you choose a bottle that you can take away and enjoy the rest at home



Les vins Blancs en Demi-bouteilles (37.5 cl et 50 cl)

Côtes de Provence

« Première de Figuière » AOP	2024	Agriculture Bio Certifiée	37 € (50cl)
Saint André de Figuière, Famille Combard à La Londe Les Maures			

Cassis

Domaine du Paternel Blanc de Blanc AOC	2024	Agriculture Bio Certifiée	39 € (50 cl)
Domaine du Paternel, Jean Christophe et Olivier Santini à Cassis			

Vins de Loire

Domaine « La Moussière » AOC Sancerre	2024	Agriculture Bio Certifiée	45 € (37.5 cl)
Vin issu de raisins de l'agriculture Bio Certifié ECOCERT Bio-01			
Domaine Alphonse Mellot & Fils à Sancerre			

Côtes du Rhône

Crozes- Hermitage « Cour de Récré »	2024	Agriculture Ecocert	30 € (37.5 cl)
Domaine François Villard, Saint-Michel-sur- Rhône			

Bourgogne

Saint-Romain « Sous le Château »	2023		60 € (37.5 cl)
Alain Gras à Meursault			

Les vins Rosés en Demi-bouteilles (50 cl)

Côtes de Provence

« Première de Figuière » AOP	2024	Agriculture Ecocert	35 € (50cl)
Saint André de Figuière, Famille Combard à La Londe Les Maures			

Les vins Rouges en Demi-bouteilles (37.5 cl et 50 cl)

Côtes de Provence

« Première de Figuière » AOP	2022	Agriculture Bio Certifié ECOCERT	42 € (50cl)
Saint André de Figuière, Famille Combard à La Londe Les Maures			

Côtes du Lubéron

Château La Verrerie « Hautes Collines » AOC	2020	Agriculture Bio ECOCERT Bio-01	35 € (50cl)
Christopher Descours à Puget-sur-Durance			

Côtes du Rhône

Crozes- Hermitage « Certitude »	2023	Agriculture Ecocert	30 € (37.5cl)
Domaine François Villard, Saint-Michel-sur- Rhône			

Les Magnums de Vins blancs (150 cl)

La Bourgogne

Saint-Romain	2023		185 €
Alain Gras viticulteur à Meursault			
Chablis Grand Cru « Valmur »	2022	Agriculture biologique	650 €
Domaine Francois Raveneau, Bernard et Jean-Marie à Chablis			

Les Magnums de Vins Rouges (150 cl)

Pays de l'Hérault

Domaine Des Creisses « Les Brunes » IGP	2020		200 €
Philippe Chesnelong à Valros			
Domaine de Montcalmès « Terrasses du Larzac »	2022	Agriculture Bio Certifié AB	230 €
Muriel et Frédéric Pourtalé, à Puechabon			
Domaine de « La Grange des Pères » VDP	2017		580 €
	2018		580 €
Laurent Vaillé, Aniane			

Côtes du Rhône

Les Plaisir d'Harys, Vin de France	2023		110 €
Corinne, Jean Paul, Fanny & Loïc JAMET, « Le Vallin » à Ampuis			
Côte Rôtie	2017		330 €
Corinne, Jean Paul, Fanny & Loïc JAMET, « Le Vallin » à Ampuis			

La Bourgogne

Saint-Romain	2022		180 €
Alain Gras viticulteur à Meursault			

Les Vins de Dessert

Muscat du Cap Corse
Domaine Gentile, à Saint Florent

2023

Agriculture Biologique et active

Bouteille 75 cl

86 €

Champagne à la coupe

Coupe de Champagne Duval-Leroy brut Réserve
Piscine de Champagne Duval-Leroy brut
Coupe de Champagne rosé Duval-Leroy brut « Prestige »



18 €

22 €

20 €

Les Champagnes

Bouteille 75 cl

Champagne Duval-Leroy brut Réserve	Blanc	95 €
Champagne Duval-Leroy « <i>Fleur de Champagne</i> »	Blanc Brut 1 ^{er} Cru	120 €
Louis Roederer Brut Premier	Blanc	110 €
Louis Roederer « <i>Cristal</i> »	Blanc Brut Millésimé 2015	450 €
Champagne Duval-Leroy brut 1 ^{er} Cru « <i>Prestige</i> »	Rosé	140 €
Louis Roederer Brut AOC Champagne	Rosé Brut Millésimé 2017	150 €

Retrouvez la majorité de nos bouteilles chez
Mathieu Streiff, au Rouret



L'endroit idéal pour constituer votre Cave à Vin personnelle

Les Eaux Minérales

	50 cl	75 cl
Evian	8 €	9 €
Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier	8 €	9 €
Châteldon		9 €

Les Sodas

Limonade du Comté bio au citron – Brasserie du Comté St-Martin-Vésubie	9 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Tonic, Orangina, Perrier, Thé Glacé Pêche	9 €
Jus de fruits (25cl), ATELIER PATRICK FONT	9 €
Cocktail de fruits sans alcool	14 €



Orange pressée, Citron pressé	10 €
Bitter Venezio	9 €
Heineken 00 (bière sans alcool)	9 €

Les Apéritifs

Muscat du Cap Corse	14 €
Verre de vin rouge, rosé ou blanc, cuvée du moment	11 €
Kir Vin Blanc	11 €
Kir Royal	18 €
Heineken, Kronenbourg 33cl	9 €
Bière Blonde Bio Brasserie du Comté, Saint-Martin-Vésubie	9 €
Martini Bianco, dry, rouge	9 €
Pastis	9 €
Porto rouge, blanc	9 €
Suze	9 €
Campari	9 €
Dry Sherry Tio Pepe	9 €
Gin Gordon & Vodka & Tequila	9 €
GINEBRI	12 €

Gin artisanal distillé par Susannah Doyle au Rouret dans sa propre distillerie

Les Whisky

J.B.	10 €
Chivas Regal	11 €
Jameson	10 €
J. Walker	12 €
J. Walker Black Label	13 €
Glenfiddich Pur Malt	12 €
Fouroses	10 €
Gragganmore Single Malt (12 ans)	14 €
Knockando Single Malt	14 €

Les Cocktails

Spritz	16 €
Martini dry cocktail	16 €
Bloody Mary	16 €
Americano	16 €
Bellini (Champagne & jus de pêche)	16 €
Rossini (Champagne & coulis de framboises)	16 €
Gin tonic, Vodka tonic	16 €
Gin Tonic avec GINEBRI Gin artisanal distillé par Susannah Doyle au Rouret dans sa propre distillerie	19 €

Cafés et Thés

Expresso, Noisette, Ristretto
Double expresso
Café au lait, Infusions



5 €
7 €
6 €

THES MARIAGES FRERES

Maison de Thés à Paris depuis 1854

FRENCH BREAKFAST TEA® GOÛT RICHE POUR LE MATIN – THÉ NOIR 6 €

Avec ou sans lait pour accompagner le petit déjeuner parisien, ce mariage idéal de grands thés noirs élégants offre un goût rond, à la fois chocolaté et malté, à la saveur développée, élégante et raffinée. Un métissage fraternel dans la meilleure tradition du thé français.

CHAMOMILLA - CAMOMILLE SAUVAGE 6 €

Une camomille merveilleuse à la liqueur souple, soulignée de jolis accents frais et aériens de fleurs blanches de magnolia, d'une agréable persistance aromatique

EARL GREY IMPÉRIAL® BERGAMOTE – THÉ NOIR 6 €

Parmi les grands classiques parfumés, l'Earl Grey Impérial est un Darjeeling de printemps richement parfumé avec la meilleure bergamote Mariage Frères..

VERT PROVENCE® FRUITÉ MOELLEUX & FLEURI – THÉ VERT 6 €

Une image de l'ardent Sud de la France, un grand thé vert au parfum fleuri marié aux saveurs des fruits de Provence, des baies rouges et noires, agrémenté de lavande douce.

Les Digestifs

Bailey's	9 €
Amaretto	9 €
Cointreau, Grand Marnier	9 €
Grappa, Limoncello	9 €

Les alcools blancs

Eau de vie de Poire William « Les Traditionnelles » Domaine de E. Brana	20 €
Eau de vie de Framboise « Les Traditionnelles » Domaine de E. Brana	20 €
Eau de vie « Prune Vieille » Domaine de E. Brana	20 €
Marc blanc de Chateauneuf du Pape « Mont-Redon »	15 €
Liqueur de Poire Williams « La Richelieu » Distillerie Vrignaud en Vendée	10 €
Liqueur « Délices de Caramel » La Richelieu Distillerie Vrignaud en Vendée	10 €
Liqueur « Mentilla », Menthe glaciale La Richelieu Distillerie Vrignaud en Vendée	10 €



Les alcools bruns

Rhum Whisper	8 ans	13 €
Rhum Whisper	5 ans	11 €
Cognac Pasquet Organic	7 ans	16 €
Calvados Groult 12 ans Maison Léda		11 €
Marc Vieux de Chateauneuf du Pape « Mont Redon »		18 €
Grand Bas Armagnac Laberdolive	1992	32 €
Grand Bas Armagnac Laberdolive	1989	38 €
Grand Bas Armagnac Laberdolive	1979	49 €

AOC Bas Armagnac, Domaine de Jaurrey, Labastide d'Armagnac (Landes)