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	2025	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	2024	Agriculture Bio ECOCERT	66 €
Domaines OTT *« Clos Mireille »* AOC Cru Classé Domaines Ott La Londe-les-Maures	2024	Agriculture Bio Certifié AB	70 €
Château Roubine « *Inspire* » AOC Cru Classé Valérie Rousselle, Lorgues	2024	Agriculture Bio ECOCERT	68 €

Bandol

Domaine de Terrebrune, AOC Bandol Delille & d'Arthuys à Ollioules	2025	Agriculture Bio Certifié AB	74 €

Cassis

Domaine du Paternel AOC Blanc de Blancs Domaine du Paternel, Jean Christophe et Olivier Santini à Cassis	2025	Bio Certifié FR- Bio-01	56 €

Baux de Provence

Domaine de Terres Blanches, AOP Baux de Provence Noël Michelin à St Rémy de Provence	2025	Agriculture Bio et active	48 €

Palette

Château Simone AOC, Grand Cru de Provence M. Rougier à Meyreuil	2023		115 €

Corse

Muscat du Cap Corse	2024	Agriculture Bio et active	88 €
Patrimonio *« Grande Expression »* Domaine Gentile, à Saint Florent	2022	Agriculture Bio et active	98 €

Les vins Blancs en Bouteille 75 cl

Vin de pays de l'Hérault

			Bouteille 75 cl
« Les Heures Blanches » IGP St Guilhem-le-désert	2025		36 €
« Ame des Pierres » Vin de Pays	2024		55 €
Domaine du Mas des Armes, Famille Puccini à Candillargues			
Domaine de *« La Grange des Pères »* VDP	2015		380 €
Laurent Vaillé, Aniane	2016		380 €

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône	2023		55 €
Condrieu « Vernillon »	2023		130 €
Domaine Jamet à Ampuis			
Crozes- Hermitage « Cour de Récré »	2024	Agriculture Ecocert	56 €
Domaine François Villard, Saint-Michel-sur- Rhône			
Viognier *« First Flight »* IGP Collines Rhodaniennes	2025		49 €
Saint Joseph AOC	2024		75 €
Condrieu	2023		110 €
Domaine Graeme & Julie Bott, Ampuis			
Château de Beaucastel, AOC Châteauneuf du Pape	2024	Biodynamie	260 €
Famille PERRIN & fils à Courthezon			

Vallée de la Loire

Saumur *« Billes de Roche »*	2022	Agriculture Bio ECOCERT	47 €
Mélanie et Aymeric Domaine Mélaric, à Doué la Fontaine			
Pouilly Fumé AOC	2024	Culture biodynamique	79 €
Domaine Les Poëte, Guillaume Sorbe à Preuilly			
Domaine *« La Moussière »* AOC Sancerre	2025	Agriculture Bio ECOCERT	86 €
Domaine Alphonse Mellot & Fils à Sancerre			

Les vins Blancs en Bouteille 75 cl

Bourgogne

LaForêt AOC Bourgogne Joseph Drouhin à Beaune	2023		47 €
Mercurey *« La Brigadière »* AOC Domaine François Raquillet à Mercurey	2024		73 €
Mâcon Solutré-Pouilly « *Délice* » AOC	2024	Haute valeur environnementale 3	39 €
Pouilly-Fuissé 1er Cru « Pouilly » AOC Le Manoir du Capucin, Chloé Bayon à Fuissé	2022	Haute valeur environnementale 3	75 €
Santenay « Les Hâtes »	2024		85 €
Chassagne-Montrachet 1er Cru *« Les Baudines »*	2023		170 €
Puligny-Montrachet 1er Cru *« La Truffière »* Sophie & Vicent Morey à Chassagne-Montrachet	2023	Agriculture raisonnée	230 €
Chablis Domaine Christine, Elodie & Patrick Chalmeau à Chitry	2024		45 €
Chablis 1er Cru *« Butteaux »*	2022	Agriculture biologique	210 €
Chablis 1er Cru *« Montée de Tonnerre »*	2022	Agriculture biologique	210 €
Chablis 1er Cru *« Forêt »* Domaine Francois Raveneau, Bernard et Jean-Marie à Chablis	2022	Agriculture biologique	210 €

Côte de Nuits

Chardonnay Bourgogne AOC Domaine Jean Grivot à Vosne-Romanée	2023		98 €

Côtes de Beaune

Chassagne Montrachet 1er Cru *« Morgeot »* *« Marquis de Laguiche »*	2023		425 €
Beaune *« Clos des Mouches »* 1er Cru Joseph Drouhin à Beaune	2023		460 €
Givry *« En Veau »* AOC Domaine Joblot à Givry	2023	Agriculture raisonnée	90 €
Saint-Romain *« Sous le Château »* Alain Gras viticulteur à Meursault	2023		98 €
Auxey-Duresses *« Les Hautés »* AOC Arthur Gras à Saint Romain	2023		110 €
Chardonnay Vin de France	2022		50 €
Saint-Aubin 1er Cru AOC *« Les Murgers des Dents de Chien »*	2023		150 €
Meursault « Les Narvaux » AOC David Moret vinificateur à Beaune	2023		175 €

Les vins Rosés en Bouteille 75 cl

Bouteille 75 cl

Côtes de Provence

Château Mouresse Classic AOC Hynde & Christophe Bouvet, à Vidauban	2025	Agriculture durable	32 €
Domaine St. Côme AOC Joël Poutet, La Cadière D'Azur	2024	Agriculture biologique	36 €
Domaine du Paternel AOC Domaine du Paternel à Cassis	2025	Agriculture Bio Certifiée	38 €
« Première de Figuière » AOP Famille Combard à La Londe Les Maures	2025	Agriculture Bio Certifié AB	48 €
Domaines OTT *« Château de Selle »* AOC Domaines Ott à Taradeau	2025	Agriculture Bio Certifié AB	59 €
Château Roubine *« Inspire »* AOC Cru Classé Valérie Rousselle, Lorgues	2025	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 Delille & d'Arthuys à Ollioules	2025	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 Noël Michelin à St Rémy de Provence	2025	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	2024	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	2023		75 €

Bellet

Clos Saint Vincent « Le Belletan » AOP	2023	Agriculture Bio ECOCERT Bio-01	87 €
Clos Saint Vincent « Le Clos » AOP	2023	Agriculture Bio ECOCERT Bio-01	96 €
Clos Saint Vincent « Vino Di Gio » AOP Jo, Julien & Pierre Sergi à Saint Roman de Bellet	2022	Agriculture Bio ECOCERT Bio-01	180 €

Bandol

Domaine St. Côme Vin de France Joël Poutet, La Cadière D'Azur	2023		50 €
Domaine de Terrebrune, AOC Bandol Delille & d'Arthuys 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	106 €

Palette

Château Simone AOP Domaine Rougier à Meyreuil	2022		115 €

Corse

Patrimonio *« Grande Expression »* Domaine Gentile, à Saint Florent	2017	Agriculture Biologique et active	106 €

Les Alpilles & Côtes du Lubéron

Château La Verrerie « Hautes Collines » AOC Christopher Descours à Puget-sur-Durance	2020	Agriculture Bio ECOCERT Bio-01	45 €
Domaine de Trévallon, IGP Famille Dürrbarch à Saint-Etienne-du-Grès	2023		170 €

Ventoux & Vaucluse

Ad Fines cuvée « Gracchus » IGP Vaucluse	2022	Agriculture Biologique FR BIO-01	75 €
Ad Fines cuvée « Caius » IGP Vaucluse	2021	Agriculture Biologique FR BIO-01	85 €
Ad Fines cuvée « Domitilla » IGP Vaucluse Michel Rocher & Baptiste Olivier, Ménerbes	2022	Agriculture Biologique FR BIO-01	96 €

Baux de Provence

Domaine de Terres Blanches, AOP Baux de Provence 2021 Noël Michelin à St Rémy de Provence		agriculture Biologique et active	47 €

Vallée de la Loire

Saumur Champigny « Le Clos »	2020	Agriculture Bio	250 €
Saumur Champigny « Les Poyeux »	2020	Agriculture Bio	440 €
Saumur Champigny « Le Bourg » Clos Rougeard, Martin et Olivier Bouygues à Bellevigne-les-Châteaux	2020	Agriculture Bio	500 €

Les vins Rouges en Bouteille 75 cl

			Bouteille 75 cl
Pays de l'Hérault			
« Grain de Sagesse » VDP	2022		38 €
« Perspectives »	2023		51 €
Domaine du Mas des Armes, Famille Puccini à Candillargues			
Faugères *« Jadis » AOP*	2019	Agriculture Bio Certifié AB	75 €
Domaine Léon Barral, à Lenthéric			
Domaine de *« La Grange des Pères »* VDP	2016		290 €
Laurent Vaillé, Aniane	2017		310 €
Coteaux du Languedoc			
« Les Creisses » IGP Pays d'Oc	2024		60 €
Domaines Des Creisses, Philippe Chesnelong, Valros			
Chemin de Moscou IGP Pays d'Oc	2023	Agriculture Bio Certifié FR-BIO 10	65 €
Domaine Gayda à Brugairolles			
Domaine d'Aupilhac cuvée « Les Cocalières » AOC	2023	Biodynamie et vinification naturelle	68 €
Sylvain & Désirée Fadat à Montpeyroux			
Côtes du Rhône			
Crozes- Hermitage « Certitude »	2023	Agriculture Biologique	55 €
Saint Joseph « Mairlant »	2023	Agriculture Biologique	76 €
Saint Joseph « Reflet »	2023	Agriculture Biologique	100 €
Domaine François Villard, Saint-Michel-sur- Rhône			
Côtes du Rhône	2023		55 €
Equivoque	2020		110 €
Côte-Rôtie « Fructus Voluptas »	2022		150 €
Côte-Rôtie	2019		170 €
Côte-Rôtie « La Landonne »	2022		320 €
Côte-Rôtie « Côte Brune »	2022		410 €
Corinne, Jean Paul, Fanny & Loïc JAMET, « Le Vallin » à Ampuis			
Côte-Rôtie « La Turque », Côte Brune AOC	2018		640 €
Côte-Rôtie « La Landonne »	2018		640 €
Côte-Rôtie « La Mouline » Côte Blonde AOC	2018		640 €
Château d'Ampuis, E. Guigal à Ampuis			
Syrah *« First Flight »* IGP Collines Rhodaniennes	2023		47 €
KĀMAKA « Syrah de Seyssuel » IGP	2021		110 €
Côte-Rôtie AOC	2022		180 €
Domaine Graeme & Julie Bott, Ampuis			
Côtes du Rhône *« Signature »*	2024	Agriculture Biologique	36 €
Famille PERRIN & fils à Orange			
Château de Beaucastel, AOC Châteauneuf du Pape	2023	Biodynamie	230 €
Château de Beaucastel, AOC Châteauneuf du Pape	2019	Biodynamie	750 €
« Hommage à Jacques Perrin »	2020		610 €
Famille PERRIN & fils à Courthezon			
Vacqueyras	2020	Agriculture Bio Certifié AB	51 €
Gigondas	2024	Agriculture Bio Certifié AB	56 €
Domaine d'Ouréa, Adrien Roustan à Vacqueyras			
Bergerac			
Château Montdoyen *« Tout Simplement »*	2011		75 €
Jean-Paul & Brigitte Hembise à Monbazillac			

Les vins Rouges en Bouteille 75 cl

Bouteille 75 cl

Bordeaux

Pauillac

Château d'Armailhac, 2022 185 €
Baronne Philippine de Rothschild, Pauillac

Haut-Médoc

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

Saint-Estèphe

Pagodes de Cos, 2ème vin de Cos d'Estournel 2023 142 €
Cos d'Estournel, Michel Reybier à Saint-Estèphe

Saint Emilion

Saint-Emilion Grand Cru *« Château Gaillard »* 2022 Agriculture Bio Certifié 74 €
Vignobles J.J. Nouvel à Saint-Emilion

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

Saint Julien

Les Fiefs de Lagrange 2eme Vin de Château Lagrange 2023 65 €
Château Lagrange à Saint-Julien Beychevelle

Connetable Talbot 2ème vin de Château Talbot 2022 85 €
Château Talbot, Famille Bignon-Cordier à Saint-Julien Beychevelle

Château Branaire Ducru 4ème Grand Cru classé 2020 150 €
Domaine Branaire Ducru, Famille Maroteaux à Saint-Julien Beychevelle

Graves

Château Carbonnieux Pessac Léognan Grand Cru 2021 99 €
Château Carbonnieux Pessac Léognan Grand Cru 2023 130 €
Château Talbot, Famille Bignon-Cordier à Saint-Julien Beychevelle

Le Beaujolais

Saint Amour AOC 2023 50 €
Joseph Drouhin à Beaune

La Bourgogne

Mercurey *« Vieilles Vignes »* AOC 2023 73 €
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 215 €
Vosne-Romanée 1er Cru « Les Chaumes » 2016 330 €
Echezeaux Grand Cru 2015 780 €
Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Roncière » 2020 390 €
Clos de Vougeot Grand Cru 2015 630 €
Domaine Jean Grivot à Vosne-Romanée

Marsannay *« Les Clos »* AOC 2022 75 €
Fixin AOC 2021 100 €
David Moret vinificateur à Beaune

Côte de Beaune

Pommard 1er Cru *« Clos de Verger »* AOC 2023 190 €
Arthur Gras à Saint Romain

Santenay *« Les Hâtes »* 2020 70 €
Sophie & Vicent Morey à Chassagne-Montrachet

Saint-Romain 2024 85 €
Alain Gras viticulteur à Meursault

Givry 1er Cru *« Servoisine »* AOC 2023 85 €
Domaine Joblot, Propriétaire Récoltant à Givry

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

Côtes de Provence

« Première de Figuière » AOP — 2025 — Agriculture Bio Certifiée — 37 € (50cl)
Saint André de Figuière, Famille Combard à La Londe Les Maures

Cassis

Domaine du Paternel Blanc de Blanc AOC — 2025 — Agriculture Bio Certifiée — 41 € (50 cl)
Domaine du Paternel, Jean Christophe et Olivier Santini à Cassis

Vins de Loire

Domaine *« La Moussière »* AOC Sancerre — 2025 — Agriculture Bio Certifiée — 46 € (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 »* — 2025 — Agriculture Ecocert — 32 € (37.5 cl)
Domaine François Villard, Saint-Michel-sur- Rhône

Condrieu — 2023 — 59 € (37.5 cl)
Château d'Ampuis, E. Guigal à Ampuis

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 — 2025 — 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

Bandol

Château de Pibarnon AOP — 2020 — l'agriculture Bio Certifié AB — 55 € (37.5cl)
Comte de Saint Victor, La Cadière D'Azur

Domaine Tempier « Lulu et Lucien » AOC — 2020 — l'agriculture Bio Certifié AB — 49 € (37.5cl)
Domaine Tempier, Le Plan du Castellet

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 Biologique — 30 € (37.5cl)
Domaine François Villard, Saint-Michel-sur- Rhône

Côtes du Rhône — 2023 — 26 € (37.5 cl)
Château d'Ampuis, E. Guigal à Ampuis

Bourgogne

Saint-Romain — 2023 — 60 € (37.5 cl)
Alain Gras à Meursault

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 Magnums de Vins blancs (150 cl)

La Bourgogne

Saint-Romain « Sous le Château »	2024		210 €
Alain Gras viticulteur à Meursault			
Chablis Grand Cru « Valmur »	2022	Agriculture biologique	650 €
Chablis 1er Cru *« Montée de Tonnerre »*	2023	Agriculture biologique	430 €
Domaine Francois Raveneau, Bernard et Jean-Marie à Chablis			

Les Magnums de Vins rosés (150 cl)

Domaine du Paternel AOC	2025	Agriculture Bio Certifiée	75 €
Domaine du Paternel à Cassis			

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 Pourtalié, à Puechabon			
Domaine de *« La Grange des Pères »* VDP	2017		580 €
Laurent Vaillé, Aniane			

Coteaux du Languedoc

Chemin de Moscou IGP Pays d'Oc	2023	Agriculture Bio Certifié FR-BIO 10	125 €
Domaine Gayda à Brugairolles			

Côtes du Rhône

Les Plaisir d'Harys, Vin de France	2023		150 €
Corinne, Jean Paul, Fanny & Loïc JAMET, « Le Vallin » à Ampuis			
Côte Rôtie	2018		330 €
Corinne, Jean Paul, Fanny & Loïc JAMET, « Le Vallin » à Ampuis			

La Bourgogne

Saint-Romain	2023		180 €
Alain Gras viticulteur à Meursault			

Les Vins de Dessert

			Bouteille 75 cl
Muscat du Cap Corse Domaine Gentile, à Saint Florent	2023	Agriculture Biologique et active	86 €

Champagne à la coupe

Coupe de Champagne Duval-Leroy brut Réserve	18 €
Piscine de Champagne Duval-Leroy brut	22 €
Coupe de Champagne rosé Duval-Leroy brut *« Prestige »*	20 €

Les Champagnes

			Bouteille 75 cl
Champagne Duval-Leroy brut Réserve	Blanc		95 €
Champagne Duval-Leroy *« Fleur de Champagne »*	Blanc	Brut 1er Cru	125 €
Louis Roederer Brut Premier	Blanc		110 €
Champagne Duval-Leroy brut 1er Cru *« Prestige »*	Rosé		140 €
Louis Roederer Brut AOC Champagne	Rosé	Brut Millésimé 2017	150 €

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

Au Pot de Vin
MARCHAND DE VIN

L'endroit idéal pour constituer votre Cave à Vin personnelle

Les Eaux Minérales plates

	50 cl	75 cl
Evian		9 €
Sparea	8 €	9 €

Les Eaux Minérales gazeuses

Badoit, San Pellegrino , Sparea	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 €
Aberlour Single malt Ecossais	11 €
Jameson, Talisker 10 ans	12 €
J. Walker Black Label	13 €
Jack Daniel's	14 €
Glenfiddich Pur Malt	12 €
Fouroses	10 €
Oban 14 ans	16 €
Knockando Single Malt 12 ans	15 €

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	5 €
Double expresso	7 €
Café au lait, Infusions	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 Maison Léda	12 ans	16 €
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)