



-CARTE DES VINS-

BLANCS

Lou Tarnagas (75 cl) - 19

La Ferme Saint Pierre, Paul Vendran. IGP Vaucluse, Bio, chardonnay, grenache blanc et sauvignon

Léonides (50 cl) 16 - (75 cl) 21

Domaine Solence, Jean-Luc et Anne-Marie Isnard
AOP Ventoux, Bio, clairette, rolle, roussanne et grenache blanc

Bouquier (75 cl) - 23

La Combe au Mas, Thomas Ayoun et Marie-Sophie Jullien, vin naturel, IGP Vaucluse, rolle, grenache blanc et roussanne

Domaine Grands Puys 75 cl - 24

Famille Constantin, AOC Ventoux, rolle, grenache blanc

Viognier (75cl) - 26

La Ferme Saint Pierre, Paul Vendran. IGP Vaucluse Bio, Viognier

Mâcon Chardonnay (75 cl) - 29

Domaine Eric et Catherine Giroud, Bourgogne, chardonnay AOP

Essentiel (75 cl) - 29

Domaine Grand Puys, famille Constantin, AOC Ventoux, rolle et grenache blanc

Les Jalets (75 cl) - 38

Paul Jaboulet Aîné, Crozes-Hermitage, Bio, roussanne et marsanne

Cuvée Sensation (75 cl) - 45

Châteauneuf du Pape blanc, Patrice Magni, grenache blanc, clairette et roussanne

ROSÉS

Cuvée Juliette (50 cl) 15 - (75 cl) 21

La Ferme Saint Pierre, Paul Vendran, AOC Ventoux Bio, grenache noir et carignan

Le Burlet (75 cl) - 23

Domaine la Fourmone, famille Combe, VDF, Vacqueyras Bio, grenache noir et syrah

Rosé (75 cl) - 24

Domaine Grands Puys, famille Constantin, AOC Ventoux, grenache, syrah, carignan

Rico (75 cl) - 23

La Combe au Mas, Thomas Ayoun et Marie-Sophie Jullien, VDF, grenache noir, syrah, divers cépages blancs

Tous les vins sont proposés à la vente à emporter.



-CARTE DES VINS-

ROUGES

Pepei (50 cl) 15 - (75 cl) 19

La Ferme Saint Pierre, Paul Vendran. IGP Vaucluse
Bio, grenache, syrah, carignan

L'effet papillon (75cl) – 20 Domaine Solence,
Jean-Luc et Anne-Marie Isnard, IGP Méditerranée,
cinsault et merlot

Rigaou (75 cl) - 25

La Combe au Mas, Thomas Ayoun et Marie-Sophie
Jullien, Vin naturel, AOP Ventoux, grenache noir,
syrah, carignan

Fraternel (75 cl) - 33

Domaine Grand Puys, Famille Constantin, AOP
Ventoux, grenache, syrah, carignan

Vignerons de La Colline Éternelle

(37.5 cl) 20 – (75 cl) 34 – (150 cl) 58
Bourgogne, AOP, pinot noir

Le Poète (50 cl) 25 – (75 cl) 35

Domaine La Fourmone, famille Combe, AOP
Vacqueyras bio, grenache noir et syrah

Roi Fainéant (75cl) – 38

La Ferme Saint Pierre, Paul Vendran. AOC Ventoux,
Bio, grenache noir, syrah et carignan

Le Secret (75cl) – 38

Domaine La Fourmone, famille Combe, AOP
Gigondas bio, grenache noir et mourvèdre

Sensation (75 cl) – 45

Châteauneuf du Pape, Patrice Magni, grenache,
syrah

Le Grand Pompée (75 cl) – 47

Paul Jaboulay Ainé, Saint-Joseph, syrah

BULLES

Champagne brut rosé (75 cl) - 55

Pol Cochet

Champagne brut blanc (75 cl) - 50

Pol Cochet

Vignerons de La Colline Éternelle (75 cl) – 29

Crémant de Bourgogne, AOP

Crémant de Die (75 cl) - 29

Domaine Maillefaud, vallée du Rhône

Tous les vins sont proposés à la vente à emporter



BOISSONS FRAÎCHES

Evian 50cl – 4 / Evian 100cl – 5
San Pellegrino 50cl – 4 / San Pellegrino 100cl – 5,5
Coca-Cola ou Coca Zéro 33cl – 4
Orangina 25cl – 3.5
Schweppes Tonic ou agrumes 25cl – 3.50
Ice-Tea 25cl – 3.5
Limonade 33cl – 3.50
Perrier 33cl – 3.50
Pac, Gambetta, Sirop à l'eau – 3
Diabolo – 4
Café ou thé glacé maison – 4
Jus Pago 20cl : orange, tomate – 3.50
Jus et nectar artisanaux : cerise de Venasque, pomme-raisin, pommes, abricot – 4.5
Jus de fruit frais Kookabarra Detox 25cl – 5.50
Jus bio «La Tables des Lutins » 33cl : cerises noires et sarriette sauvage ou poires Wiliam et thym sauvage ou pêches jaunes et lavande sauvage -7

BOISSONS CHAUDES

Café expresso – 2
Café double – 3.50
Café double au lait ou café viennois – 4
Cappuccino – 5
Chocolat chaud – 4
Thé ou infusion Kusmi – 4

BIÈRES PRESSION

Pelforth 25cl – 3.50 / Pelforth 50cl – 5.50
Affligem 25cl – 4.50 / Affligem 50cl – 8
Demi/sirop + 0,50
Picon bière 25cl – 4.50
Monaco – 4

BIÈRES BOUTEILLES ARTISANALES ET LOCALES

Ventopp blanche, blonde ou ambrée 33cl - 6

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Virgin Spritz - 7
Le fleuriste : pamplemousse rose, sirop d'hibiscus, jus de cranberry, ginger beer - 7

APÉRITIFS et COCKTAILS

Coupe de champagne Pol Cochet blanc – 12
Kir Royal – 11
Kir vin blanc – 7
Le Comtadin (liqueur de cerises, champagne) – 10
Muscat de Beaumes de Venise, La Fourmone – 6
Vin doux, pipi d'Ange – 5
Apérol, Campari ou Saint Germain Spritz – 9
Negroni (Gin, Campari, Martini rouge) – 9
Mai Tai (rhums, citron vert, orgeat, triple sec) – 11
Margarita (Cointrau, citron vert, tequila) – 10
Pastis 51, Ricard – 3
Pastis Henri Bardouin – 4
Martini Blanc ou rouge – 5
Whisky Jameson 4 cl – 6
Whisky Bowmore 12ans 4cl – 8
Gin Tonic, Rhum coca... – 8

VINS AU VERRE (15 cl)

Blanc :

-Lou Tarnagas, La Ferme Saint Pierre, IGP Vaucluse, Bio. Chardonnay, Grenache blanc et Sauvignon – 5

- Bouquier, La Combe au Mas, Vin naturel, IGP Vaucluse, rolle, grenache blanc, roussanne – 6

- Domaine Grand Puys, AOC Ventoux, rolle, grenache blanc – 6

-Mâcon Chardonnay, Domaine Giroud, Bourgogne, AOP – 6

Rosé :

-Le Burlet, Domaine la Fourmone, Vacqueyras Bio, Grenache noir et Syrah – 5

- Rosé Grand Puys, grenache, syrah, carignan -5.5

-Rico, La Combe au Mas, grenache noir, syrah divers cépages blancs – 6

Rouge :

-Pepei, La Ferme Saint Pierre, Côte du Ventoux Bio, grenache, syrah, carignan – 5

- Rigaou, La Combe au Mas, Vin naturel AOP Ventoux, Grenache, Syrah, Carignan – 6.50

- Colline Eternelle, AOP Bourgogne, pinot noir – 7

- Le Secret, Domaine La Fourmone, AOP Gigondas bio, grenache noir et mouvèdre – 8