

NOS VINS ROUGES

	50cl	75cl
-Domaine Les Béates 2015 , <i>Les Béatines</i> <i>AOC Coteaux d'Aix, grenache noir, vin bio</i>	16 €	24 €
-Domaines Les Béates 2014, <i>Les Béates</i> <i>AOC Coteaux d'Aix, grenache noir et vieillissement en fûts de chênes, vin bio</i>		29 €
-Domaine de La Verde 2014, <i>ora</i> { coup de coeur du chef <i>AOP Vacqueyras, grenache, syrah, mourvèdre</i>		32 €
-Domaine les Bruyères-David Reynaud 2015, <i>Georges</i> <i>AOP Crozes Hermitage, syrah, marsanne, roussanne, vin bio</i>		33 €
- Villa mina 2011/12 <i>IGP des bouches du Rhône, syrah, cabernet sauvignon, mourvèdre, marselan</i>		38 €
-Chateau Dorgonne 2014, <i>Cabernet Sauvignon</i> <i>IGP, 100% cabernet sauvignon, vin biodynamique</i>		33 €
-Terra d'Or Rouge 2006, <i>"cuvée vieilles vignes "</i> <i>AOC Coteaux d'Aix, syrah, cabernet Sauvignon, grenache noir, selection parcellaire, bio</i> { coup de coeur du chef		58 €
-Chateau de Pibarnon 2014, <i>Rouge</i> <i>AOC Bandol, mourvèdre et grenache Noire</i>		57 €
-Domaine de Trevallon, <i>Rouge</i> <i>Vin de Pays des Bouches du Rhône,</i>	2004	130 €
<i>syrah, cabernet sauvignon</i>	2011	100 €
-Chateau de Beaucastel 2001, <i>Rouge, Famille Perrin</i> <i>AOC Chateauneuf du Pape, mourvèdre, grenache, syrah</i>		140 €

NOS VINS ROSES

-Chateau Fontvert 2016, <i>Soulèu E Terraire</i> <i>AOP Luberon, grenache, cinsault, mourvèdre</i> { coup de coeur du chef		27 €
-Domaine Les Béates 2016, <i>Les Béatines</i> <i>AOC Coteaux d'aix en provence,</i> <i>grenache, syrah, cabernet sauvignon, vin bio</i>	16 €	23 €
-Chateau Dorgonne 2016 <i>AOC Côtes du luberon, grenache, cinsault</i>	17 €	24 €
-Chateau Lacoste 2016, <i>Rosé d'une nuit</i> <i>AOC Coteaux d'aix en provence, grenache, syrah, cabernet sauvignon, vin bio</i>	19€	31€

NOS VINS BLANCS

	50cl	75cl
- Domaine Les Béates 2015, <i>Les Béates</i> AOC Coteaux d'Aix en Provence, rolle, sauvignon		27 €
-Minna Vineyard 2011, <i>Minna et Jean Paul Luc</i> IGP Bouches du Rhône, vermentino, roussanne, marsanne		35 €
- Chateau Dorgonne 2016 AOC Côte du Luberon, uni blanc et Grenache Blanc	19 €	29 €
-Chateau Fontvert 2014/16, <i>Le Mourre Blanc</i> { coup de coeur du chef AOC Côte du Luberon, 100% Vermentino		39 €
-Villa Minna 2014, <i>Minna et Jean Paul Luc</i> Vin de Pays des Bouches du Rhône, Roussanne, Marsanne, Vermentino		31€
-Pouilly-Fuissé, Bret Brothers 2014, Blanc, <i>Climat "En Carementrant"</i> AOC Pouilly-Fuissé Controlée, Vieilles Vignes, grand vin de Bourgogne		60€
-Terra d'Or 2006, <i>"cuvée vieilles vignes "</i> AOC Coteaux d'Aix, sauvignon { coup de coeur du chef		55€

NOS CHAMPAGNES

-Champagne Lallier R.013 Brut	55 €
-Champagne Lallier Blanc de Blancs	65€
-Champagne Lallier Rosé	70€

Cette carte des vins est faite de mélange de valeurs sûres, producteurs locaux, découvertes et coups de coeur! Mais c'est aussi une histoire de personnes, de rencontres et de convictions partagées. Les Domaines sont pour la plupart bio, avec une éthique de travail qui correspond à la nôtre.

On vous fait manger ce qu'on aimerait manger, et on vous fait boire ce que l'on aimerait boire!

Nous vous souhaitons un agréable moment au Bocage...

NOS APERITIFS...

Nos spécialités :

-Mojito	9 €
-Mojito Framboise	9 €
-Kir maison	5 €
-Coupe de Champagne	9 €
-Verre de Vin	6 €

Apéritifs Alcoolisés :

-Pastis	3 €
-Martini	4 €
-Balantines	5 €
-Jack Daniels	8 €
-Verre de Vin (16cl)	6 €

Apéritifs sans Alcool :

-Jus de fruits	3 €
-Coca	3 €
-Perrier	3 €
-Sirops	2 €
-Virgin Mojito	5 €

NOS DIGESTIFS...

-Get 27 (8cl)	8 €
-Limoncello (8cl)	6 €
-Poire Williams (6cl)	8 €
-Rhum au choix (8cl): Diplomatico, Angostura ou Don Papa	10 €
-Cognac (8cl)	10€