

# Ba ché to

## APÉRITIFS

### *Aperitifs*

LE P'TIT BLEU, PASTIS HENRI BARDOUIN – 3 CL – 4,5 €

PASTIS D'AVIGNON, PASTIDE 12/12 DE SAINT-TROPEZ – 3 CL – 6,5 €

RINQUINQUIN, ORANGE COLOMBO, NOIX DE LA SAINT-JEAN – 6 CL – 6 €

CYNAR, APEROL, CAMPARI, GENTIANE DE LURE, SUZE – 6 CL – 6 €

MARTINI RISERVA RUBINO, MARTINI RISERVA AMBRATTO, LILLET BLANC, ROSÉ, ROUGE – 6 CL – 6 €

KIR PROVENÇAL AU PÉTILLANT DU LUBERON – 12 CL – 9 €

Cassis, mûre, framboise, châtaigne, pêche, myrtille

*Blackcurrant, blackberry, raspberry, chestnut, peach, blueberry*

## BIÈRES

### *Beers*

BOUTEILLE LA PETITE AIXOISE – 33 CL – 9 €

Blanche, ambrée, Indian Pale Ale

*White ale, amber ale, IPA*

PRESSION LA PETITE AIXOISE, – 25/50 CL – 3,5/7 €

Blonde «La Pils française»

*Pale ale «The French Pils»*

PANACHÉ, PRESSION & SIROP, MONACO – 25/50 CL – 3,5/7 €

*Panaché, draught & syrup, Monaco*

PICON & BIÈRE PRESSION – 25/50 CL

*Picon & draught beer*

## SODAS & JUS DE FRUITS

### *Sodas & Juices*

JEAN LOUIS BISSARDON – 25 CL – 8 €

Tomate roma, pomme reinette, poire Williams, abricot Bergeron, pêche de vigne

*Roma tomato, Reinette apple, Williams pear, Bergeron apricot, vine peach*

SCHWEPPESE SELECTION – 20 CL – 6 €

Tonic Original, Hibiscus, Pink Pepper, Ginger Ale, Ginger Beer

RIVIERA COLA – 33 CL – 6 €

PERRIER – 33 CL – 4,5 €

CRYO EAU PLATE ET PÉTILLANTE MICROFILTRÉE

PRIX PAR PERSONNE – 3 €

*Cryo still or sparkling microfiltered water (price per person)*

## **GINS DE PROVENCE & TONICS**

*Provençal gins & tonics*

### **JUILLET – 16 €**

Gin Juillet, romarin, Schweppes Sélection Hibiscus

*Gin Juillet, rosemary, Schweppes Selection Hibiscus*

### **POULPE BLEU – 15 €**

Gin Poulpe Bleu, thym frais, baies de genièvre, Schweppes Sélection Pink Pepper

*Gin Poulpe Bleu, fresh thyme, juniper berries, Schweppes Selection Pink Pepper*

### **GIN D'AZUR – 17 €**

Gin d'Azur, anis étoilé, zeste de citron jaune, Schweppes Sélection Original

*Gin d'Azur, starry aniseed, lemon zest, Schweppes Selection Original*

## **GINS & TONICS**

*Gins & tonics*

### **GIN – 4 CL**

Tanqueray – 7 €

Citadelle – 10 €

Hendricks – 9 €

Mare – 11 €

Oli'Gin – 12 €

Bombay Sapphire – 7 €

### **CHOOSE YOUR TONIC**

Schweppes Sélection Tonic Original, Hibiscus, Pink Pepper, Ginger Ale, Ginger Beer – 6 €

## **GINS DE PROVENCE SANS ALCOOL & TONICS**

*Non-alcoholic Provençal gins & tonics*

### **GROVE 42 – 15 €**

Gin sans alcool Grove 42, tranches d'orange, Schweppes Sélection Ginger Ale

*Non alcoholic gin Grove 42, orange slices, Schweppes Selection Ginger Ale*

### **GARDEN 108 – 15 €**

Gin sans alcool Garden 108, menthe, Schweppes Sélection Hibiscus

*Non alcoholic gin Garden 108, mint, Schweppes Selection Hibiscus*

## COCKTAILS CRÉATION

*Creation cocktails*

### RINQUINQUINADE – 12 €

Rinquinquin, Calvados, citron, sirop

*Rinquinquin, Calvados, lemon, syrup*

### NEGRONI DU MOULIN – 15 €

Gine Mare, Antica Formula, Campari, basilic

*Gin Mare, Antica Formula, Campari, basil*

### FUMEO – 15 €

Mezcal del Maguey Vida, citron vert, thym, Schweppes Sélection Ginger beer, liqueur de mandarine

*Mezcal del Maguey Vida, lime, thyme, Schweppes Selection Ginger beer, tangerine liqueur*

### GATIMELLO – 16 €

Gin d'Azur, H. Theoria Electric Velvet, purée de framboises, citron vert, Schweppes Sélection Hibiscus

*Gin d'Azur, H. Theoria Electric Velvet, raspberry puree, lime, Schweppes Selection Hibiscus*

### MÉRO – 16 €

Gin XII, Orange Colombo, Antica Formula, jus de pamplemousse, romarin

*Gin XII, Orange Colombo, Antica Formula, grapefruit juice, rosemary*

### PROUVENÇO – 16 €

Oli vodka, H. Theoria Amour Matador, jus de tomate, citron vert, basilic, Tabasco

*Oli vodka, H. Theoria Amour Matador, tomato juice, lime, basil, Tabasco*

## SODAS MAISON & MOCKTAILS

*Homemade sodas & mocktails*

### MISTRAL GAGNANT – 7 €

Thé Earl Grey glacé, purée de pêche, citron vert, romarin frais & cardamome

*Earl grey tea, peach puree, lime, fresh rosemary & cardamom*

### LIMONADE FRAÎCHE – 5 €

Citron vert, menthe, sucre, Cryo eau pétillante

*Lime, mint, sugar, Cryo sparkling water*

### FLUERO – 7 €

Fluere smoked agave, sirop de mandarine, citron vert, thym, Schweppes Sélection Ginger Ale

*Fluere smoked agave, tangerine syrup, lime, thyme, Schweppes Selection Ginger Ale*

## LES DIGESTIFS PROVENÇAUX - 4 CL

*Provençal liqueurs*

### LIQUORISTERIE DE PROVENCE

Liqueur Fleur de figue – 7 €  
Liqueur Fleur de lavande – 7 €  
Liqueur Fleur de thym – 7 €  
Liqueur Melopelo, melon & amande – 7 €  
Liqueur Verveincello – 7 €  
Versinthe 20 ans – 7 €

### MAISON MANGUIN

Liqueur de lavande – 10 €  
Liqueur de mandarine – 10 €  
Liqueur d'abricot – 16 €  
Liqueur de clémentine corse – 17 €  
Liqueur de citron bergamote – 17 €

### DISTILLERIE DE PROVENCE

Liqueur douce mi-poire mi-Cognac – 8 €  
Liqueur farigoule, thym – 8 €  
Liqueur génépi d'armoise – 7 €  
Eau-de-vie Marc Cordelier – 9 €  
Absenthe 55° – 7 €

Caraxès rhum & poire – 14 €  
Eau-de-vie poire Williams 43° – 14 €  
Eau-de-vie de mirabelle – 11 €  
Eau-de-vie de prune – 11 €

## LIQUEURS & EAUX-DE-VIE - 4 CL

*Liqueurs & brandies*

Limoncello Villa Massa – 6 €  
Limoncello basilico Villa Massa – 6 €  
Nardini Grappa Bianca – 8 €  
Bailey's – 5 €  
Patron XO Café – 16 €  
Fair Café – 6 €  
Cointreau – 6 €  
Grand Marnier – 7 €  
Italicus Rosolio di Bergamotto – 11 €  
Saint-Germain – 10 €

Adriatico – 10 €  
Chambord Royal – 9 €  
Bénédictine Dom – 8 €  
Get 27 – 5 €  
Frangelico – 7 €  
Drambuie scotch liquor – 9 €  
Chartreuse jaune ou verte – 11 €  
Chartreuse MOF – 14 €  
Demonio de los Andes Acholado – 9 €  
Sambuca Molinari – 6 €

## COGNACS - 4 CL

Martel XO – 48 €  
Martel VSOP – 14 €

Hennessy XO – 45 €  
Rémy Martin Accord Royal 1738 – 16 €

## CALVADOS - 4 CL

Louis de Lauriston – 10 €  
Christian Drouin – 8 €

## ARMAGNACS - 4 CL

Château de Bordeneuve hors d'âge – 15 €  
Janneau 5 ans double distilled – 10 €  
Château Arton La Réserve – 15 €

## WHISKIES SINGLE MALT - 4 CL

Aberlour 16ans – 18 €  
The Chita – 18 €  
Kavalan French wine – 34 €  
Kavalan Puceon – 38 €  
Kavalan virgin Oak – 32 €  
Kavalan peated malt – 24 €  
Laphroaig select – 11 €

Cragganmore 12 ans – 12 €  
Glenfiddish 12 ans – 8 €  
Glenmorangie 10 ans – 14 €  
Penderyn Madeira – 13 €  
Lagavulin 16 ans – 17 €

## WHISKIES BLEND - 4 CL

Jameson Original – 7 €  
Johnnie Walker black label – 8 €  
Singlar – 12 €

Nikka From the Barrel – 15 €  
Nikka Coffee Grain – 12 €  
Crown Royal – 8 €

## BOURBONS - 4 CL

Bulleit bourbon – 8 €  
Angel's Envy – 17 €  
WoodFord Reserve – 11 €

## RYES - 4 CL

Templeton 6 ans – 11 €  
Bulleit rye – 9 €

## RHUMS - 4 CL

Tartuga – 10 €  
Fair Belize XO – 10 €  
Zacapa Solera 23 – 16 €  
Bacardi Cuatro – 7 €  
Bacardi Spiced – 6 €  
Facundo Neo – 16 €  
Facundo Eximo – 21 €

Clement VSOP – 11 €  
Appleton Signature blend – 8 €  
Mount Gay black barrel double cask – 12 €  
Kraken Black Spiced – 8 €  
Santa Teresa 1796 – 15 €  
Reimonenq Cuvée special JR – 12 €  
Trois Rivière Agricole – 5 €

## TEQUILAS & MEZCAL - 4 CL

El Jimador – 7 €  
Patron Silver – 16 €  
Patron Buerdos – 90 €  
Patron Extra Anejo – 60 €  
Patron Anejo – 20 €

Patron Reposado – 19 €  
Patron El Cielo – 40 €  
Gran Patron Platinum – 50 €  
Del Maguey Vida – 13 €

## VODKAS - 4 CL

Oli Vodka – 14 €  
Fair Quinoa bio – 10 €  
Le Philtre Organic – 11 €

Grey Goose Original – 11 €  
Ketel One – 7 €  
Ziga Zaga – 9 €

## CACHAÇA - 4 CL

Leblon – 9 €  
Abelha Golf Organic 3 ans – 9 €

## **CAFÉ, TORRÉFIÉ PAR LOMI**

*Coffee, roasted by Lomi*

**EXPRESSO, NOISETTE, ALLONGÉ – 3 €**

*Espresso, macchiato, lungo*

**CRÈME, LATTE, CAPPUCCINO – 4 €**

*Coffee with milk, latte, cappuccino*

**DOUBLE EXPRESSO – 5 €**

*Double espresso*

**CHOCOLAT CHAUD – 5 €**

*Hot chocolate*

**DOUBLE CAFÉ FRAPPÉ / AVEC LAIT ENTIER OU LAIT D'AVOINE – 5 €/6 €**

*Iced coffee / iced coffee with full milk or oat milk*

## **THÉS, PAR THÉ BON THÉ BIO**

*Teas by Thé bon Thé bio*

**THÉS NOIRS – Black teas – 5 €**

Roi Earl Grey, Breakfast Tea, Darjeeling

**THÉS VERTS – Green teas – 5 €**

Citron détox, jasmin classique, Sencha, menthe royale

**THÉS BLANCS – White teas – 5 €**

Méditerranée

**INFUSIONS – Herbal teas – 5 €**

Détox, Jardin de Soleil, verveine citronnée, rooibos verveine, rooibos vanille

## LES VINS - PHILOSOPHIE DE LA SÉLECTION

*Wines - The philosophy of the selection*

Les vins proposés ont été sélectionnés afin de partager des valeurs environnementales respectueuses de notre cadre de vie. Ces flacons se déclinent autour de modes de cultures de vinifications, d'élevages aussi variés que : biologiques, issus de traction animale, biodynamiques, naturels ou simplement représentant de leur appellation.

Bonne dégustation.

*These wines have been selected with the desire to share environmental values and respecting our living environment. These bottles are made according to many methods of cultivation, vinification, breeding as: organic, animal traction, biodynamic, natural, or simply representative of their appellation.*

*Good tasting.*

### LES CHAMPAGNES - 75 CL

*Champagnes*

NM Charles Heidsieck, Brut Réserve – 90 €

NM Fleury, Brut Nature, Fleur de l'Europe – 95 €

NM Clément Perseval, Blanc de Blanc – 98 €

NM Leclere-Minard, Frimas, Blanc de Blanc – 90 €

NM Charles Heidsieck, Rose Réserve – 95 €

NM Bourgeois Diaz, Brut Nature Rosé De Saignée, BD'RS – 105 €

2015 Leclerc Briant, Brut Zéro, Abyss – 295 €

### LES VINS AU VERRE - 12 CL

*Wines by the glass*

LES CHAMPAGNES – *Champagnes*

NM Charles Heidsieck, Brut Réserve – 19 €

NM Leclere-Minard, Frimas, Blanc de Blanc – 20 €

LES BLANCS – *White*

2023 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 7 €

2022 IGP Méditerranée, Puget sur Durance, Château La Verrerie, Hautes Collines Viognier – 9 €

2022 AOP Ventoux, Domaine de Fondrèche – 7 €

LES ROSÉS – *Rosé*

2023 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 7 €

2023 AOP Luberon, Lourmarin, Domaine de La Cavalière, Biquette – 6 €

2019 AOP Côtes de Provence, Château La Martinette, Reflets d'Argens – 12 €

LES ROUGES – *Red*

2023 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 7 €

2022 Vin de France, Domaine de Fondrèche, N – 9 €

2021 AOP Luberon, Roussillon, Vignobles Chasson, Guillaume de Cabestan – 8 €

## LES VINS BLANCS - 75 CL

*White wines*

### LUBERON

- 2023 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 35 €
- 2022 AOP Luberon, Lauris, Mas Lauris, L'Inopiné – 50 €
- 2023 AOP Luberon, Lourmarin, Domaine La Cavalière, Entre Chien & Loup – 36 €
- 2023 AOP Luberon, Lourmarin, Domaine La Cavalière, Marcelino – 38 €
- 2022 AOP Luberon, Lourmarin, Château Fontvert, Mourre Blanc – 50 €
- 2022 AOP Luberon, La Tour d'Aigues, Domaine Les Perpetus – 36 €
- 2020 AOP Luberon, La Tour d'Aigues, Domaine Le Novi, Amo-Blanco – 48 €
- 2022 IGP Méditerranée, Puget sur Durance, Château La Verrerie, Hautes Collines Viognier – 40 €
- 2022 AOP Luberon, Puget sur Durance, Château La Verrerie, Grand Deffand – 88 €
- 2023 AOP Luberon, Mirabeau, Château Clapier, Soprano – 35 €
- 2022 AOP Luberon, Roussillon, Vignobles Chasson, Querelle de Famille – 42 €

### PROVENCE

- 2020 AOP Côtes de Provence, Château La Martinette, Le Clos Blanc – 68 €
- 2022 AOP Côtes de Provence, Domaine Fondugues Pradugues, Lys Des Sables – 62 €
- 2021 AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol – 70 €
- 2020 IGP Les Alpilles, Domaine Hauvette, Fugue – 64 €
- 2020 IGP Les Alpilles, Domaine de Lauzières, Sine Nomine – 75 €
- 2020 AOP Baux de Provence, Château Romanin, Le Château – 60 €
- 2019 AOC Palette, Château Simone – 90 €

### CORSE

- 2021 AOC Patrimonio, Muriel Giudicelli – 90 €
- 2021 AOC Corse Calvi, Etienne Suzzoni, Culombu – 40 €
- 2021 AOC Corse Sartène, Gilles Seroin, Rosumarinu, Sant Armettu – 58 €
- 2020 Vin de France, Etienne Suzzoni, Storia di e Signore, Clos Culombu – 58 €

### VENTOUX & VALLÉE DU RHÔNE

- 2022 AOP Ventoux, Domaine de Fondrèche Blanc – 46 €
- 2022 AOP Ventoux, Domaine De Fondrèche, Persia – 60 €
- 2021 Vin de France, Jean-Baptiste Souillard, Marsanne – 45 €
- 2020 AOP Vacqueyras, Domaine Montirius, Minéral – 95 €
- 2022 AOP Lirac, Maison Ogier, Le Petit Paradoxe – 40 €
- 2022 AOP Saint-Joseph, Domaine Lionnet, Pierre Blanche – 90 €
- 2020 AOP Saint-Jospeh, Maison Tardieu-Laurent, Vieilles Vignes – 95 €
- 2022 AOP Saint-Péray, Gilles Moulin – 68 €
- 2019 AOP Saint-Péray, Alain Vosge, Fleur De Crussol – 90 €
- 2020 AOP Crozes-Hermitage, Domaine Les Alexandrins, Les Garennes – 84 €
- 2019 AOP Condrieu, Aurélien Chatagnier – 98 €
- 2022 AOP Côtes du Rhône, Maison Tardieu-Laurent, Les Becs Fins – 44 €

### LANGUEDOC

- Languedoc 2022 AOP Côtes du Roussillon, Domaine Cazes, Ego – 46 €

### BOURGOGNE

- 2021 AOP Viré Clessé, Domaine des Gandines, Cuvée Loris – 68 €
- 2022 AOC Savigny-lès-Beaune, Le Puy de l'Ours, Les Goudelettes – 115 €
- 2020 AOP Chablis, Thomas Pico, Mise Tardive – 90 €
- 2021 AOP Chablis, Domaine Julien Brocard, La Boissonneuse – 75 €
- 2020 AOP Beaume 1er cru, Jean-Claude Rateau, Les Coucheries – 90 €
- 2019 AOP Puligny-Montrachet, Domaine de la Pousse d'Or, Cailleret 1er cru – 190 €



## **LES VINS ROSÉS - 75 CL**

*Rosé wines*

### **LUBERON**

- 2023 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 35 €
- 2022 AOP Luberon, Lourmarin, Château Fontvert, Bulles Nature – 42 €
- 2022 AOP Luberon, Lourmarin, Château Fontvert, Mourre Rose – 42 €
- 2023 AOP Luberon, Lourmarin, Domaine de la Cavalière, Entre Chien & Loup – 38 €
- 2023 AOP Luberon, Lourmarin, Domaine de la Cavalière, Biquette – 36 €
- 2021 AOP Luberon, Lauris, Mas Lauris, L'Inopiné – 40 €
- 2022 AOP Luberon, La Tour d'Aigues, Domaine Les Perpetus – 32 €
- 2022 AOP Luberon, La Tour d'Aigues, Domaine Le Novi, Côté Levant – 40 €
- 2022 AOP Luberon, Puget sur Durance, Château La Verrerie – 40 €

### **PROVENCE**

- 2020 IGP Les Alpilles, Abbaye De Pierredon, Estravaganza – 90 €
- 2021 IGP Les Alpilles, Abbaye De Pierredon, Donna Rosa – 48 €
- 2021 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Domaine d'Eole – 38 €
- 2021 AOP Côtes de Provence, Valérie Courrèges, Buissonnière, L'Ecorce – 38 €
- 2022 AOP Côtes de Provence, Domaine Fondugues Pradugues, Eau de Rosée – 48 €
- 2019 AOP Côtes de Provence, Château La Martinette, Reflets d'Argens – 72 €

### **VENTOUX**

- 2022 AOP Ventoux, Vignobles Chasson, Un Autre Regard – 30 €
- 2022 AOP Ventoux, Domaine de Fondrèche – 46 €

## **LES VINS ROUGES - 75 CL**

*Red wines*

### **LUBERON**

- 2023 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier – 35 €
- 2021 AOP Luberon, Lourmarin, Château Fontvert, Le Cinsault – 35 €
- 2021 AOP Luberon, Lourmarin, Château Fontvert, Le Collet – 65 €
- 2020 VDF, Lourmarin, Domaine de La Cavalière, Chant du Loup – 65 €
- 2021 AOP Luberon, Lauris, Mas Lauris, L'Inopiné – 55 €
- 2021 AOP Luberon, Lauris, Mas Lauris, Le N – 52 €
- 2022 Vin de France, La Tour d'Aigues, Domaine des passages, Nebbia – 45€
- 2020 AOP Luberon, La Tour d'Aigues, Domaine Le Novi, Amo-Rougo – 48 €
- 2020 AOP Luberon, La Tour d'Aigues, Domaine Les Perpetus – 36 €
- 2020 AOP Luberon, Puget Sur Durance, Château La Verrerie, Grand Deffand – 88 €
- 2021 AOP Luberon, Roussillon, Vignobles Chasson, Guillaume de Cabestan – 45 €
- 2020 AOP Luberon, Mirabeau, Château Clapier, Tessiture – 65 €

### **PROVENCE**

- 2023 AOP Côtes de Provence, Château La Martinette, Rollier Nature – 32 €
- 2019 AOP Côtes de Provence, Château La Martinette, La Grande Pièce – 75 €
- 2019 IGP Alpilles, Domaine Hauvette, Amethyste – 145 €
- 2018 IGP Alpilles, Abbaye de Pierredon, Initium – 65 €
- 2017 IGP Alpilles, Domaine de Trevallon – 115 €
- 2014 IGP Alpilles, Domaine de Trevallon – 170 €
- 2019 IGP Vin de Pays des Bouches-Du-Rhône, Domaine de Costebonne, Là-Haut – 48 €
- 2021 IGP Vin de Pays des Alpes Maritimes, Domaine de Barbossi Esterel Volcanique – 42 €
- 2018/2020 IGP Méditerranée, Domaine de La Tour du Bon, En Sol – 80 €
- 2018 IGP Méditerranée, Domaine Richaume, Les Terrasses – 90 €
- 2010 AOC Bandol, Château Sainte Anne – 115 €
- 2018 AOC Palette, Château Simone – 90 €

### **CORSE**

- 2020 AOC Patrimonio, Muriel Giudicelli – 90 €
- 2021 AOC Corse Calvi, Etienne Suzzoni, Culombu – 40 €
- 2021 IGP Île de Beauté, Gilles Seroin, Elegante, Sant Armettu – 80 €
- 2021 AOC Corse Sartène, Gilles Seroin, Rosumarinu, Sant Armettu – 55 €

### **LANGUEDOC**

- 2020 AOP Terrasses du Larzac, Domaine Du Causse d'Arboras, L'Extrême – 50 €
- 2020 IGP Coteaux du Salagou, Mas des Chimères, L'Hérétique – 40 €
- 2020 AOP Languedoc, Clos des Calades Pic Têtu – 90 €

## **LES VINS ROUGES - 75 CL**

*Red wines*

### **VENTOUX & VALLÉE DU RHÔNE**

- 2022 Vin de France, Domaine de Fondrèche, Sinso – 45 €
- 2021 AOC Côte-Rôtie, Vignobles Levet, Améthyste – 145 €
- 2021 AOP Saint-Joseph, Jean-Baptiste Souillard – 58 €
- 2021 AOP Saint-Joseph, Nicolas Badel, Les Mourrays – 88 €
- 2018 AOC Hermitage, Bernard Faurie, Bessards-Méal – 240 €
- 2021 AOP Crozes Hermitage, Maison Tardieu-Laurent – 65 €
- 2021 AOP Crozes Hermitage, Gaylord Machon, Ghany – 45 €
- 2021 AOP Crozes Hermitage, Jean-Baptiste Souillard – 64 €
- 2022 AOC Cornas, Domaine Lionnet, Terre Brûlée – 110 €
- 2021 AOP Côtes-du-Rhône Villages, Pascal Chalon, Suze la Rousse, La Grande Ourse – 45 €
- 2021 IGP Collines Rhodanniennes, Nicolas Badel, Syrah, Rochegrand – 50 €
- 2020 Vin de France, Jean-Baptiste Souillard, Syrah – 45 €
- 2020 AOP Vacqueyras, Famille Perrin, Les Christins – 46 €
- 2020 AOP Lirac, Domaine Marcoux, La Lorentine – 50 €
- 2020 AOP Rasteau, Famille Perrin, L'Andéol – 38 €
- 2022 AOP Côtes du Rhône, Franck Balthazar – 34 €
- 2021 AOP Côtes du Rhône, Maison Tardieu-Laurent, Les Becs Fins – 38 €
- 2019 AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Marcoux – 118 €
- 2023 Vin de France, Clos des Grillons, Primo Senso – 58 €
- 2023 Vin de France, Clos des Grillons, Une Île – 64 €
- 2020 IGP Vin de Pays, Emmanuel Reynaud, Domaine des Tours – 68 €

### **BOURGOGNE**

- 2022 AOC Savigny-lès-Beaune, Le Puy de l'Ours, Les Follettes – 110 €
- 2022 AOC Irancy, Les Pinots Blacks – 90 €