

# Les vins blancs

## Vifs et Fruités

	75cl	37,5 cl	50 cl
<b>A la Lisière du Pré</b>			
20 Costières de Nîmes « Galets Dorés» Mourgues du Grès	32		26
20 IGP Alpilles « Coin Caché » Mas de la Dame	52		
20 IGP Alpilles Domaine Lagoy « cuvée de la chapelle »	35		
20 IGP Alpilles domaine Dominique Hauvette « Fugue»	54		
20 IGP Alpilles «Ultima Laude» Abbaye Sainte Marie de Pierredon	39		

## **Provence**

20 Bandol Château de Pibarnon	58		
20 Cassis Domaine du Paternel	49		38

## **Vallée du Rhône**

20 Côtes du Rhône Domaine de la Janasse	35		
20 Laudun Domaine Pélaquié	34		
20 Côtes du Ventoux Domaine de Fondrèche	35		28
20 Crozes-Hermitage Domaine Laurent Combiér	46		

## **Val de Loire**

20 Sancerre Dom. Mellot Alphonse « Moussière »	59	35	
20 Pouilly Fumé Dom. Chatelain « Les Charmes »	52		

## **Bourgogne**

20 Chablis Domaine William Fèvre	47	29	
----------------------------------	----	----	--

## Ronds et Charnus

### **A la Lisière du Pré**

20 Vin de Pays des Alpilles Domaine Hauvette « Dolia »	72		
20 IGP Alpilles « Cuvée des filles » Domaine de Valdition	42		

**Les vins suivis d'un \* sont en commande. Merci de votre compréhension.**

## Ronds et Charnus (blancs suite)

**75cl                    37,5 cl                    50 cl**

### **Vallée du Rhône**

20	VDP «Contours de Deponcins» Viognier François Villard	53		
20	Saint-Joseph « Le Lombard » Yves Cuilleron	58	32	
20	Vacqueyras Domaine de la Monardière « Galéjade »	55		
20	Châteauneuf-du-Pape Domaine de Nalys	72		

## Secs et Minéraux

**75cl                    37,5 cl                    50 cl**

### **Provence**

20	Palette Château Simone	79		
----	------------------------	----	--	--

### **Vallée du Rhône**

20	Châteauneuf-du-Pape Château Mont-Redon	75		
----	--	----	--	--

### **Bourgogne**

20	Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « vaillons » Domaine William Fèvre	70		
20	Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Côte de Léchet » Domaine Elise	65		
20	Mâcon-Fuissé « bois de la croix » domaine Thibert	48	29	
20	Rully « Montmorin » Domaine Jean Chartron	52		

## Amples et Noisetés

### **Bourgogne**

20	Viré Clessé Emilian Gillet Domaine Thévenet	55		
20	Pouilly-Fuissé «les cras » Domaine Thibert			
20	Meursault « Tillets » Domaine Alain Gras	90		
20	Puligny-Montrachet «les enseigneres» Dom. Chavy-Chouet	108		

## Riches et Parfumés

75cl

37.5cl

50cl

### Vallée du Rhône

20	Châteauneuf-du-Pape « Les Sinards » Famille Perrin	72		
20	Châteauneuf-du-Pape « Tradition » Dom. de la Janasse	88		
20	Châteauneuf-du-Pape Domaine de Beaucastel	168		

## Blancs d'Exception

75cl

37,5 cl

50 cl

### A la Lisière du Pré

20	Domaine de Trévallon IGP des Alpilles			
----	---------------------------------------	--	--	--

### Vallée du Rhône

20	Condrieu « La Petite Côte » Domaine Yves Cuilleron	85	46	
20	Condrieu « Les Terrasses du Palat » Dom. François Villard	85		
20	Châteauneuf-du-Pape dom. de Beaucastel vieilles vignes			
20	Châteauneuf-du-Pape Château Rayas	390		

### Val de Loire

20	Blanc Fumé de Pouilly SILEX Domaine Didier Dagueneau	166		
----	--	-----	--	--

## LES VINS DOUX NATURELS

20	Muscat de Beaumes de Venise Domaine Coyeux	49		
20	Jurançon «Ballet d'octobre» Domaine Cauhapé	48		

## Vin Effervescent

20	Crémant de Bourgogne brut Domaine Thibert	45		
----	---	----	--	--

**Les vins suivis d'un \* sont en commande. Merci de votre compréhension.**

# Les vins rouges

## Epicés et Élégants

75cl      37,5 cl      50 cl

### A la Lisière du Pré

20	Costières de Nîmes « Les Perrières» Marc Kreidenweiss	40		
20	Vin de Pays d'Oc Les Creisses	45		
20	IGP Alpilles Domaine Lagoy « cuvée de la chapelle »	35		

### Vallée du Rhône

20	Vacqueyras Dom. de La Monardière « Les 2 Monardes »	45		38
20	Gigondas Domaine Raspail Aÿ	52	32	
20	Châteauneuf-du-Pape « Tradition » Domaine de la Janasse	88		

### Bordeaux

20	Saint- Emilion Château Robin des Moines	40	24	
----	---	----	----	--

## Fruités et Croquants

### A la Lisière du Pré

20	Costières de Nîmes « Galets Rouges » Mourgues du Grès	32		26
20	IGP Alpilles «L'Oratoire» Domaine Valdition	52		
20	AOC Les Baux de Provence Vallon des Amants Mas de la Dame	47		

### Provence

### Vallée du Rhône Provence

20	Crozes-Hermitage Domaine Alain Graillot	60		
20	Cotes du Ventoux Domaine de Fondrèche	35		27
20	Côtes du Rhône Domaine Perrin « Réserve »	30		
20	Crozes-Hermitage « L » Domaine Combiér	46	26	
20	Châteauneuf -du- Pape Château Mont-Redon	75	45	

Les vins suivis d'un \* sont en commande. Merci de votre compréhension.

## **Souples et Tendres (rouges suite)**

75cl

37,5 cl

50 cl

### **A la Lisière du Pré**

20 AOC Les Baux de Provence « Le Roucas » Dom. Hauvette 54

### **Provence**

20 Palette Château Simone 79

### **Vallée du Rhône**

20 Saint-Joseph « Les Pierres Sèches » Yves Cuilleron 54 32  
20 Rasteau Village AOC « L'Andéol » Famille Perrin 38  
20 Cairanne Village AOC « Peyre blanche » Famille Perrin 35

### **Languedoc Roussillon**

20 Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup « l'olivette » Clos Marie 49  
20 Côtes du Roussillon « Les Sorcières » Dom. du Clos des Fées 45

### **Bourgogne**

20 Mercurey 1<sup>er</sup> Cru Champs Martins Domaine Juillot-Theulot 68  
20 Givry 1<sup>er</sup> Cru L'Empreinte domaine Joblot 90  
20 Pommard vieilles vignes Domaine Jeannot 85  
20 Volnay Domaine Dubreuil-Fontaine 75  
20 Rully 1<sup>er</sup> cru Molesme Dom. J-Baptiste Ponsot 54

### **Beaujolais**

20 Fleurie Domaine des Nugues 40  
20 Chiroubles La Précieuse Domaine Cheysson VV 46  
20 Morgon «Côte du Py» cuvée Julia VV dom. Thévenet 52

### **Bordeaux**

20 Graves Château La Rose Sarron 37

### **Val de Loire**

20 Chinon Dom. Lambert Vieilles Vignes 38

## **Riches et Charnus (rouges suite)**

**75cl**

**37,5 cl**

**50 cl**

### **Provence**

20 Bandol Château de Pibarnon

68

### **Vallée du Rhône**

20 Saint-Joseph « Les Reflets » Dom. François.Villard

68

20 Châteauneuf- du-Pape « La Crau » Dom. du Vieux Télégraphe

98

20 Châteauneuf-du-Pape « Les Sinards » Famille Perrin

72

## **Veloutés et Profonds**

### **A la Lisière du Pré**

20 AOC Les Baux de Provence Domaine Hauvette « Cornaline »

72

### **Vallée du Rhône**

20 Hermitage Domaine du Colombier

103

20 Crozes-Hermitage « Clos des Grives» Dom. Combier

72

20 Côte Rôtie « Bassenon »Yves Cuilleron

90

48

20 Lirac Domaine de la mordorée « Reine des Bois »

56

### **Languedoc Roussillon**

20 Côtes du Roussillon Domaine Gauby Calcinaires

69

20 Corbières Dom. Gérard Bertrand Cuvée 100 Les Arbousiers

75

### **Bordeaux**

20 Saint-Julien Connétable Château Talbot

68

20 Pessac-Léognan Château La Louvière

70

20 Saint-Estèphe Château Meyney

69

**Les vins suivis d'un \* sont en commande. Merci de votre compréhension.**

## Rouges d'Exceptions

75cl

37,5 cl

50 cl

### A la Lisière du Pré

20 IGP des Alpilles Domaine de Trévallon

165

### Vallée du Rhône

20 Châteauneuf-du-Pape Beaucastel

130

20 Châteauneuf-du-Pape Beaucastel

210

20 Châteauneuf -du-Pape Château Rayas

390

**Les vins suivis d'un \* sont en commande. Merci de votre compréhension.**

# Les vins rosés

## Gourmands et Charnus

75cl

37,5 cl

50 cl

### A la Lisière du Pré

20	IGP Alpilles « Cuvée du Bâtonnier » Domaine de Valdition	37		33
20	IGP Alpilles Domaine Lagoy « Cuvée de la chapelle »	36		
20	AOC Les Baux de Provence «Bois de rose» Mas de la Dame	42		
20	IGP Alpilles «Donna Rosa» Abbaye Sainte Marie de Pierredon	39		

## Aériens et Frais

### Provence

20	Bandol Château de Pibarnon	55	35	
20	Cassis Domaine du Paternel	49		37

## Rosé d'Exception

### Provence

20	Palette Château Simone	65		
----	------------------------	----	--	--

**Les vins suivis d'un \* sont en commande. Merci de votre compréhension.**



## Les Apéritifs

Ricard – 51 (4 cl)	8
Cassis Vin blanc (10 cl)	8
Porto (8cl)	9
Vin au verre (selection 10cl)	8
Martini – Suze - Campari (5cl)	8
Muscat Beaumes de Venise (8cl)	9
Coupe de Champagne blc brut (12cl)	15
Coupe de Champagne rosé (12cl)	15
Jurançon « Ballet d'Octobre » (8cl)	9
Kir Royal – Cocktail Maison (12cl)	15
Américano (8cl)	12

## La Brasserie

Coca-Cola, Orangina (25cl)	6
Jus de fruits (25cl)	8
Limonade (33cl)	7
Bière (33cl)	8
Bitter (10cl), Perrier (25cl)	6
Infusion glacé (33cl)	8

## Les Boissons Chaudes

Café	4
Décaféiné	4
Cappuccino - Café crème	5
Thé – Infusion	6
Café au lait – Grand Café	6

## Les Digestifs (4 cl)

Marie Brizard, Get 27, Limoncello	9
Gin – Vodka	9
Whisky Glenfiddich 12 ans, Aberlour 10 ans	12
Bourbon whisky Marker's Mark	12
Verveine du Vellay	10
Eau de Vie de Poire	9
Cognac Rémy Martin VSOP	12
Bas-Armagnac Château de Laubade 12 ans	12
Vieux Marc de Châteauneuf du Pape	12
Calvados Château du Breuil 8 ans	12
Rhum 15 ans	13

## Les Eaux

	100cl	75cl	50cl
Badoit	7		4
Evian	7		4
San Pellegrino	7		4
Vittel	7		
Chateldon		8	
Orezza	8		
Thonon/808		7	

## Service vin au verre

Pour accompagner votre repas :  
verre de vin (10cl) 8€