

Domaine de la  
**Grange Neuve**

LA ROQUE SUR PERNES

	<b>Qté</b>	<b>Prix TTC</b>
<b>Les Boissons sans alcool</b>		
Perrier, Coca, Coca-Zero, Ice-tea, Sprite	33cl	4,00
Jus et nectar de fruits : Orange, Pomme, Mangue, Tomate	25cl	4,00
Sirops : Grenadine, Fraise, Menthe, Orgeat, PAC	25cl	2,50
Eau filtrée Plate ou Gazeuse	75cl	3,00
<b>Les Boissons chaudes</b>		
Café expresso		2,50
Café allongé ou noisette		3,00
Café crème		4,00
Chocolat chaud, Thé, Infusion		4,00
<b>Les Apéritifs</b>		
Bière 1664	25cl	5,00
Bière Hoegaarden ou Leffe	25cl	6,00
Pastis, Ricard	2cl	4,00
Martini rouge ou blanc, Suze, Porto rouge	6cl	6,00
Campari	6cl	8,00
Kir Cassis ou Pêche	12cl	7,00
Coupe de Prosecco	12cl	7,00
Spritz Apérol ou Campari ou Limoncello	20cl	12,00
Spritz St-Germain	20cl	14,00
Gin (Citadelle)	4cl	13,00
<b>Les Digestifs</b>		
Get 27, Limoncello	4cl	8,00
Vodka (Absolut), Whisky (Jack Daniel's)	4cl	10,00
Poire (G.E Massenez)	4cl	11,00
Armagnac (Veuve Goudoulin Réserve)	4cl	11,00
Rhum (Damoiseau VO)	4cl	12,00
Whisky (Cardhu Single Malt 12 ans)	4cl	13,00
Cognac (Camus VSOP)	4cl	14,00

	Qté	Prix TTC
<b>Les Vins Rouges</b>		
AOP Ventoux, Clauvallis, « Le Grand Rocher », 2024	75cl	24,00
AOP Ventoux, Clauvallis, « L'Olivier », 2024	75cl	25,00
Côtes-du-Rhône, Domaine Patrice Magni, « La cueillette », 2025	75cl	28,00
AOP Gigondas, Château de Montmirail, Cuvée « La Combe Sauvage », 2022	75cl	40,00
AOC Châteauneuf-du-Pape, Xavier Martin, « L'Ombre des Sarments », 2024	75cl	45,00
AOP Vacqueyras, Domaine de la Monardière, Cuvée « Vieilles vignes », Bio, 2023	75cl	46,00
AOP Gigondas, Château de Montmirail, Cuvée « Saint Maurice », 2023	75cl	47,00
AOC Ventoux, Domaine de Fondrèche, « Altinéo », Bio, 2024	75cl	52,00
AOC Châteauneuf-du-Pape, Domaine Patrice Magni, Cuvée « le Pressoir », 2024	75cl	68,00
<b>Les Vins Blancs</b>		
IGP Méditerranée, Domaine Clauvallis, « Viognier », 2025	75cl	24,00
IGP Méditerranée, Domaine Clauvallis, « Chardonnay », 2024	75cl	26,00
AOP Vacqueyras, Domaine de la Monardière, Cuvée « Galéjade », Bio, 2024	75cl	46,00
AOC Ventoux, Domaine de Fondrèche, « Altinéo », Bio, 2025	75cl	52,00
AOC Châteauneuf-du-Pape, Domaine Patrice Magni, 2025	75cl	55,00
<b>Les Vins Rosés</b>		
AOP Ventoux, Clauvallis, « Le Grand rocher », 2025	75cl	22,00
IGP Méditerranée, Côtes de Provence, Domaine Figuière, 2025	75cl	26,00
<b>Les Vins au verre</b>		
Blanc : AOP Ventoux, Clauvallis, « La Font de Saint Gens »	12 cl	5,00
Rouge : Vin de France, Clauvallis, « La Font de Saint Gens »	12cl	5,00
Rosé : Vin de France, Clauvallis « La Font de Saint Gens »	12cl	5,00
<b>Les Champagnes</b>		
Philippe Gonet :		
- Cuvée « Réserve Brut »	75cl	62,00
- Cuvée « Réserve Brut » - Magnum	1,5 l	133,00
- Cuvée « Signature, Blanc de Blancs Brut »	75cl	68,00
- Cuvée « Rosé Brut »	75cl	72,00
Duval Leroy, Cuvée « Brut Réserve »	75cl	75,00