



*La table de chez nous !*

8 avenue Jules Ferry – 13410 Lambesc

04 42 57 05 68

## LES SOFTS

808 plates OU fines bulles	75 cl	5,50€
Eau gazeuse	50cl / 4€	100cl / 5€
Perrier	33 cl	3,30€
Jus d'orange	25cl	3,30€
Jus de pamplemousse	25cl	3,20€
Jus d'ananas	25cl	3,20€
Jus abricot	25cl	3,20€
Jus de pomme	25cl	3,20€
Jus de tomate	25cl	3,40€
Pago fraise	20cl	3,60€
Cocktail jus de fruits	33cl	4€
Orangina	33cl	3,30€
Ice tea	33cl	3,30€
Tonic	33cl	3,30€
Coca cola	33cl	3,30€
Coca cola zéro	33cl	3,30€
Limonade	25cl	3,30€

## LES BIERES

Pression leffe		
20cl / 3€	25cl / 3,30€	33cl / 4,00€
Picon bière	33cl	5€
Bière blonde 1664 bt	25 cl	3,30€
Chimey Bleu bt	33 cl	5,20€
Kwak Ambré bt	33 cl	5,20€
Bière Blanche du Mont Blanc	33cl	5€
Bière à la cerise	25cl	3,50€
Bière sans gluten	25cl	4,50€
<b>AGORA AB</b> bt	33cl	6,20€

Micro brasserie CARPENTRAS (84)

*Blonde, Ambré, Blanche, Noire*

## LES BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	2€
Déca Nespresso	2€
Thé ou infusions	3,50€

## LES APERITIFS

Kir maison	12cl	3,40€
<i>Cassis – Pêche – Mûre - Chataigne</i>		
Kir royal Cassis	12cl	6€
Coupe de champagne	10cl	6€
Cocktail maison planteur	20cl	5€
Vermouth rouge ou blanc	6cl	3,60€
Suze	6cl	3,60€
Campari	6cl	3,60€
Porto	6cl	3,20€
Pastis 51, Ricard, Cristal	2cl	3,20€
Whisky Grants	4cl	5€
Bourbon	4cl	5€
Jack Daniels	4cl	6€
Vodka	4cl	4€
Gin	4cl	4€

## LES VERRES DE VINS

Tariquet 1 <sup>er</sup> Grives	9cl	4€
Muscat Petit Grains, Luberon	9cl	4€
Vin cuit Provençal	4cl	4€

### Vin blanc **Zeropuro Clorofillae**

Malvasia terre di chieti	12cl	6€
--------------------------	------	----

*A la vue jaune paille opale, le nez est très intense, typiquement aromatique, avec un parfum nettement balsamique et une note végétale. Le gout est sec, frais et sapide. Sans sulfites ajoutés*

Rosé Roquerousse Calavon	12cl	3€
Rouge Béatines	12cl	4,60€
Blanc Château Calavon	12cl	4,50€

## LES DIGESTIFS

Limocello	5cl	6€
Get 27	5cl	6€
Alcool blanc de fruits	4cl	7€
Liqueurs	4cl	6€
Irish Coffee Irlandais	20cl	8,50€

Dimanche - Lundi – mardi – jeudi = MIDI / Vendredi - samedi = MIDI & SOIR  
Mercredi = fermeture hebdomadaire

## LES VINS ROSES

### AOP Coteaux d'Aix en Provence – de Lambesc

<b>AB - Cuvée Béatines</b> 2019 75% Grenache & 25 % Syrah	50cl	<b>20€</b>	75cl	<b>26€</b>
<b>AB - Roquerousse</b> 2019, <i>C'est un rosé rafraîchissant, typique de la Provence</i>			75cl	<b>20€</b>
<b>AB - Château Calavon</b> 2020	50cl	<b>21€</b>	75cl	<b>26€</b>
<b>Le rosé OH !</b> – Domaine des Oullières			75cl	<b>27€</b>
<i>Robe : Pétale de rose - Nez : sur la perche blanche, jasmin étoilé, lilas et yuzzu</i> <i>Bouche : expressive et délicate, sur les agrumes (pomelo). Finale désaltérante</i>				
<b>Domaine San Peyre</b> 2019 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Cinsault			75 cl	<b>22€</b>

## LES VINS BLANCS

<b>Champagne brut</b> Veuve Pelletier			75cl	<b>40€</b>
---------------------------------------	--	--	------	------------

### IGP Pays des Bouches du Rhône St Cannat

<b>AB - Villa Minna</b> , 2019 - BIO ECOCERT			75cl	<b>32€</b>
<u>IGP Pays des Bouches du Rhône Lambesc &amp; Luberon</u>				
<b>MA TERRE</b> , des VRR, 2019 50%vermentino, 40% sauvignon, 10%grenache blanc			75cl	<b>19€</b>
<b>Muscat Petits grains</b> , Domaine les Conques Soulière			75cl	<b>18€</b>

### AOP Coteaux d'Aix en Provence

<b>Domaine des Oullières</b> , Harmonie, 2019, Vermentino, grenache blanc			75cl	<b>20€</b>
<b>AB - Château Calavon</b> , 2018, 75 % Vermentino (Rolle), 25 % Clairette	50cl	<b>21€</b>	75cl	<b>26€</b>
<b>AB - Béatines</b> , 2019, Majoritairement Vermentino, complément Ugni blanc			75cl	<b>24€</b>

### AOP Crozes-Hermitage

<b>Nobles Rives, Cave de Tain</b> 2018 100% Marsanne			75cl	<b>34€</b>
--	--	--	------	------------

### VDF Languedoc

<b>Préjugés, Maison Ventenac</b> , 2019 CHARDONNAY			75cl	<b>24€</b>
--	--	--	------	------------

*Ce vin dévoile au nez des notes de fruits exotiques se mêlant à des notes subtilement boisées, Un vin étonnant par sa fraîcheur et minéralité avec une belle acidité. Un vin gourmand, séduisant et précis.*

### AOP Sancerre

<b>Michel Laurent</b> , Grande réserve, 2018 Sauvignon Blanc			75cl	<b>31€</b>
--	--	--	------	------------

### AOP Pouilly Fumé

<b>Art Minéral</b> , 2017 grand cru de Bourgogne, Chenin Blanc			75cl	<b>44€</b>
--	--	--	------	------------

### IGP Côtes de Gascogne, Sud Ouest

<b>Domaine Tariquet</b> , Cuvée Premières Grives			75cl	<b>29€</b>
--	--	--	------	------------

*Cépage dominant Gros Manseng, donne un vin blanc sucré & onctueux*

### VIN ITALIEN DES ABRUZZES

<b>AB - Zeropuro Prismae</b> , Pecorino terre di chieti 2019			75cl	<b>36€</b>
--	--	--	------	------------





*Il a une couleur jaune paille légèrement opalescente. Au nez, un bouquet méditerranéen arrive immédiatement, le goût est ample, avec des notes de poire et une finale d'amande. Sans sulfites ajoutés.*

<b>AB - Zeropuro Clorofillae</b> Malvasia terre di chieti 2019			75cl	<b>36€</b>
--	--	--	------	------------

*A la vue jaune paille opale, le nez est très intense, typiquement aromatique, avec un parfum nettement balsamique et une note végétale. Le goût est sec, frais et sapide. Sans sulfites ajoutés*

# LES VINS ROUGES

## AOP Coteaux d'Aix en Provence

	<b>Cuvée Les Béatines, 2018</b>	75 cl	<b>26€</b>
	60% Grenache, 25 % Syrah, 15 % Carignan	50cl	<b>20€</b>
	<b>Cuvée Les Béates, 2018</b>	75cl	<b>38€</b>
	50% Syrah - 30% Grenache noir - 20% Cabernet Sauvignon		
	<b>Cuvée Tradition Calavon, 2015</b>	75 cl	<b>26€</b>
	Carignan , Grenache	50cl	<b>21€</b>
	<b>Villa Minna, 2018</b> Grenache 80%, 20% Cabernet	75cl	<b>33€</b>

## Les vigneron du Roy René : Domaine San Peyre, 2016

40% Grenache noir, 40% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon 75 cl **22€**


## AOP Ventoux

**La ferme Julien 2019**, Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah 75cl **23€**

## AOP Vacqueyras

**Fontaine Clos, 2015**, grenache -syrah - mourvèdre 75cl **35€**  
**Domaine des Gênets, 2018**, grenache -syrah - mourvèdre 75cl **38€**

## AOP Cairanne




 **Domaine Amadiou, vieilles vignes 2016** 75cl **34€**  
Grenache 50%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%, Carignan 10%  
**Domaine Brusset, Les Travers, Côtes du Rhône, 2018**,  
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault 75cl **32€**

## AOP Saint Joseph

**Domaine Grangier, Cuvée « Reflets de Syrah » 2018** 75cl **39€**  
100% Syrah – *Un vin rond sur des notes de cassis, violette et épices -*

## VIN ITALIEN des Abruzzes LUNARIA

**ZEROPURO, Montepulciano D'abruzzo 2018** 75cl **37€**

*Ce rouge rubis impénétrable à la teinte pourpre voudrait cacher ce que le nez atteint intensément, le cerise noir en confiture, le cuir et l'amande. Chaud et délicieux décrivent ce vin équilibré en tanins et riche en matière !*    / Bio dynami & sans sulfites ajoutés

## Les verres de vin :

\* **Classique** IGP Vin de Pays de Méditerranée

- Les vigneron du Roy René - ROUGE / ROSE / BLANC 12cl **2,80 €**

\* **Plaisir**

Rosé Roquerousse Calavon 12cl **3€** / Rouge Béatines 12cl **4.60€** / Blanc Calavon 12cl **4,50€**

Blanc Tariquet 9cl **4€** / Muscat Petit Grains 9cl **4€**

VIN AU PICHET 12° / ROUGE – ROSE - BLANC

IGP Vin de Pays de Méditerranée

**Les vigneron du Roy René**

½ L = **8€** ¼ L = **4€**