



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994

OUR FRENCH PRODUCERS

In creating the La Fruitière menu, we wanted to adopt a positive attitude whilst helping to preserve our beautiful planet!

This is why we have tried to cook with maximum French products.
Our proximity to our transalpine friends also allows us to offer you Italian products.



We invite you to scan the attached QR code to consult the list of allergens present in our dishes.



- **FERME DE L'ADROIT**, Cream producteur, Val d'Isère
- **COOPÉRATIVE DE BOURG SAINT MAURICE**
- **VERGERS DE CHÂTEAUNEUF**, Market gardener, St-Pierre d'Albigny
- **MAISON BEL MARAÎCHER**, Vegetable grower, Sciez
- **JARDINS DE QUINCY**, Vegetable grower, Sillingy
- **MAISON CHEVALLOT**, Baker M.O.F., Val d'Isère
- **CHARLES MURGAT**, Fish farmer, Beaufort
- **MAISON GILLARDEAU**, Oyster farmer, Bourcefranc-le-Chapus
- **ABRICONET**, Fishmonger, Bozel
- **TARENTEISE DES VIANDES**, Butcher, Bourg Saint-Maurice
- **LES ESCARGOTS DU ST BERNARD**, Breeder, La Chavanne
- **MAISON BAUD**, Artisanal cured meats, Annecy
- **SAFRAN DOMAINE DES ANGES**, Massif des Bauges
- **DOMAINE GG BOUVET**, Winegrower, Savoie
- **MAISON VALRHONA**, Artisan Chocolatier, Tain-l'Hermitage
- **MAISON MASSE**, Foie gras I.G.P., Périgord
- **MAISON BURGAUD**, Duck, Challans
- **JA GASTRONOMIE CYRIL JOURNIAC**, Butcher, Angers
- **METZGER FRÈRES**, Butcher, Paris
- **ERIC MARCHAL**, Butcher, Alsace
- **GÉRARD BERTAND**, Biodynamic winemakers, Narbonne

Finally, if your eyes are 'bigger than your belly' and you have unfortunately not been able to eat everything...
We will be happy to prepare a doggy bag for you!

SPRITZ

Apérol Spritz	16cl	12 €
Campari Spritz	16cl	12 €

BEERS & CIDERS

Draft Beer Carlsberg 5%	33cl	7 €
Draft Beer Carlsberg 5%	45cl	9 €
Supplément Picon		0.50 €
Supplément Sirop		0.50 €
Bottled Beer Carlsberg 5%	33cl	9 €
Bottled Beer San Miguel Fresca 4,4%	33cl	9 €
Bottled Beer Skoll 6%	33cl	9 €
Bottled Beer 1664 Blanche 5%	33cl	9 €
Bottled Beer Brooklyn East IPA 6,9%	33cl	9 €
Non-Alcoholic Beer 1664 Blanche 0%	33cl	9 €
Finnbarra Craft Cider 5,5%	33cl	9 €
Cidre 4%	33cl	9 €

APPETIZERS

Ricard, Pastis 5l	2cl	7 €
Suze, Lillet	6cl	7 €
Porto	7cl	9 €
Kir	12cl	8 €
Kir Royal	12cl	14 €
St-Germain Spritz	16cl	12 €

SOFTS

PEPSI Regular, Zéro - 7UP	33cl	6 €
ORANGINA - SCHWEPPE'S TONIC	33cl	6 €
LIPTON Ice Tea Pêche, Framboise	33cl	6 €
LIPTON Thé Vert saveur Citron Vert Menthe		
SODAS	50cl	8 €

ENERGY DRINKS

REDBULL ENERGY DRINK	25cl	8 €
Regular, Sugar Free, Red Edition		
GATORADE	50cl	8 €
Cool Blue, Red Orange		

WINES BY THE GLASS

12cl

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT Grand Brut	14 €
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT Blanc de Blancs	20 €
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT Blason Rosé	24 €

WHITE WINES

IGP Côteaux du Pont du Gard	7 €
AOP Savoie Chignin Bergeron	8 €
AOC Côtes de Provence Minuty Prestige	9 €

RED WINES

AOP Côtes du Rhône	7 €
AOC Bordeaux Mouton Cadet Héritage	9 €

ROSÉ WINES

IGP Pays d'Oc	7 €
AOC Côte de Provence	9 €

ORANGE WINE

Vin de France Orange Gold	8 €
---------------------------	-----

SAVOIE MINERAL WATERS

Bonneval Still Water, Bonneval Sparkling Water	75cl	8.50 €
--	------	--------

FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange, Lemon	20cl	9 €
---------------	------	-----

ORGANIC JUICES MADE IN SAVOIE

Apple, Apple Blueberry, Apple Pear	33cl	8 €
Apple Raspberry, Apricot Nectar		

HOT BEVERAGES

Espresso, Décaféiné, Long Black Coffee	3.50 €	
Double Espresso	6 €	
Latté	6.50 €	
Cappuccino, Hot Chocolat	7 €	
Hot Chocolat Whipped Cream Topping	8 €	
Hot Spiced Apple Juice	7 €	
Hot Wine	20cl	8 €
Irish Coffee	4cl	14 €
Chartreuse Chocolate, Rum Chocolate	4cl	15 €
Black Teas : English Breakfast, Earl Grey	5.50 €	
Green Teas : Mint Tea, Sencha	5.50 €	
Infusions : Chamomile, Lime Blossom, Verbena, Mint Verbena	5.50 €	

Prices in Euros - Inclusive of service charge

«ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH»

DRINKS

GÉRARD BERTRAND



ORANGE GOLD

D'or et de lumière

Orange Gold est un vin biologique élevé dans la tradition séculaire des vins oranges. Assemblage de cépages blancs du Sud de la France, macérés en grappes entières avant d'être pressés, il leur doit sa couleur au reflet d'or. Elle porte en elle toute la générosité et la richesse du soleil de notre terroir. Au nez, elle évoque un jardin d'agrumes. Son palais ample et d'une exceptionnelle fraîcheur.

Découvrez Orange Gold et ses accords mets et vins sur gerard-bertrand.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHEESES

with a discovery of orange wines

Vin de France Villa Soleilla, 2021 - 75cl 200 € - 150cl 400 €

Vin de France Orange Gold, 2021 - Verre 12 cl 10€ - 75cl 50 €

Fruitière Plate 28 €
With 5 Savoie cheeses, Green Salad, and Dried Fruits

Faisselle from the farm..... 10 €
Served plain OR with cream and blueberries

PORTIONS

Cow's Milk 10 €
Bleu de Bonneval
Bleu de Termignon
Tome des Bauges fermière
Tomme de Savoie
Abondance fermier
Reblochon fermier

Goat's Milk 10 €
Chevrotin des Aravis
Crottin de chèvre
Tommette de chèvre
Tommette de chèvre aux fleurs
Persillé de Tarentaise

Ewe's Milk 10 €
Tommette de brebis

Our cheeses are seasonal products.
Considering the time of maturation, some of our cheeses could be not available on the buffet.

CHEESES



BONNEVAL[®]
EAU MINÉRALE NATURELLE DE SAVOIE

www.bonnevalwaters.com


STARTERS

Pâté Croûte with duck foie gras	26 €
Smoked Savoie Ham with smoked juniper	22 €
Bellevue Salmon	24 €
 Leek Vinaigrette	22 €
Green Beans Salad and Smoked Eel, black garlic.	22 €
 Eggs Mayonnaise with fresh herbs	16 €
 Beaufort Cheese croquette and cream	16 €
 Fruitière Plate with 5 savoie cheeses, green salad, and dried fruits	28 €
Bouillabaisse terrine	24 €



OYSTERS

3 Oysters "A la Diable": Speciales GILLARDEAU N°3, lemon caviar and coriander cress	18 €
6 Oysters "A la Diable": Speciales GILLARDEAU N°3, lemon caviar and coriander cress	36 €

SOUPS

 French Onion Soup, beaufort cheese bread crust	24 €
Snail Soup	22 €

STARTERS

Prices in Euros – Inclusive of service charge. The list of allergens present in our dishes is available by scanning the QR code on the 'Producers' page.  Dishes excluding animal flesh (meat, fish), but which can be cooked with foods of animal origin such as eggs, milk and dairy products.  Food excluding animal flesh (meat, fish), dairy products and eggs.

MEATS


Beef Cheek Daube with carrots	29 €
Chicken with Morel Mushrooms and Savoyard crozets	29 €
Duck Breast with Orange Sauce and creamy polenta	29 €
Savoie Sausage with Lentils.....	24 €
Café de Paris Veal Entrecote with smoked anchovies and gratin dauphinois	36 €
Pulled Beef Burger	32 €
Artisanal Black Pudding, mashed potatoes and apples	24 €

SHARING MEATS

Price per person

Glazed Pork Ribs with churros and chive cream (Served for 2 people)	38 €
Lasagna Bolognese (Served for 2 people).....	28 €
Confit Lamb Shoulder with thyme cooked vegetable (Served for 4 people).....	36 €

VEGETARIAN DISHES

Buckwheat Crozets, Beaufort crem.....	26 €
 Endive Tatin with Antésite caramel	26 €
Stuffed Eggplant with Spelt, homemade tomato sauce	26 €
Veggie Burger	30 €

FISHES

Monkfish à l'Armoricaïne casserole.....	36 €
Lightly Smoked Cod Fish and Chips, served with tartar sauce	32 €
Trout Steak, leek fondant	32 €

DAILY SPECIAL..... 30 €

MAINS



**CELEBRATION
VOTRE ANNIVERSAIRE
EN MODE FOLIE**



**LA FOLIE DOUCE
LES ARCS
OUVERT TOUT L'ÉTÉ**



**FOLIE
DOUCE
TEAM**

S'EXPORTE TOUTE L'ANNÉE



**SÉMINAIRE
VOTRE ÉVÉNEMENT
À LA FOLIE DOUCE
LES ARCS TOUTE L'ANNÉE**

 **LA FOLIE DOUCE**

≡ TOUTE L'ANNÉE, CHEZ VOUS OU CHEZ NOUS! ≡

Contactez-nous au 06 50 06 96 06 ou cecile@lafoliedouce.com

DESSERTS

Profitéroles	14 €
Vanilla diplomat cream , salted butter caramel, dark chocolat sauce	
 Empress Rice Pudding	12 €
Candied fruits and cherry coulis	
Poached Pear	12 €
In red wine and mild spice sauce	
Lemon Tart	14 €
Italian meringue	
Blueberry Pie	14 €
Farmhouse whipped cream	
Brioche French Toast	14 €
Orange blossom, clementine espuma and sorbet	
Rum Baba	14 €
Citrus syrup and light whipped cream	
Honey Mousse	12 €
Vanilla cream and crispy meringues	
Tiramisu	14 €
Coffee and cacao syrup	
Citrus Salad	12 €

SHARING DESSERTS

Served for 2 people / price per person

Yogurt Ice Cream	14 €
Caramelized walnuts and hazelnuts	
Chocolate Mousse	14 €
Candied orange zest	
Folie Douce Norwegian Omelette	14 €
Frozen nougat with grapes macerated in Chartreuse	
Paris Brest	14 €
Homemade praline	
Limoncello Cream Meringue	14 €
Citrus Marmelade with Limoncello	
Traditional Caramel Flan	12 €

SHARING DESSERTS

Served for 4 people / price per person

Tower of 24 Cream Puffs	12 €
Lightly spiced cream	

DESSERTS

Prices in Euros - Inclusive of service charge. The list of allergens present in our dishes is available by scanning the QR code on the 'Producers' page.

 Dishes excluding animal flesh (meat, fish), but which can be cooked with foods of animal origin such as eggs, milk and dairy products.  Food excluding animal flesh (meat, fish), dairy products and eggs.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNES PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE

Perrier-Jouët Belle Époque	75cl	400€
Perrier-Jouët Belle Époque	150cl	800€
Perrier-Jouët Belle Époque	300cl	1600€

CHAMPAGNES PERRIER-JOUËT

Perrier-Jouët Grand Brut	75cl	130€
Perrier-Jouët Grand Brut	150cl	260€
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	75cl	150€
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	150cl	300€
Perrier-Jouët Blason Rosé	75cl	150€
Perrier-Jouët Blason Rosé	150cl	300€

MAISON MUMM CHAMPAGNES RSRV

Maison Mumm Champagne RSRV Cuvée 4.5	75cl	140€
Maison Mumm Champagne RSRV Blanc de Blancs	75cl	150€
Maison Mumm Champagne RSRV Blanc de Noirs	75cl	160€
Maison Mumm Champagne RSRV Rosé Foujita	75cl	150€

GRANDES CUVÉES

Dom Pérignon	75cl	600€
Dom Pérignon	150cl	1600€
Cristal Louis Roederer	75cl	500€
Cristal Louis Roederer	150cl	1200€

CHAMPAGNES



DOMAINE DE
PANÉRY

UNE GAMME COHÉRENTE ET ÉQUILIBRÉE

Révéant le meilleur de son terroir, Panéry associe savoir-faire ancestraux et technologies de pointe pour produire des vins uniques et une huile d'olive exceptionnelle, en harmonie avec la nature. Le Domaine couvre trois appellations d'origines protégées garantissant la qualité et le caractère typique de ses vins, et cultive une variété locale d'olives à l'origine de son huile remarquable. Les vins du domaine de Panéry sont régulièrement récompensés par des prix prestigieux pour leurs goûts distinctifs. L'exploitation a terminé sa conversion en agriculture biologique en 2023, l'ensemble de sa production est aujourd'hui labellisée.



panery.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

WHITE WINES

BOURGOGNE

AOC Chablis 1 ^{er} Cru "Les Vaudevey", Julien Brocard BIODYNAMIE	2020	75cl	110 €
AOC Chablis, Domaine Jean-Marc Brocard	2022	75cl	60 €
AOC Saint-Romain Blanc, Domaine Alain Gras	2021	75cl	80 €
AOC Meursault Village Les Tillets, Domaine Alain Gras	2022	75cl	160 €
AOP Puligny-Montrachet, François Carillon	2017	75cl	160 €
AOC Chassagne-Montrachet, Domaine Roux	2019	75cl	140 €
AOC Mercurey Blanc "Les Ormeaux", Château d'Étroyes	2020	75cl	70 €
AOC Montagny "Tête de Cuvée", Domaine Berthenet	2020/2021	75cl	60 €
AOC Pouilly-Fuissé "Aux Vignes Dessus", Domaine Bourdon	2018/2021	75cl	60 €
AOP Mâcon Azé, Domaine de Rochebin	2022	75cl	50 €

PAYS DE SAVOIE

AOP Savoie Blanc Chignin Bergeron, Vignoble de la Pierre, Domaine Girard-Madoux	75cl	50 €
AOC Roussette de Savoie "Monterminod", Domaine GG Bouvet	75cl	55 €
AOP Savoie Blanc Apremont "Le Carnozet", Domaine GG Bouvet	75cl	50 €
AOP Savoie Blanc Chardonnay "Epinette Dorée", Domaine GG Bouvet	75cl	50 €
AOP Savoie Blanc Malvoisie, Cellier de la Baraterie	75cl	60 €
Vin de France Roussanne Surmaturée (Vin liquoreux), Vignoble de la Pierre	50cl	50 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Saint-Joseph Blanc "Les Chailleys", Domaine Delas Frères	2021	75cl	60 €
AOC Crozes-Hermitage, E. Guigal	2020	75cl	60 €
AOP Châteauneuf-du-Pape Blanc "La Fontaine", Domaine Alain Jaume BIO	2019/2020	75cl	120 €
AOP Côtes-du-Rhône "La Garuste", Château de Panéry	2022	75cl	50 €

SUD EST

AOP Côtes de Provence, Minuty Prestige Blanc	2021	75cl	50 €
AOP Côtes de Provence, Minuty Prestige Blanc	2022	150cl	100 €
AOP Côtes de Provence, "Fantastique", Château Sainte Marguerite BIO	2020	75cl	90 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc "Cigalus", Domaine Cigalus	2022	75cl	90 €
IGP Pays d'Oc "La Madonne", Domaine de Panéry		75cl	60 €
IGP Coteaux du Pont du Gard "La Glacière", Domaine de Panéry		75cl	50 €
AOP Limoux, Domaine de l'Aigle Chardonnay	2022	75cl	55 €
AOP La Clape, Château l'Hospitalet DEEMETER	2022	75cl	100 €
AOP Rivesaltes Legend vintage "1969" (vin doux naturel)	1969	75cl	210 €

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Sancerre Grande Réserve, Famille Bourgeois	2021	75cl	60 €
IGP Val de Loire Sauvignon Blanc "Petit Bourgeois", Domaine Henri Bourgeois	2022	75cl	50 €
AOP Pouilly Fumé, Château de Tracy	2020	75cl	60 €

All our vintages are subject to change during the season.

WINES

RED WINES

BOURGOGNE

AOC Hautes-Côtes de Nuits "Les Dames Huguettes", Domaine Mongeard-Mugneret	2020	75cl	90 €
AOC Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes", Domaine Faiveley	2019	75cl	150 €
AOC Côte de Nuits-Villages , Domaine Chevalier	2021	75cl	90 €
AOC Chambolle-Musigny , Domaine Faiveley	2021	75cl	160 €
AOC Savigny-Les-Beaune "Les Petits Picotins", Domaine Camp-Athallin	2018/2022	75cl	140 €
AOC Pommard "Les Lambots", Domaine Laboureau	2017/2018	75cl	150 €
AOC Vosne-Romanée , Domaine Mongeard-Mugneret	2019/2020	75cl	210 €
AOC Aloxe Corton , Domaine Ravaut	2018/2013	75cl	140 €
AOP Saint-Romain Rouge, Domaine Alain Gras	2020/2021	75cl	70 €
AOC Mercurey Monopole "Le Clos des Noiterons", Château d'Etroyes	2020/2021	75cl	70 €

PAYS DE SAVOIE

IGP Vin des Allobroges "Cuvée Argile Rouge", Domaine des Ardoisières	75cl	70 €
AOP Vin de Savoie Pinot Noir "Le Beau Chêne", Domaine GG Bouvet	75cl	50 €
AOP Vin de Savoie Gamay "Le Vignoble", Domaine GG Bouvet	75cl	50 €
AOP Vin de Savoie Mondeuse St-Jean de la Porte Le Cellier de la Baraterie	75cl	60 €

BEAUJOLAIS

AOC Brouilly , Domaine Dominique Piron	2021	75cl	60 €
AOC Morgon Côtes de Py, Domaine Dominique Piron	2022	75cl	70 €
AOC Saint Amour , Domaine Dominique Piron	2021	75cl	60 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côte-Rôtie "Brune et Blonde de Guigal", E. Guigal	2019	75cl	140 €
AOC Côte-Rôtie "Brune et Blonde de Guigal", E. Guigal	2016	75cl	140 €
AOC Crozes-Hermitage Rouge "Calendes", Domaine Ferraton Père et Fils BIO	2020/2021	75cl	70 €
AOC Saint Joseph "La Bergerie", Domaine de la Roche Paradis BIO	2020/2021	75cl	70 €
AOC Hermitage Rouge , Domaine des Tourettes, Delas Frères	2017/2020	75cl	140 €
AOC Côtes-du-Rhône "Coudoulet de Beaucastel", Famille Perrin	2020/2021	75cl	80 €
AOC Côtes-du-Rhône Villages Laudun, Château de Bord	2020	75cl	50 €
AOC Côtes-du-Rhône Villages Laudun, Bord Elegance	2021	75cl	50 €
AOP Côtes-du-Rhône "La Garuste", Domaine de Panéry	2014	75cl	50 €
AOC Duché d'Uzès "La Madone", Château de Panéry	2021	75cl	60 €
IGP Côteaux du Pont du Gard , Clos des Centenaires Cinsault-Syrah	2017	75cl	60 €
AOC Châteauneuf-du-Pape Rouge , Domaine Barville	2018	75cl	100 €
AOC Costières de Nîmes , La Bergerie des Centenaires	2018	75cl	50 €
AOP Ventoux "B de Bacchus", Château de Bacchus BIO	2019	75cl	50 €
AOP Vacqueyras "Grande Garrigue", Alain Jaume BIO	2021	75cl	60 €

All our vintages are subject to change during the season.

WINES

RED WINES

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Pic Saint-Loup, Héritage	2021/2022	75cl	50 €
AOC Terrasses du Larzac, Château La Sauvageonne BIO ET BIODYNAMIE	2019/2020	75cl	60 €
AOP La Clape, Chateau l'Hospitalet DEMETER	2020	75cl	80 €
IGP Pays d'Oc "La Glacière", Domaine de Panéry	2019	75cl	50 €
IGP Pays d'Oc "Cigalus", Domaine de Cigalus DEMETER	2021	75cl	70 €
AOP Minervois La Livinière, Clos d'Ora DEMETER	2019	75cl	210 €

SUD EST

AOP Côtes de Provence "Cuvée des Commandeurs" Peyrassol	2018	75cl	50 €
AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol	2020	75cl	60 €

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Bourgueil "Coq'licot", Cave Robert et Marcel	2021	75cl	50 €
AOP Sancerre Rouge "Les Bonnes Bouches", Famille Bourgeois	2019	75cl	60 €

BORDELAIS

AOC Bordeaux, Château du Parc	2018	75cl	40 €
AOC Bordeaux, Mouton Cadet Héritage	2019	75cl	40 €
AOC Pomerol, Le Clocher d'Argent	2016	75cl	80 €
AOC Saint-Émilion Grand Cru, Château Fombrauge Grand Cru Classé	2018/2021	75cl	120 €
AOC Saint-Émilion, Réserve de Mouton Cadet	2018/2019	75cl	60 €
AOC Saint-Estèphe Château Ormes de Pez	2018/2021	75cl	120 €
AOC Saint-Estèphe Château Vieux Coutelin	2017	75cl	60 €
AOC Médoc Château Les Grands Chênes Cru Bourgeois	2016	75cl	70 €
AOC Médoc Baron Henri	2017	75cl	50 €
AOC Pauillac Château d'Armailhac 5 ^{ème} Cru Classé	2017	75cl	160 €
AOC Pauillac Baron Nathaniel	2016/2018	75cl	60 €
AOC Saint-Julien Château Lagrange	2018	75cl	150 €
AOC Saint-Julien Eléonore de Château Teynac	2011	75cl	70 €
AOC Moulis Château Chasse-Spleen	2018	75cl	120 €
AOC Moulis Château Biston 2 nd Vin de Cht Biston Brillette	2016	75cl	50 €
AOC Moulis Château Biston 2 nd Vin de Cht Biston Brillette	2018	75cl	50 €
AOC Haut-Médoc Château Malescasse Cru Bourgeois	2015	75cl	70 €
AOC Haut-Médoc Les Pensées du Château La Tour Carnet	2015	75cl	60 €
AOC Haut-Médoc Les Pensées du Château La Tour Carnet	2016	75cl	60 €
AOC Pessac-Léognan Château Le Sartre	2017	75cl	60 €

All our vintages are subject to change during the season.

WINES

CHÂTEAU PEYRASSOL

L'ÉLÉGANCE



CHÂTEAU
PEYRASSOL

2023
VIN BIOLOGIQUE
CÔTES DE PROVENCE

 PEYRASSOL

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU PEYRASSOL
83340 FLASSANS-SUR-ISSOLE - +33 (0)4 94 69 71 02
www.peyrassol.com

ORANGE WINES

Vin de France Orange Gold Gérard Bertrand BIO	2021	75cl	50 €
Vin de France Villa Soleilla Gérard Bertrand BIO DEMETER	2021	75cl	150 €

Prices in Euros – Inclusive of service charge

ROSÉS WINES

PROVENCE

AOP Côtes de Provence Château Minuty Rosé et Or	75cl	70 €
AOP Côtes de Provence Château Minuty Rosé et Or	150cl	140 €
AOP Côtes de Provence Château Minuty Rosé et Or	300cl	280 €
AOP Côtes de Provence Château Minuty Rosé et Or	600cl	560 €
AOP Côtes de Provence Minuty Prestige	75cl	65 €
AOP Côtes de Provence Minuty Prestige	150cl	130 €
AOP Côtes de Provence Minuty Prestige	300cl	260 €
AOP Côtes de Provence Minuty Prestige	600cl	520 €
AOP Côtes de Provence Château Peyrassol BIO	75cl	60 €
AOP Côtes de Provence Château Peyrassol BIO	150cl	120 €
AOP Côtes de Provence Château Peyrassol BIO	300cl	240 €
AOP Côtes de Provence Château Peyrassol BIO	600cl	480 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Pays d'Oc, Gris Blanc	75cl	50 €
AOP Pays d'Oc, Gris Blanc	150cl	100 €
AOP Pays d'Oc, Gris Blanc	300cl	200 €
AOP Pays d'Oc, Gris Blanc	600cl	400 €
AOP Languedoc Cabrières, Clos du Temple DEMETER	75cl	300 €
AOP Languedoc Cabrières, Clos du Temple DEMETER	150cl	600 €
AOP Languedoc Cabrières, Clos du Temple DEMETER	300cl	1200 €

« ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH »

All our vintages are subject to change during the season.

WINES