

Badoit (1l)	4 €	Evian (1l)	4 €
Badoit (1/2l)	3.50 €	Evian (1/2l)	3.50 €
Perrier (33 cl)	3.50 €		

### Vin au Verre(14cl)

---

Verre de vin <i>Rouge et Rosé AOP Côtes de Provence</i>	3 €
Verre de vin <i>Blanc Vin de Pays des Côtes de Provence</i>	3 €
Verre de vin Blanc Les Jamelles Chardonnay VP D'Oc	3.30 €
Verre de vin Rouge Les Jamelles Mourvèdre VP D'Oc	3.40 €
Pot Provençal (46 cl) <i>Rouge &amp; rosé AOP ou blanc VP</i>	9 €

### Vins blancs (75 cl)

---

<b>Les Jamelles Chardonnay</b>	18 €	
<i>Vin de Pays d'Oc, Famille Delaunay à Marseillette</i>		
<b>St André de Figuière, « cuvée St André »</b>	24 €	
<i>IGP Vin de Pays du Var, Famille Combard à La Londe Les Maures</i>		
<b>« M » de Minuty</b>	29 €	18 € (50 cl)
<i>AOP Côtes de Provence à Gassin</i>		
<b>« Les Heures Blanches », Domaine du Mas des Armes</b>	26 €	19 € (50 cl)
<i>Vin de Pays de l'Hérault, Famille Puccini à Aniane</i>		
<b>Pouilly Fuissé « Sensation », Manoir du Capucin</b>	35 €	
<i>AOC Pouilly Fuissé, Chloé Bayon à Fuissé</i>		
<b>Château Margüi, « Les Pierres Sauvages », <i>Vin Biologique</i></b>	41 €	
<i>AOP Côteaux Varois, Mme Guillanton à Chateaufort</i>		
<b>Santenay « Les Hâtes »</b>	48 €	
<i>Sophie &amp; Vicent Morey à Chassagne-Montrachet</i>		

### Vins rosés

---

<b>St André de Figuière, « cuvée St André »</b>	19 €	
<i>IGP Vin de Pays du Var, Famille Combard à La Londe Les Maures</i>		
<b>Domaine de la Mascaronne, « Cuvée Quat'Saisons » <i>Vin Biologique</i></b>	25 €	
<i>AO Côtes de Provence, Le Luc en Provence</i>		
<b>« M » de Minuty</b>	29 €	23 € (50 cl)
<i>AOP Côtes de Provence à Gassin</i>		
<b>Château Roubine « La Vie en Rose »,</b>	27 €	
<i>AOC Côtes de Provence, Valérie Rousselle à Lorgues</i>		
<b>Domaine du Paternel AOC Cassis <i>Vin Biologique</i></b>	37 €	
<i>AOC Cassis</i>		
<b>Château Margüi, « Perle de Margüi », <i>Vin Biologique</i></b>	35 €	
<i>AOP Côteaux Varois, Mme Guillanton à Chateaufort</i>		

---

Tous nos prix sont nets, service compris. Le service brasserie est assuré en continu.  
Le service restauration est assuré de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00.



## Bistrot du Clos

### Vins rouges

---

<b>Les Jamelles Mourvèdre</b>	19 €
<i>Vin de Pays d'Oc, Famille Delaunay à Marseille</i>	
<b>St André de Figuière, « cuvée St André »</b>	25 €
<i>IGP Vin de Pays du Var, Famille Combard à La Londe Les Maures</i>	
<b>Château MontDoyen cuvée "Un point C'est tout"</b>	25 €
<i>Côtes de Bergerac, Jean-Paul &amp; Brigitte Hembise à Monbazillac</i>	
<b>Côtes du Rhône</b>	28 €
<i>Famille Guigal à Château d' Ampuis</i>	
<b>« Esprit » Bastide, La Verrerie AOC Luberon <i>Vin Biologique</i></b>	27 €
21 € (50 cl) <i>Famille Descours, Puget sur Durance</i>	
<b>Château Pierrail, Bordeaux Supérieur</b>	33 €
<i>Famille Demonchaux à Margueron</i>	
<b>Santenay « Les Hâtes »</b>	49 €
<i>Sophie &amp; Vicent Morey à Chassagne-Montrachet</i>	
<b>Richeaume « Tradition », Côtes de Provence <i>Vin Biologique</i></b>	40 €
<i>Famille Hoesch, Puyloubier</i>	
<b>Domaine de Terrebrune, AOC Bandol <i>Vin Biologique</i></b>	49 €
<i>Vin issu de l'agriculture Bio certifiée AB, Famille Delille à Ollioules</i>	27 € (37.5 cl)
<b>Givry Rouge « Préface » AOC Givry</b>	53 €
<i>Domaine JOBLOT, propriétaire récoltant à Givry</i>	

**Tous nos prix sont nets, service compris. Le service brasserie est assuré en continu.  
Le service restauration est assuré de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00.**