



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994

CERTAINS DE NOS PRODUCTEURS FRANÇAIS

Pour élaborer la carte de La Fruitière, nous avons souhaité adopter une attitude positive et aider à préserver notre belle planète.

Quand cela était possible, nous avons choisi de cuisiner avec **des produits français** récoltés ou élevés au plus proche de notre territoire. Notre proximité avec nos amis transalpins nous permet également de vous proposer des produits italiens.



Nous vous invitons à scanner le QR code ci-joint afin de consulter la liste des allergènes présents dans nos mets.



- **FERME DE L'ADROIT**, Crémier, Val d'Isère
- **COOPÉRATIVE DE BOURG SAINT MAURICE**
- **VERGERS DE CHÂTEAUNEUF**, Maraîcher, St-Pierre d'Albigny
- **MAISON BEL MARAÎCHER**, Maraîcher, Sciez
- **JARDINS DE QUINCY**, Maraîcher, Sillingy
- **MAISON CHEVALLOT**, Boulanger M.O.F., Val d'Isère
- **CHARLES MURGAT**, Pisciculteur, Beaufort
- **MAISON GILLARDEAU**, Ostréiculteur, Bourcefranc-le-Chapus
- **ABRICONET**, Poissonnerie, Bozel
- **TARENTEISE DES VIANDES**, Boucherie, Bourg Saint-Maurice
- **LES ESCARGOTS DU ST BERNARD**, Éleveur, La Chavanne
- **MAISON BAUD**, Salaisons Artisanales, Annecy
- **SAFRAN DOMAINE DES ANGES**, Massif des Bauges
- **DOMAINE GG BOUVET**, Vigneron, Savoie
- **MAISON VALRHONA**, Artisan Chocolatier, Tain-l'Hermitage
- **MAISON MASSE**, Foie gras I.G.P., Périgord
- **MAISON BURGAUD**, Canard, Challans
- **JA GASTRONOMIE CYRIL JOURNIAC**, Boucher, Angers
- **METZGER FRÈRES**, Boucher, Paris
- **ERIC MARCHAL**, Boucher, Alsace
- **GÉRARD BERTAND**, Vigneron en biodynamie, Narbonne

Enfin, si vous avez « les yeux plus gros que le ventre » et que vous n'avez malheureusement pas pu tout manger... nous nous ferons un plaisir de vous préparer **un doggy bag** !

SPRITZ

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

BIÈRES & CIDRES

Bière Pression Carlsberg 5%	33cl	7 €
Bière Pression Carlsberg 5%	45cl	9 €
Supplément Picon		0,50 €
Supplément Sirop		0,50 €
Bière Bouteille Carlsberg 5%	33cl	9 €
Bière Bouteille San Miguel Fresca 4,4%	33cl	9 €
Bière Bouteille Skoll 6%	33cl	9 €
Bière Bouteille 1664 Blanche 5%	33cl	9 €
Bière Bouteille Brooklyn East IPA 6,9%	33cl	9 €
Bière sans alcool 1664 Blanche 0%	33cl	9 €
Finnbarra Craft Cider 5,5%	33cl	9 €
Cidre 4%	33cl	9 €

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51	2cl	7 €
Suze, Lillet	6cl	7 €
Porto	7cl	9 €
Kir	12cl	8 €
Kir Royal	12cl	14 €
St-Germain Spritz	16cl	12 €

SODAS

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 €

BOISSONS ÉNERGISANTES

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

VINS AU VERRE

12cl

CHAMPAGNES

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

VINS BLANCS

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

VINS ROUGES

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

VINS ROSÉS

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

VIN ORANGE

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

EAUX MINÉRALES DE SAVOIE

Bonneval Plate, Bonneval Pétillante	75cl	8,50 €
-------------------------------------	------	--------

JUS PRESSÉS

Orange, Citron	20cl	9 €
----------------	------	-----

JUS BIO FABRIQUÉS EN SAVOIE

Pomme, Pomme Myrtille, Pomme Poire	33cl	8 €
Pomme Framboise, Nectar d'Abricot		

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Décaféiné, Café Allongé	3.50 €
Double Espresso	6 €
Café au Lait	6.50 €
Cappuccino, Chocolat Chaud	7 €
Chocolat Chaud Chantilly	8 €
Jus de Pomme Chaud aux Épices	7 €
Vin Chaud	20cl 8 €
Irish Coffee	4cl 14 €
Chocolat Chartreuse, Chocolat Rhum	4cl 15 €
Thés Noirs : English Breakfast, Earl Grey	5.50 €
Thés Verts : Thé à la Menthe, Sencha	5.50 €
Infusions : Camomille, Tilleul, Verveine, Verveine Menthe	5.50 €

BOISSONS

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.

Les FROMAGES

avec découverte de Vins Oranges

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

Vin de France Orange Gold, 2021 - Verre 12 cl 8€ - 75cl 50 €

L'Assiette Fruitière 28 €
5 fromages de Savoie sélectionnés sur le plateau de La Fruitière

Faisselle de la Ferme 10 €
Servie nature ou à la crème avec des myrtilles

À La PORTION

Lait de Vache 10 €
Bleu de Bonneval
Bleu de Termignon
Tome des Bauges fermière
Tomme de Savoie
Abondance fermier
Reblochon fermier

Lait de Chèvre 10 €
Chevrotin des Aravis
Crottin de chèvre
Tommette de chèvre
Tommette de chèvre aux fleurs
Persillé de Tarentaise

Lait de Brebis 10 €
Tommette de brebis

Les fromages sont des produits saisonniers.

Tenant compte du délai d'affinage, il se peut que certains soient parfois absents du plateau.





FROMAGES



BONNEVAL[®]
EAU MINÉRALE NATURELLE DE SAVOIE

www.bonnevalwaters.com

Les ENTRÉES

Pâté Croûte au foie gras de canard.....	26 €
Jambon de Savoie fumé au genièvre	22 €
Saumon Bellevue	24 €
 Poireau Vinaigrette, sauce ravigote	22 €
Salade de Haricots Verts et d'anguille fumée à l'ail noir	22 €
 Oeufs Mimosa	16 €
 Crème de Beaufort et Cromesquis	16 €
 Assiette Fruitière, 5 fromages de Savoie, salade verte et fruits secs.....	28 €
Terrine de Bouillabaisse	24 €

Les HUÎTRES

3 Huîtres à la Diable : Spéciales GILLARDEAU N°3, citron caviar et coriandre cress	18 €
6 Huîtres à la Diable : Spéciales GILLARDEAU N°3, citron caviar et coriandre cress	34 €

Les POTAGES

 Soupe à l'Oignon, croûte de pain gratinée au beaufort.....	24 €
Soupe aux Escargots	22 €

ENTRÉES



Prix TTC en Euros Service Compris

La liste des allergènes présents dans nos mets est disponible en scannant le QR code page « Producteurs ».

Les VIANDES


Noix de Joue de Bœuf aux carottes	29 €
Poulet aux Morilles, crozets de Savoie.....	29 €
Magret de Canard à l'Orange, polenta crémeuse	29 €
Diot de Savoie aux lentilles	24 €
Entrecôte de Veau « Café de Paris », anchois fumés et gratin dauphinois	36 €
Pulled Beef Burger	32 €
Boudin Noir Artisanal aux 2 pommes	24 €

Les VIANDES À PARTAGER

Prix par personne

Ribs de Cochon Laqués, churros et crème ciboulette (servis pour 2 personnes)	38 €
Lasagnes à la Bolognaise (servies pour 2 personnes).....	28 €
Épaule d'Agneau Confité, légumes de cuisson au thym (servie pour 4 personnes)..	36 €

Les PLATS VÉGÉTARIENS

Crozets au Sarrasin, crème de Beaufort	26 €
 Tatin d'Endives, caramel à l'antésite	26 €
Aubergine Farcie au Petit Épeautre, sauce tomate compotée.....	26 €
Burger Végétarien.....	30 €

Les POISSONS

Lotte à l'Armoricaine en cocotte	36 €
Fish and Chips de cabillaud légèrement fumé, sauce tartare	32 €
Pavé de Truite de Beaufort	32 €
Rôti sur la peau, fondue de poireaux	

Le PLAT DU JOUR	30 €
-----------------------	------

PLATS



**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

Les DESSERTS

Profiteroles	14 €
Crème diplomate vanille, caramel beurre salé et sauce chocolat noir	
Gâteau de Riz Impératrice	12 €
Fruits confits et coulis de griotte	
 Poire Pochée	12 €
Au vin rouge et sauce aux épices douces	
Tarte Citron	14 €
Meringue à l'italienne	
Tarte aux Myrtilles	14 €
Chantilly fermière	
Pain Perdu à la Brioche	14 €
Parfumé à la fleur d'oranger, crème double à l'orange	
Baba au Rhum	14 €
Sirop d'agrumes et chantilly légère	
Ruche au Miel	12 €
Mousse au miel, crème vanille et meringues croustillantes	
Envolée de Mascarpone	14 €
Sirop café et cacao	
Salade d'Agrumes	12 €
Gâteau de voyage aux épices	

Les DESSERTS À PARTAGER

Servis pour 2 personnes / prix par personne

Crème Glacée au Yaourt	14 €
Noix et noisettes caramélisées	
Mousse Chocolat	14 €
Zestes d'orange confits	
Omelette Norvégienne Folie Douce	14 €
Nougat glacé aux raisins macérés à la Chartreuse	
Paris Brest	14 €
Praliné rustique maison	
Meringue à la Crème Limoncello	14 €
Marmelade d'agrumes, sauce limoncello	
Flan au Caramel à l'Ancienne	12 €

Un DESSERT À PARTAGER

Servi pour 4 personnes / prix par personne

Pièce Montée en 24 choux	12 €
Crème légère aux épices douces	

DESSERTS



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 ÉQUILBRÉE

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

VINS BLANCS

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 €

Tous nos Millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison.

VINS

VINS ROUGES

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 €

Tous nos Millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison.

VINS

VINS ROUGES

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, Château 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 €

Tous nos Millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison.

VINS

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

VINS ORANGES

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

Prix TTC en Euros Service Compris

VINS ROSÉS

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 €

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ »

Tous nos Millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison.

VINS