

*Les vins de
La Villa La Coste*

Découverte des vins de Château la Coste

« Dégustation et explication des vins de Château la Coste et de la philosophie du domaine dans la cave avec notre sommelier accompagnée des fins mets concoctés par notre chef »

50€ par personne*

Les Cocktails

Avec alcool :

Ginger Provence : 18€

« Vodka, orange, sirop de romarin du jardin, ginger beer » 25 cl.

Le Pétale de rose : 18€

« Italicus, vin blanc de Château la Coste, vermouth blanc » 9 cl.

La Coste Spritz : 18€

« La Bulle de Château la Coste, liqueur de framboise, bitter amer, eau pétillante » 25 cl.

Fresh Citrus : 18€

« Gin, jus pressé aux trois agrumes, the noir Earl Grey eux fleurs bleues, eau pétillante » 25 cl.

Sans alcool :

Le Louison : 12€

« Jus de pomme, sirop de romarin, jus de citron vert, tonic water. » 20 cl.

Exotique Ice Tea : 12€

« Thé noir, jus d'ananas, sirop de fève de Tonka, fruit de la passion et menthe fraîche. » 20 cl.

Château la Coste

Le Verre / The Glass

La Bulle Rosé	N.M	12€
Pentes Douces Blanc	2019	9€
Grand Vin Blanc	2019	12€
Grand Vin Rosé	2020	12€
Pentes Douces Rouge	2017	9€
Grand Vin Rouge	2016	12€

En Provence...

VIN EFFERVESCENT - Vin de France

La Bulle de La Coste Rosé Extra Brut	N.M	50€
--------------------------------------	-----	-----

VIN BLANC - Méditerranée IGP

Pentes Douces	2019	38€
Le Grand Vin	2019	55€

VIN ROSE - Coteaux d'Aix en Provence AOP

Le Grand Vin	2020	55€
--------------	------	-----

VIN ROUGE - Coteaux d'Aix en Provence AOP

Pentes Douces	2017	38€
Le Grand Vin	2016	55€
La Grande Cuvée	2012	105€

En Argentine...

MENDOZA DOC

Andillian « Chardonnay » Blanc	2018	40€
Andillian « Malbec » Rouge	2017	50€
« Cabernet Franc » Rouge	2018	50€
« Unique Blend » Rouge	2018	55€
La Coste des Andes « Malbec » Rouge	2015	105€

Magnums

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP

Pentes Douces Blanc	2013	95€
Pentes Douces Rouge	2009	95€
Le Grand Vin Rosé	2020	110€

Champagne

Flûte / Bouteille

Henri Giraud « Blanc de Craie » Brut Blanc	N.M	25€ / 120€
Roger Coulon « Roselie » Extra-Brut Rosé	N.M	25€ / 95€
Billecart Salmon Brut Rosé	N.M	165€
Dom Pérignon Brut Blanc	2008	380€

Autres vins

BLANCS

NUITS SAINT GEORGES AOP

Domaine Patrice RION « Les Terres Blanches » *1^{er} Cru* 2017 100€

SAINT JOSEPH AOP

Domaine Pierre et Jean GONON 2017 125€

SAUMUR AOP

Domaine des Roches Neuves « Clos Romans » 2017 175€

ROUGES

VOLNAY AOP

D. POUSSE D'OR « Clos de la Bousse d'Or » *1^{er} Cru* 2003 175€

COTEAUX DU LANGUEDOC AOC

Domaine Peyre Rose « Marlène N°3 » 2007 210€

CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOP

Château Beaucastel 2007 250€

Les demi-bouteilles

CHABLIS AOP

Domaine Moreau Naudet Blanc	2017	30€
-----------------------------	------	-----

BANDOL AOP

Domaine Tempier Rouge	2016	40€
-----------------------	------	-----

Moelleux

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE AOP

Verre / Bouteille

Domaine Alain Ignace <i>Rosé</i>	2018	8€ / 50€
----------------------------------	------	----------

*« Les cartes des vins et digestifs complètes sont
à votre disposition sur demande »*

*“The complete wine and after-dinner beverage
list are available on request”*

Verre de Vin 10CL

Flûte 15CL

Demi-Bouteilles 37.5CL / 50CL

Bouteille 75CL

Magnum150CL

**Sous réservation / Capacité maximale de 4 personnes en cave*

Prix nets – Service compris



Taxes and service included