



PRINTEMPS 2025

MENU

12H - 14H
19H - 22H

MAJORATION DE 15% SI ROOM SERVICE

Entrées

Bruschetta au saumon fumé et asperges <i>Smoked salmon and asparagus bruschetta</i>	11.90€	Tarte fine au magret fumé, ricotta et jeunes pousses d'épinard <i>Thin tart with smoked duck breast, ricotta and baby spinach</i>	9.90€
Panna Cotta d'avocat et crevettes flambées au Cognac <i>Avocado panna cotta with cognac-flambéed shrimp</i>	11.90€		
Gaspacho de betteraves rouges, chantilly au chèvre <i>Red beet gazpacho with goat cheese whipped cream</i>	8.90€	Planche mixte à partager Charcuterie & fromages <i>Mixed charcuterie board with charcuterie and cheese</i>	22.90€

Plats

Agneau de 7H, mousseline de chou-fleur et jus corsé au romarin <i>7-Hour cooked lamb, cauliflower mousseline, and rich rosemary juice</i>	23.90€	Salade CAESAR : poulet rôti, oeuf mollet, grana padano, tomates confites, poitrine fumée, sauce Caesar, croûtons <i>Roast chicken, soft-boiled egg, parmesan, candied tomatoes, smoked bacon, Caesar sauce, bread crouton</i>	20.90€
Bavette Black Angus, pommes de terre rissolées, sauce échalote et salade <i>Black Angus flank steak, fried potatoes, shallot sauce and salad</i>	24.90€		
Filet de Merlu, boulgour aux petits légumes et sauce citron <i>Hake fillet, bulgur with veggies, and lemon sauce</i>	22.90€	Burger du Champ Paveau, camembert, frites fraîches et salade <i>Champ Paveau's burger, camembert, french fries and salad</i>	23.90€
Tartare de boeuf maison, frites et salade <i>Homemade beef tartare, french fries and salad</i>	20.90€	Omelette truffée, frites fraîches et salade <i>Truffled omelette, french fries and salad</i>	21.90€

Desserts

Trilogie de fromages de notre région <i>Trilogy of regional cheeses</i>	9.90€	Entremet framboise, chocolat blanc et pistache <i>Raspberry, white chocolate and pistachio mousse cake</i>	12.90€
Tarte aux fraises et rhubarbe, sorbet citron vert <i>Strawberry and rhubarb pie, lime sorbet</i>	10.90€		
After Eight du Champ Paveau : moelleux au chocolat Guanaja et sorbet Get 27 <i>Champ Paveau's After Eight : Guanaja soft chocolate cake, Get 27 sorbet</i>	11.90€	Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	10.90€



12H - 14H
19H - 22H

MENU

Menu enfant 12.50€ - Jusqu'à 12 ans

Aiguillettes de poulet panées OU fish and chips

Breaded chicken strips OR fish and chips

Accompagnements : Frites OU légumes

Fries OR vegetables

Glace sundae vanille chocolat

Vanilla chocolate ice cream sundae

Glace sundae vanille framboise

Vanilla raspberry ice cream sundae

Pom'pote

BOISSONS

Capri-sun ou Vittel

Majoration de 15% si commande en room service
15% surcharge for room service orders



Carte des boissons



@novotelreimstinqueux





Bar a Spritz

IMPERIAL SPRITZ

Mandarine Napoléon, sirop de verveine, prosecco, eau gazeuse

13.00€

RUBY BREEZE

Crème de framboise, prosecco, eau gazeuse

13.00€

HUGO SPRITZ

Liqueur de fleur de sureau, citron vert, prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche

13.00€

SUZANE SPRITZ

Crème de mûre, Suze, solution saline, prosecco, eau gazeuse

13.00€

APEROL SPRITZ

Apérol, prosecco, eau gazeuse

13.00€



Nos cocktails signature

FRENCH 51

Gin au biscuit rose de Reims, champagne, verjus, sucre

13.00€

ITALIAN SMASH

Italicus, basilic, citron vert, sucre

13.00€

PALOMA

Tequila, jus de pamplemousse, Citron vert, eau gazeuse

13.00€

MENTA FRAGOLA

Liqueur de menthe Egiazki, vodka, purée Fraise, Citron Vert

13.00€

ISPAHAN

Liqueur de litchi, gin, purée framboise

13.00€

RATAFIA SOUR

Ratafia, citron, sucre, blanc d'œuf

13.00€

Les cocktails classique

BELINI

Crème de pêche de vigne, champagne

13.00€

MARGARITA

Tequila, triple sec, citron vert

13.00€

PORNSTAR MARTINI

vodka, purée de fruit de la passion, citron, vanille, sucre

13.00€

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, sucre, ginger beer

13.00€

OLD FASHION

Bourbon, angostura bitter, sucre, eau gazeuse

13.00€

• • •



Nos cocktails sans alcool

LE SUR-MESURE

9.50€

Faites part de vos envies au barman, en indiquant vos préférences :
acide amer, sucré, floral ou fruité
Nous créerons votre cocktail spécialement pour vous.

THÉ GLACÉE MAISON

5.00€

Mélange de thé noir, sirop de votre choix

SANGRIA ZERO

9.50€

Jus de pomme, eau gazeuse, menthe, melon, pastèque, sucre

SIGNATURE BY NOVOTEL

9.50€

Jus de pamplemousse, purée de framboise, citron, sirop de violette,
ginger beer

SPRITZ ZERO BY NECENSE

9.50€

Infusion d'épices, orange, eau gazeuse



Les bières

En bouteilles (33cl)

Corona	7.00€
Desperados	7.00€
Mort Subite Lambic Blanc	6.50€
Mort Subite Lambic Kriek	8.00€
Pelforth Brune	6.50€
Lagunitas IPA	8.00€
Grimbergen Blanche / Ambrée / Blonde	6.50€
Desperados Virgin 0.0 (sans alcool)	4.50€

À la pression

	25CL	50CL
1625 – Bière de Reims	4.50€	7.00€
Heineken	4.50€	7.00€
Affligem Cuvée Blonde	5.50€	8.50€
Picon bière	5.00€	9.00€



Les apéritifs

Les anisés (2cl)

Ricard	4.50€
Pastis	4.50€

Les classiques (6cl)

Campari	5.00€
Lillet blanc	6.00€
Martini Bianco, Rosso & Extra Dry	5.00€
Noilly Prat – Vermouth	5.00€
Suze	5.00€
Ratafia de Champagne	6.50€
St Raphaël – Le Quina Ambré	4.50€
Appie le Brut – Cidre	4.50€
Porto Rouge, Blanc	5.00€
Tequila San José	8.00€
Prosecco	8.50€
Kir vin blanc	7.00€
Kir Royal	11.50€



Les softs

Les sodas

Coca-Cola (33CL)	4.50€
Coca-Cola Zéro (33CL)	4.50€
Coca-Cola Cherry (33CL)	4.50€
Caprisun	4.50€
Sprite (25CL)	4.50€
Fanta (25CL)	4.50€
Oasis Tropical (25CL)	4.50€
Schweppes Tonic (25CL)	4.50€
Schweppes Agrumes (25CL)	4.50€
Orangina (25CL)	4.50€
Fuze Tea Pêche (25CL)	4.50€
Artonic Cucumber – France (20CL)	4.50€
Artonic Grapefruit – France (20CL)	4.50€

Les eaux

	50CL	100CL
Vittel	3.50€	4.50€
San Pellegrino	3.50€	4.50€

Les nectares et jus de fruits - Granini (25cl)

Jus de tomate, Pomme, Multifruit, Orange, Ananas, Litchi, Abricot, Fraise, Pamplemousse	4.50€
---	-------



Nos cocktails digestif

IRISH COFFEE

Whisky, double espresso, crème battue, sucre

13.00 €

ITALIAN COFFEE

Amaretto, double espresso, crème battue, sucre

13.00 €

REIMS COFFEE

Marc de champagne, double espresso, crème battue, sucre

13.00€

EXPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, liqueur de café, sucre

13.00€

GREEN CHAUD

Chocolat chaud, chartreuse verte

13.00€

THE GNÖLE, (CHAUD OU GLACÉ)

Infusion verveine, thé noir, Verveine du Velay verte

13.00€



Les boissons chaudes

Expresso	2.40€
Expresso allongé	2.50€
Double expresso	3.50€
Cappuccino	4.90€
Latte Macchiato	4.90€
Infusion Tilleul ou Verveine	3.50€
Thé "Kusmi Tea"	3.50€

Les Palettes de Dégustation

PALETTE CHAMPENOISE (3 x 2 Cl) Vodka rémoise, Marc de champagne, Ratafia	12.00 €
PALETTE DE RHUM (3 x 2 Cl) Cachaça, La Hechicera, Don Papa	15.00 €
PALETTE WHISKY (3 x 2 Cl) Nc'Neen, Bulleit 95 rye, Four Roses Bourbon	13.00€
PALETTE DE GIN (3 x 2 Cl) Gin Gaston, Brockmans, Gin biscuit rose	15.00€
PALETTE MENTHE (3 X 2 CL) Elixir de menthe, Egiaski, Get 27	15.00€
PALETTE CITRON (3 X 2 CL) Elixir citron, Italicus, Limoncello	15.00€



Les spiritueux

Vodka (4cl)

Eristoff - Géorgie	8.00€
Absolut - Suède	8.00€
Grey Goose Poire - France	10.00€
Vodka de la Distillerie de Reims - France	11.00€

Rhum (4cl)

Bacardi – Carta Blanca Karta Oro – Porto Rico	6.50€
Saison Pale - Caraïbes	6.50€
Havana Club 3 ans – Cuba	6.50€
Dillon Agricole – Martinique	6.50€
Roble Maestro 6 ans – Venezuela	9.00€
Don Papa Baroko – Philippines	10.00€
Rhum & Cane XO – Ile de la Réunion	13.00€
Plantations XO – Barbade	15.00€
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	15.00€

Gin (4cl) + supplément tonic 2.50€

Gibson's London Dry Gin – Angleterre	6.50€
Langley's n°8 – Angleterre	8.00€
Bombay Sapphire – Angleterre	8.00€
Generous Organic BIO – France	9.00€
Mr.Gaston Organic BIO – France	9.00€
Lind & Lime – Ecosse	8.50€
Hendrick's – Ecosse	11.00€
Monkey 47 – Allemagne	11.00€
Brockman's – Angleterre	11.00€
Gin#1 de la distillerie de Reims – France	11.00€
Gin au Biscuit Rose de la distillerie de Reims – France	11.00€



Les spiritueux

Whiskies (4cl)

William Lawson's – Grande Bretagne	6.00€
Haig Clubman – Ecosse	6.50€
Four Roses Bourbon – USA	6.50€
Jameson – Irlande	6.50€
J&B Rare – Ecosse	6.50€
Chivas Regal 12 ans – Ecosse	8.00€
Bulleit Rye Bourbon – USA	8.00€
Jack Daniel's – USA	8.00€
Aberlour 10 ans - Ecosse	9.00€
Guillon finition Banyuls – France	9.90€
Glenfiddich 14 ans- USA	10.00€
Monkey Shoulder – Ecosse	10.00€
Talisker Port Ruighe – Ecosse	11.00€
Shinobu Mizurana – Japon	12.00€
Hyde – Irlande	12.00€
Lossit / Lost Distillery – Ecosse	12.00€
Nc'Neen Organic Bio – Ecosse	15.00€

Digestifs (4cl)

Calvados – Drouin	7.50€
Armagnac – Château de Laubade VSOP	7.50€
Armagnac – Château de Laubade Hors Age	8.00€
Cognac – Hennessy Very Special	9.50€
Cognac – Frapin Fontpinot XO	18.00€
Cognac – Hennessy XO	20.00€

Eau-de-vie de la maison Klée en Alsace

Mirabelle, Quetsche, Framboise, Marc de Muscat et Marc de Gewurztraminer	7.50€
---	-------



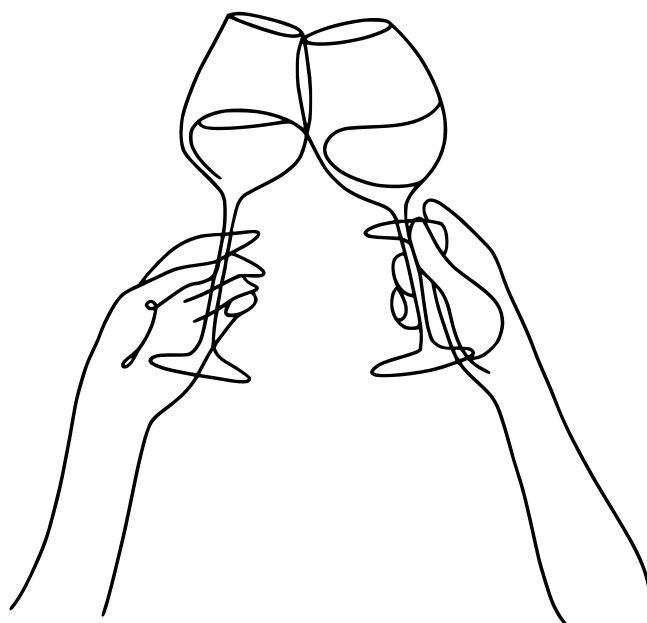
Les spiritueux

Liqueurs et Elixirs (4cl)

La Capricieuse (à base de lait de chèvre & vache)	4.50€
Bénédictine	6.50€
Cointreau	5.00€
Génépi de la maison Meunier	8.00€
Egiaski à la menthe	6.50€
Verveine du Velay jaune 40°	5.50€
Verveine du Velay verte 55°	6.50€
Bailey's	6.50€
Get 27	6.50€
Get 31	6.50€
Menthe Pastille	6.50€
Elixir de Menthe & Verveine de la distillerie de Reims	6.50€
Amaretto	6.50€
Limoncello	6.50€
Elixir de Citron de la distillerie de Reims	6.50€
Marc de Champagne	6.50€
Sapinette – Maison M	6.50€
Myrtille & Verveine – Maison M	6.50€



Carte des vins & Champagnes



@novotelreimstinqueux



B.



Les champagnes

Reims et sa montagne (75cl)

Cattier – Brut Nature (Chigny-les-Roses à 12km)	63.00€
Clément Victor – Brut (Janvry à 7km)	51.00€
Brice – Brut (Bouzy à 23km)	60.00€
Castelnau – Brut (Reims à 4km)	60.00€
Coulon – Heri Hodie – Une Soléra de Meunier en extra brut	80.00€
Coulon – L’Hommée – Chardonnay & Pinot Noir en extra brut	95.00€
Dehours & Fils – Extra Brut (Mareuil le Port à 25km)	75.00€
Henriot – Brut (Reims à 4km)	75.00€
Ernest Irroy – Extra Brut (Reims à 4km)	65.00€
Lanson – Brut Création (Reims à 4km)	70.00€
Lanson – Brut Réserve (Reims à 4km)	59.00€
Palmer – Brut (Reims à 4km)	59.00€
Piper Heidsick – Brut (Reims à 4km)	59.00€
Roederer – Brut (Reims à 4km)	65.00€
Taittinger – Brut (Reims à 4km)	80.00€
Tsarine – Brut (Reims à 4km)	60.00€
Tsarine – Extra Brut (Reims à 4km)	65.00€
Veuve Clicquot - La Grande Dame 2015 (Reims à 4km)	290.00€
Vranken - Cuvée Demoiselle - Brut Tête de Cuvée (Reims à 4km)	80.00€
Bruno Paillard - Première Cuvée Extra Brut (Reims à 4km)	80.00€
Pommery - Cuvée Louise Brut Parcelles - 2006 (Reims à 4km)	260.00€
Brice – Blanc de blancs (Bouzy à 23km)	62.00€
Clément Victor – Blanc de blancs (Janvry à 7km)	60.00€
Henriot – Blanc de blancs (Reims à 4km)	90.00€
Taittinger – Comte de Champagne Blanc – 2013 (Reims à 4km)	275.00€
Pommery – Blanc de Blancs Apanage (Reims à 4km)	90.00€
Jacquinet – Blanc de Noirs (Les Mesneux à 4km)	60.00€
Mailly Grand Cru – Blanc de Noirs (Mailly-Champagne à 15km)	75.00€



Les champagnes

Epernay et ses alentours (75cl)

Delamotte – Brut (Mesnil-sur-Oger à 34km)	60.00€
Deutz – Brut (Aÿ-Champagne à 21km)	65.00€
Deutz – Amour de Deutz (Aÿ-Champagne à 21km)	220.00€
Gosset – Grande Reserve Brut (Aÿ-Champagne à 21km)	69.00€
Lallier – Brut – Reflexion R.019 (Aÿ-Champagne à 21km)	63.00€
Laurent Perrier – Brut (Tours-sur-Marne à 25km)	65.00€
Moët & Chandon – Réserve Impériale Brut (Epernay à 23km)	90.00€
Laurent Perrier – Grand Siècle (Tours-sur-Marne à 25km)	190.00€
Laurent Perrier – Millésimé 2007 (Tours-sur-Marne à 25km)	100.00€
Besserat de Bellefon – Brut (Epernay à 23km)	85.00€
Perrier Jouët – Grand Brut (Epernay à 23km)	98.00€
Philippe Gonet - Réserve Brut (Mesnil-sur-Oger à 34km)	65.00€
Lallier – Zéro dosage Brut nature (Aÿ-Champagne à 21km)	70.00€
Laurent Perrier – Ultra brut (Tours-sur-Marne à 25km)	70.00€
Philipponnat - Royale Réserve Brut (Mareuil sur Ay à 23 km)	80.00€
Jacquesson – Cuvée 746 Extra Brut (Dizy à 21km)	85.00€
Philipponnat - Royale Réserve Non dosée(Mareuil sur Ay à 23km)	85.00€
Adrien Bergère – Blanc de Blancs extra brut (Férebrianges à 43km)	65.00€
Delamotte – Blanc de Blancs (Mesnil-sur-Oger à 34km)	69.00€
Gosset – Grand Blanc de Blancs (Aÿ-Champagne à 21km)	99.00€
Lallier – Blanc de Blancs (Aÿ-Champagne à 21km)	65.00€
Lallier – Blanc de Noirs (Aÿ-Champagne à 21km)	65.00€
Philippe Gonet - Roy Soleil - Blanc de Blancs (Mesnil-sur-Oger à 34km)	80.00€
Alain Bernard – Rosé (Dizy à 21km)	50.00€
Lallier – Rosé (Aÿ-Champagne à 21km)	59.00€

Châlons-en-Champagne (75cl)

Jospeh Perrier - Brut Nature (Châlons en Champagne à 43km)	75.00€
--	--------



Les champagnes

Magnums (150cl)

Brice – Brut	120.00€
Gosset – Brut	135.00€
Henri Abelé – Brut	155.00€
Moët & Chandon – Brut Impérial	155.00€
Piper Heidsieck – Brut	95.00€
Roederer – Brut	115.00€
Adrien Bergère – Blanc de blancs - Extra brut	129.00€
Brice – Blanc de blancs	130.00€
Besserat de Bellefon – Blanc de blancs	155.00€
Gosset – Blanc de blancs	140.00€
Jeeper – Grande réserve – Blanc de blancs	155.00€
Henri Abelé – Blanc de blancs	140.00€
Jacquinet – Blanc de noirs	100.00€
Billecart Salmon – Brut Rosé	150.00€
Lanson – Brut Rosé	160.00€
Jacquinet – Brut Rosé	109.00€

1/2 bouteilles (37.5cl)

Lallier – Brut	38.00€
Laurent Perrier – Brut	38.00€



Les vins rouges (75cl)

Bourgogne

Mercurey – Domaine Michel Juillot – 2020	58.00€
Beaune – Domaine du Pavillon – Les Epenottes – 2018	75.00€
Savigny les Beaune 1er cru Les Peuillets – A. Bichot – 2017	70.00€
Monthélie 1er cru – Cuvée signature – Eric de Suremain – 2018	75.00€
Aloxe Corton – Domaine Germain – 2020	80.00€
Pommard – Domaine Maillard & Fils - La Chanière – 2022	85.00€
St Romain – Sous le Château – Domaine Germain - 2022	60.00€
Côte de Nuits – Bouchard Père & Fils – 2019	53.00€
Pinot Noir – Bouchard Père & Fils – 2021	39.00€
Haute Côte de Beaune – Ropiteau Frères - 2023	49.00€
Haute Côte de Nuits - Ropiteau Frères - 2022	53.00€
Nuits-Saint-Georges - Vieilles Vignes - JC Rion - 2022	115.00€

Bordeaux

Margaux – Les Hauts de Tertre – 2017	55.00€
Saint - Estèphe – Frank Phelan – 2014	56.00€
Pomerol – Château Grange Neuve – 2019	52.00€
Pessac Léognan – Château Tour Léognan – 2021	39.00€
Saint Emilion Grand Cru – Château Franc Le Maine – 2016	65.00€
Castillon – Côtes de Bordeaux – Lideyre – 2016	36.00€
Médoc - Château Fontis - 2018	45.00€

Beaujolais

Brouilly – Domaine Albert Bichot – Roche rose – 2021	36.00€
Morgon – Côte du Py Javernières – Jean Paul Brun - 2022	39.00€
Moulin-à-vent – Jean Paul Dubost - 2023	50.00€



Les vins rouges (75cl)

Côtes du Rhône

Syrah – La Cave de Tain Héritiers Gambert – 2020	20.00€
Château Gigognan – Parcelle N°14 – 2023	30.00€
St Joseph – Les Pierres Sèches – Cuilleron – 2021	45.00€
Châteauneuf du Pape - Fiancée - Domaine La Barroche - 2022	135.00€
Liberty -Domaine La Barroche - 2022	50.00€
Crozes Hermitage - Maison Les Alexandrins - 2022	39.00€
Châteauneuf du Pape - Château Gigognan - 2020	65.00€

Loire

Saumur Champigny – Guy Saget - 2021	30.00€
Sancerre – Domaine du Pré Semelé – 2020	43.00€
Menetou salon – Domaine Roger Champault – 2022	34.00€
Anjou Villages – Rouge baiser – Saget La Perrière – 2016	25.00€
Chinon - Domaine Noblaie - Le temps des Cerises - 2023	32.00€
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine Lorieux - 2020	31.00€

Nos pépites du moment

Mas du Loup - 2022 - AOP Minervois	30.00€
Château Grand Moulin - Vieilles vignes - 2020 - AOP Corbières	28.00€
Pic Saint-Loup - Espérance 2022 - Chateau de Valfaunès	39.00€
Château rouge - La Martinette 2022 - AOP Côtes de Provence	36.00€

Vins rouges - 1/2 bouteilles (37.5cl)

Bordeaux

Saint-Estephe – Frank Phelan – 2017	30.00€
-------------------------------------	--------

Bourgogne

Santenay – Les Charmes – Albert Bichot – 2020	35.00€
Hautes côtes de Beaune – Albert Bichot – 2021	21.00€

Côtes du Rhône

Châteauneuf du Pape – Château Gigognan – Clos du roi 2017 (50cl)	43.00€
--	--------



Les vins blancs (75cl)

Alsace

Riesling – Domaine Gresser – 2022	24.00€
Gewurztraminer – Kritt – Domaine Gresser – 2022	32.00€
Pinot Gris – Brandhof – Domaine Gresser – 2022	30.00€

Bourgogne

Chardonnay – Joseph Burrier – 2021	35.00€
Macon villages – Joseph Burrier – 2021	45.00€
St Romain – Domaine Germain – 2021	65.00€
Meursault – Domaine Germain - 2022	89.00€
Petit Chablis – Albert Bichot – 2022	39.00€
Macon Lugny St Pierre – Bouchard & Fils – 2020	41.00€
Pouilly Fuissé – Vigne Romanes – Bouchard Père & Fils – 2021	67.00€
St Véran - Domaine Albert Bichot – 2020	60.00€
Nuits-Saint-Georges - 1er Cru Les Terres Blanches - JC Rion 2022	130.00€
Chablis - Billaud Simon 2023	50.00€

Beaujolais

Beaujolais Blanc - Classic – Jean Paul Brun - 2022	35.00€
--	--------

Côtes du Rhône

Viognier – Domaine Cuilleron - 2023	36.00€
St Peray – Les Potiers – Domaine Cuilleron - 2023	42.00€
Clos Bellane - Domaines du Mont - 2023	40.00€
Saint Joseph - Domaine Courbis - 2024	50.00€
Quintessence - AOC Ventoux BIO 2023 - Château Pesquié	36.00€
Viognier - IGP Méditerranée 2024 - Le Paradou	23.00€
Chardonnay - BIO - Château Pesquié	24.00€



Les vins blancs (75cl)

Loire

Menetou salon – Pulsation – Saget la Perrière - 2023	40.00€
Savennières – L'Effet Papillon – Saget la Perrière - 2020	49.00€
Menetou salon – Domaine Roger Champault – 2022	36.00€
Anjou - Domaine du Matin Calme - Rhyolites du Cahier -2022	44.00 €

Nos pépites du moment

Viognier - IGP Pays d'Oc 2023 - Infini	35.00€
Domaine de la Cavale - AOP Côtes du Lubéron 2023	49.00€
Clos Blanc - Château La Martinette 2022	51.00€

Vins Blancs - 1/2 bouteilles (37.5cl)

Bourgogne

Chablis 1er cru – Les Vaillons - A. Bichot – 2021	39.00€
Chablis – A. Bichot – 2022	35.00€



Les vins rosés *Bouteilles (75cl)*

Côtes de Provence

By Ott – Domaines BY.OTT – 2024	40.00€
Château Virant – Cuvée Originelle - 2023	35.00€
Minuty – Cuvée M - 2024	41.00€
Domaine Souviou - 2023	36.00€
Château Ste Marguerite - Symphonie - Cru classé 2024	42.00€
Souvenir du Var - Gris d'Argens - IGP VAR	27.00€
Château Rosé - La Martinette 2024 - AOP Côtes de Provence	29.00€

Côtes du Rhone

Bellisime - Domaine Alain Jaume & Fils – 2023	39.00€
---	--------

Languedoc-Roussillon

Domaine Royal de Jarras – Gris de Gris - 2023	29.00€
---	--------

Magnums (150cl)

Côtes de Provence

Château Pesquié - Terrasses Rosé BIO - AOC Ventoux	50.00€
Souvenir du Var - Gris d'Argens - IGP VAR	55.00€
Château Rosé - La Martinette 2024 - AOP Côtes de Provence	60.00€