

## LA CARTE DES VINS

### ROSÉ

	15CL	50CL	75CL
CHÂTEAU ROSÉ – 2023 AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	10	30	42
GRAND VIN ROSÉ – 2023 AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	15		70
LA BULLE EXTRA BRUT	<sup>12 cl</sup> 16		70

### BLANC

	15CL	50CL	75CL
LES PENTES DOUCES – 2023 AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	12	42	55
GRAND VIN BLANC – 2022 IGP MÉDITERRANÉE	16		75

### ROUGE

	15CL	50CL	75CL
LES PENTES DOUCES – 2019 AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	12	42	55
GRAND VIN ROUGE - 2019 AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	16		75
CHÂTEAU LA COSTE GRANDE CUVÉE - 2012 AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE			180
CHÂTEAU LA COSTE AD FONTES - 2021 VIN SANS SULFITES AJOUTÉS			150

### LA COSTE DE LOS ANDES

	15CL		75CL
ANDILLIAN CHARDONNAY - 2023	12		55
ANDILLIAN MALBEC CHACAYES - 2021	13		60
ANDILLIAN UNIQUE BLEND - 2021	13		60
ANDILLIAN CABERNET FRANC - 2022	11		50
LOS ANDES MALBEC - 2018			130
MAXIMAS - 2019			260

### VIN SANS ALCOOL

	15CL		75CL
NOOH ROSÉ BOISSON SANS ALCOOL	8		36
NOOH EFFERVESCENT BOISSON PÉTILLANTE SANS ALCOOL	<sup>12 cl</sup> 12		50

PRIX NETS EN EUROS | TAXES ET SERVICE COMPRIS



CHÂTEAU LA COSTE

*Provence*

## ENTRÉES

SALADE DE POIVRONS ROUGES CONFITS À LA CORIANDRE, OLIVES DE NYONS,  
PETIT CHÈVRE FRAIS DE JOUQUES, POUSSÉS DE ROQUETTE 17

TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES ET PERLES DE GRENADE,  
MOUSSE DE FENOUIL 18

PREMIÈRES ASPERGES BLANCHES DE PROVENCE, ŒUF BIO POCHÉ,  
CRUMBLE AU ROQUEFORT 16

## SALADES

GAMBAS À LA PLANCHA AVEC UNE SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS, MARJOLAINE 24

SALADE DE PRINTEMPS AUX FÈVES, PETITS POIS, ASPERGES, POMMES DE TERRE,  
POIVRONS, TOMATES CERISES, HARICOTS VERTS, BLANC DE POULET DORÉ  
À LA PLANCHA, PECORINO AU POIVRE, VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE DU DOMAINE 22

## PLATS

PAPETON D'AUBERGINES, POIVRONS ET OLIVES À LA FÊTA,  
RIZ DE CAMARGUE ROUGE, SAUCE TOMATE 24

FILET DE BAR À LA PLANCHA, PURÉE DE PETITS POIS FRAIS,  
ÉMULSION AU LAIT D'AMANDE 28

CÔTES DE PORC IBÉRIQUE, POMMES DE TERRE SAUTÉES AU PERSIL,  
ÉCHALOTES RÔTIÉS AU FOUR, JUS À LA SAUGE 35

CASSOLETTE DE CÔTES D'AGNEAU À L'AIL ET AU THYM,  
FRICASSÉ D'ARTICHAUTS, FRITES DE PANISSE 32

## DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS DE CHÈVRE, VACHE ET BREBIS  
SERVIS AVEC UNE CERVILLE DE CANUT,  
CONFITURE DE FRAMBOISE MAISON ET PAIN TOASTÉ 15

BARRE GLACÉE À LA VANILLE ET NOIX DE PÉCAN TORRÉFIÉES,  
ENRÔBÉES DE CHOCOLAT NOIR, CARAMEL AU BEURRE SALÉ 10

CHOUX FARCIS AU PRALINÉ, FONDUE DE CHOCOLAT NOIR 10

CAFÉ GOURMAND ; FINANCIER PISTACHE ET FRAMBOISE,  
CHOU FARCIS AU PRALINÉ, VERRINE DE PANNA COTTA À LA FRAISE 10

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 3

CAFÉ CRÈME 5

CHOCOLAT CHAUD 6

THÉS VERTS  
IKEBANAA - MENTHE 4,50  
GENMAICHA - SENCHA 6,50

THÉS NOIRS  
CEYLAN - LAPSANG SOUCHONG 4,50  
DARJEELING - EARL GREY FLEUR BLEU 6,50

THÉ BLANC  
NUAGE BLANC DU NÉPAL 5,50

INFUSION  
VERVEINE - CAMOMILLE 4,50

## BOISSONS FROIDES

JUS DE FRUITS 33CL - LA MAISON BENEDETTI 8,50

JUS PRESSÉ 20CL  
ORANGE - CITRON 6

COCA COLA / COCA ZÉRO 33CL 5

THÉ GLACÉ MAISON 33CL  
PÊCHE - CITRON 6

Eaux pétillantes  
33CL PERRIER 5 - 50CL - BADOIT 6 - 75CL CHATELDON 8

Eaux plates  
50CL EVIAN 6 - 75CL THONON 8