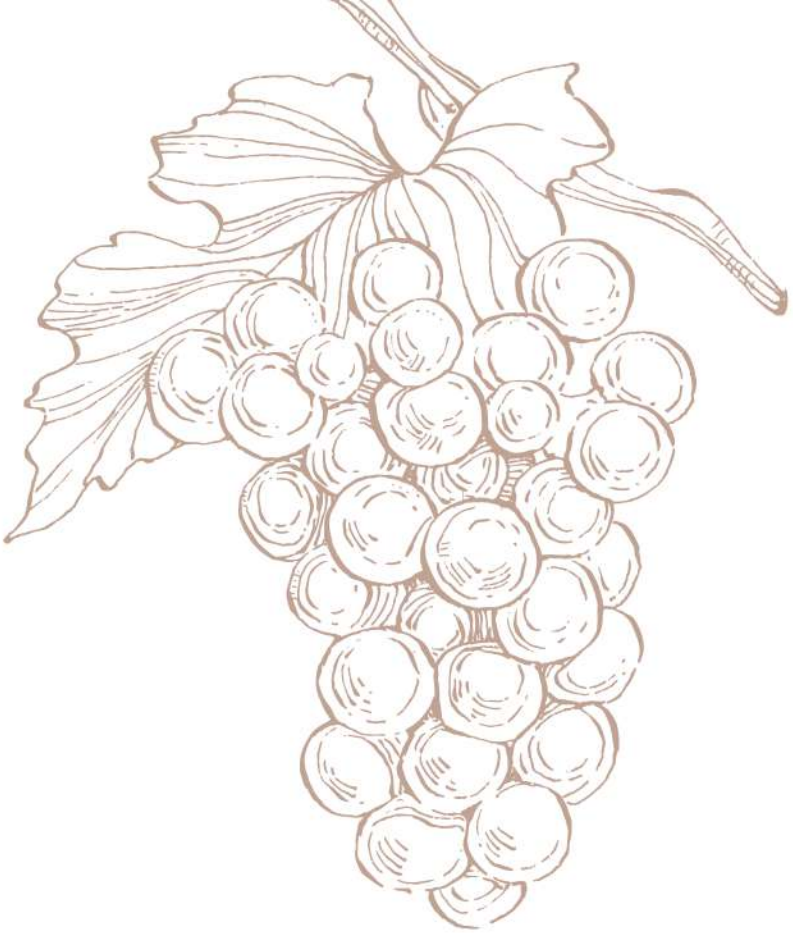


LE LIVRE
DE CAVE

LA TABLE de PAUL
LE RESTAURANT DES BARTAVELLES

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »

Tous nos prix sont exprimés en Euros, nets, taxes et service compris - Bouteille : 75cl ½ bouteille : 37.5cl Magnum : 1.5l

1 Agriculture biologique 2 Demeter 3 Biodyvin 4 Haute Valeur Environnementale

VINS AU VERRE

Laissez-vous guider par notre sélection au verre suggérée de vive voix.

VERRE DE 12 CL - 7.00€
VERRE DE 12 CL - Cuvée Supérieure - 10.00€

SÉLECTION DU MOMENT

Qu'il s'agisse d'un terroir d'exception ou d'un vin coup de cœur, nous vous conseillons toujours selon votre repas et vos préférences.

ROUGES

. Prestige, AOP Côtes de Provence Château Minuty, 75cl	36.00€
. "Moulin à vent", AOP Moulin-à-Vent X&N Barbet, 75cl	42.00€
. Cuvée déchainée, AOP Bourgeuil Domaine Lamé Delisle Boucard. 37.5cl	15.00€
. Sacrilège, AOP Sancerre Domaine de La Perrière, 75cl	63.00€
. Greenwich 43°N, AOC MADIRAN Château Peyros, 75cl	59.00€
. Sous la roche, AOC Saint-Romain Domaine Henri & Gilles Buisson, 75cl	81.00€

BLANCS

. Blanc et Or, AOP Côtes de Provence Château Minuty, 75cl	41.00€
.Château Puech haut, AOP Languedoc Cuvée Prestige, 75cl	35.00€
. Macon Azé, AOP Mâcon-Villages Domaine de la Garenne, 75cl	35.00€
. Geenwich 43°N, AOC MADIRAN Château Peyros, 75cl	59.00€
. Mercurey,AOP Mercurey Chateau de Chamirey, 75cl	54.00€

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT LE CHARIOT À DIGESTIFS,
POUR LA FIN DE VOTRE REPAS...

L'APÉRITIF

Ricard, Pastis 51, Pastis Bio Lachanenche	4.00€
Mauresque, tomate, perroquet	5.00€
Vins cuits Porto, Martini blanc, rouge	5.00€
Lillet rouge ou blanc, Muscat	5.00€
Suze et Campari	5.00€
Kir Vin Blanc	4.00€
Kir Pétillant	5.00€
Coupe de Champagne	12.00€
Coupe de Proseco	9.00€
Kir Royal	10.00€

COCKTAILS DU MOMENT

LONG DRINKS (25CL)

Gin classic, tonic	10.00€
Vodka/Campari orange, tonic	9.00€

LES SPRITZ — 10.00€
Apérol - Campari - Hugo - Lillet

IRISH COFFEE — 12.00€
Irish whiskey, café, crème, sucre de canne

BLOODY MARY — 12.00€
Vodka, jus de tomate, jus de citron, sauce anglaise, tabasco, sel de céleri

SHORT DRINKS (9CL)

AMERICANO — 9.00€
Gin, campari, martini rouge, orange, glace, tonic

MARGARITA — 10.00€
Tequila, triple sec, citron vert au shakeur

CAÏPIRINHA — 9.00€
Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne, glace pilée

TI PUNCH — 9.00€
Rhum ambré, citron vert, sucre de canne

LE NEGRONI — 12.00€
Gin Lachanenche, Vermouth rouge, Campari, zest d'orange, glaçons

LES MULES — 12.00€
(ginger beer - citron - sucre de canne)
Moscow Mule - London Mule - Alpes Mule

LES VINS DÉSALCOOLISÉS

DIVIN est un domaine pionnier et incontournable du vin sans alcool 0%, élaboré en Touraine au cœur du Val de Loire par les Vignobles Villebois.

Le domaine vinifie de vrais vins de Loire traditionnels avant de leur retirer délicatement l'alcool sous vide à basse température, préservant ainsi le profil aromatique naturel, la fraîcheur et la typicité du cépage.

DIVIN	BTE
Sauvignon Blanc	28.00€
Chardonnay	40.00€
Pinot Noir	28.00€
Pétillant	32.00€







1 AGRICULTURE BIOLOGIQUE 2 DEMETER 3 BIODYVIN 4 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LE SUD DE LA FRANCE

LES ROUGES	BTE	½ BTE	MAG
Cuvée Lampe de Méduse, AOP Côtes de Provence Château Sainte Roseline -1-	32.00€		
« La Navicelle », AOP Côtes de Provence Domaine de la Navicelle -1-	33.00€		
Cuvée Pointe du Diable, AOP Provence Château Malherbe -1-	45.00€		
« La Source », AOP Côteaux d'Aix en Provence Château Vignelaure -1-	28.00€		
« Les Pentes Douces », AOP Côteaux d'Aix Château La Coste -1-	39.00€		
Clos Culombu, AOC Calvi Etienne Suzzoni -3-	39.00€		
E Croce, AOC Patrimonio Yves Leccia -1-3-	49.00€		
Émotion, AOC Côtes de Provence Domaines des Masques	35.00€		

LES BLANCS

« Prestige », AOP Côtes de Provence Château Minuty	35.00€		
Cuvée Pointe du Diable, AOP Provence Château Malherbe -1-	45.00€		
Clos Canarelli, AOC Figari Clos Canarelli -3-	49.00€		
E Croce, AOC Patrimonio Yves Leccia -1-3-	49.00€		
Émotion, AOC Côtes de Provence Domaines des Masques	35.00€		
Navicelle, AOP Côtes de Provence Domaine de la navicelle	36.00€		

1 AGRICULTURE BIOLOGIQUE 2 DEMETER 3 BIODYVIN 4 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LE CÔTE DU RHÔNE

LES ROUGES	BTL	½ BTE	MAG
« Clos Bellane », AOP CDR Valréas	34.00€		
Domaine du Mont -1-			
« Réserve des Seigneurs», AOP Cairanne	36.00€		
Oratoire domaine St Martin -1-2-			
« Les Hautes Collines », AOC Luberon	36.00€	28.00€	
Château la Verrerie -1-			
Domaine de Fondrèche			
« Domaine Fondrèche », AOC Ventoux -1-	32.00€		
« Il était une fois », AOC Ventoux -1-	54.00€		
« Divergente », AOC Ventoux -1-	41.00€		
La Maison Chapoutier			
« Les Meysonniers»,AOP Crozes Hermitage -1-			70.00€
La Maison Delas			
Ventoux, AOP			49.00€
« Saint Esprit », AOC Côtes du Rhône	34.00€	16.00€	
« Les genets », AOC Vacqueyras	65.00€		
« Les Challeys », AOC Saint Joseph	36.00€	22.00€	
“ Les Launes” Crozes-Hermitage	38.00€	24.00€	
« Chante-Perdrix», AOC Cornas	80.00€		
« Domaine des Tourette », AOC Hermitage	95.00€		
« La Landonne », AOC Côte Rôtie	220.00€		
Famille Abeil-Fabre			
Lirac, AOP -4-	35.00€		
Mont Redon,AOC Châteauneuf du Pape -4-	78.00€		
« Le Plateau », AOC Châteauneuf du Pape	167.00€		
La Maison François Villard			
« Poivre et sol », AOC Saint Joseph	43.00€		
« Le Gallet Blanc », AOC Côtes Rôtie	78.00€		
Domaine Montirius			
« Terre des Aînés », AOC Gigondas -1-3-	69.00€	44.00€	
Famille Garaud			
« 1560 », AOP Ventoux	36.00€		

LES BLANCS

Famille Abeil-Fabre	
Lirac, AOP -4-	35.00€
Domaine les Amouriers »,AOC Vaqueyras -1-	41.00€
Château Mont Redon, AOC Châteauneuf du Pape	65.00€
La Maison François Villard	
«Version», AOC Saint Peray	45.00€
«Cour de récrée»,AOC Croze Hermitage -1-	35.00€
«Le Grand Vallon»,AOC Condrieu -1-	72.00€
La Maison Chapoutier	
«Les Meysonniers»,AOP Crozes Hermitage -1-	35.00€
« Invitare », AOP Condrieu	68.00€

1 AGRICULTURE BIOLOGIQUE 2 DEMETER 3 BIODYVIN 4 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

La Maison Delas Frères *est l'un des noms les plus respectés et emblématiques de la Vallée du Rhône. Fondée en 1835 à Tain-l'Hermitage, la maison fait partie du groupe Champagne Deutz (et de la famille Roederer).*

Ancrée au pied de la colline de l'Hermitage, la maison allie un savoir-faire de haute précision œnologique à un parcellaire remarquable sur les plus beaux terroirs septentrionaux et méridionaux.







LE BEAUJOLAIS

LES ROUGES

	BTE	½ BTE
Julienas, AOC Louis Latour	35.00€	
« Domaine de la vieille église », AOP Juliénas Héritiers Loron	36.00€	
Brouilly, AOC Louis Latour	35.00€	19.00€
Moulin à vents, AOC Louis Latour	36.00€	21.00€
Morgon, AOC Louis Latour	34.00€	

LA LOIRE

LES ROUGES

« Cuvée Déchainée », AOC Bourgueil Domaine des Chesnaies -1-	32.00€	
« Sur le Tuffeau », AOC Saumur Champigny	29.00€	21.00€
« Tuffe », AOC Saumur Champigny Château du Hureau	32.00€	23.00€
« Le Temps des cerises », AOC Chinon Nicolas Grobois	33.00€	
« Les Quarterons », AOC St Nicolas de Bourgueil Domaine Amirault -1-2-	33.00€	22.00€

LES BLANCS

« Le petit F », AOC Pouilly Fumé Michel Redde	38.00€	
« Mégalithe », AOC Sancerre Domaine de la Perrière	59.00€	

1 AGRICULTURE BIOLOGIQUE 2 DEMETER 3 BIODYVIN 4 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LE LANGUEDOC

LES ROUGES	BTE	½ BTE	MAG
« Miramanda », AOP Côtes du Roussillon François Desmaison & Dominique Laporte	49.00€		
« Château Grezan », AOP Faugères Fabien Pujol Vigneron -1-	37.00€		
« Cucuniano », AOP IGP Cucugnan Domaine Michel Sighel -1-	35.00€		
« Espérance», AOP Pic Saint Loup Château de Valflaunès	35.00€		
“Cibelle”,IGP Côtes Catalanes Domaine Mirmanda	36.00€		
Sarrat de Goundy, AOC La Clape Domaine Sarrat de Goundy	38.00€		

LES BLANCS

Cuvée Prestige, AOC Côteaux du Languedoc Château Puech-Haut	35.00€		
Tête de Bêlier, AOC Côteaux du Languedoc Château Puech-Haut	45.00€		
« Miramanda », AOP Côtes du Roussillon François Desmaison & Dominique Laporte	49.00€		
Viognier, AOC Côteaux du Languedoc Delas frères	32.00€		
Château la verrerie, AOP Luberon Château la verrerie	39.00€	27.00€	

LES ROSÉS

Château la verrerie, AOP Luberon Château la verrerie	36.00€		

1 AGRICULTURE BIOLOGIQUE 2 DEMETER 3 BIODYVIN 4 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LA BOURGOGNE

LES ROUGES

	BTE	½ BTE
Maison Louis Latour		
Mercurey, AOC	52.00€	
« Cuvée Latour »	39.00€	
Volnay en Chevret, AOC	85.00€	
Chassagne Montrachet, AOC	78.00€	41.00€
Aloxe Corton 1er cru, AOC	135.00€	
Maison FAIVELEY		
« Vielles vignes», AOC Mercurey -1-	49.00€	
« Les marnes blanches », AOC Ladoix -1-	70.00€	
Domaine B. et C. Devillard		
« 1er cru, les Terres Blanches », AOC Nuit Saint George	160.00€	

LES BLANCS

Henry & Gilles Buisson	
« Sous la Velle », AOC Saint Romain	83.00€
Maison «Seguin Manuel»	
Macon village, AOC	65.00€
Viré Clessé, AOC	77.50€
« Vieilles Vignes », AOC Mercurey	110.00€
Maison «Louis Latour»	
« Cuvée Latour »	39.00€
« Les Genièvre », AOC Mâcon-Lugny	36.00€
« Les deux moulins», AOC Saint Véran	39.00€
Marsannay, AOC	49.00€
« En Paradis », AOC Pouilly Vinzelle	48.00€
« Les Buys », AOC Montagny	51.00€
Maison «FAIVELEY»	
« Les Villeranges », AOC Rully -1-	51.00€
« Clos Rochette », AOC Mercurey -1-	55.00€
Ladoix, AOC -1-	60.00€
« Vieille Voye», AOC Chablis Domaine Laroche	62.00€
Saint Martin, AOP Chablis Domaine Laroche	65.00€

1 AGRICULTURE BIOLOGIQUE 2 DEMETER 3 BIODYVIN 4 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE







La Maison Louis Latour *est l'une des plus prestigieuses et historiques maisons de négoce-élevage de Bourgogne. Fondée en 1797 à Beaune, elle est restée 100 % indépendante et familiale depuis plus de dix générations. Elle fait partie du cercle très fermé des Hénokiens (entreprises familiales bicentenaires).*

LES HAUTES-ALPES

Les ROUGES	Bte	½ Bte
La Cuvée M de Manon, IGP Hautes-Alpes Domaine de Tresbaudon		23.00€

Les BLANCS		
« Ma Cuvée », IGP Hautes Alpes, AOP Domaine Allemand -4-	45.00€	

LA GASCOGNE

Les Bulles, IGP GASCOGNE Le Domaine du Tariquet	42.00€	

LES ALPES DE HAUTE-PROVENCE

Château Rousset, AOP Pierrevert Château Rousset, rouge		18.00€
Château Rousset, AOP Pierrevert Château Rousset, blanc	28.00€	18.00€
Château Rousset, AOP Pierrevert Château Rousset, rosé	28.00€	18.00€

LA SAVOIE

Les BLANCS	
« VO », Vin de France Roussanne Domaine Girard-Reydet	35.00€

1 Agriculture biologique 2 Demeter 3 Biodyvin 4 Haute Valeur Environnementale







Le Domaine de Tresbaudon *est une exploitation viticole familiale emblématique de la vallée de la Durance, située à Tallard (à une quinzaine de kilomètres au sud de Gap)*

“Tresbaudon c’est plus qu’un domaine. C’est une histoire de famille qui se cultive chaque jour.”

LE BORDELAIS

Les ROUGES	Bte	½ Bte
Château Bonnet, AOC Domains André Lurton	26.00€	19.00€
Coucheroy, AOC Pessac Léognan Domains André Lurton	32.00€	25.00€
« Origines », AOC Côtes de Bourg Famille Hubert, Château la Grolet -1-2-	32.00€	
Château Barbe Blanche, AOC Lussac St Emilion Domaine André Lurton	37.00€	29.00€
Château Dauzac, AOC Margaux Domaine André Lurton	125.00€	

Les BLANCS		
Château Coucheroy, AOC Pessac Léognan Domaine André Lurton	28.00€	23.00€
Couhins Lurton, AOC Pessac Léognan Domaine André Lurton	70.00€	

L' ALSACE

Les ROUGES	Bte	½ Bte
Pinot Noir, AOC Alsace Maison WOLFBERGER	30.00€	20.00€

Les BLANCS		
Riesling, AOC Maison WOLFBERGER	34.00€	

1 Agriculture biologique 2 Demeter 3 Biodyvin 4 Haute Valeur Environnementale

VINS DU MONDE

L'AFRIQUE DU SUD

« FMC », Chenin Stellenbosch Ken Forresters	Blanc	66.00€

ITALIE

« Tenuta di Carleone », DOC Chianti Classico Famiglia Egger & Sean	Rouge	46.00€
« Corte Paradiso », DOC Soave Marco Mosconi	Rouge	28.00€
« Barbera», IGT Langhe Cascina Corte -1-	Rouge	43.00€
« Nebbiolo», IGT Langhe Cascina Corte -1-	Rouge	45.00€
« Conte della Vipera », IGT Umbria Antinori	Blanc	45.00€
« Tornatore », DOC Etna Antinori	Rouge/Blanc	45.00€

1 Agriculture biologique 2 Demeter 3 Biodyvin 4 Haute Valeur Environnementale

LA CHAMPAGNE

LES CHAMPAGNES	BTE	½ BTE	MAG
La Maison Philipponnat			
Royal Réserve	75.00€		
La Maison Deutz			
Aÿ Brut Classic	75.00€		160.00€
« Meurtet », Blanc de Noir, Hommage à W.Deutz.	125.00€		
« Parcelle d'Ay», Blanc de Noir, Hommage à W.Deutz	125.00€		
Un Amour de Deutz	145.00€		
Un Amour de Deutz Rosé	155.00€		
La Maison Roederer, Reims			
« Théophile » by Roederer	65.00€		160.00€
Collection Brut	75.00€		170.00€
Brut Nature by Starck	150.00€		
Blanc de blanc	153.00€		
Vintage Millésimé	160.00€		
Cristal	190.00€		
La Maison A.Bergère, Fèrebrianges-Epernay			
« Terres Blanches », Blanc de blanc.	72.00€		

1 AGRICULTURE BIOLOGIQUE 2 DEMETER 3 BIODYVIN 4 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

La Maison Louis Roederer *est l'un des fleurons les plus emblématiques de la Champagne. Fondée à Reims en 1776 et indépendante depuis plus de deux siècles, la maison est dirigée par la famille Rouzaud et se distingue par la maîtrise de son propre vignoble (environ 250 hectares, dont une grande partie conduite en bio/biodynamie).*

Sous l'impulsion de son chef de caves renommé Jean-Baptiste Lécaillon, Roederer s'impose comme une référence incontournable de haute précision œnologique.









1 Agriculture biologique 2 Demeter 3 Biodyvin 4 Haute Valeur Environnementale

De la Terre à la Grappe : Les 4 Saisons du Vigneron

Un grand vin ne naît pas dans la cave, il commence dans la terre. Tout au long de l'année, le vigneron façonne la vigne au rythme des saisons et du climat.

L'HIVER – Le Repos & La Taille

(Décembre à Février) La vigne entre en dormance pour se protéger du froid. C'est la période fondamentale de la taille : le vigneron sélectionne les meilleurs sarments afin de canaliser la sève au printemps et de déterminer le rendement et la qualité des futurs raisins.

LE PRINTEMPS – Le Réveil & La Floraison

(Mars à Mai) Aux premiers beaux jours, la sève remonte : la vigne « pleure ». Les bourgeons éclosent (le débourrement) et révèlent les premières jeunes feuilles. En mai, les fleurs apparaissent : c'est la floraison, une étape délicate qui annonce la quantité de la récolte à venir

.

L'ÉTÉ – La Véraison & Le Sol

(Juin à Août) Sous le soleil, les grappes se développent. En été survient la véraison : les raisins changent de couleur, passant du vert au rouge noir ou au jaune doré. Le vigneron travaille la terre, maîtrise l'herbe et effeuille la vigne pour offrir un ensoleillement optimal aux grappes.

L'AUTOMNE – La Vendange & La Récompense

(Septembre à Novembre) Le moment suprême. Quand le juste équilibre entre sucres et acidité est atteint, le coup d'envoi de la vendange est donné. Récoltés à la main ou mécaniquement, les raisins sont triés avec soin avant de rejoindre les cuves pour commencer leur métamorphose.






Chaque millésime raconte l'histoire du climat de son année : *un été chaud offrira un vin généreux et solaire, tandis qu'une saison fraîche apportera de la tension et de la fraîcheur.*

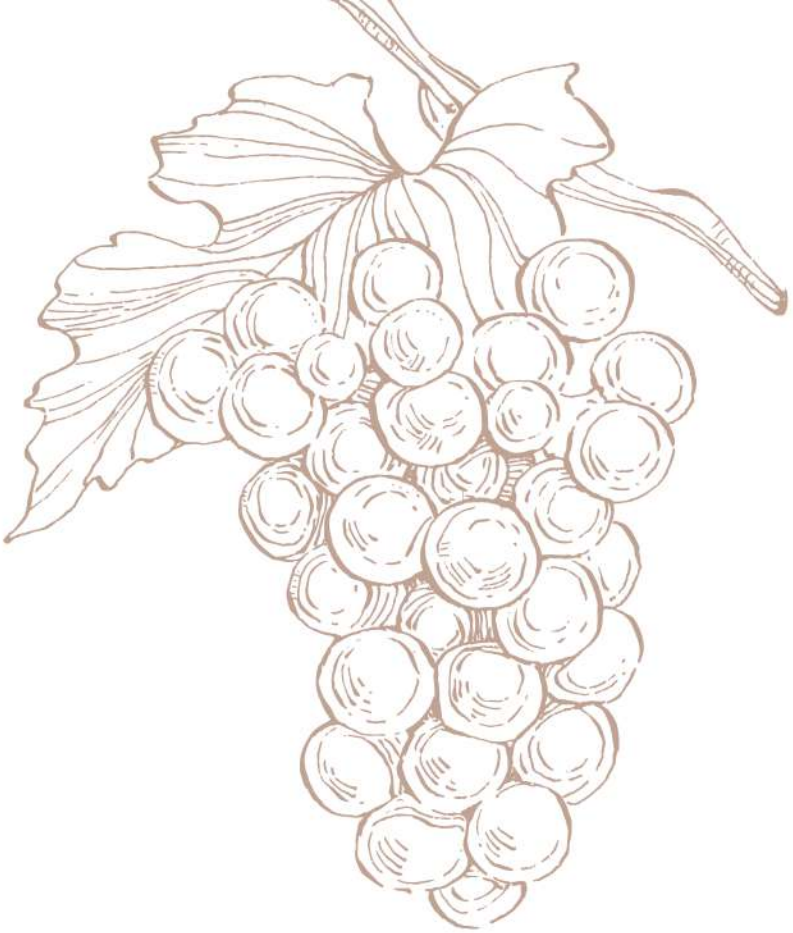


Dionysos, l'Âme du Vin et de la Convivialité

Dans la mythologie grecque, Dionysos n'est pas seulement le dieu de la vigne et du vin : il est le symbole de la joie de vivre, du partage et des instants précieux passés ensemble.

Fils de Zeus, il parcourt le monde pour enseigner aux hommes l'art de cultiver la terre et d'élaborer ce nectar sacré. Pour les Anciens, chaque verre versé était un hommage à la nature, un trait d'union entre la terre, le soleil et les hommes.
Comme Dionysos aimait à le rappeler, le vin n'est pas fait pour être bu à la hâte, mais pour être savouré, raconté et partagé.

Nous vous invitons à célébrer à votre tour cet art de vivre à travers notre sélection !



LA TABLE de PAUL

LE RESTAURANT DES BARTAVELLES

Nous espérons que le voyage à travers notre carte vous aura permis de dénicher la bouteille idéale pour accompagner votre repas...

N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour vous conseiller !