



LE BAR À VIN DE DIDIER

BONJOUR !

Ici, vous pouvez boire ou manger, selon votre humeur !
Mais vous pouvez aussi boire ET manger, nous avons tout ce qu'il faut pour cela.
Notre carte n'est pas immense, mais j'ai fait le choix de ne servir que des bonnes choses,
parce que je suis un gourmand !
Certains mets vous surprendront...les anchois fumés de Galice par exemple...jusqu'à peu il
n'existait qu'un seul producteur au monde, et quand vous aurez goûté à cela, vous
oublierez tout ce que vous pensiez savoir sur les anchois, tellement c'est fin.
Pareil pour les guimauves à l'ancienne, j'en ai acheté pour moi pendant 30 ans, jusqu'à
ce que je fasse un partenariat avec cet artisan, elles sont exceptionnelles.
Mais vous aurez aussi le loisir de goûter la somptueuse charcuterie Ibérique traditionnelle,
et d'autres choses encore selon l'inspiration du chef. Installez vous, soyez serein, vous
êtes au bon endroit !

Quant aux vins...c'est ma spécialité, j'imagine mal que vous puissiez être déçu.
Ah...une dernière chose...je vends les vins au verre ou à la bouteille, mais **si vous**
hésitez à prendre une bouteille, sachez que si vous ne la finissez pas, vous pouvez l'emporter,
j'ai des sacs pour cela !

HELLO !

*Here, you can drink or eat, depending on your mood !
But you can also drink AND eat, we have all the things to please you.
Our list is not huge, but I decided to serve only nice food, because I am gourmand!
Some dishes may surprise you...Smoked anchovies from Galicia for instance...until
recently, there was only one producer in the world, and once you taste them, you will
surely forget everything you thought you knew about anchovies, because of their
incredible finesse.
Same thing for the "guimauves à l'ancienne" (ancient times Marshmallows)
that I bought for me the last 30 years, until I made a partnership with this
artisan, that's why I can propose them now. They are truly EXCEPTIONAL.
But you will also be able to taste sumptuous Iberian delicatessen, and different
other things depending on the chef's mood.
Sit down, keep cool, you are in the right place !
When it comes to wine...it is my strength, I can't believe you could be disappointed.
Oh...one last thing to say...I sell the wine by the glass or by bottle, but if you
hesitate to order a bottle, just know that if you don't finish it, you can take it back
with you, I have bags for that !*

● Boire... (Drink)

⇒ VINS AU VERRE (12 cl) (*Wines by the glass*)

Rouge (Red)

- POMEROL 2008 11 €
(La plénitude du Merlot dans un millésime achevé...)
(The fulfillment of Merlot in a mature vintage...)
- St JOSEPH « Célébration »
Dne de GRANGE BLANCHE 9 €
(De la Syrah dans une expression superbe, épicée et dense...)
(Syrah in a wonderful expression, dense and spicy...)
- MALBEC (COSSE-MAISONNEUVE) (BIO) 8 €
(Le MALBEC à un niveau inégalé... un artiste a parlé !)
(The MALBEC at an unrivalled level... an artist is behind !)
- Dne DES TOURS « I.G.P.Vaucluse »
Em. REYNAUD 10 €
(Un feu d'artifice de saveurs pour le génie de la vallée du Rhône...)
(A fireworks of flavours from the genius of the Rhone Valley...)

Rosé

- Dne de la ROSE des VENTS « Seigneur de Broussan » 2023 (*la Roquebrussanne*)
(un « Must » cette année !) 8 €
(a « must » this year !)
- Dne du DEFFENDS « les nuits roses » 2023 (BIO) (*St Maximin*) 8 €
(Très beau nez, et une bouche toute en délicatesse...)
(Very good nose, and such a delicacy on the palate...)
- LA CALISSE 2023 (BIO) (*Ponteves*) 8 €
(Le grand rosé classique de Provence, très pâle...)
(The great classical Rosé from Provence, so pale in colour...)
- Dne de la GAYOLLE 2023 « Syagria » (BIO) (*la Celle*) 8 €
(Très équilibré, avec un joli corps...)
(Quite balanced with a nice body...)

Blanc (White)

- BOURGOGNE Aligoté Bernard MILLOT 10 €
(Tension et fruit... Excellent !)
(Tension and fruit... lovely !)
- RIESLING Mosel 2022 Dr LOOSEN 11 €
(Les RIESLINGS Allemands sont stupéfiants)
(German Rieslings are astounding)
- MACON Comtes LAFON 10 €
(Chardonnay d'un domaine de légende)
(Chardonnay, from a legendary domain)
- la ROSE des VENTS « Seigneur de Broussan » 2023 (*la Roquebrussanne*) (BIO) 8 €
(Hyper expressif nez et bouche...)
(So expressive, nose and palate ...)
- CHABLIS 2020/22 Laurent TRIBUT 10 €
(Un Chablis de référence !!...)
(A reference in Chablis !!...)
- SANCERRE 2018 « Clos du chêne Marchand » Lucien CROCHET 10 €

Liquoreux (*Sweet*) JURANCON Clos THOU « Cuvée Julie » 2020 10 €

⇒ BOUTEILLES (*Bottles*)

Vous ne finissez pas votre bouteille ? Nous vous donnons un sac pour l'emporter chez vous.
If you don't finish your bottle, we will give you a bag so that you can bring it home.

Rosé

- ROSE des VENTS / DEFFENDS / LA CALISSE / la GAYOLLE 2023 42 €

Rouge (*Red*)

(BOURGOGNE)

- CHASSAGNE Montrachet 2021 NIELLON 55 €
- CHASSAGNE Met 1^{er} cru "Clos Maltroie" 2021 NIELLON 86 €
- MARSANNAY 2018 MEO CAMUZET 72 €
- COTEAUX BOURGUIGNONS « Croix Blanches » 2021 CATHIARD 58 €
- NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « les Cras » 2013 LAMARCHE 98 €
- CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er} cru « Châtelots » 2013 SIGAUT 116 €
- MONTHELIE 2016 Pierre BOISSON 67 €
- SAVIGNY les Beaune 2021 GUILBERT-GILLET 109 €
- ALOXE CORTON 2021 Dne TOLLOT-BEAUT 72 €

(BORDEAUX)

- Château BRISSON 2009 Côtes de Castillon 55 €
- Château GAZIN 1999 Pomerol 97 €
- Château FEYTIT CLINET « Pomerol » 2004 105 €

(RHONE)

- COTES du RHÔNE V.V. 2020 Dne FERRAND 48 €
- LA PIALADE 2019 E.REYNAUD - Chateau RAYAS 82 €
- Château DES TOURS (C.D.R.) 2017 Emmanuel REYNAUD 78 €

(AUTRES REGIONS)

- OCREMENT DIT 2019 Valérie COURREGES (prononcer « course ») 39 €
- CAHORS « les Laquets » 2009 COSSE-MAISONNEUVE 65 €
- LANGUEDOC « Montado dal Plo » 2015 CLOS de VENES 56 €

Blanc (White)

- COTES de NUITS 2020 Dne LAMARCHE	54 €
- RULLY « les St Jacques » 2022 Dne DE VILLAINÉ	76 €
- PULIGNY MONTRACHET 2020 Dne SAUZET	120 €
- CHASSAGNE MONTRACHET 2019 Dne NIELLON	77 €
- MACON Verzé 2021 Dne LEFLAIVE	63 €
- BOURGOGNE 2017/2018 A&P BOISSON	59 €
- ROSE DES VENTS (Côteaux Varois) 2022	44 €
- BOURGOGNE Aligoté 2021 Dne Sylvain CATHIARD	66 €
- BOUZERON 2022 Dne DE VILLAINÉ	59 €
- CHASSAGNE Met 1er cru « Clos St Jean » 2010 NIELLON	117 €

Pétillant (Sparkling)

- ½ btle CHAMPAGNE CASTELGER Brut	39 €
- CHAMPAGNE GOUSSARD-DELAGNEAU « Cuvée V »	63 €
- CHAMPAGNE CASTELGER Millésimé 2017	77 €

AUTRES BOISSONS (*other drinks*)

- KOMBUCHA (BIO) / GINGER BEER	<u>4 €</u>
- BOISSONS DETOX BIO : Thé Glacé Pêche-Hibiscus, Passion-Citron Vert, Citron-Gingembre, Grenade-Litchi, Citron-Mangue	<u>4 €</u>
- ICE TEA Pêche , COCA COLA / COCA LIGHT	<u>3 €</u>
- JUS DE FRUITS (Pomme, Ananas,)	<u>3 €</u>
- PERRIER (20 cl) <u>3 €</u>	PERRIER 1 litre <u>10 €</u>
- BIÈRE « Bellenium » (Blanche Blonde Ambrée) ou la TUF	<u>5 €</u>
▪ CAFE <u>3 €</u>	▪ Sirop à l'eau <u>3 €</u>

● Les Planches... (Snacking)

- ➔ **APERERO en Provence** 14 €
(petits toasts Anchoiade/Tapenade, Pissaladière, Quiche, tomates cerise, etc...)
(*little toasts Anchoiade/Tapenade, Pissaladière, Pie, tomatoes...*)
- ➔ **TARTUFFE !** Croûtons grillés avec de la 20 €
(truffe blanche d'été fraîche, huile d'olive de MIRAVAL, fleur de sel...)
(*Toasts with fresh white truffles, olive oil from MIRAVAL, fleur de sel...*)
- ➔ **GALICIENNE (Anchois fumés de Galice)** 15 €
(Le meilleur producteur au monde ! Une délicatesse exceptionnelle)
(*Smoked Galician anchovies from the best producer in the world. So refined...*)
- ➔ **PORTUGAISE (Accras de Morue)**  15 €
- ➔ **IBERIQUE (Charcuteries)** 18 €
(Jambon SERRANO DUROC, Chorizo Cebo de Campo, Tortilla espagnole)
(*Iberian Cold cuts, Ham, Chorizo, Spanish Tortilla*)
- ➔ **ITALIENNE** 18 €
(Lasagnes « Maison », mini billes Mozzarella/Pesto)
(*Homemade Lasagnes, Parmesan biscuit, small balls Mozzarella/Pesto*)
- ➔ **SANS FRONTIERE**  (pour 2 Personnes) 28 €
(Samossas, Petit pâté créole, Tarte légumes/noisettes/champignons,
Houmous, cake Courgette/Feta/pistou, Muhamara ...)
(*Assortment of different preparations ...*)

➔ NIMOISE 14 €

(Petit bocal de brandade de morue « Maison », croûtons (frottés à l'ail si demandé)
(Homemade salt cod, roasted little toasts (with garlic on request))

➔ FROMAGES avec raisins secs 18 €

(several cheeses with dried grapes)

➔ Chèvre ou St MARCELLIN roti, Garnitures 15 €

(Roasted goat or St Marcellin cheese, side dish)

Douceurs...Sweeties

➔ Les 11 Guimauves à l'ancienne 12 €

(11 parfums différents, à tomber de bonheur !)

(11 old school marshmallows, you will die with pleasure !)