

O² pointus

Restaurant du CNTL

CARTE DES VINS

CARTE DES VINS



VINS ROUGES

50 CL

75 CL

PROVENCE ET CORSE

LUBERON

Amountanage - Marrenon

AOP MILL 2023 (réservé aux membres du Club)

AOP MILL 2023 (non-membres)

15€

28€

Cuvée ORCA - Marrenon - Cuvée « Vieilles vignes »

Très bien construit et Equilibré

AOP MILL 2022

42€

LES BAUX DE PROVENCE

MAS STE BERTHE - LA CHAPELLE

VIN BIO - Une vraie Belle découverte gustative - A Essayer

AOP MILL 2021

60€

BANDOL

Chateau Vannière - Famille BOISSEAUX Père et Fils

AOP MILL 2021

52€

69€

CORSE

Clos Canarelli - FIGARI - Famille Canarelli

Vin BIO- Cépages Syrah, niellucciu, carcagholu et neru

AOP MILL 2023

89€

PALETTE

CHATEAU SIMONE - FAMILLE ROUGIER - "LES GRANDS CARMES"

VDP - MILL 2022

65€

CARTE DES VINS



VINS ROUGES

50 CL

75 CL

VALÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE

Domaine PIAUGIER - Cuvée La Grange de Piaugier

AOP MILL 2022

36€

Domaine PIAUGIER - SABLET - CUVÉE TENEBI

Un vin rouge idéal pour vos poissons

AOP MILL 2022

48€

VACQUEYRAS

Domaine des Genets - Maison DELAS

AOP MILL 2022

46€

LANGUEDOC

Minervois - Domaine Chabbert - Très jolie découverte cette année

“Lo paire” - La croix de St-Jean

AOP MILL 2020

49€

BORDELAIS

SAINT-ESTEPHE

Château PHELAN SEGUR - Cuvée “Franck Phélan”

Maitre de Chai : Fabrice Bacquery

AOP MILL 2021 puis 2022

98€

SAINT-ÉMILLION GRAND CRU

Château Louvie

AOP MILL 2021 puis 2022

94€

CARTE DES VINS



VINS BLANCS

50 CL

75 CL

PROVENCE ET CORSE

LUBERON

Amountanage - Marrenon

AOP MILL 2024 (réservé aux membres du Club)

AOP MILL 2024 (non-membres)

15€

28€

LES BAUX DE PROVENCE

MAS STE BERTHE - LA CHAPELLE

VIN BIO - Une vraie Belle découverte gustative - A Essayer

AOP MILL 2023

60€

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

LE COUP DE COEUR POUR CET ÉTÉ - "ROSE BLOOD" - CHÂTEAU D'ESTOUBLON

BIO

AOP MILL 2024

42€

CASSIS

DOMAINE DU BAGNOL - CUVÉE MARQUIS DE FESQUES

Le très haut de l'affiche du domaine de Bagnol

Élevage sous bois - Vieilles vignes

AOP MILL 2023

79€

CORSE

Clos Canerelli - FIGARI - Famille CANARELLI

Vin Bio - Cépages Syrah, niellucciu, carcagholu et neru

AOP MILL 2023

92€

PALETTE

CHATEAU SIMONE - FAMILLE ROUGIER - "LES GRANDS CARMES"

VDP - MILL 2023

65€

CARTE DES VINS



VINS BLANCS

50 CL

75 CL

RHONE

CÔTES DU RHÔNE

Domaine PIAUGIER - SABLET - Cuvée La Grange de Piaugier

Une très belle expérience gustative - Vin Bio

AOP MILL 2023

46€

CHATEAUNEUF DU PAPE - DOMAINE BEAURENARD - PAUL COULON & FILS

AOP MILL 2023

98€

LANGUEDOC

FAMILLE FABRE GOUYRIC - "DANS L'AIR DU TEMPS"

Excellent 100% Chardonnay

VDF MILL 2023

40€

BOURGOGNE

MEURSAULT

Maison Louis Latour - Élevage 8 à 10 mois en Futs de chêne

AOP MILL 2022 puis 2023

142€

CHASSAGNE MONTRACHET

Maison Louis Latour - Élevage 8 à 10 mois en Futs de chêne

Un accord parfait sur le poisson grillé

AOP MILL 2023

162€

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

Domaine Bruno Clair - Élevage 18 mois en futs de chêne

Le plaisir sensoriel

AOP MILL 2008

298€

CARTE DES VINS



VINS ROSÉS

50 CL

75 CL

PROVENCE

LUBERON

Amountanage - Marrenon

AOP MILL 2024 (réservé aux membres du Club)

AOP MILL 2024 (non-membres)

15€

28€

COTEAUX VAROIS

LE COUP DE COEUR POUR CET ÉTÉ - "ROSE BLOOD" - CHÂTEAU D'ESTOUBLON

BIO

AOP MILL 2022

42€

CASSIS

DOMAINE DU BAGNOL- CUVÉE AUTHENTIQUE

AOP MILL 2024

56€

CARTE DES VINS

NOTRE SÉLECTION DE
VINS AU VERRE



12,5 CL

VINS BLANCS

PROVENCE

LUBERON

Amountanage - Marrenon

6.50€

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

LE COUP DE COEUR POUR CET ÉTÉ - "ROSE BLOOD" - CHÂTEAU D'ESTOUBLON

8.50€

LANGUEDOC

FAMILLE FABRE GOUYRIC - "DANS L'AIR DU TEMPS"

Excellent 100% Chardonnay
VDF MILL 2023

10.00€

VINS ROSÉS

PROVENCE

LUBERON

Amountanage - Marrenon

6.50€

COTEAUX VAROIS

LE COUP DE COEUR POUR CET ÉTÉ - "ROSE BLOOD"

CHATEAU D'ESTOUBLON

8.50€

VINS ROUGES

PROVENCE

LUBERON

Amountanage - Marrenon

6.50€

VENTOUX

Cuvée ORCA - Marrenon - Cuvée « Vieilles vignes »

10.00€

RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE - CUVÉE LA GRANGE DE PIAUGIER

9.00€

CHAMPAGNE



75 CL

CHAMPAGNE DU MOMENT

BRUT (réservé aux membres du Club)

40€

LOUIS MASSING

BRUT «Cuvée MINERALIS GRAND CRU»

79€

Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

La Maison DEUTZ

75 CL

DEUTZ BRUT CLASSIC

86€

AOP

Ce Brut Classic est marqué par l'acacia, les confiseries, la pomme reinette et le pain brioché.

La bouche est ample et soyeuse, avec un bel équilibre entre la minéralité du chardonnay, le fruité du pinot noir et la vinosité du pinot meunier.

DEUTZ ROSÉ

108€

AOP

Une cuvée délicate aux accents de fruits de l'été, avec de la cerise, de la mûre, des grenades et des groseilles.

Sa bouche est ronde, affirmée, acidulé, avec de la fraise et de la framboise.

DEUTZ « BLANC DE BLANCS »

142€

AOP MILLESIME 2018

La référence de la Maison Deutz ! Robe or pâle aux reflets argentés.

Bulles d'une finesse exceptionnelle.

Fleurs de tilleul, acacia, aubépine, mirabelle.

DEUTZ « AMOUR DE DEUTZ »

242€

AOP MILLESIME 2013

La palette aromatique est large pour ce mono-cépage, mûri principalement sous le soleil de la Côte des Blancs, révélant de arômes d'agrumes et de fruits blancs à chair goûteuse et mûre (cerises bigarreaux, zeste de mirabelle, et kumquats).

Le temps lui confère plus de suavité encore, sans jamais étouffer l'identité du cépage et la minéralité.