

Nous vous proposons une élégante gamme de vins rosés, blancs et rouges en AOP Côtes de Provence. Des cuvées « Château » emblématiques, véritables reflets de la Provence, aux cuvées prestigieuses « Tourmaline », « Diamant » et « Rubis », confidentielles et numérotées, chaque vin incarne un savoir-faire d'excellence et l'expression la plus noble de notre terroir.

Nos BOISSONS



Vins

	Le verre 12cl	La bouteille 75cl
ROSÉ, AOP Côtes De Provence Bio		
Château 2025	6 €	29 €
Château 2025 en magnum 150cl		55 €
Tourmaline 2024	10 €	50 €
BLANC, AOP Côtes de Provence Bio		
Château 2025	6 €	29 €
Diamant 2023	10 €	50 €
ROUGE, AOP Côtes de Provence Bio		
Château 2019	6 €	29 €
Château 2018 en magnum 150cl		55 €
Rubis 2020	10 €	50 €

Softs

Eau de source 1L, Saint-Georges (Corse)	5 €
Jus de fruits & nectars artisanaux bio 33cl, Maison Benedetti (Cabannes 13)	5 €



Tarifs 2026, toutes taxes comprises.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



L'ÉPICERIE PROVENÇALE

sur place ou à emporter

Salée

FAÇON C (Solliès-Pont, 83)

Tartinades 100g 6,50 €

L'ARTISAN POPOL (Signes, 83)

Olives cassées ail / basilic **ou** provençales, 250g 6,20 €

Olives picholines au piment d'Espelette, 250g 6,20 €

Artichauts à l'huile d'olive vierge extra, 140g 9,90 €

Poivrons rouges braisés à l'huile d'olive vierge extra, 140g 9,90 €

Tomates séchées à l'huile d'olive vierge extra, 140g 9,90 €

MAISON BREMOND (Aix-en-Provence, 13)

Amandes apéritives épicées **ou** aux herbes de Provence, 100g 9,90 €

Terrine de porc au citron de Menton, 100g 8,50 €

Terrine de porc au Pastis **ou** aux morilles et Marc de Provence, 100g 8,50 €

Rillettes de thon et câpres, 90g 8,50 €

Pour accompagner

Ciappe à l'huile d'olive 140g, *Maison Bremond* 4 €

Bruschettina huile d'olive, ail et basilic 80g, *Maison Bremond* 4 €

Pane Guttiau à l'huile d'olive et au sel 200g, *Saper di Saporì (Italie)* 8,50 €

Douceur sucrée

Mini babas au rhum 150g, *L'Artisan Popol* 6,50 €

•

À emporter



CHÂTEAU DE CHAUSSE (La Croix Valmer, 83)

Miel de fleurs d'été, 250g 9 €

Miel de lavande, 250g 9 €

DOMAINE SAINTE-HÉLÈNE (Claviers, 83)

Huile d'olive bio, 10cl 12 €

Huile d'olive bio, 50cl 25 €

VINAIGRERIE CÔTE-BLEUE (Sausset-les-Pins, 13)

Vinaigre de vin blanc **ou** rouge bio, 25cl 10 €

Vinaigre de vin rosé aux framboises de Provence bio, 25cl 12 €

Vinaigre de vin blanc au citron de Menton IGP bio, 25cl 12 €

Vinaigre de vin rosé au safran de Provence bio, 25cl 17 €

MAISON BREMOND (Aix-en-Provence, 13)

Savon de Provence à la lavande, 100g 5,90 €

Savon extra pur 100% huile d'olive, 100g 5,90 €





EXPÉRIENCES *Oenologiques*

Visite & dégustation (45 MIN À 1 HEURE)

15 €

Histoire du domaine, visite de la cuverie et du chai à barriques, dégustation commentée de nos 6 cuvées emblématiques au comptoir.

•

Visite & Dégustation côté jardin (1 HEURE À 1H30)

25 €

Histoire du domaine, visite de la cuverie et du chai à barriques, dégustation commentée de nos 6 cuvées emblématiques, en terrasse au cœur de notre jardin*.

•

Rosé Expérience (1 HEURE)

20 €

Les secrets du rosé, ses modes d'élaboration, jeu autour des arômes du vin, découverte de 3 vins rosés dans notre salle de dégustation, suivie de la visite de nos chais.

•

Dégustation Gourmande (1 HEURE)

35 €

Une parenthèse conviviale et détendue en terrasse au cœur de notre jardin*. Dégustation commentée de nos 6 cuvées emblématiques, accompagnées d'une box gourmande (charcuteries / fromages / fruits frais).

•

Dégustation Sensorielle (1H30)

35 €

Atelier d'initiation à la dégustation à l'aveugle, une expérience ludique autour des arômes du vins, dans notre salle de dégustation, suivie de la visite de nos chais.

•

Atelier Vins & Fromages (1H30)

49 €

Accords et désaccords autour de nos vins et de fromages affinés. Une expérience unique à la rencontre des saveurs et des textures, dans notre salle de dégustation, suivie de la visite de nos chais.

•

Visite Immersive (3 HEURES)

150€

Plongez au cœur de notre domaine pour une expérience immersive privilégiée entre nature, savoir-faire et art de vivre provençal. Dégustation de nos cuvées emblématiques au cœur des vignes et de notre chai à barriques, pause déjeuner gourmande accompagnée de nos vins. Un moment unique et sensoriel pensé pour vous partager la passion de notre métier.

**en cas de mauvais temps, les expériences se dérouleront en intérieur dans notre salle de dégustation.*

