

# Champagnes & Vins

## *NOS CHAMPAGNES*

Champagne PANNIER, Brut	75cl	51.00 euros
Champagne RUFFIN & Fils, Chardonnay d'Or	75cl	55.00 euros
Champagne RUINART Brut	75cl	75.00 euros
DEMOISELLE de Champagne, Rosé	75cl	68.00 euros
Champagne Rosé, JACQUART	75cl	75.00 euros
Dom RUINART Millésimé	75cl	195.00 euros
La flûte de Champagne	10cl	8.00 euros

## *NOS VINS DOUX*

### **Rasteau**

2008 Rasteau, Vin doux naturel doré – Domaine Didier Charavin

**75cl**
**Au verre**
**5.00 euros**

### **Muscat Beauges de Venise**

Muscat Beauges de Venise – Gabriel Meffre

**26.00 euros (50cl)**

### **Jurançon**

2007 Jurançon moelleux, Symphonie de Novembre – Dom. Cauhapé

**39.00 euros      7.00 euros**

2007 Jurançon sec, Chant des Vignes – Domaine Cauhapé

**26.00 euros**

### **Vin de table**

Cuvée Pêche de Vigne - Château d'Hugues

**14.00 euros (50cl)**

## NOS VINS SELECTIONNES

BLANC	A.O.C	75cl	Au verre
-------	-------	------	----------

### LA SAVOIE

2008	Vin de Savoie contrôlée, Chignin Bergeron – Yves Girard-Madoux	25.00 euros	
------	--	-------------	--

### LA BOURGOGNE

2008	Pernand Vergelesses, Vignes Blanches – Dom. Maratray-Dubreuil	31.00 euros	6.50 euros
------	---	-------------	------------

2007	Ladoix 1er Cru, Les Grêchons – Dom. Maratray-Dubreuil	36.00 euros	
------	---	-------------	--

2008	Chardonnay – Domaine Maratray-Dubreuil	24.00 euros	5.00 euros
------	--	-------------	------------

### LA VALLEE DU RHONE

#### Côte du Rhône – Appellation septentrionale

2008	Crozes-Hermitage - Domaine des Entrefaux	29.00 euros	
------	--	-------------	--

2009	Condrieu, Laurus – Gabriel Meffre	71.00 euros	
------	-----------------------------------	-------------	--

#### Côte du Rhône Village

2006	Côte du Rhône Village, AOC Massif d'Uchaux, Vionysos – Château Saint Estève d'Uchaux	28.00 euros	
------	---	-------------	--

2006	Cairanne, Galifay – Domaine de la Présidente	33.00 euros	5.50 euros
------	--	-------------	------------

2006	Côte du Rhône Village, Cuvée Thérèse ( <i>bouteille numérotée</i> ) – Château Saint Estève d'Uchaux	49.00 euros	
------	--	-------------	--

#### Châteauneuf du Pape

2008	Châteauneuf du Pape – Domaine Paul Autard	61.00 euros	
------	---	-------------	--

2009	Châteauneuf du Pape, Renaissance – Domaine Roger Sabon	51.00 euros	9.00 euros
------	--	-------------	------------

### LES COTES DE PROVENCE

2007	Côtes de Provence - Château La Gordonne	20.00 euros	
------	---	-------------	--

### BANDOL

2008	Bandol - Moulin des Costes	31.00 euros	
------	----------------------------	-------------	--

ROUGE	A.O.C	75cl	Au verre
-------	-------	------	----------

**LA BOURGOGNE**

2008 Bourgogne contrôlée, Pinot noir – Dom. Maratray-Dubreuil		19.00 euros	4.00 euros
2008 Ladoix, Les Nagets – Domaine Maratray-Dubreuil		31.00 euros	
2008 Savigny les Beaune 1er Cru, Les Vergelesses – Maratray-Dubr.		34.00 euros	
2007 Corton Bressandes, Grand Cru – Domaine Maratray-Dubreuil		58.00 euros	10.00 euros

**LE BEAUJOLAIS**

2006 Beaujolais Village, Quintessence du Gamay – Dom. des Nuges		26.00 euros	
2008 Morgon Contrôlée – Domaine Jean Foillard		29.00 euros	

**LA VALLEE DU RHONE****Côte du Rhône – Appellation septentrionale**

2006 Côte Rôtie, Laurus – Gabriel Meffre		64.00 euros	
2009 Saint Joseph, Les Pernelles – Gabriel Meffre		26.00 euros	5.00 euros
2008 Crozes-Hermitage – Domaine des Entrefaux		29.00 euros	

**Côte du Rhône**

2007 Côte du Rhône Agriculture Biologique – Dom. Patrice Nicolas		18.00 euros	
2008 Côte du Rhône, Rhône By Roger Sabon – Dom. Roger Sabon		18.00 euros	
2007 Côte du Rhône, Coudoulet de Beaucastel – Château de Beaucastel Perrin & fils.		27.00 euros	
2006 Côte du Rhône, Cuvée Sylviane - Château d'Hugues		24.00 euros	

**Côte du Rhône Village**

2009 Côte du Rhône Village, Cairanne – Domaine Richaud		26.00 euros	5.00 euros
2006 Côte du Rhône Village, L'Ebrescade – Domaine Richaud		39.00 euros	
2001 Côte du Rhône Village, AOC Massif d'Uchaux, Vieilles Vignes – Château Saint Estève d'Uchaux		48.00 euros	
2007 Côte du Rhône Village, AOC Massif d'Uchaux Vieilles Vignes – Château Saint Estève d'Uchaux		32.00 euros	
2005 Côte du Rhône Village, Rasteau, Cuvée Prestige – Domaine Les Buisserons, Didier Charavin		24.00 euros	
2006 Côte du Rhône Village, Rasteau, Les Parpaïouns – Domaine Les Buisserons, Didier Charavin		31.00 euros	
2004 Côte du Rhône Village, Séguret, Mont Bayon Prestige 2004 – Domaine du Pourra		37.00 euros	
2007 Côte du Rhône Village, Visan – Clos du Père Clément		21.00 euros	
2007 Côte du Rhône Village, Plan de Dieu, La Truffière – Dom. Bouche		20.00 euros	

<b>ROUGE</b>	<b>A.O.C</b>	<b>75cl</b>	<b>Au verre</b>
--------------	--------------	-------------	-----------------

**Lirac**

2008 Lirac, Chapelle de Maillac – Domaine Roger Sabon		<b>23.00 euros</b>	
---	--	--------------------	--

**Vacqueyras**

2009 Vacqueyras, Cuvée les Calades – Dom. de la Monardière		<b>24.00 euros</b>	
--	--	--------------------	--

2008 Vacqueyras, Vieilles Vignes – Domaine de la Monardière		<b>38.00 euros</b>	<b>7.50 euros</b>
---	--	--------------------	-------------------

**Gigondas**

2008 Gigondas - Domaine de la Mavette		<b>25.00 euros</b>	
---------------------------------------	--	--------------------	--

2005 Gigondas, Cuvée Boisée – Domaine de la Mavette		<b>35.00 euros</b>	<b>7.00 eu</b>
---	--	--------------------	----------------

**Châteauneuf du Pape**

2006 Châteauneuf du Pape, Cuvée Côte Ronde – Dom Paul Autard		<b>56.00 euros</b>	<b>9.00 euros</b>
--	--	--------------------	-------------------

2006 Châteauneuf du Pape, Prestige – Domaine Roger Sabon		<b>69.00 euros</b>	
--	--	--------------------	--

**LES COTES DE PROVENCE**

2005 Côtes de Provence - Château La Gordonne		<b>20.00 euros</b>	
--	--	--------------------	--

2004 Côte de Provence, Esprit du Lac		<b>25.00 euros</b>	
--------------------------------------	--	--------------------	--

**LANGUEDOC ROUSSILLON**

2007 Vin de Pays d'Oc, Sancti-Cosmae – Domaine de Foltodon		<b>20.00 euros</b>	
--	--	--------------------	--

2009 Vin de Pays Méditerranée, Mas Grange Blanche – C&J. Mousset		<b>18.00 euros</b>	
--	--	--------------------	--

<b>ROSE</b>	<b>A.O.C</b>	<b>75cl</b>	<b>Au verre</b>
-------------	--------------	-------------	-----------------

**LA VALLEE DU RHONE****Côte du Rhône**

2009 Côte du Rhône – Clos du Père Clément		<b>20.00 euros</b>	
---	--	--------------------	--

2008 Côte du Rhône Village, Mont Bayon – Domaine du Pourra		<b>18.00 euros</b>	
--	--	--------------------	--

**LES COTES DE PROVENCE**

2009 Côtes de Provence, Esprit du Lac		<b>24.00 euros</b>	<b>4.00 euros</b>
---------------------------------------	--	--------------------	-------------------

2009 Côtes de Provence, Clos Requier		<b>35.00 euros</b>	
--------------------------------------	--	--------------------	--

**BANDOL**

2008 Bandol, Moulin des Costes – Domaine BUNAN		<b>31.00 euros</b>	<b>6.00 euros</b>
--	--	--------------------	-------------------

## NOS BIERES DU MONDE

### Allemagne

Franziskaner	- blonde -	50cl	5.50 euros
Becks	- blonde -	50cl	5.50 euros
Sturmbio Karmeliten	- blonde BIO -	33cl	4.50 euros
Weihenstephaner	- blanche Kristall -	50cl	5.50 euros

### Angleterre

New Castle	- brune légère -	33cl	4.50 euros
------------	------------------	------	------------

### Belgique

Hoegaarden	- blanche -	33cl	4.50 euros
Blanche de Neiges	- blanche -	33cl	4.50 euros
Kwak	- brune -	33cl	4.50 euros
Orval	- brune -	33cl	4.50 euros
Duchesse de Bourgogne	- brune -	25cl	4.50 euros
Moinette	- brune -	33cl	4.50 euros
Timmermans Strawberry (Fraise)	- fruitée -	25cl	4.50 euros
Timmermans Kriek (Cerise)	- fruitée -	25cl	4.50 euros
La Chouffe	- blonde-	33cl	4.50 euros

### Canada

Raftman	- blanche -	33cl	4.50 euros
---------	-------------	------	------------

### Etats-Unis

Samuel Adams	- blonde -	35.50cl	4.50 euros
--------------	------------	---------	------------

### France

Ch'ti	- blonde -	25cl	3.50 euros
Angelus	- blonde -	33cl	4.50 euros
Colomba (Corse)	- blanche -	33cl	4.50 euros
Chante Saveur	- brune -	33cl	4.50 euros
Dauphine aux Fruits Noirs	- fruitée-	33cl	4.50 euros

### Irlande

Kilkenny	- brune -	33cl	4.50 euros
----------	-----------	------	------------

### Mexique

Corona	- blonde -	33cl	4.50 euros
Bohemia	- blonde-	33cl	4.50 euros

**NOS APERITIFS**

<b>LE SUMMIT, apéritif maison</b> (Citron vert, lamelles de gingembre frais, pelure de concombre, cognac, canada dry)	10cl	7.00 euros
Suze	8cl	3.50 euros
Martini Rosso ou Bianco	8cl	3.50 euros
Pastis 51 ou Ricard	4cl	3.00 euros
Whisky Ballantine's, Jack Daniel's	4cl	5.00 euros
Whisky Coca	4cl	6.50 euros
Whisky Glenmorangie 10 ans	4cl	6.50 euros
Porto	8cl	3.50 euros
Cartagène	8cl	3.50 euros
Muscat Beaumes de Venise Laurus	10cl	6.50 euros
Muscat de Samos	10cl	3.50 euros
Vin doux rouge Rasteau	8cl	3.50 euros

**NOS COCKTAILS****NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL****10cl**

<i>Cocktail Maison, LE SUMMIT :</i> Citron vert, lamelles de gingembre frais, pelure de concombre, cognac, canada dry.	7.00 euros
<i>Le Duc d'Arausio :</i> Armagnac, jus d'orange, grenadine, champagne	9.00 euros
<i>Jet 7 :</i> Jus de citron, get 27, champagne frappé.	9.00 euros
<i>Blue Lagoon :</i> Jus de citron, champagne, curaçao, cointreau, sucre.	9.00 euros
<i>Margarita :</i> téquila, cointreau, jus de citron vert.	8.00 euros
<i>Gin Fizz :</i> Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse.	8.00 euros
<i>Gin Tonic :</i> Gin, Schweppes tonic, rondelle de citron vert	8.00 euros

## NOS COCKTAIL SANS ALCOOL

10cl

7.00 euros

*Cendrillon* : jus de citron, jus d'orange, jus d'ananas.

*Afterglow* : jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine.

*Chantaco* : jus d'orange, jus de citron, jus de pamplemousse, sirop de fraise.

*Pussy Cat* : jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop de grenadine.

*Parfum de femme* : sirop de grenadine et d'orgeat, jus de citron vert, d'ananas et d'orange.

## *NOS DIGESTIFS à 7.00 euros*

Marc de Provence	4cl
Get 27	8cl
Cognac	4cl
Gin	4cl
Bailey's	8cl
Armagnac	4cl
Calvados	4cl
Poire Williams	4cl
Manzana	4cl
Limoncello	4cl
Calvados	4cl

**NOS BOISSONS FRAICHES**
**Eaux**

Evian ou Vittel	100cl	<b>4.00 euros</b>
San Pellegrino ou Badoit	100cl	<b>5.00 euros</b>
Evian ou Vittel	50cl	<b>2.50 euros</b>
San Pellegrino ou Badoit	50cl	<b>3.00 euros</b>
Perrier	33cl	<b>3.00 euros</b>
Perrier citron	33cl	<b>3.50 euros</b>

**Softs**

Coca cola, coca light	33cl	<b>3.50 euros</b>
Orangina	25cl	<b>3.00 euros</b>
Limonade	33cl	<b>2.50 euros</b>
Diabolo	33cl	<b>3.00 euros</b>
(fraise, kiwi, grenadine, menthe, fun blue, citron, orgeat, noix de coco...)		
Schweppes Indian Tonic	25cl	<b>3.50 euros</b>
Schweppes Agrumes	25cl	<b>3.50 euros</b>
Lipton Ice Tea pêche	25cl	<b>3.00 euros</b>
Caocolac	20cl	<b>3.00 euros</b>

**Les Jus de fruits Rauch** 20cl **3.50 euros**

Jus d'Oranges – Jus de Pomme – Cocktail de Velours fraise – ACE Twist off  
 Jus d'ananas – Jus de Pamplemousse rose – Nectar d'abricots – Pur jus de tomate

**Les Jus et Nectars d'Alain MILLIAT** 33cl **5.00 euros**

*Nectars et jus de fruits pasteurisés réalisés exclusivement à partir de fruits frais sélectionnés*

Framboise – Fraise - Poire d'Eté – Mangue – Fruit de la passion  
 Pêche de vigne Sauvage – Pomme Coing – Myrtille sauvage

## ***NOS CAFES & CHOCOLATS***

Café Nespresso (Espresso, Ristretto, Lungo, Decaffeinato)	<b>1.50 euros</b>
Capuccino, café au lait, café crème	<b>1.80 euros</b>
Chocolat chaud maison	<b>2.80 euros</b>

## ***NOS THES ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE***

**3.50 euros**

*Thé vert, thé noir, thé blanc, Rooibos (thé déthéiné)*

**Thé vert nature Lung Ching** : appelé « Le Puit du Dragon » ou thé de la sérénité en Chine. Velouté en bouche, note végétale, faible en théine.

**Thé blanc Paï Mu Tan** : « Pivoine blanche ». Composé de bourgeons duveteux et des deux premières feuilles récoltées au printemps dans la province de Fujian en Chine. Arômes délicats, faible en théine. Longue infusion de 7 à 10 minutes.

### **Thés verts aromatisés :**

Thé vert à la Menthe : thé vert de Chine et Menthe douce. Mélange rafraîchissant, tonique et digestif.

Thé vert au Jasmin : union raffinée de thé vert de Chine et du parfum exquis de la fleur de jasmin. C'est dans les plantations que, pendant plusieurs semaines, les fleurs de jasmin, disposées près du thé, vont lui transmettre leur parfum subtil et délicat. Infusion veloutée idéale pour se relaxer.

Thé vert au Citron : alliance subtile du thé vert de Chine, de la verveine citronnelle, d'huiles essentielles de citron jaune et citron vert. Infusion rafraîchissante et digeste. Idéal en fin de repas.

Thé des Fées : composition : thé vert de Chine Chun Mee, verveine citronnelle, menthe douce, clous de girofle, cannelle, pétales de rose de Provins et de roses de Damas, huile essentielle de bergamote.

### **Thés noirs natures :**

Darjeeling de Makaibari : sur les contreforts de l'Himalaya, il mérite bien le titre de « champagne des thés ». Thé produit par des méthodes de biodynamie et dans le respect d'une équité sociale.

English Breakfast : thé d'Inde du Sud des Montagnes Bleues du Nilgiri, il s'apparente aux thés de Ceylan et d'Assam pour son arôme épice et puissant. Supporte un nuage de lait.

### **Thés noirs aromatisés :**

Earl Grey : thé d'Inde du Sud (Nilgiri) de qualité supérieure, parfumé aux essences de bergamote. Rafraîchissant.

## **Thés noirs aromatisés (suite) :**

Fleur Bleue, goût russe : thé parfumé aux essences naturelles d'agrumes. Enrichi de bleuets des moissons, il vous procure un sentiment de légèreté. Composé de thé noir de Darjeeling, huiles essentielles de bergamote, orange douce, mandarine, citron, vanille, écorce de citron et d'orange, pétales de bleuets.

Thé aux épices, mélange Thai : mélange relevé aux copeaux d'épices bio : Yunnan, cannelle, cardamome, gingembre et clou de girofle. Le T'chaï stimule sans exciter.

Thé noir à l'orange et au sirop d'érable : thé noir Darjeeling de Makaibari, essences d'orange douce, copeaux de gingembre, sirop d'érable.

Noël en Bretagne : Darjeeling de Makaibari aromatisé au Chouchen Bio, citron, vanille, épices, (cardamome, gingembre, clous de girofle, cannelle), roses de Provins, bleuet, calendula.

## **Rooïbos nature :**

Rooïbos vert : d'Afrique de sud, sans théine, il est très riche en vitamines C et sels minéraux. Il contient des antioxydants.

## **Rooïbos aromatisés :**

Rooïbos aux épices : boisson d'Afrique de Sud, aux quatre épices (mélange T'chaï) : cannelle, cardamome, gingembre et clou de girofle. Infusion surprenante aux parfums d'évasion. Réchauffante, énergisante, elle est sans théine.

Rooïbos Vanille/Cannelle : mélange de thé rouge d'Afrique du Sud, de poudre de vanille, d'écorces d'orange, et de copeaux de cannelle. Sans théine.

Mélange Zoulou : mélange fraîcheur de Rooïbos vert et de menthe douce. Surprenante infusion digeste et onctueuse qui se déguste idéalement après les repas.

Fais de beaux rêves : subtile association de Rooïbos rouge sans théine et d'un mélange de plantes ayant une action bénéfique sur le sommeil. Composition : rooïbos rouge, tilleul, menthe, verveine citronnelle, marjolaine, fleurs de lavande.

Infusion d'hiver : Mélange spécial recommandé pour les coups de froid de l'hiver. L'alliance du Rooïbos, du Thym, de la cannelle, du clou de girofle, de la sarriette et de la badiane de chine réchauffe et protège contre l'humidité.

## **Plante du Monde :**

Fleurs d'Hibiscus : L'hibiscus (ou bissap en Afrique) donne une très belle liqueur rouge vif au goût acidulé prononcé. Riche en vitamine C.

Maté vert : Ce petit arbre de la famille du houx est cultivé dans le sud du Brésil, au Paraguay et en Argentine. Reconnu pour ses propriétés tonifiantes et anti oxydantes, il est très populaire en Amérique du sud. Il se consomme dans des petites calebasses à l'aide d'une pipette.

**VENTE BOUTIQUE : tous nos thés à 8.00 euros les 100 Gr.**

L'A PROPOS 15 AVENUE FRÉDÉRIC MISTRAL 84100 ORANGE  
Tél/Fax : +33 (0)4 90 34 54 91 EMAIL : [info@lapropos.com](mailto:info@lapropos.com)