LA FERME DE LA ★★★★
HUPPE
HÔTEL - RESTAURANT - BAR

CARTE DES VINS

NOS PRINCIPES

Notre carte des vins reflète l'ancrage profond de La Ferme de la Huppe dans son territoire, en mettant à l'honneur les vins du Luberon et plus largement de la région PACA. Elle a été pensée comme un prolongement naturel de notre cuisine, avec cette même exigence de sincérité, de précision et de respect du produit. Nous collaborons avec des vignerons passionnés, souvent indépendants, qui travaillent leurs terres avec sensibilité et engagement, dans une démarche respectueuse de l'environnement, souvent en bio ou en biodynamie.

Du blanc minéral à la fraîcheur saline, au rouge structuré aux notes de garrigue, en passant par des rosés vifs et élégants, notre carte est le fruit d'un travail de recherche et de dégustation exigeant.

Fruit de cette même philosophie, nous avons imaginé une cuvée exclusive en collaboration avec le Domaine Perréal (Gargas). Cette collection, riche en saveurs et en surprises, comprend trois expressions – rouge, rosé et blanc – pensées comme une extension de notre cuisine et de notre terroir.

Les appellations :

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée signifie que l'ensemble des étapes de production imposée par une aire géographique sont respectées.
AOP : Appellation d'Origine Protégée est une appellation européenne reprenant les caractéristiques des vins AOC.
IGP : Indication Géographique Protégée répond à des critères plus souples que l'AOC pour des vins réalisés dans la même aire géographique.

LES EAUX

L'eau de table, filtrée à La Ferme de la Huppe, représente une eau plus économique et responsable d'un point de vue écologique par rapport à l'eau minérale en bouteille.
Cette eau est également plus fraiche, plus neutre, plus saine et plus pétillante que la simple eau courante.

Eau plate Purezza – 0.75 L	4€
Eau pétillante Purezza – 0.75 L	5€

Nous ne servons pas d'alcool aux mineurs. L'alcool est à consommer avec modération.
Nos tarifs s'entendent service inclus et toutes taxes comprises.

Carte « réserve » disponible sur demande

Grange des Pères, Trevallon, Côte-Rotie, Chateau Giscours, Chateau des Tours, Vieux Télégraphe, Saint-Emilion Grand Cru, Calon Ségur, Pommard, …

AU VERRE

LES BULLES

Coupe de champagne 16€

Coupe de prosecco 12€

VINS ROSÉS

La Ferme de la Huppe (bio) 12€
Sec et minéral

VINS BLANCS

La Ferme de la Huppe (bio) 12€
Minéral et fruité

Roussette 10€
AOC Savoie

VINS ROUGES

La Ferme de la Huppe (bio) 12€
Fruité, léger et aromatique

Mondeuse 10€
AOC Savoie

Nous ne servons pas d'alcool aux mineurs. L'alcool est à consommer avec modération.
Nos tarifs s'entendent service inclus et toutes taxes comprises.

LES BULLES

CHAMPAGNE

Gilbert Leseurre Tradition – 75 cl 80€
Brut par Nathalie Falmet

Gilbert Leseurre – 75 cl 100€
Rosé

Philipponnat – 75 cl 100€
Brut

Ruinart – 75 cl 120€
Brut

AUTRES BULLES

Prosecco Riccadonna – 75 cl 40€
D.O.C Extra Dry

Domaine de la Citadelle – 75 cl (bio) 50€
1594 (brut ou rosé)

VINS ROSÉS

La Ferme de la Huppe – 75 cl (bio) 42€
Un vin sec et minéral

Domaine de Fondrèche – 75 cl (bio) 45€
(AOC Ventoux)
Domaine

Domaine de l'Or Vert – 75 cl (bio) 50€
(VDF, Sud Vaucluse)
Aigine

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (bio) 55€
(IGP Vaucluse)
Cabernet rosé

Domaine Perréal – 75 cl (AOP Ventoux) 75€
Le Jas

Nous ne servons pas d'alcool aux mineurs. L'alcool est à consommer avec modération.
Nos tarifs s'entendent service inclus et toutes taxes comprises.

VINS BLANCS

La Ferme de la Huppe– 75 cl (bio) 50€
Fruité et sec

HAUTES-ALPES, SAVOIE ET SUISSE

Apremont – 75 cl 32€
AOC Savoie

Roussette – 75 cl 42€
AOC Savoie

Domaine Allemand – 75 cl (IGP Hautes - Alpes) 42€
Orcanette

Domaine des 3 Étoiles – 75 cl (Genève, Suisse) 85€
Chasselas

LUBERON – VAUCLUSE ET VENTOUX

Domaine de l'Or Vert – 75 cl (bio) (VDF, Sud Vaucluse) 45€
Jobastre

Domaine de l'Or Vert – 75 cl (bio) (VDF, Sud Vaucluse) 50€
Aigine

Domaine de Fondrèche – 75 cl (bio) (AOC Ventoux) 50€
Domaine

Sylvain Morey – 75 cl (bio) (AOP Luberon) 60€
Echo (Chardonnay)

Sylvain Morey – 75 cl (bio) (AOP Luberon) 65€
Odalisque

Domaine de l'Or Vert – 75 cl (bio) (VDF, Sud Vaucluse) 65€
Solstice

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (bio) (IGP Vaucluse) 70€
Blanc by John Malkovich

Domaine Perréal – 75 cl (bio) (AOC Ventoux) 70€
Boussicaux

Domaine Perréal – 75 cl (bio) (IGP Vaucluse) 90€
Le Trésor du Millésime

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux) 120€
Mimesis

Nous ne servons pas d'alcool aux mineurs. L'alcool est à consommer avec modération.
Nos tarifs s'entendent service inclus et toutes taxes comprises.

VALLÉE DU RHONE

Famille Perrin – 75 cl (AOC Côtes du Rhône) 42€
Réserve

Maison Les Alexandrins – 75 cl 65€
Crozes-Hermitage

Famille Perrin – 75 cl 80€
Vacqueyras

Maison Les Alexandrins – 75 cl 100€
Condrieu

Famille Perrin (Les Sinards) – 75 cl 90€
Châteauneuf-du-Pape

ALPILLES ET BELLET

Domaine Fontchêne (biodynamie) (IGP Alpilles) 90€
Les Anthiques

Domaine Fontchêne (biodynamie) (IGP Alpilles) 110€
Aupiho

Clos Saint-Vincent (bio) (AOC Bellet) 110€
Le Clos

BOURGOGNE

Domaine Rochebin – 75 cl 50€
Macon

Domaine Rijckaert – 75 cl 80€
Chardonnay

Domaine Bernard Defaix – 75 cl (bio) 85€
Petit Chablis

SANCERRE

Domaine du Nozay (biodynamie) – 75 cl 60€
Domaine Blanc

Domaine Vacheron – 75 cl (bio) 110€

ALSACE

Myriam HAAG (Terra Vitis) – 75 cl 65€
Imagine

Domaine Josmeyer – 75 cl (bio) 80€

Nous ne servons pas d'alcool aux mineurs. L'alcool est à consommer avec modération.
Nos tarifs s'entendent service inclus et toutes taxes comprises.

VINS ROUGES

La Ferme de la Huppe– 75 cl (bio) 55€
Un vin fruité, léger et aromatique

HAUTES-ALPES ET SAVOIE

Mondeuse – 75 cl 35€
AOC Savoie

Domaine Allemand – 75 cl (IGP Hautes - Alpes) 42€
Théüsiens

Domaine 3 étoiles (Genève) – 75 cl 85€
Ampro

LUBERON – VAUCLUSE ET VENTOUX

Domaine de l'Or Vert – 75 cl (bio) (VDF, Sud Vaucluse) 45€
Jobastre

Domaine de Fondrèche – 75 cl (bio) (AOC Ventoux) 50€
Domaine

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (IGP Vaucluse) 55€
Les 7 Quelles by John Malkovich

Sylvain Morey – 75 cl (bio) (AOP Luberon) 65€
Capriers

Domaine de l'Or Vert – 75 cl (bio) (VDF, Sud Vaucluse) 65€
Solstice

Les Quelles de Lacoste – 75 cl (bio) (IGP Vaucluse) 70€
Pinot noir by John Malkovich

Domaine Perréal – 75 cl (bio) (IGP Vaucluse) 90€
Trésor du Millésime

Domaine Perréal – 75 cl (AOC Ventoux) 110€
Mimesis

ALPILLES ET BELLET

Domaine Fontchêne – 75 cl (biodynamie) (IGP Alpilles) 100€
Aupiho

Clos Saint-Vincent – 75 cl (bio) (AOC Bellet) 100€
Le Clos

Nous ne servons pas d'alcool aux mineurs. L'alcool est à consommer avec modération.
Nos tarifs s'entendent service inclus et toutes taxes comprises.

VALLÉE DU RHONE

Famille Perrin – 75 cl (AOC Côtes du Rhône) 42€
Réserve

Famille Perrin – 75 cl 60€
Vacqueyras

Maison Les Alexandrins – 75 cl 65€
Crozes-Hermitage

Famille Perrin – 75 cl 70€
Gigondas

Maison Les Alexandrins – 75 cl 70€
Saint - Joseph

Famille Perrin (Les Sinards) – 75 cl 90€
Châteauneuf-du-Pape

Domaine L'Or de Line – 75 cl (bio) 110€
Châteauneuf-du-Pape

François Villard (Poivre et Sol) – 75 cl 120€
Saint - Joseph

LANGUEDOC

Domaine Saint Sylvestre – 75 cl 90€

BOURGOGNE

Domaine Rochebin – 75 cl 55€
Macon

Olivier Guyot (Vielles vignes) – 75 cl 90€
Marsannay

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Vacheron – 75 cl 110€
Sancerre

BORDEAUX

Château de Carles – 75 cl 60€
Fronsac

Château Cartier – 75 cl (biodynamie) 100€
Saint Emilion

Nous ne servons pas d'alcool aux mineurs. L'alcool est à consommer avec modération.
Nos tarifs s'entendent service inclus et toutes taxes comprises.