



Le père joseph

Famille Roques

Le Floris - Le Père Joseph

Pour tous vos événements particuliers ou entreprises :
evenements@leperejoseph.fr

APERITIFS

Champagne Gosset Extra-Brut, 12cl	15€
Prosecco , 12cl	9€
Ricard, 45%, 3cl	6€
Porto blanc ou rouge, 19%, 6cl	7€
Vermouth blanc ou rouge, 16%, 6cl	8€
Kir Vin blanc (pêche, mûre, cassis, framboise), 12cl	8€
Le Cardinal (vin rouge, crème de cassis) 12 cl	8€
Kir Royal (pêche, mûre, cassis), 12cl	14€
Turbulent VDF Domaine Sérol. 2024 « Bulle de Gamay rosé »	6€
Negroni, 9cl, Campari, Martini rouge, Gin, Suze	12€
Americano maison	15€

Les Spritz, 15cl :

- Pampelle ou Apérol ou Citron	14€
- Saint Germain	18€
- Framboise Basilic	15€
- Italicus	16€

Les Bières

- La Parisienne 0% (33cl) Sans Alcool	6€
- Brewdog IPA 5.4% (33cl)	8€
- Bellerose Blonde extra 6.5 % (33cl)	8€
- Pression 25cl Moretti 4.6 %	6€
- Pression 50cl Moretti 4.6 %	9€

Cette carte des vins vous propose une sélection exclusive, mettant à l'honneur des vignerons engagés, pratiquant une viticulture respectueuse des terroirs et de l'environnement.

Chaque région viticole de France et d'ailleurs est représentée à travers des cuvées finement choisies, provenant de domaines où la biodiversité, le respect des cycles naturels et la qualité du vin sont au cœur de la démarche.

NOS COCKTAILS

- **Moscow mule** 12cl, vodka, ginger beer, citron 12€
- **Amaretto Sour** 11cl, amaretto, citron, sucre de canne, blanc d'œuf 12€
- **Bloody Mary** 17cl, vodka, citron, jus de tomate 12€
- **Margarita** 8cl, tequila, Cointreau, citron 12€
- **Expresso Martini** 12cl, vodka, Kalhua, sirop de sucre, café 12€
- **Mojito** 10cl, rhum, menthe, citron, sucre de canne, eau gazeuse 12€
- **Pisco sour** 12cl, pisco, jus de citron vert, sirop de sucre, blanc d'œuf, Angostura 12€
- **Basilic Smash** 12cl, gin, basilic frais, sirop de sucre, citron vert 12€

LES SIGNATURES

- **Le Bonaparte** 12cl, vodka, sirop de sureau, purée de framboise, jus de cranberry 15€
- **L'impératrice** 14cl, rhum épicé, jus d'ananas infusé au rooibos, miel à la fleur d'oranger, jus de citron, menthe 15€
- **Le Richelieu** 12cl, tequila, pimm's, citron, sirop de canne, blanc d'œuf. 15€
- **Le Waterloo** 14cl, gin, crème de melon, sirop de sureau, eau gazeuse. 15€
- **La Belle Créole** 15cl, vodka, crème de banane, citron, jus de pomme. 15€
- **L'Empire** 15cl, gin, triple-sec, liqueur de pamplemousse, jus d'ananas, jus de pamplemousse, citron, sirop de grenadine. 15€
- **Le Joséphine** 14cl, Rhum épicé, passoa, coulis de passion, jus d'ananas, citron, sirop de canne. 15€

NOS MOCKTAILS

- **Virgin Basil Smash** 12cl, gin nolow, jus de citron, sirop basilic 10€
- **Le Laulo** 12cl, jus ananas infusé au Rooibos vanille, miel à la fleur d'oranger, menthe fraîche, jus de citron 10€
- **Au nom de la rose** 16cl, sirop de rose, vrmh n°1, jus de citron jaune, eau gazeuse 10€
- **Cucumber Limonade** 16 cl, cordial concombre, sirop d'Elder Flower, eau gazeuse 10€
- **Petit chaperon rouge** 15 cl, purée de framboise, sirop d'Elder Flower, jus de Cranberry, citron vert 10€

VINS AU VERRE

Les blancs 12cl

Une et Mille Nuits VDF : Domaine Canet Valette 2022.

Une et mille nuits est un assemblage de deux cépages Méridionaux le Picpoul et le Bourboulenc. On retrouve au premier nez l'agrume avec une finale florale discrète, belle complexité aromatique. En bouche le vin ample avec une bonne longueur, du gras et de la Fraîcheur. Une Minéralité empreinte de son terroir, Saint Chinian.

10€

Bordeaux AOC : Cuvée TPMG 2022.

100% sauvignon blanc. Produit par Catherine Cohen a Vignonet en appellation Bordeaux.

Attaque et bouche vive, des fleurs, du foin et des amers en finale qui tirent le vin. Existe en rouge et rosé.

8€

Quitte ou double VDF Malepère : Frédéric Palacios 2024

Quitte ou Double au Mas de mon Père (Malepère) Sauvignon gris, Chasan, Chardonnay. Un blanc inattendu, libre et sincère. Des notes de fruits blancs, d'aubépine et de prairie fraîche. Bouche souple, gourmande, tendue juste ce qu'il faut.

10€

Ombre et Lumière VDF Bordeaux : Olivier Rivière 2024.

Un blanc de noir signé Olivier Rivière, vinificateur atypique qui bouscule les traditions bordelaises. "Ombre et Lumière" est un blanc sec élaboré à partir de raisins de Merlot, pressés directement sans macération, pour révéler une expression lumineuse, minérale et fluide d'un cépage qu'on associe d'ordinaire à la puissance.

9€

Côtes-du-Rhône Le Caillou 2024 : Clos du Caillou

Robe jaune topaze brillante. Nez floral (pâquerette, jonquille), fruits à chair blanche, mirabelle. Bouche ample, onctueuse, aux arômes de liqueur d'abricot, avec une belle longueur. Un vin rare, charmeur et expressif.

8€

Les rosés 12cl

Cuvée TPMG AOP Côteaux d'Aix en Provence 2023.

6€

La Destinée AOC Coteaux d'Aix en Provence. Dom La Brillane 2021.

8€

Turbulent VDF Domaine Sérol. 2024 « Bulle de Gamay rosé »

6€

Secret de Léoube AOP Côtes de Provence 2024. Château Léoube.

12€

VINS AU VERRE

Les rouges 12cl

Éclat de Granit AOP Côte-Roannaise (Loire) : Domaine Sérol 2022. 8€

Éclat de Granit est la cuvée "domaine" représentant l'essence granitique de Sérol : un Gamay éclatant de fraîcheur, fruité et minéral, élevé en biodynamie. Gouleyant, élégant, parfait pour les apéros et repas conviviaux, il incarne l'expression joyeuse et sérieuse de son terroir

Les Jardins d'Édina AOC Bourg : Olivier Rivière 2022. 10€

Les Jardins d'Édina est la première cuvée bordelaise d'Olivier Rivière figure montante du vin naturel. On y retrouve son visage : un Merlot lumineux, minéral, élaboré sans artifice, au style affirmé, contrastant avec les traditions bordelaises classiques. C'est un Bordeaux tendance, engagé, à suivre !

Antonyme AOP Saint Chinian : Domaine Canet-Valette 2024 6€

« Antonyme », c'est la facette libre et fruitée du Saint-Chinian selon Marc Valette. Une cuvée bio, sincère et vivante, issue de Mourvèdre, Cinsault, Carignan et Syrah vinifiés sans artifice. Tout en jus, en fraîcheur et en franchise. Un rouge sudiste qui joue la carte du fruit plutôt que de la force, parfait pour la convivialité.

L'Alignement des Planètes VDF : Vignoble Arbeau 2023. 8€

L'harmonie entre nature, terroir et savoir-faire du vigneron. Souple aux tannins fins, Elaboré à partir de brauacol, côt et cabernet. Il nous offre un profil aromatique riche en fruits noir et rouge avec des touches épicés et florales.

Haute Vigne Côtes du Vivarais VDF : Domaine Gallety 2021. 12€

Coup de cœur  Syrah & Grenache. Un rouge frais et vibrant venu des hauteurs ardéchoises. Nez de fruits rouges croquants, épices douces, bois léger. Bouche vive, souple, équilibrée !

Languedoc

Labret-Sauvignon, Carignan,
Civault, Les Sauvades, Genache
Medon, Pelut, Mourvèdre,
Syrah

Beaufort, Chandonnay
Chenu, Clairette, Genache gris
Marsable, Marsanne, Marsac
Sicpaul, Rolle, Roussanne

Pic-Saint-Loup
Saint-Dizier
Saint-Christel

Montpellier

Terrasses du Larzac

Montpeyrans

Faugères

Languedoc

Libéria

Muscad de Frontignan

Saint-Chinian

Propriété des Pinot

Minervois de Liviniès

Béziers

Languedoc

Labardès

Minervois

Languedoc

Carbone

Malepère

La Clape

Corbières-Estérel

Corbières

Mer

Fitou et Corbières

Méditerranée

Limoux
Crémant de Limoux
Blanquette de Limoux

Perpignan

Pyrénées

NOS VINS BLANCS

75cl

Vallée de la Loire

Muscadet Sèvre et Maine La Chauvinière AOC J.Huchet 2023.	36€
Pouilly-Fumé AOC Le Bouchot Séverin et Gilles Chollet 2024.	45€
Château Thébaud AOC Muscadet Sèvre-et-Maine J.Huchet 2019.	55€
Monnières Saint Fiacre AOC Muscadet Sèvre-et-Maine J.Huchet 2015.	61€
Sancerre Le Tournebride AOC Vincent Gaudry 2023.	65€
Saumur AOC Arcane Château de Fosse Sèche 2022.	79€
Pouilly-Fumé AOC Buisson Renard Didier Dagueneau 2011.	415€

Bourgogne & Beaujolais

Saint-Bris AOC Fontaine Goby 2022.	39€
Chablis AOC Billaud-Simon 2023.	61€
Bourgogne Aligoté AOC Vieilles Vignes Charles Audoin 2021	65€
Hautes-Côte de Nuits AOC Demoiselle Hugette Dom.Dufouleur	69€
Bourgogne Côte d'Or AOC Les Ormes Sylvain Dussort 2022	71€
Chablis AOC Terroir de la Chapelle Patrick Puize 2022.	75€
Chablis 1 ^{er} Cru Mont De Milieu AOC Billaud-Simon 2023	112€
Meursault AOC Vieilles Vignes Buisson Charles 2022.	199€

Languedoc-Roussillon

Le Magot IGP Famille Jouffreau 2023. *Moelleux	31€
La Promesse AOC Coteaux d'Aix en Provence. Domaine de la Brillane 2021.	36€
Cannelle IGP Cévennes Clos des Ors 2022.	41€
Une et Mille Nuits VDF Domaine Canet Valette 2022.	45€
Mas Bruguière VDF Les Muriers 2023.	69€

Le Bordelais

Le Petit Taillefer VDF Château Vieux Taillefer 2024.	41€
Sauternes AOP Château Briatte 2019.	62€

Blanc du Château Vieux Taillefer VDF Château Vieux Taillefer 2021. 119€

NOS VINS BLANCS

75cl

La Vallée du Rhône

Les Galets VDF La Mordorée 2023. 34€
Le Caillou Côtes du Rhône Clos du Caillou 2024. 36€
Lirac AOC Reine des Bois La Mordorée 2022 53€
Croze Hermitage AOC Nos Granites Ciselés La Ferme du Mont 2023. 71€

Vins du Monde

Toscane IGT Message in a Bottle IL Palagio Sting 2021. 46€
Nelin Priorat Clos Mogador 2021. 115€

LES VINS ROSES

75cl

Cuvée TPMG AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023. 35€
La Destinée AOC Coteaux d'Aix en Provence. Domaine de la Brillane 2021. 36€
Secret de Léoube AOP Côtes de Provence 2024. Château Léoube. 48€
Le Vin Volé IGP Pays de L'Hérault Camille Valette 2024. 59€
Marsannay AOC Charles Audoin 2020. 61€

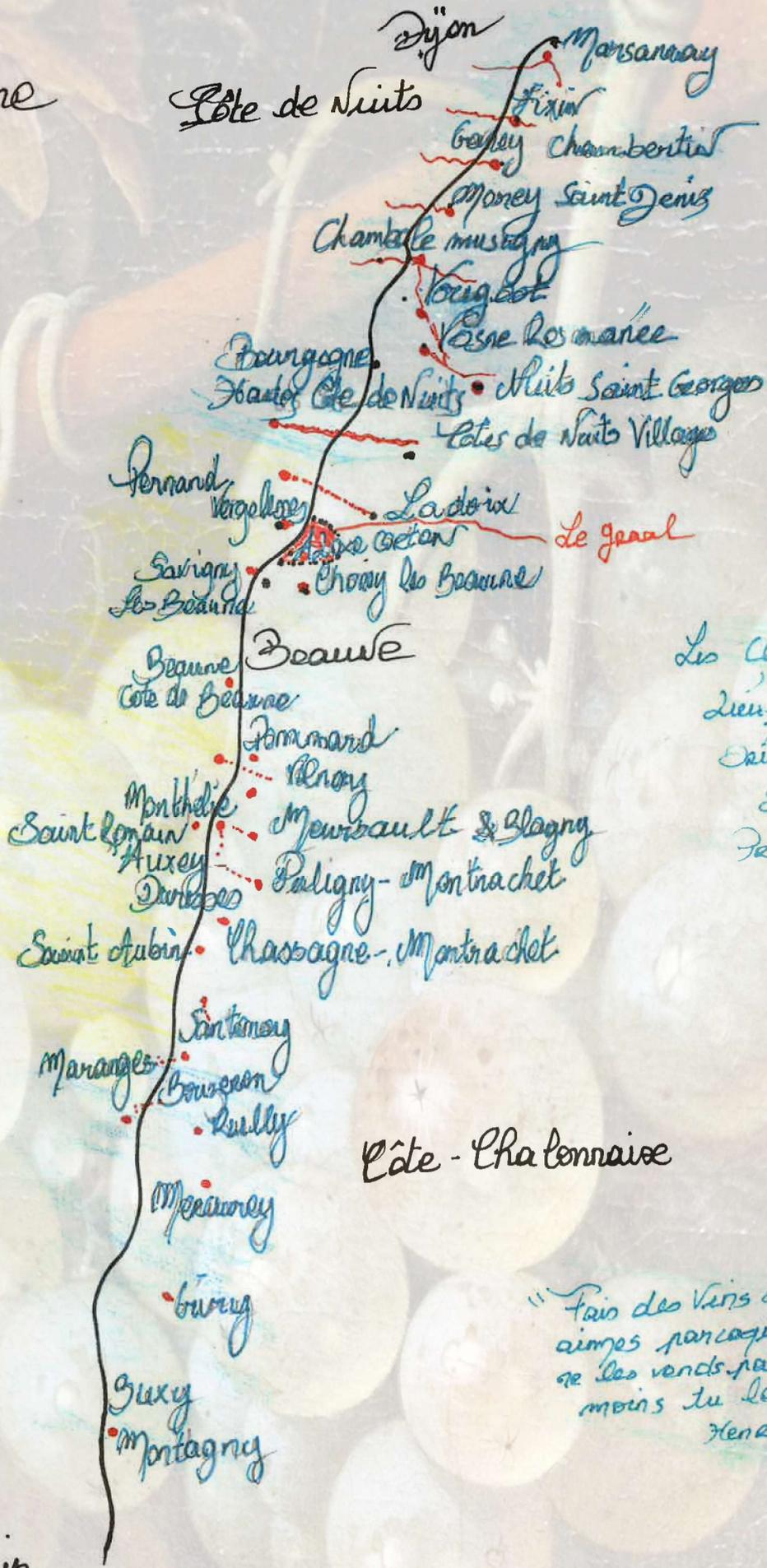
LA CHAMPAGNE

Gosset Extra-Brut 69€
Champagne De Sousa Avec le Temps 98€
Besserat de Bellefon Rosé Brut 121€
Billecart-Salmon Le Rosé 149€
Ruinart Blanc de Blancs 239€
Deutz Blanc de Blanc 259€
Brut Initial Jacques Selosse 699€

Bourgogne

Dijon Côte de Nuits

Côte de Beaune



Les climats
 lieux-dit
 orientation
 sol
 Topographique

Cépages Blancs
 Aligoté, chardonnay
 et pinot

Cépages Rouges
 pinot et fruit noir

Côte-Chalonaise

"Fais des vins que tu aimes parce que si tu ne les vends pas, au moins tu les bois"
 Henri Jay

Mâconnais
 Mâcon

Beaujolais
 Vallée du Rhône

NOS VINS ROUGES

75 cl

La Vallée de la Loire

Eclat de Granite AOP Côte Roannaise 2023.	38€
Saumur Champigny AOP Thierry Germain 2021.	49€
Fosse Sèche Eolithe VDF Château de Fosse Sèche 2021.	69€
Sancerre Vincengetorix AOC Vincent Gaudry 2022.	69€

Bourgogne & Beaujolais

Chiroubles AOC Arnaud Combier 2019.	51€
Bourgogne Pinot Noir AOC Charles Audoin 2022.	65€
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits AOC Maxime Cheurlin Noëllet 2022	69€
Côteaux Bourguignon AOC Edouard Confuron 2022.	71€
Santenay AOC Clos Genets Guy et Yvan Dufouleur 2022.	89€
Marsannay AOC Cuvée Marie Ragonneau Charles Audoin 2020.	115€
Marsannay AOC Les Longeroies Charles Audoin 2018.	135€
Fixin 1 ^{er} Cru Monopole AOC Clos du Chapitre Guy et Yvan Dufouleur 2021.	159€
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru AOC Les Crots Guy et Yvan Dufouleur 2020.	198€
Gevrey Chambertin AOC En Combes Drouhin Laroze 2020.	229€
Echezeaux AOC Grand Cru Maison Chanzy 2016.	289€
Charmes Chambertin Grand Cru AOC Geantet Pansiot 2004.	390€
Clos de Vougeot Grand Cru AOC Drouhin Laroze 2019.	550€
Nuits Saint Georges 1 ^{er} Cru Clos de La Marechale AOC Mugnier 2005.	690€

Côte - Rôtie
Château - Grillet
Londrion

Vallée du Rhône

Septentrional

Saint-Joseph

Hermitage

Crozes - Hermitage

Cornas

Saint-Péray

Valence

Drôme

Clayette de Die

Méridionale

Vépages

Synath

Jarenache

Moussières

Ansault

Corignou

Montélimar

Côtes du Rhône

Côteau du Tricastin

Chadéche

Côtes du Vivarais

Vinobres

Côtes du Rhône - Villages

Vignoles

Blainville

Quissances

Mirabelle

Muscat

Nîmes

Uzès

Linac

Tavel

Grand

Orange

Laudun

Cairanne Rasteau

Grignan

Seguret

Beaumes-de-Venise

Vaqueyras

Châteaufort - du-Pape

Avignon

Côtes du Ventoux

Clayette de Bellegarde

Lubéron

NOS VINS ROUGES

75 cl

La Vallée du Rhône

Les Lauzes VDF La Mordorée 2023.	34€
Haute Vigne Côtes du Vivarais VDF Domaine Gallety.	35€
Côtes-du-Rhône Villages Séguret AOC Thitonien 2022 La Ferme du Mont	39€
Le Caillou Côtes-du-Rhône 2024 Clos du Caillou.	41€
Lirac AOC Reine des Bois La Mordorée 2022.	53€
Rasteau AOC Lucantis 2022 La Ferme du Mont	59€
Saint Joseph AOC Les Côtes Vincent Paris 2023.	68€
Cornas AOC Granit 30 Vincent Paris 2023	95€
Côtes du Rhône La Réserve AOC Clos du Caillou 2015.	119€
Châteauneuf du Pape AOC Les Safres Clos du Caillou 2019.	139€
Châteauneuf du Pape AOC Cuvée des Félix Bois de Boursan 2000.	270€
Côte-Rôtie AOC Château D'Ampuis E.Guigal 1998.	273€

Les Vins du Sud

Radical Cassoulet VDF Famille Arbeau 2023	25€
Alicante VDF Le Cartel Henri Bouschet 2021.	29€
Cahors AOC Clos de Gamot 2022.	32€
Cadet de la Bégude IGP Méditerranée 2021.	35€
Traversée AOC Coteaux d'Aix en Provence. Domaine de la Brillane 2016.	39€
Le Braque VDF Domaine Coudoulet – Ournac Frères 2021.	42€
Ivresses AOC Domaine Canet Valette 2023.	45€
Le Petit Clos Maïa IGP Hérault. Clos Maïa 2022.	51€
L'Arbouse AOP Pic Saint Loup Mas Bruguière 2022.	63€
Maghani AOC Saint Chinian. Domaine Canet Valette 2020.	75€
Bandol AOC Domaine Tempier 2020.	139€
La Grange des Pères IGP Hérault 2001.	527€
La Grange des Pères IGP Hérault 1995.	699€

NOS VINS ROUGES

75 cl

Le Bordelais

Lumière Claret VDF Bordeaux 2024 Olivier Rivière.	29€
Les Jardins d'Edina AOC Côtes de Bourg 2022. Olivier Rivière	46€
Pavillon de Taillefer AOC Saint Emilion Grand Cru Classé 2019.	69€
A Broglie AOC Côtes de Bourg 2022 Olivier Rivière.	75€
Margaux AOC Château Giscours La Sirène de Giscours 2016.	109€
Grand Puy AOC Côtes de Bourg 2022 Olivier Rivière.	119€
Pomerol AOC Château Lagrange 2008.	159€
Saint Julien AOC Château Léoville Barton 1998.	240€
Pessac Léognan AOC Château Smith Haut Lafitte 2001.	270€
Pessac-Léognan AOC Château Haut Bailly Grand Cru Classé 2007.	289€
Côtes de Bourg AOC Roc de Cambes 2005.	390€
Pomerol AOC Château Trotanoy 2006.	720€
Pauillac AOC Château Pontet-Canet 2005.	750€
Margaux AOC Château Palmer 1999.	900€
Pessac-Léognan AOC Château Haut-Brion 1997.	1074€
Pauillac AOC Château Mouton Rothschild 1999.	1690€

Vins du Monde

Italie Dolcetto D'Alba DOC Chiara Boschis E.Pira 2022.	48€
Espagne Com Tu Montsant DO Montsant Clos Mogador 2020.	85€

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

ALCOOLS & SPIRITUEUX

Whiskys, 4cl

Whiskys français

- Bellevoye 40% 24€
- Benjamin Kuentz Verre Printanier 40% 28€
- Brenne 40% 20€

Whiskys américains

- Buffalo Trace, 40% 15€
- Duke Bourbon, 44% 13€
- Blanton's original 46.5% 10€
- Woodford Reserve Bourbon, 45,2% 20€
- Jack Daniel's, 40% 10€
- Sazerac Rye, 45% 10€

Whiskys irlandais

- Redbreast, 40 % 12€
- Jameson, 40% 10€

Whiskys écossais

- Glenmorangie 10 ans 40% 16€
- Oban 16 ans, 43% 18€
- Chivas 18 ans, 40% 22€
- Macallan 12 ans Double Cask, 40% 28€
- Lagavulin 16 ans, 43% 16€
- Dalmore 12 ans, 40% 28€

Whiskys japonais

- Nikka from the Barrel, 51.4% 20€
- Nikka Coffee grain, 45% 22€

Gins, 4cl

- Roku, 43%	18€
- Mare Méditerranéen 42.7%	12€
- Acrobat 44 %	10€
- Bulldog 40 %	10€
- Anaë, 43%	14€
- Monkey 47, 47%	18€
- Hendrick's, 41.40 %	12€
Belle rive 40%	12€

Rhums et cachaças, 4cl

Rhums de la Martinique

- Trois Rivières VSOP, 40%	18€
- Trois Rivières, cuvée de l'océan, 40%	10€
- H.S.E VSOP Porteask 45%	15€
- Neisson Blanc 40%	12€

Rhums du Venezuela

- Diplomatico 40%	12€
-------------------	-----

Rhums des Caraïbes

- Plantation Pineapple 40%	12€
- Gouverneur 42 %	20€

Rhum du Guatemala

- Rhum Zacapa 23 solera 40%	28€
-----------------------------	-----

Rhum des Philippines

- Don Papa Baroko 40%	12€
-----------------------	-----

Rhum de Guyane

- Pyrat 40%	17€
-------------	-----

Rhum de Thaïlande

- Phraya 40%	10€
--------------	-----

Cachaças

- Cachaça Magnifica, Brésil, 45%	12€
----------------------------------	-----

Nos Rhums Arrangé: Mangue/ Ananas/ Rhubarbe banane	9€
--	----

Tequilas et mezcals, 4cl

- Tequila Calle 23 Criollo, 49,3%	17€
- Tequila Don Fulano Reposado, 40%	18€
- Butterfly Rosa ou Blue, 40%	15€
- Patrón Silver, 40%	15€
- Mezcal Union 40%	14€

Supplément Soda +3€

Vodkas, 4cl

- Romanov, 40 %	12€
- Beluga, 40 %	18€
- Zubrowka, 40%	14€
- Le Philtre, 40 %	12€
- Woska, Domaine des Hautes Glaces 43 %	15€
- Grey Goose, 40%	13€
- Absolut, 40%	10€

DIGESTIFS

Liqueurs, 5cl

- Amaretto, 25%	8€
- Amaretto Bianco Adriatico, 16%	8€
- Limoncello, 28%	8€
- Kahlua, 16%	10€
- Chartreuse verte, 55%	10€
- Génépi, 40 %	10€
- Get 27, 17.9% ou Get 31, 24%	8€
- Fernet Branca, 39%	8€
- La Mentheuse, Crème de menthe 15%	9€

Armagnacs, 5cl

- Resistance Famille Laudet, 43% 15€
- Armagnac Château de Ravignan 2002, 41.3% 19€

Calvados, 5cl

- Calvados Fine 2 ans Domaine de la Flaguerie, 40% 12€
- Calvados VS Famille Coquerel, 40% 15€
- Calvados Hors d'Age Domaine de la Flaguerie, 40% 18€

Cognacs, 5cl

- Cognac VSOP Courvoisier, 40% 13€
- Cognac Hennessy XO, 40% 29€
- Frapin XO, 40% 25€
- Cognac Ferrand Sélection des Anges, 41.8% 45€

Eaux de vie, 5cl

- Vieille Prune de Souillac, 42% 15€
- Kirch, 45% 15€
- Poire Williams, 40% 15€
- Liqueur de Framboise, 40% 15€
- Ratafia Champenois Le Louveteau Sacy S&F, 18% 15€

BOISSONS FRAICHES

Eau 0 kilomètre (filtrée et embouteillée sur place)	
- Plate 75cl	5€
- Pétilante 75cl	5€
Evian ou Badoit 50 cl	6€
Sodas	5,5€
- Coca-cola, Coca-cola Zéro, Perrier, Limonade 33cl	
- Orangina, 25cl,	
- Fuze Tea, 25cl	
- Fever tree, Fever Ginger beer, Fever Ginger ale 25cl	6€
- Thé/café glacé 25cl	7€
- Jus (ananas, pomme, cranberry, tomate), 25cl	5,5€
- Nectar (pêche, abricot, passion, fraise), 25cl	5,5€
- Jus pressé (citron, orange, pamplemousse), 25cl	8€
Suppl. sirop Monin grenadine, menthe, citron, fraise, orgeat... 4cl	+1€

BOISSONS CHAUDES

Caféterie	
Expresso, allongé, ristretto, décaféiné	3,5€
Noisette	3,7€
Double expresso	6€
Cappuccino, café Latte, Macchiato	6,5€
Café/chocolat Viennois	8,5€
Thés et infusions « demandez notre Boite à Thé & infusions »	6,5€

Prix en euros, taxes et service compris.