



En ces temps de plaisirs restreints, pourquoi ne pas s'en accorder modérément ?!

Nous sommes ouverts pour de la vente à emporter en vins, « ardoises » de charcuterie et fromage, et épicerie fine.

Voici la carte de nos produits,
et d'une sélection de vins...

(N'hésitez pas à demander conseil et renseignements sur place ou par téléphone)

*ouvert du mardi au samedi
de 11H00 à 20H00*

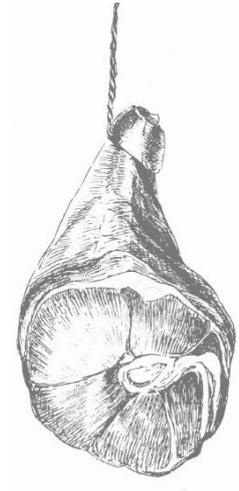
**54ter, Avenue Georges Clémenceau
94170 Le Perreux-Sur-Marne
01 48 72 70 82**

Facebook: Vintage Wine – bar à vins

Instagram: [vintagewine.bar](https://www.instagram.com/vintagewine.bar)

COTE EPICERIE FINE...

SARDINILLAS DE CANTABRIE
« ZALLO »
10



ANCHOIS DE CANTABRIE
« ZALLO »
16

VENTRECHE DE THON BLANC GERMON
« ZALLO »
16



COUTEAUX AU NATUREL
« PEPUS »
10

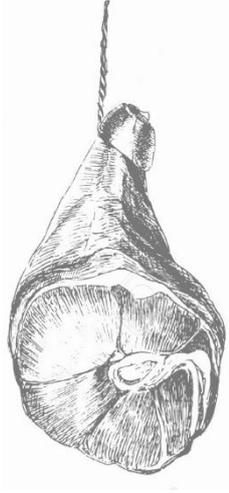
COQUES AU NATUREL
« PEPUS »
10

POIVRONS « PIQUILLO » GRILLE
« ZALEA »
9

AIL DOUX A L'HUILE D'OLIVES
« ZALEA »
10

COCKTAIL D'OLIVES
« ZALEA »
8

HUILE D'OLIVE 50cl
« ARTAJO »
100% ARBEQUINA
12



OLIVES VERTES « OLIBER » 500g
BEROLI
14

AMANDES GRILLEES AVEC COQUES 100g
4

PUREE DE TOMATES CERISES SECHEES 85g
« MASTROTOTARO »
6

PUREE D'OLIVES NOIRES 85g
« MASTROTOTARO »
6

SAUCE PESTO 130g
« MASTROTOTARO »
8

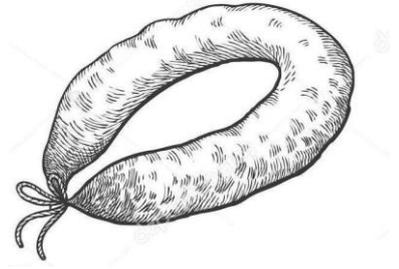
PUREE D'ARTICHAUTS 85g
« MASTROTOTARO »
6

SAUCE TOMATES-BASILIC 430g
« MASTROTOTARO »
6,50

ARTICHAUTS TRANCHES MARINES 520g
« MASTROTOTARO »
15



COTE « ARDOISES »...



SAUCISSON ARTISANAL DE PAGÈS

Porc fermier

7

JAMBON BLANC TRUFFÉ

Cochon de l'Ombrie/Truffe noire Tuber aestivum vitt

8

CHORIZO DE BELLOTA

Cochon noir Ibérique élevé en liberté et aux glands

9

SERRANO DE SEGOVIE 24 MOIS

Jambon de cochon élevé en altitude

9

PATA NEGRA 60 MOIS

Jambon de cochon noir Ibérique élevé en liberté et aux glands

15

CECINA DE LEON RUBIA GALLEGA

Jambon de bœuf de Galice fumé

12

SAUCISSON DE PORC IBERIQUE BELLOTA

10

LOMO IBERICO BELLOTA

(Filet mignon)

12

MANCHEGO CURADO

(Brebis espagnol) Confiture de cerise noire

6

MONT D'OR PREPARE

CHAUD

18

ARDOISE FROMAGES AFFINES DE SAISON

14



ARDOISE CHARCUTERIES D'EXCEPTION

14

ARDOISE FROMAGES / CHARCUTERIES

14

« HOME-PICNIC »

- COCKTAIL D'OLIVES « ZALEA » -
 - SARDINILLAS DE CANTABRIE « ZALLO » -
 - ARDOISE FROMAGES / CHARCUTERIE -
 - COTES DE PROVENCE ROSE « LOVE BY LEOUBE » -
 - OU
 - MADIRAN 2017 « DOMAINE LABRANCHE LAFFONT » -
- 45€



COTE CAVE...

BOURGOGNE

<u>IRANCY AOC 2017</u> , DOMAINE GOISOT « Les Mazelots »	25€
<u>MACON AOC 2018</u> Vieilles vignes, DOMAINE DE LA SARAZINIERE	20€
<u>BOURGOGNE AOC 2018</u> , LAURENT COGNARD « Cuvée Léonel »	19€
<u>BOURGOGNE AOC 2018</u> , VIN NATUREL DE DAVID ET NAÏMA DIDON	24€
<u>SANTENAY AOC 2018</u> , DOMAINE BONNARDOT	24€
<u>MERCUREY 1^{er} Cru AOC 2017</u> , DOMAINE JEANNIN-NALTET « Clos des Grands Voyens »	32€
<u>MOREY-SAINT-DENIS AOC 2013</u> , LOUIS JADOT	45€
<u>GEVREY-CHAMBERTIN AOP 2015</u> , DECELLE-VILLA	58€
<u>NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU AOP 2014</u> « Aux Boussetots », DECELLE-VILLA	78€
<u>SAINT-BRIS AOC 2018</u> « Exogyra Virgula », DOMAINE GOISOT	19€
<u>CHABLIS AOC 2017</u> , DOMAINE PATTES-LOUP « Vent d'ange »	31€
<u>CHABLIS 1^{ER} CRU AOC 2016</u> , DOMAINE PATTES-LOUP « Butteaux »	58€
<u>PERNAND-VERGELESSES AOC 2017</u> , LOUIS JADOT « Clos de la Croix de Pierre »	39€
<u>SAVIGNY-LES-BEAUNE AOP 2018</u> , DOMAINE DECELLE-VILLA	39€
<u>SANTENAY AOC 2016</u> « Sous la roche », DOMAINE BONNARDOT	30€
<u>BOUZERON AOC 2017</u> , DOMAINE GAGEY (Louis Jadot)	18€
<u>BOURGOGNE ALIGOTE AOC 2018</u> , DAVID ET NAÏMA DIDON	28€
<u>CHASSAGNE-MONTRACHER AOC 2017</u> , DOMAINE BONNARDOT	47€
BEAUJOLAIS	
<u>MOULIN A VENT AOC 2018</u> , PIERRE-MARIE CHERMETTE « Les Trois Roches »	18€
<u>SAINT-AMOUR AOC 2018</u> , PIERRE-MARIE CHERMETTE « Les champs-grillés »	18€
<u>FLEURIE AOC 2015</u> , CHRISTIAN BERNARD	15€
<u>REGNIE AOP 2017</u> « Grain & Granit », CHARLY THEVENET	25€
<u>CHENAS AOC 2017</u> , DAMIEN COQUELET	20€ épuisé

VALLEE DU RHONE

<u>COTES DU RHONE AOC 2017</u> , ERIC TEXIER « Brézème »	22€
<u>LA CUZELLE NOIRE</u> , VIN DE FRANCE de MAXIME MAIGNEZ	12€
<u>DEBUT D'UNE HISTOIRE</u> , VIN DE France de CHRISTELLE ET JEROME GRIECO	15€
<u>LIRAC AOP 2015</u> , « Baron Louis », CHATEAU DE MONTFAUCON	22€
<u>COTES DU RHONE AOC 2006</u> « Baron Louis », CHATEAU DE MONFAUCON	41€
<u>SAINT-JOSEPH AOC 2017</u> « Le Passage », STEPHANE OGIER	32€
<u>CORNAS AOC 2017</u> « Terre Brulée », DOMAINE LIONNET	46€
<u>VIN DE MR LE BARON DE MONFAUCON</u> , VIN DE FRANCE 2012	38€
<u>CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC 2012</u> , CLOS DES PAPES	130€
<u>COTE-ROTIE AOP 2017</u> , DOMAINE GARON « Les Triotes »	52€
<u>CAIRANNE AOC 2016</u> , ORATOIRE SAINT-MARTIN « Réserve des Seigneurs »	21€
<u>IGP ARDECHE 2017</u> , MATTHIEU BARRET « Quinquin »	17€
<u>LIRAC AOP 2018</u> , CH. DE MONTFAUCON « Comtesse Madeleine »	21€
<u>IGP COLLINES RHODANIENNES 2018</u> , « Viognier de Rosine » STEPHANE OGIER	27€
<u>CHARDONNAY- VIGNES D'ALTITUDE 2019</u> , VIN DE FRANCE de CHATEAU PESQUIE	14€
<u>COTES DU RHONE AOC 2019</u> , « Les P'tits gars » DOMAINE DE L'ORATOIRES SAINT-MARTIN	16€
<u>COTES DU RHONE AOC 2016</u> , « Per El » DOMAINE SALADIN	22€
<u>CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC 2019</u> , CLOS DES PAPES	78€

BORDELAIS

<u>MONTAGNE-SAINT-EMILION AOC 2012</u> , CHATEAU BEAUSEJOUR « Petite Robe Poivrée »	23€
<u>COTES DE CASTILLON 2018</u> « Le Versant », par Louis et Caroline MITJAVILE	19€
<u>HAUT-MEDOC AOC 2016</u> , CLOSERIES DES MOUSSIS	27€
<u>BORDEAUX AOC 2016</u> , « Origami »	18€
<u>SAINT-EMILION GRAND CRU AOC 2011</u> , CHATEAU L'EVECHE	46€
<u>MONTAGNE-SAINT-EMILION AOC 2005</u> , « 1901 », CHATEAU BEAUSEJOUR	72€
<u>COTES DE CASTILLON AOC 2007</u> , DOMAINE DE L'AURAGE	43€
<u>PESSAC-LEOGNAN AOC 2013</u> , LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION	31€

LANGUEDOC

<u>IGP PAYS D'OC 2018</u> , LES CREISSES, PHILIPPE CHESNELONG	23€
<u>IGP PAYS D'OC 2017</u> , LES BRUNES, PHILIPPE CHESNELONG	39€
<u>TERRASSES DU LARZAC AOC 2017</u> , CLOS DU PRIEUR, MARIE ORLIAC	24€
<u>PIC SAINT LOUP-LANGUEDOC AOC 2014</u> « L'Olivette » du CLOS MARIE	22€
<u>SAINT-CHINIAN AOC 2008</u> , « A Contre-Courant » TERRES FALMET	30€
<u>COSTIERES DE NIMES AOP 2016</u> , « Les Fagnes » SYLVAIN BOUTEE	17€
<u>IGP PAYS D'HERAULT 2019</u> « Rouge Cerise » ANAIS RICOME, LA CROIX GRATIOT	12€
<u>AOP MINERVOIS 2018</u> , BENJAMIN TAILLANDIER « Laguzelle »	14€
<u>IGP PAYS DU GARD 2016</u> , ROC D'ANGLADE	52€

<u>CLAIRETTE DE BELLEGARDE AOP 2018, CLOS DES BOUTES « Cap au Nord »</u>	18€
<u>PICPOUL DE PINET AOP 2018, « Bréchallune » ANAIS RICOME, LA CROIX GRATIOT</u>	16€
<u>LIMOUX AOP 2018 « Louis », LES HAUTES TERRES</u>	18€
<u>IGP LANGUEDOC 2018 « Le Chant des Dolia », ANAIS RICOME, LA CROIX GRATIOT</u>	23€
<u>LANGUEDOC AOP 2018 « Eolienne », MAS D'ESPANET</u>	17€
<u>IGP PAYS D'HERAULT « Le Doux des Zazous » de ANAIS RICOME, LA CROIX GRATIOT (50 cl)</u>	17€
<u>IGP PAYS DU GARD 2017, ROC D'ANGLADE</u>	52€
<u>IGP PAYS D'HERAULT 2018 « Roséphine » de ANAIS RICOME, LA CROIX GRATIOT</u>	13€

ROUSSILLON

<u>IGP COTES CATALANES 2018, LE ROC DES ANGES « Australe »</u>	23€
<u>TRIGONE by SOULA, VIN DE FRANCE PAR LE SOULA</u>	23€
<u>COTES DU ROUSSILLON AOP 2017, « Volupta » SEMPER</u>	17€
<u>COTES DU ROUSSILLON AOP 2019, « Les Sorcieres » du CLOS DES FEES</u>	19€
<u>IGP COTES CATALANES 2017, « 1903 Carignan de schistes » LE ROC DES ANGES</u>	39€
<u>COTES DU ROUSSILLON AOP 2017, LA PRECEPTORIE « Coume Marie »</u>	18€
<u>COTES DU ROUSSILLON AOP 2018, « Cuvée Lais » OLIVIER PITHON</u>	24€
<u>PITHON 357, VIN DE FRANCE 2017 PAR OLIVIER PITHON</u>	15€
<u>COLLIOURE AOC 2018, LA RECTORIE « Côté Mer »</u>	21€
<u>IGP COTES CATALANES 2018, DOMAINE GAUBY « Calcinaires »</u>	31€
<u>COLLIOURE AOC 2018, LA RECTORIE « Côté Mer »</u>	21€
<u>IGP COTES CATALANES 2017, OLIVIER PITHON « Cuvée Lais »</u>	24€
<u>IGP COTES CATALANES 2018, LE ROC DES ANGES « Llum »</u>	25€
<u>IGP COTES CATALANES ROSE 2019 « Les Vignes Métissées », LE ROC DES ANGES</u>	25€

PROVENCE

<u>COTEAUX VAROIS EN PROVENCE AOP 2016, CHATEAU DES ANNIBALS</u>	16€
<u>COTES DE PROVENCE AOP LA LONDE 2017, CHATEAU SAINTE-MARGUERITE « Symphonie»</u>	24€
<u>AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2015 « Cante Gau », DOMAINE DE LA REALTIERE</u>	24€
<u>LES BAUX DE PROVENCE AOC 2014, DOMAINE HAUVETTE « Cornaline »</u>	39€
<u>BANDOL AOC 2016, DOMAINE DE TERREBRUNE</u>	37€
<u>IGP MEDITERRANEE GRIS 2019 « Florie »</u>	13€
<u>COTES DE PROVENCE AOC 2018, LOVE BY LEOUBE</u>	16€
<u>COTES DE PROVENCE AOC 2018, DOMAINE SAINTE-MARIE « Tradition »</u>	17€
<u>COTES DE PROVENCE AOP 2019, « Origami »</u>	16€
<u>COTES DE PROVENCE AOP 2018, CH. MARAVENNE « Collection Privée »</u>	21€
<u>BANDOL AOC 2019, DOMAINE DE TERREBRUNE</u>	27€
<u>IGP MEDITERRANEE 2019 « Florie »</u>	13€
<u>COTES DE PROVENCE AOC 2018 « Blanc de Léoube » CHATEAU LEOUBE</u>	25€

<u>LUBERON AOP 2018, DOMAINE LE NOVI « Terre de safres »</u>	15€
<u>IGP ALPILLES 2016, DOMAINE HAUVETTE « Jaspe »</u>	31€

LOIRE

<u>MENETOU-SALON AOC 2017, DOMAINE PELLE « Morogues »</u>	23€
<u>SAUMUR CHAMPIGNY AOC 2018, CHATEAU DE VILLENEUVE</u>	17€
<u>CHINON AOC 2019 « Le temps des cerises », DOMAINE DE LA NOBLAIE</u>	15€
<u>BOURGUEIL AOC 2018, DOMAINE DE LA BUTTE « le Haut de la Butte »</u>	24€
<u>CHINON AOC 2017 « Les Chiens-Chiens », DOMAINE DE LA NOBLAIE</u>	18€
<u>SANCERRE AOC 2017 « Camille », JULIEN ET CLEMENT RAIMBAULT</u>	32€
<u>COTEAUX DU LOIR AOC 2018 « La Belle D'Aunis », DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE</u>	29€
<u>MENETOU-SALON AOC 2019 « Morogues », DOMAINE PELLE</u>	16€
<u>CHEVERNY AOC 2018 « Tradition », PHILIPPE SAUGER</u>	13€
<u>ANJOU AOC 2017 « La Varenne Du Poirier », DOMAINE LES GRANDES VIGNES</u>	21€
<u>MENETOU-SALON AOC 2017 « Morogues-Le Carroir », DOMAINE PELLE</u>	24€
<u>JASNIERES AOC 2017, DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE</u>	26€
<u>ANJOU AOC 2018 « Bonnes Blanches Sec », DOMAINE OGEREAU</u>	29€
<u>SAVENNIERES AOC 2014, « Le Parc », DOMAINE FOURNIER LONGCHAMPS</u>	32€
<u>POUILLY-FUME AOC 2018 « Florilège », JONATHAN DIDIER PABIOT</u>	31€
<u>ET CE TERRA, VIN DE FRANCE NATURE 2014 (Chenin élevé en amphore) DE FAMILLE VAILLANT</u>	32€
<u>MONTLOUIS SUR LOIRE AOC 2018, DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS « Rémus »</u>	25€
<u>SANCERRE AOC 2017, JULIEN ET CLEMENT RAIMBAULT « Zeste »</u>	33€
<u>VOUVRAY AOC 2018, SEBASTIEN BRUNET « Arpent »</u>	17€
<u>MUSCADET SEVRE ET MAINE AOC SUR LIE 2017, BRIORDS « Cuvée Vieilles Vignes »</u>	15€

CORSE

<u>IGP ILE DE BEAUTE 2017, CLOS VENTURI « Brama »</u>	27€
<u>CORSE FIGARI AOP 2018 « Le Petit Clos », CLOS CANARELLI</u>	21€
<u>NIELLUCCIU-HORS SERIE, VIN DE FRANCE 2016 LA CANTINA DI TORRA</u>	25€
<u>VIN DE CORSE AOC 2017, CLOS VENTURI PAR JEAN-MARC ET EMMANUEL VENTURI</u>	33€
<u>IGP ILE DE BEAUTE 2018, DOMAINE ZURIA</u>	25€
<u>FAUSTINE « Vieilles Vignes » 2018, VIN DE FRANCE PAR COMTE ABBATUCCI</u>	27€
<u>CORSE FIGARI AOP 2018, CLOS CANARELLI</u>	25€
<u>CORSE FIGARI AOP 2018, LE PETIT CLOS CANARELLI</u>	21€
<u>CORSE AOP 2018, CLOS FORNELLI « La Robe d'Ange »</u>	18€
<u>VERMENTINU-HORS SERIE, VIN DE France 17/18 LA CANTINA DI TORRA</u>	25€
<u>« BG » (biancu gentile) VIN DE FRANCE PAR LE CLOS CANARELLI</u>	38€
<u>IGP ILE DE BEAUTE 2018 « Brama », CLOS VENTURI</u>	27€
<u>CORSE FIGARI AOP 2018, CLOS CANARELLI</u>	35€
<u>CORSE AOC 2018, CLOS VENTURI « 1769 »</u>	21€

ALSACE

<u>ALSACE AOC 2018 « Pinot Boir »</u> DOMAINE MARC KREYDENWEISS PAR JULIE SALMON	24€
<u>ALSACE AOC 2011 RIESLING « Cuvée Frédéric Emile »</u> , TRIMBACH	65€
<u>ALSACE AOC 2016 GEWURZTRAMINER</u> , TRIMBACH	28€
<u>ALSACE AOC 2017 PINOT BLANC</u> , MARK KREYDENWEISS « Kritt »	19€

SUD-OUEST

<u>CAHORS AOC 2018</u> , « Les Escures» PAR FABIEN JOUVES	19€
<u>BISTRO ! VIN DE France</u> PAR FABIEN JOUVES	20€
<u>FRONTON AOP 2018 « Les Frontons Flingueurs »</u> PAR PHILIPPE ET DIANE CAUVIN	16€ épuisé
<u>IGP PERIGORD 2018 « Hirsute »</u> LES EQUILIBRISTES AU CHATEAU COMBRILLAC	16€
<u>COTES DE DURAS AOC 2017 « La Pie Colette »</u> , CATHERINE ET JEAN-MARY LE BIHAN	15€
<u>IGP COTES DU TARN 2019 « Syrah »</u> , DOMAINE PLAGEOLES	14€
<u>TANNAT, VIN DE France 2019</u> , DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT/CHRISTINE DUPUY	14€
<u>MADIRAN AOC 2017</u> , DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT/ CHRISTINE DUPUY	14€
<u>TERROIRISTS, VIN DE FRANCE (orange)</u> PAR LE DOMAINE PLAGEOLES	18€
<u>JURANCON SEC AOC 2018 « La Part Davant »</u> , CAMIN LARREDYA	21€
<u>VERDANEL, VIN DE FRANCE 2017</u> PAR LE DOMAINE PLAGEOLES	22€
<u>COTES DE DURAS AOC 2014 « Perette et les noisetiers »</u> , CATHERINE ET JEAN-MARY LE BIHAN	34€
<u>MONBAZILLAC AOC 2016</u> , CHATEAU VARI (moelleux)	19€
<u>MONBAZILLAC AOC 2015 « Reserve »</u> , CHATEAU VARI (moelleux)	24€
<u>JURANCON AOC 2017</u> , CAMIN LARREDYA « Au Capcéu » (moelleux)	35€

SAVOIE

<u>SAVOIE AOP 2016 « Mondeuse »</u> , DOMAINE GIACHINO	19€
<u>IGP VIN DES ALLOBROGES 2016 « Argile »</u> , DOMAINE DES ARDOISIERES	28€
<u>SAVOIE AOP 2018 « Monfarina »</u> , DOMAINE GIACHINO	21€
<u>MARIUS ET SIMONE, VIN DE FRANCE 2018 DU DOMAINE GIACHINO</u>	25€

MONDE

<u>ETNA ROSSO DOC 2018</u> , CIAURIA -SICILE	28€
<u>MAITIA, VALLEE DEL MAULE 2014</u> – CHILI	19€
<u>ARCANES 2016</u> , CHATEAU KEFRAYA – LIBAN	20€
<u>RIOJA DOC 2016 « Horizonte de Exopto »</u> BODEGAS EXOPTO – ESPAGNE	24€
<u>BARBERA D'ASTI DOCG 2018 « La Matota »</u> RENATO BUGANZA – ITALIE	16€
<u>GRAN TINTO 2017</u> , VINA TACAMA – PEROU	20€
<u>CINSAULT 2018</u> , DORRANCE – AFRIQUE DU SUD	15€
<u>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2016 RISERVA</u> , JASCI DONATELLO VASTO – ITALIE	22€
<u>WACHAU-RAINER WESS QUALITATSWEIN 2018</u> – GRUNER VELTLINER - AUTRICHE	22€

<u>RIESLING 2018 « Pikes », CLARE VALLEY – AUSTRALIE</u>	18€
<u>CAVA BRUT NATURE RESERVA 2016 – DESCREGUT – ESPAGNE</u>	18€
<u>RIESLING TROCKEN 2018, SANDER – Allemagne</u>	21€

CHAMPAGNE

RUINART BRUT	52€
BOLLINGER « Spécial Cuvée »	60€
AGRAPART & FILS « 7 Crus » BRUT	55€
LALLIER BRUT R-015	45€
BILLECART-SALMON BRUT RESERVE	50€
LARMANDIER-BERNIER « Longitude » 1 ^{er} CRU, BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT	68€
BILLECART-SALMON BRUT BLANC DE BLANCS, GRAND CRU	80€
LALLIER BLANC DE BLANCS	49€
LALLIER EXTRA-BRUT BLANC DE BLANC « LORIDON »	70€
LARMANDIER-BERNIER « Vieille vigne du levant » Gd CRU BLANC DE BLANCS 2010	115€
BILLECART-SALMON EXTRA-BRUT	70€
LALLIER « Ouvrage », GRAND CRU ELEVE SOUS LIEGE-EXTRA-BRUT	90€
LALLIER « Les Sous » GRAND CRU BLANC DE NOIRS	90€
BILLECART-SALMON BRUT SOUS BOIS	85€
BILLECART-SALMON BRUT ROSE	72€
LALLIER GRAND CRU BRUT ROSE	60€
RUINART BRUT ROSE	80€
LARMANDIER-BERNIER 1 ^{er} CRU ROSE DE SAIGNEE	100€