LE BARBICHE
la réplique

Nos vins du mois

Nous sélectionnons nos vins directement chez les artisan-vignerons qui travaillent la vigne avec amour. Compte tenu de la rareté de certains vins, des bouteilles peuvent manquer ou des millésimes sont parfois susceptibles de changer entre deux livraisons...

VINS BLANCS

Muscadet, Domaine de la Foliette», 2025 ≈ 6,50 / 29.00

VDF Loire, Domaine de la Bougrie Chenin 2025 ≈ 7,00 / 33.00

Cahors, Château le Cèdre « Heritage » 2025 ≈ 7,50 / 35.00

IGP Ardeche, Domaine Jacouton « Tentation » 2023 ≈ 8,00 / 38.00

Lanquedoc Larzac, Mas Origine « A cloche Pied » ≈ 40.00

Beaujolais, Domaine Chermette « Fraicheur de Laura » 2024 ≈ 45.00

Macon, Domaine du Coteau des Margot « Pie'Col » ≈ 47.00

Montlouis Sur Loire, Domaine de la Croix Mellier « Le haut des pions » 2024 ≈ 49,00

Crozes Hermitage, Domaine Combier 2022 ≈ 52.00

Montlouis sur Loire, Le Rocher des Violettes « Grand Clos » 62.00

Pouilly Fumé, Domaine Guyon Barillot « Vaurigny », 2024, ≈ 60.00

NOS BULLES

Loire Chenin, Domaine Grosbois « Spontannée » 45.00

Montlouis, Domaine de la croix Mellier « Le Haut des pions » 56.00

Champagne Domaine Louis Nicaise ≈ 75.00

Champagne, Louis Nicaise les Noces blanches ≈ 100€

LE BARBICHE
la réplique

Nos vins du mois

Compte tenu de la rareté de certains vins, des bouteilles peuvent manquer ou des millésimes sont parfois susceptibles de changer entre deux livraisons...

VINS ROUGES

IGV Cevennes, Sylvain Ozil « Bidoche» 2024 ≈ 6,5 / 29.00

Cote du Rhône, Domaine Camille Cayran 2025 ≈ 7,00 / 33.00

Beaujolais, Domaine Chermette « Une vie en Beaujolais » ≈ 7,50 / 35.00

IGP Ardeche , Domaine Jacouton (syrah) ≈ 8.00 / 37.00

Cheverny, Domaine de Montcy « Cabriole » 2024 ≈ 8.00 / 39.00

Cairanne, Domaine Camille Cayran « Elegante » 2024 ≈ 44,00

Morgon, Domaine Chermette 2022, 48.00

Terrasse du Larzac, Mas Origine « du bout des doigts » 2022 ≈ 49.00

Bourgogne, Domaine Maxime Dubuet « Peau Rouge » 2023 ≈ 55.00

St Joseph, Domaine Jacouton « Sortilege » 2022 ≈ 60.00

Bourgueil, domaine de bel air « Les Marsaules », 2019 ≈ 68,00

Terrasse du Larzac, Domaine de Montcalmes, 2020 88.00

Aloxe-Corton, Maxime Dubuet Boillot 2022, 95.00

Nuit Saint-Georges, Maxime Dubuet Boillot 2022 ≈ 130.00

Cote Rotie, Domaine Ogier, 2018 ≈ 130.00

LE BARBICHE
la réplique

Tous nos produits sont sélectionnés chez des petits producteurs passionnés partout en France !
#Lebonproduitaubonendroit

Nos Cocktails Création : 13€

Porn Biche * – Vodka, prosecco, Abricot, Passion, Vanille

Basil illico - Gin infusé au basilic, Citron vert, Saint Germain, Tonic

Son of A biche* – Gin, Purée de concombre, Sirop d'hibiscus, Tonic

Sour (Amaretto / Pisco / Whisky.) – blanc d'œuf, citron vert, sirop de canne à sucre

Frambiche – Vodka, purée de Framboise, cramberry, Perrier

* Version sans alcool avec Gin sans alcool « **Mocktail »** - 10€

Les bières pressions

Pilsner blonde – 4,50 / 7,00€

BapBap **IPA** – 5€ / 9,5€

Les digestifs

Calva **8** ans d'âge - 8€ Calva **12** ans d'âge - 12€ Whisky Sup – 12 à 18 €

Rhum Santa Teresa - 12€ Chartreuse - 12€

LE BARBICHE
la réplique

Tous nos produits sont sélectionnés chez des petits producteurs passionnés partout en France !
#Lebonproduitaubonendroit

Nos Spritz: : 12€

Classique : Aperitivo, Prosecco, Perrier

Hugo : Liqueur de Fleur de Sureau, Prosecco, Perrier

Italicus: Liqueur de Bergamotte, Prosecco, Perrier

Limoncello: Limoncello, Prosecco, Perrier

Lillet Rosé : Lillet Rosé, Prosecco, Perrier

Les Classiques : 13€

Negroni: Gin, Campari, Vermouth Rouge Vieilli

Mule: Moscow (Vodka), London(Gin), Jamaican (Rhum), Ginger Beer

Expresso Martini: Vodka, Kalhua (Liqueur de Café), Expresso

Seaux de cocktails 130€

Moscow Mule / London Mule / Spritz / Punch ..