

CHÂTEAU  
**GALOUPET**  
CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE



Bienvenue au Café Galoupet.  
Découvrez notre carte, soigneusement élaborée  
par le Chef Pascal Barandoni avec des produits locaux  
évoquant la richesse de la Méditerranée.

# NOS ROSÉS

## G DE GALOUPET

« La cuvée G millésime 2025 comble toutes nos attentes de vignerons. Elle est généreuse, subtile et tout en fraîcheur, parfait reflet de ce que notre terroir nous a offert cette année. »

— Mathieu Meyer, Estate Director

Le Millésime 2025 est marqué par sa générosité, avec une récolte à la fois abondante et très aromatique. G 2025 en est le reflet, avec un profil d'une grande fraîcheur et une très belle intensité. Le cépage Tibouren, signature de Galoupet, incarne particulièrement la singularité de cette année.

G de Galoupet, AOP Côtes de Provence, 2025

Verre, 12 cl ..... **6,50 €**  
Bouteille, 75 cl ..... **20 €**

### NOTES AROMATIQUES

#### AU NEZ



Clémentine



Fruits exotiques



Pêche blanche



Rose

#### EN BOUCHE




Citron



Fruits jaunes



Pêche

 Vin rosé biologique  
Côtes-de-Provence  
Appellation d'Origine Protégée  
13°c d'alcool

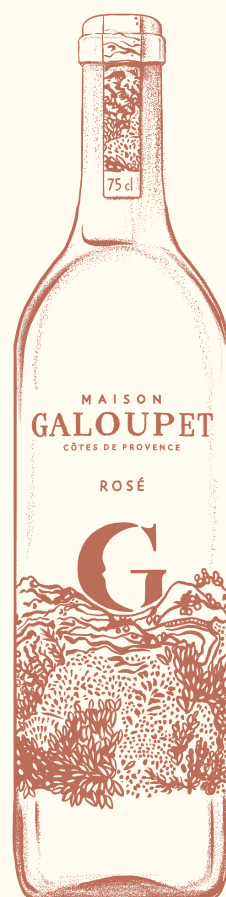
**Grenache** 53%


**Rolle** 22%

**Syrah** 12%

**Tibouren** 9%

**Cinsault** 4%



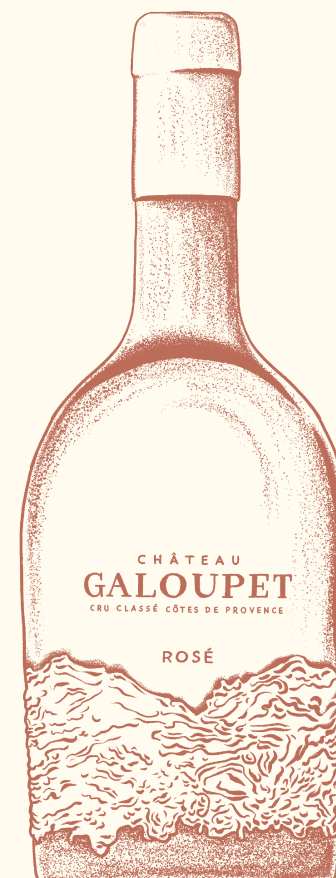
Vin rosé biologique   
Cru Classé Côtes-de-Provence  
Appellation d'Origine Protégée  
13,5°c d'alcool

**Grenache** 46%

**Tibouren** 19%

**Syrah** 18%

**Rolle** 17%



# NOS ROSÉS

## CRU CLASSÉ

« L'année 2025 est marquée par la générosité : un terroir plus arrosé qu'à l'accoutumée, ce qui a grandement profité à la récolte, abondante et d'une grande richesse aromatique. C'est aussi le fruit d'une agriculture régénératrice déployée depuis plusieurs années et qui nous conforte dans notre conviction : travailler avec le Vivant nous permet d'élaborer des vins d'exception. »

— Mathieu Meyer, Estate Director

Le millésime 2025 a été particulièrement généreux, avec de belles pluies en automne et en hiver, qui ont beaucoup profité à la vigne. Cela a eu un impact très favorable sur les raisins, qui ont montré une très belle fraîcheur et une jolie intensité aromatique.

Château Galoupet, AOP Côtes de Provence,  
Cru Classé 2025, 2024, 2023, 2022, 2021

Verre, 12 cl ..... **11 €**  
Bouteille, 75 cl ..... **55 €**

### NOTES AROMATIQUES

#### AU NEZ



Mangue



Pêche



Citron



Jasmin



Rose

#### EN BOUCHE



Abricot



Framboise



Cédrat

Prix nets en euros, taxes et service compris. Tous nos vins contiennent des sulfites.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Prix nets en euros, taxes et service compris. Tous nos vins contiennent des sulfites.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# LA CARTE DES BOISSONS

## NOS COCKTAILS

G-Kiss ..... 12 €

G de Galoupet, AOP Côtes de Provence - 12 cl,  
sirop de Basilic, purée de pêche, citron vert, eau pétillante



Maquizz ..... 12 €

G de Galoupet, AOP Côtes de Provence - 12 cl,  
jus de citron vert, cuillère de miel, romarin



## MOCKTAIL

Basil Fizz, 20 cl ..... 6,50 €

Purée de pêche, sirop de basilic, citron vert,  
jus de pomme, eau pétillante

## BIÈRE

Bière locale, 33 cl : blonde, blanche, IPA... 6,50 €

Allergènes : Gluten

## BOISSONS CHAUDES

Expresso & noisette ..... 2,50 €

Allergènes noisette : Lactose

Café long ..... 3,50 €

Double expresso ..... 4,50 €

Thés & infusions ..... 4,50 €

## EAUX

Evian, 1 L ..... 5 €

San Pellegrino, 1 L ..... 5 €

Evian, 50 cl ..... 4 €

San Pellegrino, 25 cl ..... 4 €

Perrier, 33 cl ..... 4 €

## BOISSONS

Sirop à l'eau ..... 3 €

Sirop à l'eau gazeuse / Diabolo ..... 4 €

Soda, 33 cl ..... 5 €

Ice Tea, 25 cl ..... 5 €

Jus de fruit, 25 cl ..... 5 €

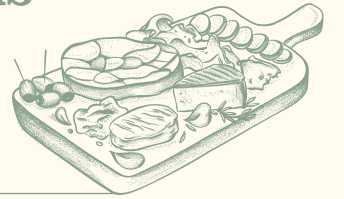
Prix nets en euros, taxes et service compris. Tous nos vins contiennent des sulfites.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



# LA CARTE DES EN-CAS

par le Chef Pascal Barandoni



## EN-CAS SALÉS

Planche mixte charcuterie et fromage ..... 22 €

Chèvre de la famille Leon de Cuers, brebis de Pignan de chez François, caillette provençale, jambon cru français affiné 24 mois, beurre infusé au romarin du domaine – Accompagnée de pain

Allergènes : lactose, gluten, soja

Gravlax de loup et dorade ..... 15 €

Assaisonné aux herbes du maquis, baies roses, citron vert, agrumes, pickles de graines de moutarde, huile d'olive fruitée – Accompagnée de pain

Allergènes : poisson, moutarde, gluten

Trio de toastinades provençales ..... 9,50 €

Olives noires taggiches en tapenade au thym, caviar d'aubergines à l'estragon, tomatade au basilic du jardin de Pascal Barandoni – Accompagnée de croûtons

Allergènes : gluten, fruits à coque

Cannelloni bicolore de courgettes ..... 12 €

Farcis à la ricotta herbes & pignons, vinaigrette végétale à l'huile de menthe

Allergènes : pignons, fruits à coque (pignons de pin), lactose

Pâté en croûte au canard des Landes ..... 11 €

Au foie gras maison, pistache et cerise

Allergènes : fruits à coque (noisettes), lactose, œuf, gluten

## EN-CAS SUCRÉS

Brownie gourmand ..... 8 €

Chocolat, noisette et chantilly végétale

Allergènes : fruits à coque (noisettes)

Cake au citron de Menton ..... 7 €

Citron confit, pavot, glaçage citronné

Allergènes : gluten, lactose, œufs

Trio de macarons ..... 9 €

Chocolat-tonka-pécan, abricot-romarin, citron-huile d'olive

Allergènes : œufs, fruits à coque (amandes), lactose

 Végétarien

 Vegan

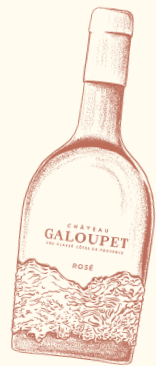
 Sans gluten

Prix nets en euros, taxes et service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# LA BOUTIQUE

Découvrez notre sélection exclusive de produits disponibles au sein de notre boutique.



## CRU CLASSÉ - AOP Côtes de Provence

*Château Galoupet Cru Classé, AOP Côtes de Provence est également proposé en caisse de 6 bouteilles ou de 3 magnums.*

Château Galoupet, AOP Côtes de Provence - Bouteille 75cl ..... 55 €

Cru Classé 2025, 2024, 2023, 2022, 2021

Château Galoupet, AOP Côtes de Provence - Magnum 150 cl ..... 110 €

Cru Classé 2025, 2024, 2022, 2021

## G DE GALOUPET - AOP Côtes de Provence

*G de Galoupet, AOP Côtes de Provence est également proposé en caisse de 6 bouteilles.*

G de Galoupet, AOP Côtes de Provence, 2025 - Bouteille 75 cl ..... 20 €



## ACCESSOIRES & ART DE VIVRE

Miel ..... 11 €

Tire-bouchon ..... 19 €

Rafraîchissoir en terre cuite ..... 70 €

Petite bougie ..... 35 €

Grande bougie ..... 40 €

Boîte de 6 verres 35 cl ..... 49 €

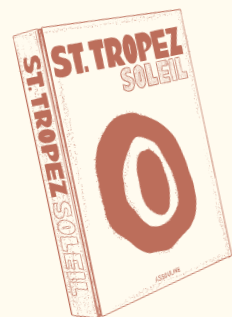
Bouchon en verre ..... 3,50 €

Vase ..... 25 €

Livre « L'œil du vin » ..... 45 €

Livre Assouline ..... 105 €  
« Provence Glory »

Livre Assouline ..... 105 €  
« St. Tropez Soleil »



# LES EXPÉRIENCES

Vivez une expérience authentique au cœur de notre domaine : des visites inoubliables entre nature préservée et savoir-faire unique.

## PARCOURS D'INITIATION - 45 MIN

**Adultes : 15€ — Enfants : Gratuit**

Découvrez l'essentiel du Château Galoupet : engagements durables, travail du vignoble et savoir-faire emblématiques du domaine.

La visite se conclut par une dégustation de G de Galoupet 2025 et de Cru Classé 2025, nos millésimes de l'année.

## ÉVEIL SENSORIEL - 90 MIN

**Adultes : 45€ — 12/17 ans : 15€ — moins de 12 ans : Gratuit**

Partez à la découverte du Château Galoupet à bord d'une voiturette électrique. À 200 m d'altitude, au cœur du massif forestier, profitez d'une dégustation du Galoupet G 2025 face aux salins et à l'île de Porquerolles.

La visite aborde les engagements durables du domaine avant de s'achever par une dégustation des Crus Classés 2025, 2024 et 2023, accompagnée de bouchées raffinées.

*La visite Éveil sensoriel est soumise à l'accès au Massif des Maures et peut être remplacée ou décalée en cas de météo défavorable. Dans ce cas, une visite Parcours d'initiation peut être proposée.*

## EXPÉRIENCES SUR-MESURE

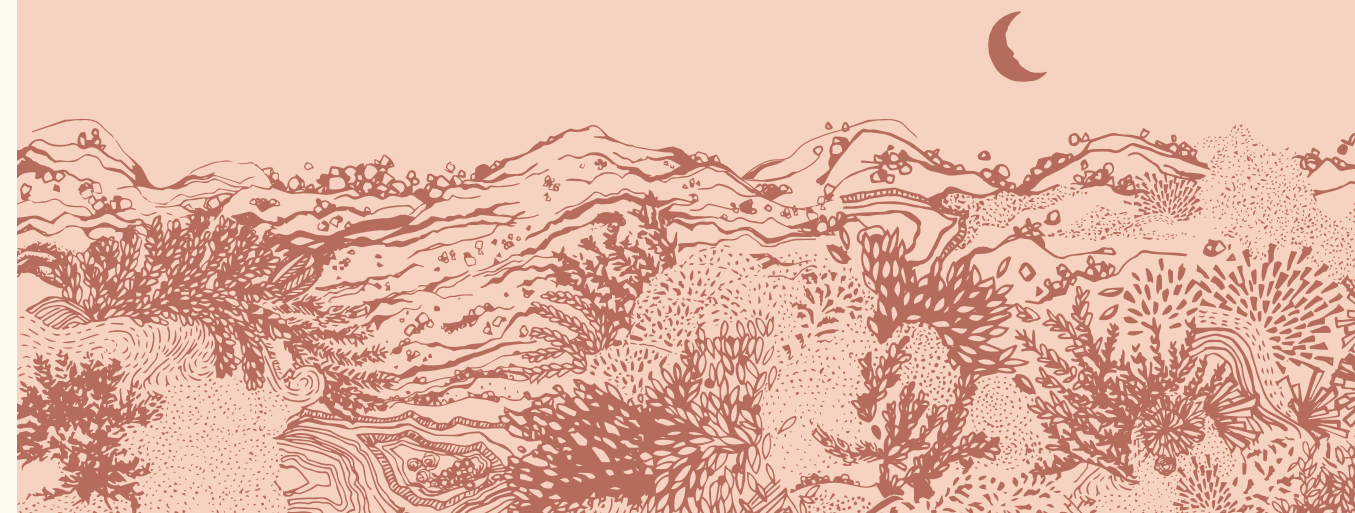
**Toute demande peut être adressée à : [contact@galoupet.com](mailto:contact@galoupet.com)**

Des expériences sur-mesure peuvent être proposées à la demande, selon la saisonnalité du domaine :

*Rencontre avec un expert de la Maison, initiation à l'oenologie, dégustation oenologique parcellaire ou prolongation de l'expérience autour d'un déjeuner accord mets & rosés, élaboré par le Chef Pascal Barandoni.*

Prix nets en euros, taxes et service compris. Tous nos vins contiennent des sulfites.

LABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



CHÂTEAU  
GALOUPET  
CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE



Rejoignez-nous ! *Join us!*

[chateaugaloupet.com](http://chateaugaloupet.com)