

CARTE DES VINS

NOS VINS AU VERRE (12cl)

Notre sélection de vins rouges

AOP Côtes du Rhône - Matthieu Barret, Petit Ours 7€

100% Syrah. Elegant, gourmand, tout en finesse

AOP Terrasses du Larzac - Domaine Coston 6€

Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre. Charnu, élégant, soyeux

AOP Bourgogne - Domaine Nicolas Rossignol 9€

100% Pinot Noir. Finesse, élégance, pureté

Notre sélection de vins blancs

AOP Alpilles - Domaine du Grand Castelet, Sous l'Allée des Platanes 7€

100% Chardonnay. Frais, généreux

AOP Languedoc - Mas Peyrolle, Finalemente 6€

Marsanne Roussanne, Vermentino. Minéral, équilibré

IGP Côtes du Tarn - Vignobles Arbeu, Prince des Gravières 6€

100% Chardonnay. Moelleux

Notre vin rosé

AOP Sable de Camargue - Terres de Sables, Nuits Bleues 7€

Grenache Gris et Grenache Noir. Rond, gourmand

Champagne

AOP Champagne - Chassenay d'Arce, Blanc de Noirs 10€

Pinot Noir, Pinot Meunier. Extra Brut. Puissant, fruité

NOS VINS BLANCS (75cl)

D'AQUÍ, D'OCCITÀNIA

IGP Cévennes - Mas d'Espanet, Chacun son Chenin 34€

100% Chenin. Suave, miellé, tout en rondeur

IGP Languedoc - Mas d'Espanet, Eolienne 29€

Grenache, PicPoul, Viognier. Profond, rond aux notes d'agrumes

IGP Côtes Catalanes - Domaine des Schistes, Illico 27€

100% Macabeu. Élégant, racé, expressif

IGP Côtes Catalanes - Domaine Gauby, Vieilles Vignes 75€

Macbeu, Grenache Blanc, Grenache Gris. Généreux, vibrant, frais, profond

IGP Vin de Pays de l'Hérault - Mas Jullien, Les Derniers 65€

Etats d'Âmes

Carignan Blanc, Chenin, Bourboulenc. Fraîcheur, équilibre

AOP Côtes Catalanes - Clos des Fées, Les Sorcières 28€

Grenache Blanc, Vermentino, Roussanne, Macabeu. Fraîcheur, équilibre, fruité

AOP Languedoc - Domaine Clavel, Cascaille 28€

Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Vermentino, Viognier, Clairette, Bourboulenc. Rondeur, fraîcheur, élégance

AOP Languedoc - Mas Peyrolle, Finalemente 29€

Marsanne Roussanne, Vermentino. Minéralité et équilibre

AOP La Clape - Domaine La Négly, La Brise Marine 29€

Bourboulenc, Grenache Blanc, Rolle, Roussanne. Complexe et iodé

TERRES DU RHÔNE

IGP Gard- Mas du Chêne, Les Copines Adorent <i>100% Vermentino. Aromatique, frais, gourmand</i>	35€
IGP Gard - Roc d'Anglade <i>Carignan Blanc, Grenache Gris et Blanc, Chardonnay, Chenin. Puissance et finesse</i>	79€
AOP Cairanne - Domaine Richaud <i>Majoritairement Clairette et Grenache Blanc. Texture veloutée, gourmand</i>	50€
AOP Côtes du Rhône - Le Clos du Caillou, Caillou <i>Viognier, Clairette, Roussanne, Grenache Blanc. Généreux, sec, fruité</i>	24€
VDF - Isabel Ferrando, Stella Ducit <i>100% Clairette. Gourmand, vif, expressif, vibrant</i>	35€
IGP Collines Rhodaniennes - Domaine Eymin-Tichoux, Cap Blanc <i>100% Viognier. Opulent et frais</i>	44€
AOP Crozes-Hermitage - Domaine Combier, Cuvée L <i>100% Marsanne. Générosité tension</i>	46€
VDF - Domaine Roman, Clairette <i>100% Clairette. Arômes floraux, belle fraîcheur</i>	30€
VDF - Domaine Clau de Lise, Singulier <i>100% Chenanson noir. Généreux, gourmand, minéral</i>	30€

AU PAYS DES CLIMATS

AOP Petit Chablis - La Chablisienne, Pas si Petit <i>Frais, dynamique, équilibré</i>	35€
AOP Chablis - Jean Dauvissat <i>Fraîcheur, minéralité, finesse</i>	48€
AOP Bourgogne - Numa Cornut, Chardonnay <i>Finesse, tension, gourmandise</i>	49€
AOP Pouilly-Fuissé - Domaine Robert Denogent, Vieilles Vignes La Croix <i>Minéral, riche, forte structure</i>	89€
AOP Mâcon-Villages - Château Fuissé <i>Harmonieux, riche, finale délicate</i>	55€
AOP Saint-Véran - Château Fuissé <i>Belle vivacité, frais, fruité</i>	45€

L'EXPRESSION LIGERIENNE

AOP Sancerre - Domaine Delaporte, Chavignol <i>100% Sauvignon Blanc. Complexe et racé</i>	45€
AOP Muscadet - Domaine de l'Ecu, Classic <i>100% Melon de Bourgogne. Cristallin, notes fumées sur fond d'agrumes et de fleurs blanches</i>	29€
AOP Sancerre - Domaine Lestang 1573, Tradition <i>100% Sauvignon Blanc. Equilibre, minéralité, longueur en bouche</i>	49€
AOP Chinon - Domaine Bernard Baudry, Chinon Blanc <i>100% Chenin. Fraîcheur, rondeur, complexité</i>	49€

TERRES MÉDITÉRANNÉENES

IGP Alpilles - Domaine Hauvette, Dolia	104€
<i>Marsanne, Roussanne, Clairette. Amplitude, fraîcheur, gourmandise</i>	
AOP Alpilles -Domaine du Grand Castelet, Sous l'Allée des Platanes	32€
<i>100% Chardonnay. Frais et généreux</i>	
AOP Corse - Clos Venturi, 1769	89€
<i>100% Vermentinu. Attaque vive, finale longue saline</i>	

SOUS LES PYRÉNÉES

D.O.C Arribes del Duero - Bodegas Jimbro, Origen	34€
<i>Malvasia, Puesta en Cruz. Vif, aromatique</i>	
D.O.C Penedès - Bodegas Eudald Massana, White Cepell	27€
<i>Viognier, Macabeu, Xarello, Muscat. Aromatique, savoureux</i>	
D.O.Ca Rioja Alta - Bodegas Santalba	32€
<i>100% Macabeo. Beurré, complexe</i>	

NOS FLACONS D'EXCEPTIONS

AOP Châteauneuf-du-Pape - Domaine du Vieux Télégraphe 2023	150€
<i>Clairette, Grenache Blanc, Bourboulenc, Roussanne. Equilibre entre fraîcheur, finesse florale, profondeur minérale</i>	
AOP Mersault - Pierre Morey, Les Tessons	190€
<i>Crémeux, structuré, tension, minéralité</i>	

NOS VINS ROUGES (75cl)

D'AQUÍ, D'OCCITÀNIA

AOP Languedoc - Domaine de la Bergerie de l'Arcade	139€
<i>Syrah, Grenache, Mourvèdre. Finesse, texture soyeuse et enveloppante</i>	
AOP Terrasses du Larzac - Les Vignes Oubliées	54€
<i>Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault. Aérien, puissant, racé, tannins arrondis</i>	
IGP Côtes Catalanes - Domaine Gauby, Calcinaires	49€
<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. Fruité, rond, épicé</i>	
IGP Pays d'Hérault - La Terrasse d'Elise, G une Révélation	36€
<i>100% Grenache. Ampleur, élégance, tannins fins</i>	
AOP Faugères - Domaine Léon Barral, Jadis	75€
<i>Carignan, Syrah, Grenache. Dense, épicé</i>	
AOP Côtes du Roussillon - Clos des Fées, De battre mon coeur s'est arrêté	47€
<i>Majoritairement Syrah. Volumineux, éclatant, racé</i>	
AOP Languedoc - Edgard Dufès Successeurs, Langlade	32€
<i>Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah. Subtil, belle structure tannique, finesse, délicatesse</i>	
AOP Terrasses du Larzac - Mas Cal Demoura, Terre de Jonquières	49€
<i>Mourvèdre, Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan. Pur, persistant, dense</i>	
VDP de l'Hérault - Domaine Maxime Renaudin	119€
<i>Carignan, Grenache, Syrah. Grande pureté, fin, soyeux</i>	
AOP Corbières - Maxime Magnon, Rozeta	65€
<i>Carignan, Cinsault, Grenache. Juteux, éclatant, gourmand</i>	
AOP Terrasses du Larzac - Domaine Coston	28€
<i>Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre. Charnu, élégant, soyeux</i>	

TERRES DU RHÔNE

IGP Vin de Pays du Gard - Roc d'Anglade 2016	130€
<i>Carignan, Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault. Intense, complexe</i>	
AOP Côtes du Rhône - Matthieu Barret, Petit Ours	31€
<i>100% Syrah. Elegant, gourmand, tout en finesse</i>	
AOP Châteauneuf du Pape - Isabel Ferrando, Saint-Préfert	120€
<i>Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah. Soyeux, veloutée, attaque ferme, finale persistante</i>	
AOP Crozes-Hermitage - Yann Chave, Le Rouvre	55€
<i>Carignan, Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault. Intense, complexe</i>	
AOP Costières de Nîmes - Domaine du Vistre, Gladiateur	35€
<i>Syrah, Grenache. Chaleureux, structuré</i>	
AOP Crozes-Hermitage - Laurent Combier, Cuvée L	42€
<i>100% Syrah. Charnu, fruité</i>	

GRANIT ET GAMAY

AOP Morgon - Marcel Lapierre, Morgon	35€
<i>Vibrant, soyeux, généreux</i>	

TERRES MÉDITERRANÉENES

AOP Patrimonio - Domaine Brizi, Rialzu	42€
<i>100% Nielluciu. Raffiné, harmonieux, tannins fins et fermes</i>	

SOUS LES PYRÉNÉES

Rioja D.O.Q - Bodegas Santalba, Historia 2016	150€
<i>Majoritairement Tempranillo. Structuré, intense, équilibré</i>	

AU PAYS DES CLIMATS

AOP Bourgogne - Arnaud Lopez, Orphéo 2022	89€
<i>Equilibre, tension, caractère</i>	
AOP Bourgogne - Arnaud Lopez, Lazaro 2022	89€
<i>Intense, élégant, énergique</i>	
AOP Côtes de Nuits-Villages - Camille Thiriet, Les ChagnIots 2022	99€
<i>Fruit noir dense, structure affirmée, finale épicée</i>	
AOP Côtes de Nuits-Villages - Camille Thiriet, La Montagnes	109€
<i>Fraîcheur ciselée, notes d'agrumes, florales, finale subtilement minérale</i>	
AOP Savigny-lès-Beaune - Chanterêves, Dessus de Montchenevoy	139€
<i>Pureté, délicatesse</i>	
AOP Chorey-lès-Beaune - Chanterêves, La Maladerotte 2021	119€
<i>Complexité, élégance</i>	
AOP Beaune - Chanterêves, Les Blanches Fleurs 1er Cru 2021	149€
<i>Puissance, équilibre</i>	
AOP Pommard 1er Cru - Domaine Germain, Clos de Verger 2019	89€
<i>Élégance, finesse, structure tannique harmonieuse</i>	
AOP Côte de Nuits-Villages - Numas Cornut	78€
<i>Vibrant, tannins enrobants, frais</i>	
AOP Bourgogne - Domaine Nicolas Rossignol	40€
<i>100% Pinot Noir. Finesse, élégance, pureté</i>	

NOS FLACONS D'EXEPTIONS

AOP Châteauneuf-du-Pape - Château de Beaucastel	180€
<i>Assemblage des 13 cépages.</i>	
AOP Saint Emilion - 1er Grand Cru Classé - Château Canon-la-Gaffelière	200€
<i>Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon, Merlot</i>	
AOP Corton-Renardes - Grand Cru - Domaine Maillard Père et Fils	180€
<i>Belle ampleur en bouche, arômes de fruits noirs mûrs</i>	

NOS VINS ROSÉS (75CL)

AOP Sable de Camargue - Terres de Sables, Nuits Bleues	23€
<i>Grenache Gris et Grenache Noir. Rondeur, gourmandise</i>	
AOP Sable de Camargue - Terres de Sables, La Sagne	31€
<i>100% Grenache Gris. Complexe, rond</i>	

NOS VINS EFFERVESCENTS (75CL)

AOP Champagne - Chassenay d'Arce, Blanc de Noirs	47€
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier. Extra Brut. Puissant, fruité</i>	
AOP Champagne - Rémy Massin, Blanc de Noirs	70€
<i>100% Pinot Noir. Brut Nature.. Fraîcheur, élégance, finale épurée</i>	
AOP Champagne Grand Cru Avize - Domaine Assailly, Blanc de Blancs	95€
<i>Equilibre entre richesse et fraîcheur, finale longue et persistante</i>	

BOISSONS

Sélection au verre

Bière Pression

San Miguel

Demi 4€ Pinte 8€

Apéritifs 4cl

Ricard	3€
Martini Blanc ou Rouge	5€
Suze	5€
Cointreau	5€

Cocktails

Mojito Classsico	10€
Spritz Villa Gelli Nurma Cornut	10€
Spritz à la liqueur de Mimosa	12€
Negroni : Gin, Bitter Select, Vermouth Artisanal	10€
Cuba Libre : Rhum Havana Especial, Citron, Pepsi	9€
Tinto de Verano : Vin Rouge et Limonade citron	9€
Calimochó, Vin Rouge et Pepsi	8€

Softs

Sirop Monin : Menthe, Pêche, Fraise, Grenadine Orgeat	3,5€
Pac à l'eau	3,5€
Sodas : Pepsi, Pepsi Max, Ice Tea, 7Up, Perrier, Orangina	4€
Jus de fruits "Granini": Tomate, Abricot, Orange, Ananas	4€
Eaux plates : Evian ou Vittel	5€
Eau gazeuse : Perrier	4€
Virgin Mojito	8€
Yu No Tonic	8€

France 4cl

Get 27 / Get 31	5€
Crème de Citron, Numa Cornut	5€
Noces Royales, Liqueur de Cognac et Poire Williams	7€
Armagnac "Marquesteau"	15€
Cognac Hine XO	15€

Vermouth 4cl

Olave Espagne Blanc	6€
Bottega Spa Bianco	7€
Vermut Rouge Andalusi Bio	6€

Espagne 4cl

Liqueur de Hierbas	5€
Licor 43 : Classic / Chocolat / Cème Brûlée / Café	5€
Andalusi	5€

Mezcal 4cl

Contraluz	7€
-----------	----

Whiskys 4cl

Togouchi Japon	10€
Arlett, vieilli en fût de Rhum	9€
BM, Signature, Vieilli en fût contenant du vin de Paille	10€
Abasolo, el Whisky de Mexico	10€

Rhums 4cl

Canerock	12€
Abuelo 12 ans	14€
Mount Gay Eclipse	15€
Secha de Silva	9€

Nos Chartreuses 4cl

Jaune	7€
Verte	7€
M.O.F	12€
Liqueur d'Elixir	12€

Autres 4cl

Bailey's	5€
Amareto	5€
Gin 6cl & Tonic Premium (Choix au Comptoir)	12€
Vodka, Whisky, Rhum, Tequila, Gin (2cl) & Soft	5€