

Vins blancs d'ici...

	75 cl	50 cl
Picpoul de Pinet, AOP Picpoul de Pinet, 2024 Domaine Félines Jourdan, Mèze <i>Piquepoul</i> Notes de Fruits blancs et exotiques, Nez fleuri (Acacia, Chèvrefeuille) A déguster avec des fruits de mer, des crustacés ou un poisson		22€
 Les Galets dorés, AOC Costières de Nîmes, 2024 Domaine Château Mourgues du Grès, Beaucaire <i>Grenache blanc, Roussanne, Vermentino</i> Floral et Minéral, Notes de Fruits jaunes et d'Agrumes À déguster avec des crustacés, un poisson ou un fromage de chèvre	27,50€	22€
Orénia, AOC Duche d'Uzès, 2022 Les vins Philippe Nusswitz, Durfort <i>Viognier, Grenache, Marsanne, Roussanne</i> Sec et Aromatique, Notes fleuries, d'Abricots et de Menthe À déguster en apéritif, avec un poisson grillé ou un Pélardon	29,50€	
 Etincelle Nomade, IGP Cévennes, 2024 Domaine Mas Seren, Massillargues-Attuech <i>Vermentino, Ugni blanc</i> Frais et Acidulé, Notes d'Agrumes, Pêches blanches et Abricots À déguster tout au long du repas	25€	
 Riesling, IGP Cévennes, 2024 Domaine des Arnasseaux, Cardet <i>Riesling</i> Parfumé et légèrement sucré, Notes d'Agrumes et de Fruits blancs À déguster en apéritif, avec un poisson ou un fromage	28€	
 Gewurztraminer, IGP Cévennes, 2024 Domaine des Arnasseaux, Cardet <i>Gewurztraminer</i> Fruité et Aromatique, légères Notes de Rose et d'Épices À déguster avec un plat épicé, un fromage ou un dessert	31.50€	



Freesia, IGP des Cévennes, 2024 25,50€
Domaine Mas d'Espanet, Saint-Mamert-du-Gard
Viognier, Sauvignon

Minéral et Fruité, subtiles Notes Florales
À déguster en apéritif, avec un poisson, des crustacés ou des crudités



Languedoc, Pic Saint Loup La Rouvière, AOP Languedoc, 2024 31€
Domaine Château Lancyre, Valflaunès
Roussanne, Viognier, Rolle

Nez floral (genêt, badiane, fenouil), Notes d'Agrumes
A déguster en apéritif, avec du porc ou du comté



Ton Ton ½ Ton, IGP Cévennes, 2023 29€
Domaine Clau du Sol, Savignargues
Vermentino

Frais et Minéral, Notes de Fleurs blanches et d'Agrumes
A déguster avec une salade méditerranéenne, un poisson blanc ou un
fromage frais

Et d'ailleurs....



Alsace, Lune à boire, 2024 40€
Domaine Marc Kreydenweiss, Andlau
Pinot blanc, Pinot auxerrois, Sylvaner, Riesling, Pinot gris, Gewurztraminer

Nez fruité, Bouche dynamique, juteuse et ronde
A déguster en apéritif, avec un poisson, un plateau de charcuteries ou
fromages



Loire, Empreinte, AOC Vouvray, 2024 37,50€
Vignoble Alain Robert, Chançay
Chenin blanc

Frais et Minéral, Notes de Fruits jaunes et Exotiques
A déguster avec un poisson blanc, un risotto ou un fromage de chèvre



Bourgogne, Pouilly-Fuissé Les Préludes, 2023 50€
Les Vignerons des Terres Secrètes, Prissé
Chardonnay

Vin Sec aux Notes de Fleurs blanches et Agrumes, Nez fin et élégant
A déguster tout au long du repas avec crustacés, poisson ou viande blanche

Côtes Rhodaniennes, Caprice, IGP Collines Rhodaniennes, 2023 34,50€
Domaine Durand, Chateaubourg
Viognier

Nez floral, Notes fruitées et Epicées
A déguster en apéritif, avec un foie gras ou un fromage de chèvre



Lirac Tradition, AOP Lirac, Crus des Côtes du Rhône, 2024 27,50€
Les Vignerons de Tavel & Lirac, Tavel
Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc

Notes de Fleurs, d'Epices douces et de Fruits blancs
À déguster avec un poisson, une viande blanche grillée ou un fromage
affiné



Châteauneuf du Pape, Tradition Blanc, AOP Châteauneuf du Pape, 2024 70€
Domaine Chante Cigale, Châteauneuf du Pape
Grenache blanc, Roussanne, Bourboulenc, Clairette, Picpoul

Frais et Minéral, Notes de Fruits exotiques et de Fleurs blanches
A déguster avec une cuisine méditerranéenne et provençale

Tous nos prix sont TTC, services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Vins rouges d'ici

	75 cl	50 cl
 Les Galets rouges, AOP Costières de Nîmes, 2023 Domaine Château Mourgues du Grès, Beaucaire <i>Syrah, Grenache, Marselan, Mourvèdre</i>	27,50€	22€
Fruité et Minéral, Notes poivrées, de Mûres et de Cassis À déguster avec une viande grillée ou un assortiment de fromages		
Orénia, AOC Duche d'Uzès, 2021 Les vins Philippe Nusswitz, Durfort <i>Syrah, Grenache</i>	27,50€	22€
Notes de Fruits rouges mûrs, de Réglisse et d'Epices douces À déguster avec un plat mijoté ou une pièce de viande		
Tour de Pierres, AOC Pic Saint Loup, 2023 Domaine Héritage du Pic Saint Loup, Saint Mathieu de Tréviers <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre</i>	39€	
Notes de Cassis, de Réglisse et de Poivre À déguster avec une viande rouge ou un fromage		
 Le Mazelet Le Rouge, IGP Cévennes, 2023, Domaine Le Mazelet, Mas du Mazelet, Saint Félix de Pallières <i>Syrah, Grenache</i>	27,50€	
Fruité et Equilibré avec des Notes d'Olives noires, de Mûres et de Cassis À déguster avec une volaille, une pièce de porc ou un fromage		
 Lilith Rouge, IGP Cévennes, 2024 Domaine Mas Seren, Massillargues-Attuech <i>Grenache, Cinsault</i>	33€	
Délicat et velouté aux Notes fleuries, de Fruits rouges et d'Epices À déguster avec une viande rouge, un foie gras ou un plat épicé		
 Triptyque Rouge, IGP Cévennes, 2023 Domaine Le Clau du Sol, Savignargues <i>Grenache, Syrah</i>	37,50€	
Minéral avec des Notes de Fruits rouges A déguster avec une viande rouge, un gibier ou un plat méditerranéen		



Languedoc, Les Creisses, IGP Pays d'Hérault, 2023 52€

Domaine des Creisses, Valros

*Syrah, Cabernet-Sauvignon, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Marselan
Alicante*

Vin Puissant, Epicé et Fruité

A déguster avec une viande rouge, un gibier ou un confit de canard



Corbière, Cuvée 191, 2022 45€

Domaine Les Clos Perdus, Peyriac-de-Mer

Grenache, Carignan, Mourvèdre

Vin Léger et Vif, Tanins souples, Notes de Fruits rouges

A déguster avec une viande rouge

Les Premières, AOP Faugères, 2021 45€

Domaine Bardi d'Alquier, Faugères

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Puissant et Élégant avec des Notes fumées et lardées

A déguster avec une viande grillée ou un assortiment de fromages



Le Secret de Gallone, AOC Terrasses du Larzac, 2020 39€

Domaine La Croix Chaptal, Saint-André-de Sagonis

Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah

Charpenté, Notes de Fruits rouges cuits, Cannelle et Poivre

A déguster avec un plat épicé, une viande rouge ou un fromage affiné

Et d'ailleurs...

Loire, Clos Tillard Gamay, 2023 40€

Domaine Jean Wamberg, Saulcet

Gamay

Vin Structuré et Fruité

A déguster en apéritif, avec une viande blanche ou un poisson gras



Bourgogne, AOC Hautes Côtes de Beaune, 2023, 39€

Domaine Nuiton-Beaunoy, Beaune

Pinot noir

Notes de Fraises, Groseilles et Cassis, légèrement toastées, Tanins soyeux

A déguster avec des œufs meurettes, une volaille ou un plateau de fromages

Saint-Joseph, Les Coteaux, AOP Saint-Joseph, 2023 60€

Domaine Durand, Chateaubourg
Syrah

Notes de Fruits rouges et Poivrées, Tanins fondus
À déguster avec une volaille, une viande rouge, grillée ou en sauce



Les Hauts d'Acantalys, AOP Lirac, Crus des Côtes du Rhône, 2023 27,50€

Les Vignerons de Tavel & Lirac, Tavel
Grenache noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Notes de Fruits mûrs, de Caramel et de Régisse
À déguster avec un gibier, une pièce de bœuf ou un fromage affiné

Côtes du Rhône, Réserve 2023, AOC Côtes du Rhône Villages, 2023 29,50€

Domaine La Solitude, Famille Lançon, Châteauneuf du Pape
Grenache, Syrah

Notes de Fruits noirs, Garrigues et Epices, Gourmand et Tanins fins
À déguster avec une viande rouge ou une poêlée de légumes

Granite et Galets, AOP Crozes-Hermitage, 2022 54€

Domaine Dauvergne-Ranvier
Syrah

Gourmand, Frais et équilibré avec des Notes de Fruits noirs et Violettes
À déguster avec une pièce de viande grillée, un gibier ou un fromage affiné



Châteauneuf du Pape, Tradition Rouge, AOP Châteauneuf du Pape, 2023 65€

Domaine Chante Cigale, Châteauneuf du Pape
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Notes d'Epices, de Fruits rouges et noirs, Tanins souples
À déguster avec une pièce de veau, un chapon ou un fromage de brebis






Lalande de Pomerol, AOC Lalande de Pomerol, 2020 49€

Domaine Château Vieux Chevrol, Néac
Merlot, Carbernet franc, Cabernet sauvignon

Notes de Fruits mûrs et d'Epices, Tanins fins
À déguster avec du gibier ou un fromage affiné

Tous nos prix sont TTC, services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Vins rosés

	75 cl	50 cl
Orénia, AOC Duche d'Uzès, 2023 Les vins Philippe Nusswitz, Durfort <i>Grenache, Syrah</i>	27,50€	22€
Notes de Fruits rouges d'Amandes et de Pamplemousse rose À déguster avec une salade ou des grillades		
 Les Galets rosés, AOP Costières de Nîmes, 2023 Domaine Château Mourgues du Grès, Beaucaire <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre</i>	27,50€	22€
Vif, Minéral et Fruité avec des Notes de Fruits rouges et Menthe citronnée À déguster en apéritif, avec un poisson ou un plat sucré-salé		
 Etincelle Nomade, IGP Cévennes, 2024 Domaine Mas Seren, Massillargues-Attuech <i>Cinsault, Syrah</i>	25€	
Frais et Rafraichissant avec des Notes Poivrées, de Fraises, Framboises et d'Agrumes À déguster en apéritif ou avec un poisson grillé		
 Freesia, IGP des Cévennes, 2024 Domaine Mas d'Espanet, Saint-Mamert-du-Gard <i>Cinsault</i>	25,50€	
Notes de Fraise et de Pêche À déguster avec une salade ou des légumes d'été		
Cuvée Respire Gris, AOP Sable de Camargue, 2024 Vignoble des Sablons, St Laurent d'Aigouze <i>Grenache, Ugni Blanc</i>	25,50€	
Frais et Equilibré, Notes douces de Fleurs blanches et Fruits d'été À déguster en apéritif, avec un poisson ou des crudités		
Tavel, Cuvée Royal, Appellation Tavel Controlée, 2023 Les Vignerons de Tavel et Lirac, Tavel <i>Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Clairette, Picpoul, Bourboulenc, Carignan et Cinsault</i>	35 €	
Gourmand, Floral et Fruité, Notes de Poivre et de Fraise À déguster avec une soupe au pistou, un plat épicé ou à base de poivrons		

Cidre

Cuvée Sidre brut, 29€
Domaine Eric Bordalet, Charchigné
Notes de Pommes mûres, de Miel et Fleurs blanches

A déguster tout au long du repas

Vins au verre

	12 cl
Vin blanc du moment proposé par notre caviste	5,50 €
Vin rouge du moment proposé par notre caviste	5,50 €
Vin rosé du moment proposé par notre caviste	5,50 €
Vin de pays des Cévennes rosé (Cinsault et Grenache noir) Domaine Des Vignerons de Tornac, Tornac	4€
Vin IGP Pays d'Oc blanc (Viognier) ou rouge (Merlot) Domaine Saint Firmin, Uzès	4€

Tous nos prix sont TTC, services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé