

# Vins blancs d'ici...



**Picpoul de Pinet, AOP Picpoul de Pinet, 2024**  
Domaine Félines Jourdan, Mèze  
*Piquepoul*

Notes de Fruits blancs et exotiques, Nez fleuri (Acacia, Chèvrefeuille)  
À déguster avec des fruits de mer, des crustacés ou un poisson

75 cl 50 cl

22€

**Les Galets dorés, AOC Costières de Nîmes, 2024**  
Domaine Château Mourgues du Grès, Beaucaire  
*Grenache blanc, Roussanne, Vermentino*

27,50€ 22€

Floral et Minéral, Notes de Fruits jaunes et d'Agrumes  
À déguster avec des crustacés, un poisson ou un fromage de chèvre

**Orénia, AOC Duche d'Uzès, 2022**  
Les vins Philippe Nusswitz, Durfort  
*Viognier, Grenache, Marsanne, Roussanne*

29,50€

Sec et Aromatique, Notes fleuries, d'abricots et de menthe  
À déguster en apéritif, avec un poisson grillé ou un pélardon



**Etincelle Nomade, IGP Cévennes, 2024**  
Domaine Mas Seren, Massillargues-Attuech  
*Vermentino, Ugni blanc*

25€

Frais et Acidulé, Notes d'Agrumes, Pêches blanches et Abricots  
À déguster tout au long du repas



**Riesling, IGP Cévennes, 2024**  
Domaine des Arnasseaux, Cardet  
*Riesling*

28€

Parfumé et légèrement sucré, Notes d'Agrumes et de Fruits blancs  
À déguster en apéritif, avec un poisson ou un fromage



**Gewurztraminer, IGP Cévennes, 2024**  
Domaine des Arnasseaux, Cardet  
*Gewurztraminer*

31.50€

Fruité et Aromatique, légères Notes de Rose et d'Epices  
À déguster avec un plat épicé, un fromage ou un dessert



**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



**Les Galets rouges, AOP Costières de Nîmes, 2023** 27,50€ 22€  
Domaine Château Mourgues du Grès, Beaucaire  
*Syrah, Grenache, Marselan, Mourvèdre*

Fruité et Minéral, Notes poivrées, de Mûres et de Cassis  
À déguster avec une viande grillée ou un assortiment de fromages

**Orénia, AOC Duché d'Uzès, 2021** 27,50€ 22€  
Les vins Philippe Nusswitz, Durfort  
*Syrah, Grenache*

Notes de Fruits rouges mûrs, de Réglisso et d'Epices douces  
À déguster avec un plat mijoté ou une pièce de viande

**Tour de Pierres, AOC Pic Saint Loup, 2023** 39€  
Domaine Héritage du Pic Saint Loup, Saint Mathieu de Tréviers  
*Syrah, Grenache, Mourvèdre*

Notes de Cassis, de Réglisso et de Poivre  
À déguster avec une viande rouge ou un fromage



**Le Mazelet Le Rouge, IGP Cévennes, 2023** 27,50€  
Domaine Le Mazelet, Mas du Mazelet, Saint Félix de Pallières  
*Syrah, Grenache*

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** 33€  
Domaine Mas Seren, Massillargues-Attuech  
*Grenache, Cinsault*

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** 37,50€  
Domaine Le Clau du Sol, Savignargues  
*Grenache, Syrah*

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, Marseelan  
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 Elégant avec des Notes fumées et lardées

À 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 épice, 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 meurette, 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 Réglisse  
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 grillé, 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, Cabernet 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** 27,50€ 22€  
Les vins Philippe Nusswitz, Durfort  
*Grenache, Syrah*

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** 27,50€ 22€  
Domaine Château Mourgues du Grès, Beaucaire  
*Syrah, Grenache, Mourvèdre*

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** 25€  
Domaine Mas Seren, Massillargues-Attuech  
*Cinsault, Syrah*

Frais et Rafraîchissant avec des Notes Poivrées, de Fraises, Framboises et  
d'Agrumes  
À déguster en apéritif ou avec un poisson grillé



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

Notes de Fraise et de Pêche  
À déguster avec une salade ou des légumes d'été

**Cuvée Respire Gris, AOP Sable de Camargue, 2024** 25,50€  
Vignoble des Sablons, St Laurent d'Aigouze  
*Grenache, Ugni Blanc*

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** 35 €  
Les Vignerons de Tavel et Lirac, Tavel  
*Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Clairette, Picpoul, Bourboulenc, Carignan et Cinsault*

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 Bordelet, 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) 4€  
Domaine Des Vignerons de Tornac, Tornac

Vin IGP Pays d'Oc blanc (Viognier) ou rouge (Merlot) 4€  
Domaine Saint Firmin, Uzès

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