

## Blanc

**Bouteille 75 cl  
(Prix en €, TVA inclus)**

### **Costières de Nîmes**

#### **Château de Campuget**

**Invitation - AOC – 2016** 24,00 €

*Roussanne 55 %, Grenache blanc 35 %, Viognier 10 %*

**Viognier – 2017** 28,00 €

*Viognier 100 %*

#### **Domaine de Poulvarel**

**Les Cantarelles – AOC – 2015** 32,00 €

*Sauvignon 80%, Grenache 20%*

### **Lirac**

**Domaine de Castel Oualou – AOP – 2015** 24,00 €

*Grenache blanc 50%, Clairette 20%, Picpoul 20%, Viognier 5%,  
Bourboulenc 5%.*

**Domaine Maby – Casta Diva – AOP – 2016** 34,00 €

*Viognier 50%, Grenache 50%*

### **Côtes du Rhône**

#### **Christophe COSTE**

**Charité – AOC – 2016** 4,00 €

*50% Grenache Blanc, 50% Viognier*

**Dame Blanche – AOC – 2015** 28,00 €

*100% Viognier*

## **Châteauneuf du Pape**

**Clos du Mont-Olivet – AOC – 2016**

**48,00 €**

*30% Clairette, 30% Bourboulenc, 25% Roussanne, 14% Grenache Blanc, 1% Picpoul blanc et Picardan.*

## **Coteaux de Narbonne**

**Mas du Soleilla – Réserve – AOC – 2012**

**48,00 €**

*75% Roussanne, 25% Bourboulenc*

## **Collioure**

**Terre des Templiers**

**Madeloc – AOP – 2016**

**28,00 €**

*Grenache gris 80%, Grenache blanc 15%,  
Vermentino-Roussanne-Marsanne 5%*

**Les Schistes de Valbonne – AOP – 2014**

**42,00 €**

*Grenache gris 65%, Grenache blanc 15%,  
Vermentino-Roussanne-Marsanne 20%*

## **Vin en carafe**

**Domaine de Poulvarel**

**VDP carafe ½L**

**7,00 €**

*Sauvignon*

**VDP carafe 1L**

**12,00 €**

*Sauvignon*

## Rosé

**Bouteille 75 cl  
(Prix en €, TVA inclus)**

### **Costières de Nîmes**

**Domaine de Poulvarel**

**AOC – 2016**

*90% Grenache, 10% Syrah*

**24,00 €**

### **Château de Campuget**

**Invitation – AOC – 2017**

*Syrah (60%), Grenache noir (40%)*

**24,00 €**

## **Tavel**

**Domaine de la Mordorée**

**AOC – 2016**

*Grenache 60 %, Cinsault 10 %, Mourvèdre 10 %,  
Syrah 10 %, Bourboulenc 5 %, Clairette 5 %*

**36,00 €**

## **Lirac**

**Lirac Tradition – AOP – 2015**

*40% Grenache, 60% Cinsault*

**22,00 €**

**Domaine de Castel Oualou**

**AOP – 2016**

*47 % Grenache, 50 % Cinsault, 3% Syrah.*

**24,00 €**

## **Collioure**

**Cellier des Templiers**

**Cuvée de la Salette – AOP – 2017**

**28,00 €**

*Grenache noir 70 %, Carrignan 20%, Syrah 10 %*

## **Vin en carafe**

**Domaine de Poulvarel**

**VDP carafe ½L**

**7,00 €**

*80% Cabernet et 20% Grenache - 13°*

**VDP carafe 1L**

**12,00 €**

*80% Cabernet et 20% Grenache - 13°*

## Rouge

**Bouteille 75 cl  
(Prix en €, TVA inclus)**

### ***Costières de Nîmes***

**Domaine de Poulvarel**

**AOC – 2016**

*50% Grenache, 50% Syrah*

**24,00 €**

**AOC Les Perrottes – 2014**

*70% Syrah, 30% Grenache*

**36,00 €**

**Château de Campuget**

**Invitation AOC – 2016**

*Grenache noir 60 %, Syrah 40%*

**24,00 €**

**AOC 1753 – 2015**

*Syrah essentiellement*

**28,00 €**

**AOC La Sommelière – 2011**

*100% Syrah*

**48,00 €**

**Château de l'Amarine**

**Cuvée de Bernis AOC – 2014**

*Grenache 50%, Syrah 50%*

**38,00 €**

### ***Lirac***

**Domaine de Castel Oualou**

**AOP – 2013**

*Grenache 40%, Syrah 50%, Mourvèdre 10%*

**28,00 €**

**Domaine Maby**

**Bel Canto – AOP – 2014**

*Grenache noir (100%)*

**38,00 €**

## **Côtes du Rhône Village**

**Christophe COSTE**

**Dame Noire – AOC – 2015**

**24,00 €**

*Mourvèdre 100%*

**Cayenne – AOC – 2012**

**28,00 €**

*Grenache Noir (50%) et Syrah (50%)*

## **Vacquieras**

**Domaine la Garrigue**

**AOC – 2014**

**34,00 €**

*75% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Cinsault*

## **Gigondas**

**Domaine Moulin de la Gardette**

**AOP – 2015**

**39,00 €**

*80 % grenache, 10 % cinsault, 10 % mourvèdre. 10 % élevé en bois*

## **Châteauneuf du Pape**

**Clos du Mont-Olivet – AOC – 2015**

**48,00 €**

**Clos du Mont-Olivet – AOC – 2003**

**58,00 €**

*80% Grenache, 10% Syrah, 6% Mourvèdre, 4% Cinsault.*

## **Saint-Joseph**

**Domaine de Pierre Blanche**

**Xavier Mourier – AOP – 2014**

**48,00 €**

*100 % Syrah, vingt mois en barrique*

## **Coteaux de Languedoc**

**Château Puech-Haut**

**Tête de Bélier – AOP – 2014**

**52,00 €**

*Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre*

## **Coteaux de Narbonne**

### **Mas du Soleilla**

**Les Bartelles – AOC – 2008** 48,00 €

*80% Syrah, 20% Grenache Noir*

## **Collioure**

### **Terre des Templiers**

**Cuvée Saint-Michel – AOP – 2014** 28,00 €

*Grenache noir 85 %, Carignan 15 %*

**Les Hauts de Roumani – AOP – 2013** 42,00 €

*Grenache noir 70 %, Mourvèdre 20 %, Carignan 10 %*

**Château des Abelles – AOP – 2012** 44,00 €

*Grenache noir 60%, Mourvèdre 10 %, Carignan 10 %, Syrah 20 %*

**Haut Reig – AOP – 2011** 54,00 €

*Grenache noir 40%, Mourvèdre 60 %*

**Premium – AOP – 2014** 64,00 €

*Syrah 35%, Mourvèdre 30 %, Grenache Noir 20%, Carrignan 15%*

## **Vin en carafe**

### **Domaine de Poulvarel**

**AOC carafe ½L** 9,00 €

*50% Grenache, 50% Syrah*

**AOC carafe 1L** 16,00 €

*50% Grenache, 50% Syrah*

## Vin d'apéritif – vin de dessert

Verre de vin  
(Prix en €, TVA inclus)

### **Banyuls**

#### **Terre des Templiers**

##### **Fontaulé**

**8,00 €**

*Grenache gris et blanc 100%*

**Accords :** *Ce vin séduisant et onctueux est idéal à l'apéritif, à marier avec un foie gras frais toasté. Il vous accompagnera également sur du fromage de brebis. Au dessert, tarte aux fruits de circonstance...*

##### **Roumani Doré**

**8,00 €**

*Grenache gris et blanc 95 %, Muscat d'Alexandrie 5 %*

**Accords :** *A déguster à l'apéritif, sur du foie gras, du melon ou bien en dessert (tartes aux fruits et sorbets).*

##### **Grand Cru La Serra – 2005**

**11,00 €**

*Grenache noir 90 %, Grenache gris 10%*

**Accords :** *Sa puissance saura accompagner des fromages de chèvre et son élégance ravira sur un dessert au chocolat*

##### **Grand Cru Président Henry Vidal**

**16,00 €**

*Grenache noir 100 %*

**Accords :** *La finesse et l'élégance à savourer avec un foie gras poêlé, un dessert au chocolat noir, ou encore après le café avec ou sans cigare...*

### **Domaine Boudau - Rivesaltes**

#### **Rivesaltes Grenat – Vin doux naturel**

**6,00 €**

*Grenache noir 100%*

**Accords :** *A déguster avec un bon dessert au chocolat.*

### **Cave de Montfrin**

#### **Vin mousseux**

##### **Chardonnay**

**4,00 €**

*100% Chardonnay*



## Les Champagnes

**Bouteille 75 cl  
(Prix en €, TVA inclus)**

### **Champagne PANNIER – Château Thierry**

**Champagne PANNIER Brut Sélection**

**Bouteille 75cl**

**48,00 €**

*Trois cépages nobles de la Champagne : Chardonnay pour sa finesse,  
Pinot Meunier pour son fruité délicat, Pinot Noir pour sa structure.*

**Champagne PANNIER Brut Sélection**

**Bouteille 37,50 cl**

**25,00 €**

**Champagne PANNIER Brut Sélection**

**Verre de champagne**

**9,00 €**