



Les Vins

Les Vins Rouges

MAS D'ARCAÏ, CUVÉE « 1779 »

AOC Coteaux du Languedoc Grès de Montpellier

Carignan, Grenache et Mourvèdre

Jolie robe rouge rubis. Équilibre très frais, dominante fruitée.

DOMAINE SAINT-DAUMARY « TROISIÈME MI-TEMPS »

AOC Pic Saint-loup

Syrah, Grenache, Carignan

Notes épicées, fruitées et minérales.

ERMITAGE DU PIC-SAINT-LOUP « TOUR DE PIERRES »

AOC Pic Saint-loup

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan

Ample, frais, équilibré, fruits rouges, poivre blanc.



DOMAINE PUECH-AUGER « LES CANQUES »

AOP Terrasses du Larzac

Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache

Bouche ronde, chaleureuse, tanins serrés. Finale fraîcheur.

DOMAINE ALAIN CHABANON « CAMPREDON »

IGP Pays D'Oc

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Souple, Dense, Fruité. Arôme de truffe noire.



12CL	50CL	75CL	150CL
5€		24€	
		28€	
6€		30€	
		28€	
		36€	

Les Vins Rosés

PRIEURÉ SAINT JEAN DE BEBIAN « LES POUPÉES ROSES »

IGP Pays D'Oc

Grenache et Syrah

Notes de pamplemousse, de pêche blanche. Un vin de soleil.

MAS D'ARCAÏ « LE NOM DE LA ROSE »

AOP Languedoc

Grenache, Cinsault

Vin rond avec des notes d'agrumes.

CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS « PAR HASARD »

AOC Pic Saint-loup

Grenache, Syrah

Charnu, gourmand et frais.

CHÂTEAU BAS D'AUMELAS

AOC Languedoc

Grenache et Syrah

Juteux, gourmand, fraise gariguette



DOMAINE DE CARTEYRON, CUVÉE « MALYSE »

AOC Côtes de Provence - St-Tropez

Grenache, Cinsault, Tibouren

Robe pâle aux reflets saumon, nez avec des notes d'agrumes. Bouche vive et fruitée.

12CL	50CL	75CL	150CL
	17€	23€	45€
5€		25€	
5€		28€	
	16€	26€	
		29€	57€

DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE « ZE ROSÉ »

AOC Languedoc

Syrah, Cinsault

Délicat, vif, complexe.



BLEU MEDITERRANÉE « GRENACHE GRIS »

IGP Méditerranée

Grenache gris

Vif, minéral, tendu.

12CL	50CL	75CL	150CL
		30€	
		25€	



Prix taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

SAISON 2019



Les Vins Blancs

MAS D'ARCAÏ « VIOGNIER »

IGP Pays d'Oc St Drézéry

100% Viognier

Bien équilibré en bouche, très floral et très fruité.

12CL 50CL 75CL 150CL

5€

25€

PRIEURÉ ST JEAN DE BÉBIAN « LA CROIX DE BÉBIAN »

IGP d'Oc - Pézenas

80% Chardonnay, 20% Viognier

Arômes d'agrumes, fleurs blanches, légèrement beurré. Belle acidité.

5€

26€

DOMAINE DES LAURIERS

AOC Picpoul de Pinet - Castelnau de Guers

100% Picpoul

Nez jeune et agréable. Pour accompagner les poissons.

17€

21€

MAS GRANIER « LES MARNES »

AOP Languedoc - Sommières

Roussanne, Grenache blanc et Viognier

Très bel équilibre en bouche, beaucoup de fraîcheur et de fruits.

29€

DOMAINE DE L'HORTUS « LA BERGERIE »

IGP Val de MONTFERRAND

Roussanne, Sauvignon, Viognier, Chardonnay

Vif et ample, complexe, final agrumes.

6€

30€

CHÂTEAU DE LA NÉGLY « LA BRISE MARINE »

AOP La Clape

Roussane, bourboulenc

Bouche puissante et généreuse. Note minérale.

DOMAINE JEAN-PHILIPPE PADIÉ « FLEUR DE CAILLOUX »

Vin de France

Grenache blanc & gris, maccabeu

Direct, franc, tendu, minéral.

CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS « POURQUOI PAS ? »

AOC/AOP Languedoc

Roussanne, Marsanne, Vermentino.

Vif, ample, gourmand, note de poire, d'abricot et d'anis.

DOMAINE DE JOÿ « SAINT-ANDRÉ »

IGP Côtes de Gascogne

100% Gros Manseng

Un équilibre surprenant : sucre, fraîcheur, acidité. Contrasté, élégant et tracé.

12CL 50CL 75CL 150CL

30€

38€

32€

5€

24€

Nos Vins Signatures

Les Vins Rouges

MAS DES ARMES « 360 »

IGP Pays de l'hérault - 2016

Syrah et Cabernet sauvignon

Notes de cèdre, de moka, de tapenade d'olives noires et de figue sèche. Bouche opulente et dense se prolonge sur des sensations veloutées et poivrées.

DOMAINE DE LA BARTHASSADE « LES OUVRÉES »

AOC Terrasses du Larzac - 2016

Syrah, Mourvèdre, Grenache.

Équilibré, long, ample. Épices, myrtilles, cassis, réglisse, poivre.

DOMAINE BLAIN GAGNARD « CHASSAGNE MONTRACHET »

AOC Chassagne Montrachet - 2016

Pinot Noir.

Matière veloutée, fraîcheur d'ensemble. Fruits rouges frais, cassis, végétal.

DOMAINE RAYMOND USSEGLIO ET FILS « CHÂTEAUNEUF DU PAPE »

AOC Châteauneuf du Pape - 2016

80% Grenache Noir, 20% Mourvèdre, Syrah, Cinsault et Counoise

Rond, fruits rouges épices. Bouche sur le cacao, légèrement torréfié. Tanins fins.

75CL

60€

41€

53€

52€

6

Les Vins Rosés

MAS JULLIEN « LE ROSÉ »

AOC Languedoc - 2018

Cinsault, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Robe foncée, stylé vineux, épices, fleurs séchées. Bouche fluide.

75CL

36€

CLOS MARIE « ROSÉ »

AOC Pic-Saint-Loup - 2018

100% Grenache

Frais, équilibré, gourmand. Fruits rouges acidulés.

30€

DOMAINE TEMPIER « ROSÉ »

AOC Bandol - 2017

Mourvèdre, Cinsault, Grenache, Carignan

Robe limpide. Vif, frais, ample. Fruits rouges frais, végétal.

40€

CHÂTEAU DE PAMPELONE « LÉGENDE »

AOP Côtes de Provence - 2018

Cinsault, Grenache

Rosé d'exception. Soyeux, frais et complexe.

45€

Les Vins Blancs

CLOS MAÏA « CLOS MAÏA BLANC »

IGP Pays d'hérault- 2017

*Roussanne, Terret, Bourret, Chenin, Grenache gris
Vif, élégant, minéral. Fruits blancs, pêche, fleurs.*

75CL

41€

DOMAINE TEMPIER « BANDOL »

AOC Bandol - 2016

*Clairette, Ugni blanc, Bourboulenc, Marsanne
Robe or, clair. Vin délicat aux arômes de fleurs et de fruits.*

48€

DOMAINE TRIBUT « CHABLIS »

AOC Chablis - 2016

*Mourvèdre, Cinsault, Grenache, Carignan
Robe limpide. Vif, frais, ample. Fruits rouges frais, végétal.*

52€

MAS DES ARMES « 360 »

IGP Pays de l'hérault - 2018

*Vermentino, Roussanne, Sauvignon et Viognier
Notes d'agrumes du vermentino, soutenue par la pointe de fruits jaunes du sauvignon
et du viognier. La roussanne assure le volume et une belle trame en bouche, soutenue
par une belle acidité.*

60€

Les Champagnes

MAYO LAGOGUEY BRUT « PREMIER CRU »

Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay

MOËT & CHANDON BRUT « IMPÉRIAL »

Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay

RUINART « BLANC DE BLANC »

100% Chardonnay

12CL	75CL	150CL
10€	70€	
	90€	170€
	130€	250€

LES APÉRITIFS

*Anis (3cl), vins cuits (4cl), bitter (10cl), kir (10cl)
Americano «maison», Spritz (12cl)*

4,00€
8,00€

LES BIÈRES

*Pression Estrella Damm (25cl)
Monaco, panaché (25cl)*

3,50€
4,00€

LES BIÈRES BOUTEILLES (33cl)

*Hoegaarden, Heineken, Desperados, Sol
Heineken sans alcool*

6,50€
5,50€

LES SODAS, EAUX & JUS DE FRUITS

<i>Energy drink HEXIS (25cl)</i>	5,50€
<i>Coca, Limonade, Perrier (33cl)</i>	4,00€
<i>Fuzetea, Orangina, Schweppes agrum & tonic (25cl)</i>	4,00€
<i>Jus de fruits et nectars (25cl)</i>	4,00€
<i>Fruits pressés (orange, citron & orange+citron) (25cl)</i>	5,50€
<i>Sirops à l'eau (33cl)</i>	2,50€
<i>Vittel, San Pellegrino (100cl)</i>	6,50€

LES CAFÉS, THÉS & INFUSION

<i>Café (Serré ou Allongé) / Décaféiné / Noisette</i>	2,20€
<i>Thés / Infusions</i>	3,90€
<i>Grand café / Café-crème / Chocolat Chaud</i>	4,00€
<i>Capuccino</i>	4,50€
<i>Café Viennois / Chocolat Viennois / Café Frappé</i>	5,50€

LES PETITS DÉJEUNERS

<i>Classique : Boisson chaude, viennoiserie, jus de fruits, toast, beurre et confiture</i>	8,00€
<i>Supérieur : Boisson chaude, viennoiserie, jus de fruits pressés, toast, beurre et confiture</i>	10,00€

LES ALCOOLS (4CL)

(DEMANDER CARTE ALCOOL SUPERIEUR)

<i>Whisky, Gin, Vodka, Get, Rhum, Digestifs</i>	7,50€
<i>Alcool + Energy drink</i>	9,50€



INFOS & RÉSERVATIONS : 04.67.85.62.11

1269 AVENUE DE L'ÉVÊCHÉ DE MAGUELONE - RÉS. LE PRÉVOST
34250 PALAVAS-LES-FLOTS (RIVE DROITE)

WWW.LAPLAGEDESLEZARDS.COM

