



Les Vins

Les Vins Rouges

MAS D'ARCAÏ « 1779 »

AOC Languedoc Grès de Montpellier - 2018 / Saint-Drézéry

Carignan, Grenache et Mourvèdre

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

12CL 75CL

5€ 24€

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

AOC Pic Saint-loup - 2018 / Saint-Mathieu-de-Trévières

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan

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



7€ 30€

MAS HAUT-BUIS « LES CARLINES »

AOP Terrasses du Larzac - 2018 / La Vacquerie

Syrah, Grenache, Carignan

Fin, fruits rouges acidulés, soyeux, équilibré.



7€ 30€

MAS D'ARCAÏ « VALENTIBUS »

AOP Languedoc Saint-Drézéry - 2017 / Saint-Drézéry

Syrah, Mourvèdre, Grenache

Nez dense et complexe notes de fruits très mûrs poivrés et épicés.



30€

DOMAINE ALAIN CHABANON « CAMPREDON »

AOP Languedoc - 2018 / Lagamas

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Souple, Dense, Fruité. Arôme de truffe noire.



36€

①

75CL

60€

43€

36€

MAS DES ARMES « 360 »

IGP Pays de l'hérault - 2016 / Aniane

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 - 2017 / Aniane

Syrah, Mourvèdre, Grenache

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



DOMAINE RAYMOND USSEGLIO ET FILS « LES CLAUX »

AOC Côtes du Rhône - 2018 / Châteauneuf-du-Pape

Grenaches centenaires

Fruits noirs, sous-bois, épices. Fraicheur, amplitude et plénitude.



**MONKEY
SHOULDER®**

PLAY WITH YOUR WHISKY

Prix taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

S A I S O N 2 0 2 0 (2)

Les Vins Rosés

MAS D'ARCAÏ « LE NOM DE LA ROSE »

AOP Languedoc / Saint-Drézéry

Grenache, Cinsault

Vin rond avec des notes d'agrumes.

PRIEURÉ SAINT JEAN DE BEBIAN « LES POUPÉES ROSES »

IGP Pays D'Oc / Pézenas

Grenache et Syrah

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

CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS « PAR HASARD »

AOC Pic Saint-loup / Valflaunès

Grenache, Syrah

Charnu, gourmand et frais.

DOMAINE TEMPIER « ROSÉ »

AOC Bandol - 2017 / Bandol

Mourvèdre, Cinsault, Grenache, Carignan

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

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
5€		25€	42€
	17€	25€	
6€		28€	
		40€	
		29€	57€

CLOS MARIE « ROSÉ »

AOC Pic-Saint-Loup - 2018 / Lauret

100% Grenache

Frais, équilibré, gourmand. Fruits rouges acidulés.



CHÂTEAU BAS D'AUMELAS

AOC Languedoc / Aumelas

Grenache et Syrah

Juteux, gourmand, fraise garigouette.



DOMAINE RIMAURESQ CRU CLASSÉ « ROSÉ »

AOP Côtes de Provence / Pignans

Cinsault, Syrah, Grenache

Nez : Floral et délicat. Dégustation : Fraîcheur, Finesse, Excellence, Délice

12CL **50CL** **75CL**

7€ **34€**

18€ **26€**

45€

Les Vins Blancs

MAS D'ARCAÏ « VIOGNIER »

IGP Pays d'Oc St Drézéry / Saint-Drézéry

100% Viognier

Bien équilibré en bouche, très floral et très fruité.

12CL

50CL

75CL

5€

26€

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 DE BON AUGURE « EN TERRES ÉTRANGÈRES »

IGP Haute-Vallée de l'Orb / Joncels



100% Chardonnay

Chardonnay d'altitude (600m) élevé sur lies, frais, aromatique, salin.

28€

DOMAINE DES LAURIERS

AOC Picpoul de Pinet / Castelnau de Guers

100% Picpoul

Nez jeune et agréable. La valeur locale pour les fruits de mer.

17€

23€

MAS GRANIER « LES MARNES »

AOP Languedoc / Sommières

Roussanne, Grenache blanc et Viognier

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

30€

5

DOMAINE DE L'HORTUS « LA BERGERIE »

IGP Val de Montferrand / Valflaunès

Roussanne, Sauvignon, Viognier, Chardonnay

Vif et ample, complexe, final agrumes.

12CL 75CL

6€ 30€

CHÂTEAU ROUQUETTE-SUR-MER « ARPÈGE »

AOP La Clape / Narbonne Plage

Roussane, bourboulenc

Nez élégant et racé, légères notes de bergamote, nuances de fleurs de vigne. Bouche pleine, onctueuse et savoureuse.

28€

MAS HAUT-BUIS « LES AGRUNELLES »

IGP Pays d'Hérault / La Vacquerie



Chardonnay, Roussanne, Grenache blanc

Minéral, salin, tranchant. Poire pierre à fusil, fleurs blanches.

42€

DOMAINE MIRABEL « LORIOT »

IGP Pays d'Oc / Brouzet-lès-Quissac



Roussane, Viognier

Fruits à chair blanche, notes d'abricots et de fleurs, bouche sapide et équilibrée.

35€

DOMAINE DE JOÏ « SAINT-ANDRÉ »

IGP Côtes de Gascogne / Panjas

100% Gros Manseng

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

5€ 24€

MAS DES ARMES « 360 »

IGP Pays de l'hérault - 2016 / Aniane

Vermentino, Roussanne, Sauvignon, Viognier

Notes d'agrumes du vermentino, 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.

75CL

60€

DOMAINE ALAIN CHABANON « TRÉLANS »

IGP Pays d'Oc - 2015 / Lagamas

Vermentino, Chenin

Notes de poire fraîche et de coing, de chèvrefeuille. Vin gras très frais et complexe.



45€

DOMAINE ALPHONSE MELLOTT « LA MOUSSIÈRE »

AOC Sancerre - 2018 / Sancerre

100% Sauvignon

Pur, minéral, droit. Agrumes, sylex.



58€

DOMAINE SAINT-ANDRÉ « FOLIE D'INÈS »

IGP Collines de la Moure - 2017 / Mèze

Roussane, Viognier

Lumineux, élégant, riche. Poire, fruits exotiques, vanille.

31€

Les Champagnes

12CL

75CL

150CL

MAYOT LAGOGUEY « BRUT PREMIER CRU »

Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay

10€

55€

MOËT & CHANDON IMPERIAL « BRUT »

Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay

80€

150€

RUINART « BLANC DE BLANC »

100% Chardonnay

110€

210€

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, Corona/ Heineken sans alcool

6,50€

LES SODAS, EAUX & JUS DE FRUITS

Energy drink HEXIS (25cl)

Coca, Limonade, Perrier (33cl)

Fuzetea, Orangina, Schweppes agrum & tonic (25cl)

Jus de fruits et nectars (25cl)

Fruits pressés (orange, citron & orange+citron) (25cl)

Sirops à l'eau (33cl)

Vittel, San Pellegrino (100cl)

5,50€

4,00€

4,00€

4,00€

5,50€

2,50€

6,50€

LES CAFÉS, THÉS & INFUSION

Café (Serré ou Allongé) / Décaféiné / Noisette

Thés / Infusions

Grand café / Café-crème / Chocolat Chaud

Capuccino

Café Viennois / Chocolat Viennois / Café Frappé

2,20€

3,90€

4,00€

4,50€

5,50€

LES PETITS DÉJEUNERS

Classique : Boisson chaude, viennoiserie, jus de fruits, toast, beurre et confiture

8,00€

Supérieur : Boisson chaude, viennoiserie, jus de fruits pressés, toast, beurre et confiture

10,00€

LES ALCOOLS (4CL)

(DEMANDER LA CARTE DES ALCOOL SUPERIEUR)

Whisky, Gin, Vodka, Get, Rhum, Digestifs

Alcool + Energy drink

7,50€

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

