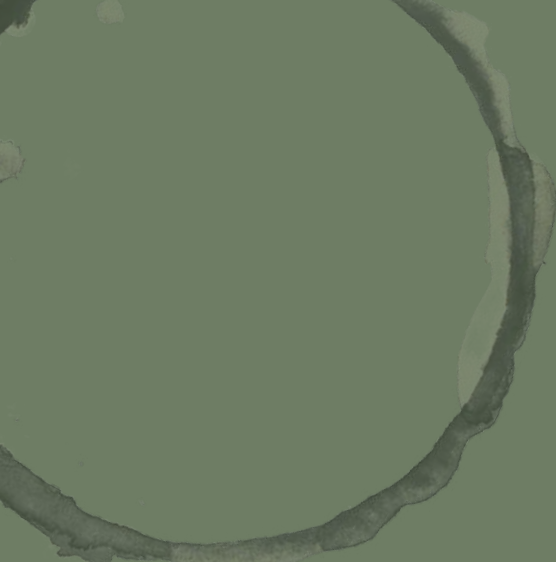




L'INVITATION

— RESTAURANT - BAR À VIN —

CARTE DES VINS ROUGES

(Domaines situés proche du Restaurant AOP Pic saint loup, AOP Languedoc,
AOP Duché d'Uzès, AOP Terrasses du Lanac ...)

NOM	DATE	APPELLATION	PRIX
<u>DOMAINE DE TREPALLOUP</u> (SAINT CLÉMENT-GARD)			
Les Costes (Syrah-Grenache noir) Notes fruitées et épicées, arômes très fins, notes de garrigue, de truffe	2022	AOP Languedoc	31€
Le Clos des Oliviers (Syrah-Grenache) Vin très rond et large. Notes épicées, de mûre et légèrement de truffe. A servir avec des viandes rouges, des côtes de boeuf du gibier, de l'agneau, des grillades	2022	AOP Languedoc-Sommières	34€
<u>BERGERIE DU CAPUCIN</u> (LAURET-HÉRAULT)			
Dame Jeanne (Syrah-Grenache-Mourvèdre) Rencontre tendre et douce entre les fruits des bois et les épices. A accorder avec des plats relevés ou épicés, volaille , viande blanches et rouges , grillades, desserts chocolatés.	2021	AOP Pic Saint Loup	48€
<u>DOMAINE MAS PEYROLLE</u> (VACQUIÈRES-HÉRAULT)			
Esprit (Syrah-Mourvèdre-Grenache-Cinsault) Embellira des viandes en sauce, une ou des viandes rouges souris d'agneau	2022	AOP Pic Saint Loup	38€
<u>DOMAINE MAS MORTIÈS</u> (ST JEAN DE CUCULLE-HÉRAULT)			
Jamais Content (Syrah-Grenache) Un nez très expressif, fumé évoluant sur des notes de graphite et de thym La bouche se déroule sur la même trame aromatique avec une finale cacaotée et de petits fruits noirs	2022	AOP Pic Saint Loup	56€

NOM	DATE	APPELLATION	PRIX
-----	------	-------------	------

DOMAINE DU BRUSQUIÉ (ST MAMERT DU GARD)

Primalba (100% Carignan)

Se déguste avec toutes sortes de mets ; on l'aime sur une viande blanche, du poisson ou des recettes végétariennes .

2023

Vin de France

36€

DOMAINE CLOS DES AUGUSTINS (ST MATHIEU DE TRÉVIERS-HÉRAULT)

Les Bambins (Syrah-Grenache-Mourvèdre)

Ce vin séduit par sa fraîcheur et son fruit scintillant.
Un côté gourmand et une belle épice. Vin parfait pour des grillades et des viandes saisies

2022

AOP Pic Saint Loup

38€

Le Gamin (Syrah-Grenache)

Avec lui, nous montons d'un cran dans la concentration du fruit, les baies noires, la mûre et les épices

2022

AOP Pic Saint Loup

42€

DOMAINE CLAU DU SOL

(VIN NATURE)

Tryptique rouge (Grenache-Syrah)

Belle tension, arôme de zen

2022

Vin de France

30€

DOMAINE GRAND CHEMIN (SAVIGNARGUE-GARD)

Clos Rogé (Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)

Elevage en Barrique, vin puissant, robe rubis à pourpre : vin de grande complexité aromatique (violette, cassis), notes d'épices et très belle longueur en bouche

2020

IGP Pays d'Oc

42€

CLOS DES ORS (ORTHOUX-SERIGNAC-GARD)

Vieux Charles (Grenache-Syrah)

Vin puissant aux arômes de fruits noirs et d'épices
A accorder avec de la viande rouge , des plats épicés ou de la cuisine traditionnelle

2021

AOP Languedoc

42€

NOM	DATE	APPELLATION	PRIX
<u>CHÂTEAU LANCYRE</u> (VALFLAUNÈS-HÉRAULT)			
Vieilles vignes (Syrah,Grenache) Un premier nez de chocolat puis après agitation, des fruits rouges (mûre, framboise). La bouche est fraîche, savoureuse, riche charnue et les tanins très élégants	2020	AOP Pic Saint Loup	35€
<u>CHÂTEAU LAROQUE</u> (FONTANÈS-HÉRAULT)			
Grenache (100% Grenache) Le nez révèle des notes de cerise burlat, thym citronné et épices. L'attaque est douce, une belle douceur en bouche. Accompagnera très bien une côte de boeuf ou un pélardon frais	2020	Vin de France	62€
<u>DOMAINE CLOS DES COMBALS</u> (SAINT-JEAN DE FOS-HÉRAULT)			
L'Enraciné (100% Carignan) Un joli vin idéal pour les plats de caractère avec une belle structure et du volume en bouche	2022	IGP Saint Guilhem le Désert rouge	36€
<u>DOMAINE MAS DU FIGUIER</u> (VACQUIÈRES-HÉRAULT)			
Roman (Cinsault-Grenache-Syrah-Mourvèdre) Vin fruité, notes de fruits rouges, tanins fins et souples. À accorder avec de la charcuterie, du magret de canard	2023	AOP Languedoc	28€
Joseph (Syrah-Grenache) Vin très aromatique Accompagne viandes rouges, gibiers, fromages	2022	AOP Pic Saint Loup	40€
<u>DOMAINE DE BANCEL</u> (CARNAS-GARD)			
L'insouciant (Carignan-Syrah-Grenache) Un vin avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise. La bouche est ample avec des tanins fondus	2023	IGP Gard 2022	32€

NOM	DATE	APPELLATION	PRIX
-----	------	-------------	------

DOMAINE LES GRANDES COSTES **(VACQUIÈRES-HÉRAULT)**

Musardises (Cinsault-Grenache-Syrah)

2022	AOP Languedoc	32€
------	---------------	-----

Cette cuvée fruitée et gourmande est un tout terrain de la Gastronomie que vous aurez plaisir à déguster de l'entrée au dessert

La Ruche (Syrah-Grenache)

2022	AOP Pic Saint Loup	54€
------	--------------------	-----

Un nez complexe, racé, arômes de tourbe de cire d'abeille, de sous-bois et une bouche complexe, riche et minérale qui offre une finale portée par une belle fermeté et des tanins soyeux.

DOMAINE MAS DES CABRES **(ASPÈRES-GARD)**

La Draille (Grenache-Syrah-Mourvèdre-Carignan)

2022	AOP Languedoc Sommières	32€
------	-------------------------	-----

Arômes de fruits noirs, d'épices douces et de torréfaction au nez. Bouche ample et concentrée. Parfait avec une assiette de pélarçons

DOMAINE DE SAINT CLÉMENT **(SAINT CLÉMENT DE RIVIÈRE-HÉRAULT)**

Elixir (Petit Verdot-Tourriga national)

2020	Vin de France	44€
------	---------------	-----

Vieilli en barriques neuves de chêne pendant 12 mois. Notes de menthol, de moka, de vanille et de feu de cheminée. Bouche puissante et veloutée

DOMAINE COSTEPLANE **(CANNES ET CLAIRAN-GARD)**

Pioch de l'Oule Rouge (Syrah-Grenache)

2019	AOP Languedoc	37€
------	---------------	-----

Un vin complet pour accompagner votre repas avec une robe brillante, un nez expressif de moka, de cerise confite, de coulis de fraise et une bouche gourmande

CHÂTEAU BOISSET **(VALFLAUNÈS - HÉRAULT)**

Espélida (Syrah-Grenache)

2021	AOP Pic Saint Loup	32€
------	--------------------	-----

Charmeuse avec son nez fruité : une bouche ample et généreuse qui révèle des arômes de fruits rouges associés à une très belle fraîcheur et beaucoup d'équilibre.

NOM	DATE	APPELLATION	PRIX
<u>LA GRAVETTE (CORCONNE-GARD)</u> À l'état pur (Syrah-Grenache) Vin sans sulfites à la robe rouge grenat, nez épicé, bouche aux arômes de cerise noire et réglisse	2022	AOP Pic saint Loup	33€
<u>MAISON BLANC SENTILLE</u> (ST JEAN DE CRIEULON-GARD) Belle Histoire (Syrah-Grenache) Nez expressif, des notes d'épices douces et fruits rouges ou noir, d'olive, de réglisse. S'accorde très bien avec une pièce du boucher	2022	AOP Duché d'Uzès	32€
<u>DOMAINE DE LA LEQUE</u> (FRESSAC-GARD) Cuvée Castille (Grenache -Syrah) La bouche est toute en finesse, élégante avec des tanins finements ciselés. le style évoque les pinots bourguignons teintés de gourmandise méditerranéenne	2022	IGP Cévennes	34€
<u>DOMAINE MAS DES VOLQUES</u> (AIGREMONT-GARD) Esus (Syrah-Grenache-Carignan-Cinsault) Un vin rouge aux notes de fruits rouges et fruits noirs bien mûrs, prune, réglisse et garrigue	2021	AOP Duché d'Uzès	36€
<u>DOMAINE DE MASSILLAN</u> (TEYRAN-) Nautile (Merlot-Cabernet Sauvignon) Epicé et fruité, le nez du Nautile élevé en fut de chêne offre des arômes de mûres, de cerises noires et de fruits rouges compotés, structuré par des notes boisés de réglisse	2021	AOP Duché d'Uzès	40€

VIN ROUGE VERRE OU PICHET

VIN AU PICHET OU AU VERRE DE TORNAC

VIN AU VERRE (Rouge, Blanc, Rosé)	5,50€
¼ Rouge	6€
½ Rouge	8€

VIN AU VERRE DE LA PATRONNE

Parmis une sélection de bouteilles présentes sur la carte des vins

Vin au verre en fonction de l'humeur de la patronne (12cl) (c'est elle qui choisit)	6,50€
Vin Haut de Gamme du Moment (12cl) (c'est toujours la patronne qui choisit)	12€

L'INVITATION

RESTAURANT - BAR À VIN



Les prix indiqués sont en euros, toutes taxes comprises et service compris.

Nos bouteilles contiennent 75Cl.

Attention l'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé.