

NOTRE CARTE DES VINS

Rouges

75 cl Verre

(12 cl)

- **Rêve d'enfant n°1, Reconquista, IGP Alpilles**
25 €
100 % Marselan
Note épicée et de réglisse noire
- **Clos Egidius, Domaine Saint André, AOC Costières de Nîmes**
30 €
80 % Syrah, 20 % Marselan
Notes de fruits rouges, de pruneaux, de réglisse et de vanille
- **Nîmois ni toi, Château Guiot, AOC Costières de Nîmes**
25 € 4,50 €
70 % Syrah, 30 % Grenache
Arômes de fruits noirs et de garrigue
- **Belladonna, Domaine Saint Daumary, AOP Pic St Loup**
34 €
Dominante Mourvèdre, Syrah et Grenache
Arômes de réglisse, de garrigue, de fruits rouges et de moka
- **L'Envol, Domaine d'Espeyran, AOP Costières de Nîmes**
25 €
80 % Syrah, 20 % Grenache
Notes de fruits rouges
- **Hippolyte, Grande Cassagne, AOP Costières de Nîmes**
28 €
Syrah
Arômes de fruits mûrs et de réglisse
- **Hommage, Capitelle des Salles, AOP Terrasse du Larzac**
33 €
80 % Grenache noir, 15 % Syrah, 5 % Carignan
Note de cassis, de mûre et de vanille
- **Sauvageonne, Domaine Saint André, IGP Pays d'Oc**
25 €
50 % Syrah, 25 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon
Notes de fruits rouges, de violettes et de réglisse
- **Amérique, Château Saint Cyrgues, AOP Costières de Nîmes, BIO**
34 €
80 % Syrah, 20 % Grenache
Arômes de confitures de fraises et cerises, de poivre
- **"Qu'importe le Flacon Pourvu Qu'on Ait l'ivresse", AOP Costières de Nîmes** 32 € 4,50 €
80 % Vieilles Syrah, 20 % Grenache
Notes de violettes et de réglisse
- **Trassegum, Château Or et de Gueules, AOP Costières de Nîmes**
28 €
Syrah, Carignan, Mourvèdre
Note d'encens, d'olives noires et de fruits rouges compotés
- **Liberty, Château de Nages, Vin de France BIO**
20 €
Syrah, Grenache, Carignan, Merlot

- Notes de cassis et de cerises*
- **La Célestière, AOP Châteauneuf du Pape**
59 €
Dominance de Grenache
Arômes de cerises mûres, de réglisse et de chocolat
 - **AOC Savigny-Les-Beaune, Domaine Maillard**
55 €
Pinot noir
Arômes de fruits rouges et noirs, de violettes, de fruits à noyau macérés dans l'alcool et des nuances de réglisse
 - **La Bolda, Château Or et de Gueules , AOP Costières de Nîmes, BIO** 45 €
90 % Vieux Mourvèdre, 10 % Grenache
Arôme de Fruits Noirs et de Réglisse

- **Château des Tours, AOC Vacqueyras, 2010**
70 €
80 % Grenache, 20% Syrah
Notes de fruits rouges et noirs, de truffes et d'herbes de Provence
- **Paulinette, Château Guiot, AOP Costières de Nîmes, BIO**
45 €
95 % Grenache, 5 % Syrah
Notes de fruits noirs, de réglisse, de prunes au caramel et beurre salé
- **Garance, Château de Valcombe, AOP Costières de Nîmes, BIO 2015** 48 €
100 % Syrah
Notes de fruits mûrs et d'épices

Blancs

75 cl Verre

(12 cl)

- **Alexia, Les Vignes de l'Arque, IGP Pays d'Oc**
24 € 4,50 €
Muscat, Sauvignon
Notes de fleurs blanches et de fruits blancs
- **Les Jumeaux, Château Guiot, IGP Pays d'Oc**
30 € 4,50 €
70 % Chardonnay, 30 % Viognier
Note de vanille et d'abricots bien mûrs
- **Mas de Marcel, Château Saint Cyrgues, AOP Costières de Nîmes, BIO** 22 €
80 % Grenache, 20 % Vermentino
Notes de fruits frais et d'agrumes
- **Les Cimels, Château Or et de Gueules, AOP Costières de Nîmes, BIO** 23 €
Grenache, Roussanne, Vermentino
Arômes d'agrumes et de fleurs
- **Amérique, Château Saint Cyrgues, AOP Costières de Nîmes, BIO**
29 €
Roussanne, Grenache, Viognier, Muscat
Arômes de fruits frais et d'agrumes
- **La Manufacture, AOP Petit Chablis** 33 €
Chardonnay

- *Notes de fleurs blanches, d'agrumes, de cire d'abeille*
Hippolyte, Grande Cassagne, AOP Costières de Nîmes
28 €
Roussanne, Grenache blanc
Arômes de fruits exotiques
- **"Qu'importe le Flacon Pourvu Qu'on Ait l'ivresse", AOP Costières de Nîmes** 32 €
90 % Roussanne, 10 % Marsanne
Note de Tilleul, et une pointe saline
- **Château de Valcombe, AOP Costières de Nîmes**
24 €
70 % Roussanne, 30 % Marsanne
Notes d'agrumes, et une pointe saline
- **Prestige, Domaine de l'Arboute, AOP Coteaux du Layon (Vin Moelleux)** 29 € 4,50 €
Chenin
Notes de fruits compotés comme le coing, l'abricot et la prune
- **La Manufacture, AOP Chablis 2016** 48 €
Chardonnay
Notes d'agrumes, de pomme verte, de silex
- **Condrieu, Domaine Parpette, AOP Condrieu**
69 €
Viognier
Notes d'abricot, de pêche et de violette
- **Domaine du Pré Sémelé, AOC Sancerre, 2017**
49 €
100 % Sauvignon
Arômes de fleurs blanches, et d'agrumes

Rosés

75 cl

Verre (12 cl)

- **Rêve d'enfant n°2, Reconquista, IGP Alpilles**
25 €
100 % Caladoc
Notes de fraises et de framboises
- **Expression, Domaine Grézan, Faugères**
25 €
60% Cinsault, 40% Syrah
Note de miel, de fleurs blanches et de fruits blancs
- **Les Cimels, Château Or et de Gueules, AOP Costières de Nîmes**
BIO 23 €
Cinsault, Mourvèdre, Grenache, Syrah
Notes d'agrumes, de fruits et de fleurs
- **Trassegum, Château Or et de Gueules, AOP Costières de Nîmes**
BIO 25 € 4,50 €
Syrah, Mourvèdre
Notes de fruits rouges frais, de fruits noirs et une pointe de grillée
- **"Lâchez Prise", AOP Costières de Nîmes**
22 € 4,50 €
70 % grenache, 30 % cinsault
Notes de confiseries
- **L'Envol, Domaine D'Espeyran, AOP Costières de Nîmes**
25 €

60% grenache noir, 40 % syrah
Notes d'agrumes

- **Mas de Marcel, Château Saint Cyrgues, AOP Costières de Nîmes, BIO 25 €**
80 % grenache, 20 % syrah
Arômes de grenadine et d'agrumes

Champagne

- Marin Lasnier, Blanc de Blanc 50 €
- Mumm, Cordon Rouge, Brut 60 €
- Ruinart, Blanc de Blanc 100 €

Toute l'équipe de l'Atelier des Halles, vous remercie de votre confiance

N'hésitez pas à partager votre expérience avec les autres

