

NOTRE CARTE DES VINS

Rouges

75 cl Verre

(12 cl)

- **Clos Egidius, Domaine Saint André, AOC Costières de Nîmes**
30 €
*80 % Syrah, 20 % Marselan
Vin vieilli en fût de chêne aux 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
Léger et très fruité, arômes de fruits noirs et rouges*
- **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
Un vin équilibré sur des notes de fruits rouges à la finale cassis*
- **Little Big Wine, Château Saint Louis la Perdrix, AOC Costières de Nîmes** 28 €
*Syrah 45 ans, Grenache 50 ans, Vieux Carignan 80 ans
Un vin complexe et rond aux arômes de cerises et de mûres, et aux notes grillées*
- **Hommage, Capitelle des Salles, AOP Terrasse du Larzac**
33 €
*80 % Grenache noir, 15 % Syrah, 5 % Carignan
Un rouge très fruité et gourmand aux notes de cassis, de mûres et de vanille*
- **Sauvageonne, Domaine Saint André, IGP Pays d'Oc**
25 €
*50 % Syrah, 25 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon
Un vin fruité et frais aux notes de fruits rouges, de violettes et de réglisse*
- **Saba, Domaine Deleuze-Rochetin, IGP Pays d'Oc, BIO**
28 €
*Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Notes de fruits rouges et noirs frais, d'épices et de poivre*
- **Amérique, Château Saint Cyrques, AOP Costières de Nîmes, BIO**
28 €
*80 % Syrah, 20 % Grenache
Arômes de confitures de fraises et cerises, de poivre offrant un vin souple et fruité*
- **Marche Arrière, Mas du Chêne, Vin de France**
24 €
*100 % Carignan
Nez de fruits rouges et poivre blanc. En bouche, il est fin et frais*
- **"Qu'importe le Flacon Pourvu Qu'on Ait l'ivresse", AOP Costières de Nîmes** 32 € 4,50 €
*80 % Vieilles Syrah, 20 % Grenache
Un vin bien équilibré aux notes de violettes et de réglisse*

- **Liberty, Château de Nages, Vin de France *BIO***
20 €
Syrah, Grenache, Carignan, Merlot
Notes de cassis et de cerises, ce vin est frais et léger
- **La Célestière, *AOP* Châteauneuf du Pape**
59 €
Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre
Un riche bouquet de fruits rouges confits et cerises confites
- **Les Triotes, Domaine Garon, *AOC* Côte Rôtie**
70 €
100 % Syrah
Le nez est subtil sur la cerise avec une bouche fine et élégante
- **Château des Tours, *AOC* Vacqueyras** 70 €
Grenache, Cinsault, Counoise, Merlot, Syrah
Notes de fruits rouges et noirs, de truffes et d'herbes de Provence, un vin rare d'exception
- **Garance, Château de Valcombe, *AOP* Costières de Nîmes, *BIO* 2015** 48 €
100 % Syrah
Un rouge puissant conservant une fraîcheur naturelle dû au terroir aux notes de fruits mûrs et d'épices

Blancs

75 cl Verre

(12 cl)

- **Alexia, Les Vignes de l'Arque, *IGP* Pays d'Oc**
25 € 4,50 €
Muscat, Sauvignon
Un cocktail de fruits jaunes pour ce blanc croquant
- **Les Jumeaux, L'Enclos de la Chance, *IGP* Pays d'Oc**
30 € 4,50 €
70 % Chardonnay, 30 % Viognier
Un vin rond aux notes de vanille et d'abricots bien mûrs à la finale épicée
- **A Mon Seul Désir, Château de Montfrin, Vin de France, *BIO***
32 €
Viognier
Notes de fruits exotiques et de vanille accompagné de fleurs blanches
- **Little Big Wine, Château Saint Louis la Perdrix, *AOP* Costières de Nîmes** 28 €
70 % Grenache Blanc, 20 % Roussanne, 10 % Viognier
Ce blanc est rond aux notes de gingembre, de truffes, de noisettes torréfiées et d'agrumes
- **La Manufacture, *AOP* Petit Chablis** 33 €
Chardonnay
Vin vif et frais aux notes de fleurs blanches, d'agrumes, de cire d'abeille
- **Cuvée Jeanne, Domaine Pastouret, *AOP* Costières de Nîmes, *BIO*** 21 €
Clairette de Bellegarde, Grenache Blanc, Marsanne
Arômes de fleurs blanches pour ce vin fin et acidulé
- **Prestige, Château Bellefontaine, *AOP* Costières de Nîmes**
22 €
50 % Grenache blanc, 30 % Roussanne, 20 % Viognier

- Arômes d'abricot et de citron donnant un vin frais et fruité*
- **"Qu'importe le Flacon Pourvu Qu'on Ait l'ivresse", AOP Costières de Nîmes** 32 €
90 % Roussanne, 10 % Marsanne
Un vin bien équilibré aux notes de tilleul, et une pointe saline
 - **Château de Valcombe, AOP Costières de Nîmes**
 22 €
70 % Roussanne, 30 % Marsanne
Un vin minéral aux notes d'agrumes, et une pointe saline
 - **Domaine de l'Arboute, AOP Coteaux du Layon (Vin Moelleux)**
 27 € 4,50 €
Chenin
Notes de fruits compotés comme le coing, l'abricot et la prune. Très gourmand !
 - **La Manufacture, AOP Chablis** 45 €
Chardonnay
Notes de fruits secs, de pomme reinette et d'agrumes, offrant un vin frais et minéral
 - **Vers Chanes, Domaine Giroup, AOP Macon-Fuissé**
 39 €
100 % Chardonnay
Un vin frais et gourmand aux notes de jasmin, de noisettes fraîches et de papaye
 - **Condrieu, Domaine Parpette, AOP Condrieu**
 69 €
Viognier
Notes d'abricot, de pêche et de violette donnant un vin rond en bouche
 - **Domaine du Pré Sémelé, AOC Sancerre, 2017**
 49 €
100 % Sauvignon
Arômes de fleurs blanches avec une pointe d'acidité révélée par les agrumes

Rosés

75 cl

Verre (12 cl)

- **Expression, Domaine Grézan, Faugères**
 25 €
60% Cinsault, 40% Syrah
Note de fraises écrasées et de pétales de roses
- **Château Saint Louis la Perdrix, AOC Costières de Nîmes**
 22 €
60 % Grenache, 40 % Syrah
Un vin gourmand aux notes de fraises des bois, de cerises et de framboises
- **Trassegum, Château Or et de Gueules, AOP Costières de Nîmes**
BIO 27 € 4,50 €
Syrah, Mourvèdre
Notes de fruits rouges frais, de fruits noirs et une pointe de grillée

- **Opus 1619, Château Bonisson, AOP Coteau d'Aix**
32 €
Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah, Vermentino
Ce rosé allie puissance, rondeur et finesse, on y retrouvera la framboise et les agrumes
- **"Lâchez Prise", AOP Costières de Nîmes**
23 € 4,50 €
70 % grenache, 30 % cinsault
Un vin assez fruité aux notes de confiseries anglaises
- **L'Envol, Domaine D'Espeyran, AOP Costières de Nîmes**
22 €
60% grenache noir, 40 % syrah
Notes d'agrumes, un rosé vif et rond
- **Prestige, Château Bellefontaine, AOP Costières de Nîmes**
22 €
50 % grenache noir, 40 % syrah, 10 % viognier
Arômes de pêche de vigne et de groseilles offrant un vin très frais

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

