

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
- **'Les Copains Débordent, Mas du Chêne, IGP Gard**
24 €
100% Cinsault
Le rouge plaisir, la fraîcheur et finesse du Cinsault
- **Mas Pages, Cuvée André, AOP Pic St Loup**
35 €
50 % Syrah et 50% Grenache
Belle structure avec du volume, des tanins fondus, arômes de fruits noirs avec des notes de réglisse
- **Petite Bellane, Clos Bellane, AOP Côtes du Rhône Villages**
27 €
Grenache et Syrah
Notes de cassis et de poivre vert, un vin gourmand finissant sur des notes fruitées
- **Little Big Wine, Château St 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
- **Alliance, Domaine de Malavieille, AOP Terrasse du Larzac, BIO**
33 €
Dominante Syrah, Mourvèdre et Grenache
Vin élégant, réglissé et friand aux tanins souples et ronds
- **Naïs, Domaine Guillaume Montfort, AOP Costières de Nîmes**
31 €
55 % Syrah, 25 % Grenache, 20 % Carignan
Vin complexe et soyeux aux notes de framboises, de cassis et d'épices douces
- **Saba, Domaine Deleuze-Rochetin, IGP Pays d'Oc, BIO**
29 € 5 €
Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Notes de fruits rouges et noirs frais, d'épices et de poivre
- **Amérique, Château Saint Cyrgues, AOP Costières de Nîmes, BIO**
30 €
80 % Syrah, 20 % Grenache
Arômes de confitures de fraises et cerises, de poivre offrant un vin souple et fruité
- **"Bien...Veillant", Terre des Chardons, AOP Costières de Nîmes, BIO**
29 €
Grenache
Notes de cerises burlat, de framboise, de poivre et de muscade
- **"Qu'importe le Flacon Pourvu Qu'on Ait l'Yvesse",
Commanderie de Côtelier, AOP Costières de Nîmes**
80 % Vieilles Syrah, 20 % Grenache 33 €
5 €
Un vin bien équilibré aux notes de violettes et de réglisse

- **Opus, Domaine de la Meunerie, IGP Côtes Catalanes**
30 €
50 % Syrah, 35 % Grenache noir, 15 % Carignan
Fruits rouges frais et belle longueur en bouche définiront ce vin de copains !
- **Les Triotes, Domaine Garon, AOC Côte Rôtie**
70 €
100 % Syrah
Le nez est subtil sur la cerise avec une bouche fine et élégante
- **Albéric, AOP Crozes Hermitage** 52 €
Syrah Vieilles Vignes
Vin puissant aux notes de fruits noirs bien mûrs, de réglisse et de pain grillé
- **Paulinette, Château Guiot, AOP Costières de Nîmes, BIO**
52 €
95 % Grenache, 5 % Syrah
Vin onctueux aux arômes de fraises, d'herbes de garrigues et aux notes fumées et minérales

Blancs

75 cl

Verre (12 cl)

- **La Brise Marine, Château la Négly, AOP La Clape**
29 € 5 €
60 % Roussanne et 40 % Bourboulenc
Un vin gourmand aux arômes de fruits exotiques, de pêches blanches et d'amandes fraîches
- **Les Jumeaux, L'Enclos de la Chance, IGP Pays d'Oc**
31 € 5 €
70 % Chardonnay, 30 % Viognier
Un vin rond aux notes de vanille et d'abricots bien mûrs à la finale épicée
- **'Les Copines Adorent' Mas du Chêne, IGP Gard**
25 €
100 % Vermentino
Sec, fruité et élégant. Un blanc qui met de bonne humeur !
- **Hippolyte, Grande Cassagne, AOP Costières de Nîmes**
30 €
Roussanne, Marsanne
Vin très structuré aux arômes de fruits exotiques
- **Les Sentiers de Septembre, Château de Valcombe, AOP Costières de Nîmes** 33 €
60 % Grenache Blanc, 40 % Rolle
Note d'agrumes offrant un vin puissant, minéral et gras
- **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** 45 €
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**
22 €
Clairette de Bellegarde, Grenache Blanc, Marsanne
Arômes de fleurs blanches pour ce vin fin et acidulé
- **Autodidacte, Saint Jean d'Aumières, IGP Pays d'Oc**
23 €

- 100 % Viognier
Note de fruits exotiques et d'agrumes pour une finale gourmande de pêches blanches
- **Château de Valcombe, AOP Costières de Nîmes**
25 €
70 % Roussanne, 30 % Marsanne
Un vin minéral aux notes d'agrumes, et une pointe saline
 - **Cuvée de la Sagesse, Vignoble du Beau Soleil, AOC Coteaux du Layon (Vin Moelleux)**
100 % Chenin 33 €
5 €
Vin très gourmand aux notes de miel et de fruits jaunes confits
 - **Guillaume de Rouville, Domaine La Florane, AOP Côtes du Rhône Villages St-Maurice**
Dominante de Grenache Blanc et Viognier, Marsanne, Roussanne.
42 €
Un blanc très expressif alliant parfaitement fraîcheur et rondeur.
 - **La Manufacture, AOP Chablis** 49 €
Chardonnay
Notes de fruits secs, de pomme reinette et d'agrumes, offrant un vin frais et minéral
 - **Vers Chanés, Domaine Giroup, AOP Macon-Fuissé**
40 €
100 % Chardonnay
Un vin frais et gourmand aux notes de jasmin, de noisettes fraîches et de papaye
 - **Domaine du Pré Sémelé, AOC Sancerre, 2017**
47 €
100 % Sauvignon
Arômes de fleurs blanches avec une pointe d'acidité révélée par les agrumes

Rosés

75 cl

Verre (12 cl)

- **Astéride, Château La Négly, IGP Pays D'Oc**
25€
Grenache Gris, Syrah, Cabernet
Un rosé marqué par des arômes de fruits rouges et fins
- **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
- **Cuvée B, Château Bonisson, AOP Coteau d'Aix**
39 €
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 €
70 % grenache, 30 % cinsault
Un vin assez fruité aux notes de confiseries anglaises
- **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

- **Demoiselle Opaline, Domaine Pure Provence, IGP Var**
24 € 4 €

Grenache, Syrah, Rolle

Pur et fruité, un rosé tout en tension

Champagne

- Marin Lasnier, Blanc de Blanc
8 €

50 €

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

N'hésitez pas à partager votre expérience avec les autres

