

NOTRE CARTE DES VINS

Rouges

75 cl Verre (12

cl)

- **Clos Egidius, Domaine Saint André, AOC Costières de Nîmes** 32
€

80 % Syrah, 20 % Marselan

Vin vieilli en fût de chêne aux notes de fruits rouges, de pruneaux, de réglisse et de vanille

- **Le Petit Teisso, Domaine Pierre Teissonnière, Vin de France, BIO**
24 €

100 % Grenache Vieilles Vignes

Un 100 % grenache frais aux notes de framboise et groseille

- **Clos Sant Geli, Vin de Pays du Gard, BIO** 28 €

70 % Syrah et 30% Grenache

Vin frais aux arômes de fruits rouges

- **L'Envol, Domaine D'Espeyran, AOP Costières de Nîmes** 26
€

20 % Grenache noir et 80 % Syrah

Vin riche et équilibré aux notes de cassis

- **Clos du Marin, Château Saint Cyrgues, AOP Costières de Nîmes, BIO**
25 €

Syrah, Grenache et Marselan

(Sans sulfites ajoutés)

Vin très souple aux arômes de fraises, de cerises et de poivre

- **Elégance, Château Beaubois, AOC Costières de Nîmes, BIO**
31 €

80 % Syrah, 20 % Grenache

Vin riche et élégant aux arômes de fruits rouges

- **Crépuscule, Domaine Nova Solis, AOP Terrasse du Larzac, BIO** 33
€

45 % Grenache, 30 % Syrah, 25 % Carignan

Vin élégant et expressif sur un registre frais de réglisse, de cerise et de chocolat

- **'Sainte Cécile', Château l'Ermitte d'Auzan, AOP Costières de Nîmes, BIO** 30 €

45 % Syrah, 45 % Mourvèdre, 45 % Grenache

Vin très équilibré entre les fruits rouges mûrs, le tanin, le bois et les épices

- **L'Astucieux, IGP Pays D'Oc** 25 € 6
€

100 % Merlot

Vin souple aux arômes de fruits noirs et de poivrons grillés

- **Amérique, Château Saint Cyrgues, AOP Costières de Nîmes, BIO**
33 €

80 % Syrah, 20 % Grenache

Arômes de confitures de fraises et cerises, de poivre offrant un vin souple et fruité

- **"Bien...Luné", Terre des Chardons, AOP Costières de Nîmes, BIO** 28
€

70 % Grenache, 30 % Syrah

Notes de cassis, de griottes et au registre floral

- "**Qu'importe le Flacon Pourvu Qu'on Ait l'ivresse**", **Commanderie de Côtelier, AOP Costières de Nîmes**

80% Vieilles Syrah, 20 % Grenache 33 €

Un vin bien équilibré aux notes de violettes et de réglisse

- **'Enéide' Château Virgile, AOP Costières de Nîmes, BIO** 30
€ 6 €

Syrah, Grenache Noir Vieilles Vignes >45 ans

Cuvée raffinée et élégante au nez épicé et aux notes de fruits rouges confiturés

- **Albéric, AOP Crozes Hermitage** 52 €

Syrah Vieilles Vignes

Vin puissant aux notes de fruits noirs bien mûrs, de réglisse et de pain grillé

- **Lirac, Domaine du Clos de Sixte** 42 €

50 % Grenache Noir, 35 % Syrah, 15 % Mourvèdre

Vin ample et épicé aux notes réglissées et de poivre

Blancs 75 cl Verre (12

cl)

- **La Brise Marine, Château la Négly, AOP La Clape** 32

€ 6 €

60 % Roussanne et 40 % Bourboulenc

Un vin gourmand aux arômes de fruits exotiques, de pêches blanches et d'amandes fraîches

- **Les Aiguillettes, l'Enclos de la Chance, IGP Pays d'Oc** 26

€

Chardonnay, et une touche de Sauvignon

Un vin facile et acidulé aux notes d'agrumes et de fleurs blanches

- **'Perle Blanche', Château Virgile, AOP Costières de Nîmes, BIO** 30

€ 6 €

'40% Roussanne, 40% Marsanne, 20% Viognier

Vin riche aux notes de vanille, de noix de coco et de tarte au citron

- **Cuvée 'Entre deux', Vignoble du Beau Soleil, Vin de France**

27 €

100 % Chenin

Sec, fruité aux arômes d'agrumes et de pêches

- **Hippolyte, Grande Cassagne, AOP Costières de Nîmes** 30

€

Roussanne, Marsanne

Vin très structuré aux arômes de fruits exotiques

- **Cimel, Château d'Or et de Gueules, AOP Costières de Nîmes, BIO**

26 €

70 % Grenache Blanc, 15 % Rolle, 15 % Roussanne

Vin frais aux notes d'agrumes et de fleurs blanches

- **Clos Sant Geli, Vin de Pays du Gard, BIO** 29 €

100 % Vermentino

Vin frais aux notes d'agrumes

- Château de Valcombe, AOP Costières de Nîmes

27 €

70 % Roussanne, 30 % Marsanne

Un vin minéral aux notes d'agrumes, et une pointe saline

- Cuvée Rafaël, Vignoble du Beau Soleil, AOC Coteaux du Layon (Vin Moelleux)

100 % Chenin

33 €

6

€

Vin très gourmand

- Guillaume de Rouville, Domaine La Florane, AOP Côtes du Rhône Villages St-Maurice

Dominante de Grenache Blanc et Viognier, Marsanne, Roussanne.

43 €

Un blanc très expressif alliant parfaitement fraîcheur et rondeur.

- La Manufacture, AOP Chablis

54 €

Chardonnay

Notes de fruits secs, de pomme reinette et d'agrumes, offrant un vin frais et minéral

- Domaine Sylvaine et Alain Normand, AOP Pouilly-Fuissé

55

€

100 % Chardonnay

Un vin structuré et d'un bon équilibre avec la présence d'une nuance torréfiée

- Domaine du Pré Sémelé, AOC Sancerre

55 €

100 % Sauvignon

Arômes de fleurs blanches avec une pointe d'acidité révélée par les agrumes

Rosés

75 cl

Verre (12

cl)

- 'Nuits Bleues' Domaine Terres des Sables, IGP Sable de Camargue,

BIO

28 €

6 €

Grenache Gris, Grenache Noir

Ce gris a des notes florales et de violettes

- Expression, Château Beaubois, AOC Costières de Nîmes, BIO

26

€

60 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Cinsault

Rosé expressif et gourmand aux arômes de fruits rouges

- "Lâchez Prise", AOP Costières de Nîmes

24 €

6 €

70 % grenache, 30 % cinsault

Un vin assez fruité aux notes de confiseries anglaises

- L'Envol, Domaine D'Espeyran, AOP Costières de Nîmes

26

€

60% grenache noir, 40 % syrah

Notes d'agrumes, un rosé vif et rond

Champagne

- Marin Lasnier, Blanc de Blanc
9 €

60 €

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

N'hésitez pas à partager votre expérience avec les autres

