

NOTRE CARTE DES VINS

Rouges

75 cl

Verre (12 cl)

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

33 €

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**

26 € 6€

100 % Grenache Vieilles Vignes

Un 100 % grenache frais aux notes de framboise et groseille

- **Graphite, Château de Valcombe, Vin de France, BIO**

29 €

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Vin intense et structuré, aux arômes complexes de fruits noirs, de réglisse, de cacao et de garrigues

- **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, 10 % Grenache

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

- **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

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

- **'De toi à Moi', Anaële du Château Saint André, IGP Pays d'Oc**

27 €

Bourboulenc et grenache blanc

Floral avec des notes de vanille et de pain grillé

- **'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

- **'Nuit Blanche', Domaine de L'Eglissette, AOP Languedoc, BIO**

27 €

Grenache blanc, Roussanne et Viognier

Vin expressif aux notes florales de jasmin, de bergamote

- **'Les Copines Adorent' Mas du Chêne, IGP Gard** 29

€

100 % Vermentino

Sec, fruité et élégant. Un blanc qui met de bonne humeur !

- **Hippolyte, Grande Cassagne, AOP Costières de Nîmes** 36

€

Roussanne, Marsanne

Vin très structuré aux arômes de fruits exotiques

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

BIO 32 €

68 % Roussanne, 16 % Rolle, 16 % Viognier

Un équilibre complexe apporté par le grès de la Roussanne et le fruit du Rolle et du Viognier

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

29 €

100 % Vermentino

Vin frais aux notes d'agrumes

- **'Maxime et Raphaël', Château de Valcombe, IGP Pays d'Oc, BIO**

26 €

Chardonnay

Un vin minéral aux arômes frais de pêches blanches et de fruits exotiques, 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)

- 'Calliope' Domaine La Galine, IGP Pays d'Oc

27 €

6 €

Grenache Gris

Ce gris a des notes élégantes de fruits frais et quelques petites touches florales

- 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
10 €

65 €

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

N'hésitez pas à partager votre expérience avec
les autres

