

RESTAURANT LES MARRONNIERS

CARTE DES VINS



Portrait au verre de vin, Marc Chagall, 1917

***Ne vous privez pas du plaisir de déguster un vin !
Même si vous ne le consommez pas entièrement,
vous pouvez, si vous le désirez,***

VINS SERVIS AU VERRE ET EN PICHET *

Rouges

			Verre	1/2 verre	Pichet
<i>Faugères, Château des Peyregrandes, « Prestige » (bio)</i>	14,5°	2019	4,40	2,20	12,50
<i>Saint-Chinian, Dom. des Pradels Quartironi (bio)</i>	13°	2017	4,40	2,20	12,50
<i>AOC Languedoc, Dom. Virgile Joly, «Le joly rouge»</i>	14°	2019	4,40	2,20	12,50
<i>Domaine Lou peirigas, Gravels</i>	13,5°	2017	4,40	2,20	12,50

Rosés

			Verre	1/2 verre	Pichet
<i>Faugères, Château des Peyregrandes, (bio)</i>	14°	2019	3,50	1,75	10,00
<i>Saint-Chinian, Dom. des Pradels Quartironi (bio)</i>	13°	2019	3,50	1,75	10,00

Blancs

			Verre	1/2 verre	Pichet
<i>AOC Languedoc, Dom. Virgile Joly, «Le joly blanc»,</i>	13,5°	2019	4,00	2,00	12,00
<i>Faugères, Château des Peyregrandes, (bio)</i>	14°	2019	4,00	2,00	12,00
<i>AOC Ventoux, Domaine Troussel</i>	12°	2018	4,00	2,00	12,00

Champagne

Lecompte brut 1er cru 8 à 10 ans d'âge.....10,00

Vins doux naturels

			Verre	1/2 verre
<i>Banyuls Appellation Banyuls protégée</i>		2017	5,50	2,75
<i>Rasteau AOC - Domaine des Geines,</i>	17,5°	2011	5,50	2,75
<i>Muscat de Beaumes-de-Venise - Domaine Durban,</i>	15°	2017	5,50	2,75

* verre : 14 cl. / demi-verre : 7 cl. / pichet : 50 cl. Tous nos prix sont net et en Euros.

VINS ROUGES

75 cl.

Terroir Faugères

<i>Château des Peyregrandes, « Prestige » (bio)</i>	14°5	2019.....	22,00
<i>Château de Grezan « Cuvée Arnaud »</i>	13,5°	2014	25,00

Terroir Saint-Chinian

<i>Domaine des Pradels Quartironi, « Haut coup de foudres » (bio)</i>	13°	2017	17,00
<i>Domaine Les Eminades, « La Pierre Plantée » (bio)</i>	13°	2018.....	21,00
<i>Domaine Les Eminades, « Cebenna » (bio)</i>	14°	2017	32,00
<i>Château Bousquette « Cuvée Pruneyrac » (bio)</i>	14°	2017.....	20,00
<i>Domaine La Grange Léon, « L'insolent »</i>	13°	2017.....	18,00
<i>Mas Champart, Côte d'Arbo,</i>	13,5°	2015.....	24,00

Autres terroirs du Languedoc

<i>AOC Languedoc, Dom. Virgile Joly, «Le joly rouge» (bio),</i>	14°	2017	28,00
<i>AOC Languedoc, Dom. Virgile Joly, «Le joly rouge» (bio),</i>	14°	2019	26,00
<i>AOC Coteaux du Languedoc, La Frayssinède,</i>	13°	2018.....	22,00
<i>AOC Languedoc Pézenas, Lacroix Vanel, cuvée Fine Amor (bio)</i>	13°	2017.....	24,00
<i>AOC Pic Saint Loup, Château l'Euziere, cuvée « l'Almandin »</i>	14,5°	2016.....	24,00
<i>AOC Minervois, Domaine Vordy, « cuvée Françoise » (bio sans sulfites)</i>	14°	2017.....	21,00
<i>AOP Terrasse du Larzac, Dom du Pas de l'Escalette, « Clapas » (bio)</i>	14°	2017	33,00
<i>IGP Côtes de Thongues, Dom La croix belle le champs des coq</i>	13,5°	2017.....	18,00

<i>Bordeaux, Ières Côtes - Tour du Videau,</i>	13,5°	200620,00
<i>Bordeaux, Côtes de Castillon - Manoir du Gravoux,</i>	12,5°	2007.....26,00
<i>Côte Rôtie, Le Champin du Seigneur,</i>	12,5°	200865,00
<i>Gigondas - Domaine des Geines (bio),</i>	14°	2015.....32,00
<i>Cairanne, Domaine du Trapadis,</i>	14°	200927,00
<i>Côtes-du-Rhône, Domaine des Geines (bio, élevé en fût),</i>	13,5°	200725,00
<i>Côtes-du-Rhône, Domaine des Geines (bio, élevé en fût),</i>	13,5°	2009.....23,00
<i>Côtes-du-Rhône, Domaine des Geines (bio),</i>	14°	201421,00
<i>Côtes-du-Rhône, Domaine de la Chapelle,</i>	13,8°	200930,00
<i>Côtes-du-Rhône, Domaine de la Chapelle,</i>	15°	201625,00
<i>AOC Ventoux, Domaine Troussel (vieilli en fût de chêne),</i>	14°	201324,00
<i>AOC Ventoux, Domaine Troussel,</i>	13,5°	201620,00

VINS ROSÉS

75 cl.

<i>Faugères, Château des Peyregrandes, (bio)</i>	14°	2019.....20,00
<i>Saint-Chinian, Dom. des Pradels Quartironi (bio)</i>	13°	2019/20.....17,00
<i>AOC Languedoc, Domaine Virgile Joly,</i>	13,5°	2017 24,00
<i>AOC Languedoc, Domaine Virgile Joly,</i>	13,5°	201922,00
<i>Côtes du Rhône, Domaine de la Chapelle,</i>	12,5°	2019.....22,00

CHAMPAGNE

75 cl.

<i>Champagne Lecompte brut 1er cru 8 à 10 ans d'âge</i>		201254,00
---	--	-----------------

VINS BLANCS

75 cl.

Terroir Faugères

<i>Château des Peyregrandes, Domaine Benezech-Boudal, (bio)</i>	14°	2019.....	22,00
<i>Château de la Liquière "Les Amandiers", (bio)</i>	13°	2017	20,00

Terroir Saint Chinian

<i>Domaine des Pradels Quartironi, « le moineau dans la glycine » (bio)</i>	13,5°	2017.....	18,00
<i>Château Bousquette, « cuvée nord au sud » (bio)</i>	13,5°	2017.....	18,00
<i>Dom La Grange Léon « le Petit Marcel »</i>	14,5°	2017	17,00

Autres terroirs du Languedoc

<i>IGP Côte de Thongues, Domaine la croix belle, « champs des lys »</i>	13,5°	2017.....	18,00
<i>Terroir Pic St loup, Château L'Euziere « Grains de lune »</i>	13,5°	2017	21,00
<i>IGP Hte Vallée de l'Orb, Dom de Bon Augure, « en terre étrangère »(bio)</i>	13°	2017	18,00
<i>Picpoul de Pinet, Cuvée Gaujal,</i>	13,5°	2017	20,00
<i>AOC Languedoc, Domaine Virgile Joly, «Le joly blanc» (bio),</i>	13,5°	2019.....	22,00
<i>AOC Languedoc, Domaine Virgile Joly, «Le saturne blanc» (bio),</i>	13,5°	2014	28,00

<i>AOP Collioure, Coume Del Mas, « Folio »</i>	14°	2017.....	42,00
--	-----	-----------	-------

<i>Côtes du Rhône, Domaine de la Chapelle,</i>	12,5°	2016.....	27,00
<i>Côtes du Rhône, Domaine de la Chapelle,</i>	12,5°	2019.....	25,00

APÉRITIFS

<i>Apéro Polo (Rasteau, Blanc sec)</i>	10 cl	5,50
<i>Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine Durban</i>	10 cl	5,50
<i>Cartagène - produit régional</i>	10 cl	5,50
<i>Rasteau - Domaine des Geines - vin doux naturel 2006</i>	10 cl	5,50
<i>Pastis - Ricard ou 51</i>	3 cl	3,50
<i>Supplément sirop</i>		0,20
<i>Martini rouge</i>	5 cl	5,50
<i>Martini blanc</i>	5 cl	5,50
<i>Américano maison (martini rouge , noilly pratt, campari,)</i>	20 cl	7,50
<i>Kir maison (cassis, mûre, châtaigne</i>	10 cl	3,50
<i>Kir royal maison (cassis, mûre, châtaigne)</i>	10 cl	10,50
<i>Rosé abricot, rosé pamplemousse</i>	10 cl	4,60
<i>Coupe de Champagne</i>	10 cl	10,00
<i>Noilly Pratt</i>	5 cl	4,60
<i>Porto rouge</i>	7 cl	4,60
<i>Suze</i>	5 cl	4,50
<i>Supplément cassis</i>		0,50
<i>Gin</i>	4 cl	5,60
<i>Gin tonic</i>	20 cl	6,50
<i>Whisky Johnny Walker, Black Label</i>	4 cl	6,50
<i>Whisky Cardhu 12 ans d'âge</i>	4 cl	7,70
<i>Supplément jus de fruits ou soda</i>		2,00
<i>Jus de fruits et sodas</i>		2,80
<i>Picon Bière</i>		4,60
<i>Bière - Heineken</i>	25cl	4,00
<i>Bière - Abbaye de Leffe</i>	33 cl	4,00
<i>Sirop</i>		1,20

EAUX

litre 1/2 litre

<i>Eaux minérale gazeuse (Vernière, San Pellegrino)</i>	3,50	2,40
<i>Eaux minérale plate (Vittel)</i>	3,50	2,40

CAFÉ

<i>Moka Ethiopie 100%</i>		2,50
<i>Double café</i>		3,50
<i>Décaféiné</i>		2,20
<i>Double décaféiné</i>		3,30
<i>Thé, infusion</i>		2,20
<i>Supplément lait</i>		0,20
<i>Supplément crème</i>		0,40

DIGESTIFS

<i>Cognac Hennessy</i>	3 cl	5,50
<i>Armagnac 3 étoiles</i>	3 cl	5,50
<i>Liqueur de fraises des bois</i>	3 cl	5,50
<i>Marie Brizard</i>	3 cl	4,60
<i>Grand Marnier</i>	3 cl	4,60
<i>Get 27</i>	3 cl	4,60

GLACES

Vanille

Café

Chocolat

Caramel à la fleur de sel

Rhum raisins

Pistache

2,50 € la boule

SORBETS

Framboise

Fruits de la passion

Citron

Cassis

Fraise

2,50 € la boule

