

NOTRE CARTE DES VINS

Rouges

75 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 €

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

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

Syrah, Grenache et Marselan

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

- **'Emotion', les Déesses Muettes, AOP Pic Saint Loup**
27 €

80 % Syrah, 20% Grenache

Le palais est soyeux et réglissé, aux notes de garrigue et de petits fruits rouges mûrs

- **'Déjà Vide', les Tracassiers, IGP Pont du Gard**
29 €

80 % Grenache Noir, 20 % Syrah

Vin léger aux notes subtiles, de fleurs, et intenses de groseilles

- **'Elégance', Château de la Haute Cassagnes, IGP Pays d'Oc**
27 €

40 % Grenache Noir, 60 % Syrah

Rouge souple et harmonieux, aux tanins fondus et arômes de fruits noirs

- **'Sainte Cécile', Château l'Ermite 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 €

Syrah, Grenache Noir Vieilles Vignes >45 ans
Cuvée raffinée et élégante au nez épicié 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

- **Château de la Haute Cassagnes, IGP Pays d’Oc**
25 €

100 % Viognier

Vin frais et fruité, dévoilant des notes d’agrumes et de fleurs blanches

- **‘De Moi à Toi’, 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 €

‘40% Roussanne, 40% Marsanne, 20% Viognier

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

- **‘Enfin...Un Merle Blanc’, les Tracassiers, IGP Pont du Gard**
29 €

70 % Viognier, 15 % Roussanne, 15 % Grenache Blanc

Vin complexe et frais aux notes de fleurs et de poire, légèrement minéral

- **‘Nuit Blanche’, Domaine de L’Eglissette, AOP Languedoc, BIO**
27 €

Grenache blanc, Roussanne et Viognier

Vin expressif aux notes florales de jasmin, de bergamote

- **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 gras 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)**
33 €

100 % Chenin

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

Rosés

75 cl

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

26 €

Grenache, Syrah

Robe rose pâle aux arômes de framboises et une touche d'agrumes

- "Lâchez Prise", AOP Costières de Nîmes

24 €

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

Vin au Verre (12 cl)

6

€

Rouges

- Le Petit Teisso, Domaine Pierre Teissonnière, Vin de France, BIO
- 'Émotion', les Déesses Muettes, AOP Pic Saint Loup
- 'Enéide' Château Virgile, AOP Costières de Nîmes, BIO

Blancs

- Viognier, Château de la Haute Cassagnes, IGP Pays d'Oc
- Chardonnay 'les Déesses Muettes', IGP Saint Guilhem le Désert
- Perle Blanche', Château Virgile, AOP Costières de Nîmes, BIO
- Cuvée Rafaël, Vignoble du Beau Soleil, AOC Coteaux du Layon (Vin Moelleux)

Rosés

- 'Maxime et Raphaël', Château de Valcombe, IGP Pays d'Oc, BIO
- "Lâchez Prise", Commanderie de Cotelier, AOP Costières de Nîmes
- Commanderie de Cotelier, AOP Costières de Nîmes

Champagne

75 cl

Coupe

- 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

