

## 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 Cassagne, 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

- **Scamandre 2016, Vignoble du Scamandre, Vin de France, BIO**

55 €

Syrah, Carignan, Marselan, Petit Verdot

Attaque souple, bouche dense aux parfums de sous-bois et fruits noirs. Finale fine et équilibrée

## Blancs

75 cl

- **Château de la Haute Cassagne, 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

- **‘Hortense’ Domaine du Scamandre, IGP Gard, BIO**

29 €

Muscat Petit Grain, Chardonnay, Roussanne, Marsanne, Albariño, Altesse, Petite Arvine

Milieu de bouche aromatique et frais, aux notes de fruits mûrs avec une nuance minérale et florale

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

36 €

Roussanne, Marsanne

Vin très structuré aux arômes de fruits exotiques

- **Trasegum, 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*
- 'Hortense' Domaine du Scamandre, Vin de France, *BIO*

## 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

