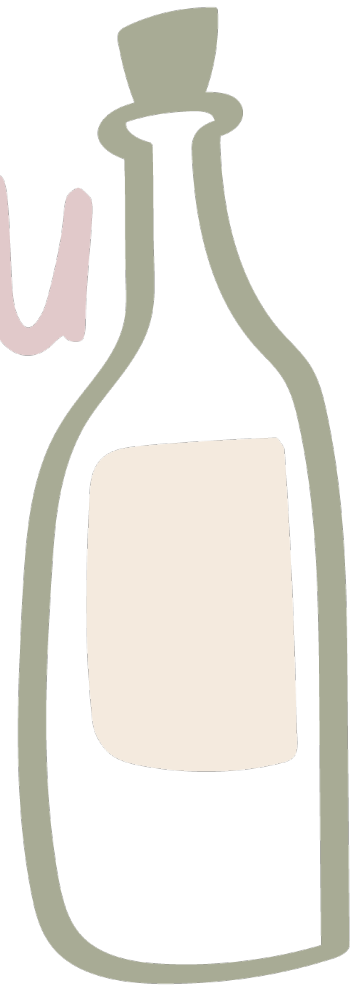
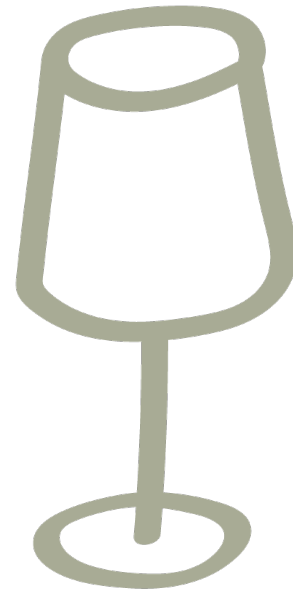


GLOU



GLOU

VINS BLANCS

LANGUEDOC

Mas Du Chêne « Marche Avant » 2022 - Gard 35€

Roussane. Cet assemblage élevé 12 mois sur lie se présente dans une jolie robe dorée et lumineuse. Il déploie en bouche un fruité juteux sur un parfait équilibre entre rondeur et acidité.

Mas Du Chêne « Amphore » 2022 - Gard 52€

Roussane et Vermentino. Un nez qui exhale le fruit blanc (poire, coing), des notes florales et quelques embruns iodés. La bouche, droite et classieuse, propulse une franche minéralité qui se termine en fine salinité.

Mas Du Chêne « Macération » 2021 - Gard 35€

Macération de moût de Vermentino avec peau et pulpe. Notes d'agrumes mûrs et d'abricot, touche florale. Bouche texturée avec des tannins fins, bel équilibre entre fruit et tension. Finale sèche, légèrement amère, nette et sudiste, avec une belle tenue.

Maison Blanc-Senthille « Mademoiselle Jeanne » 2024 - AOP Duché d'Uzès 40€

Viognier, Grenache blanc, Vermentino. Un vin blanc de caractère, offrant un nez frais et complexe aux arômes d'abricot et d'agrumes, une bouche équilibrée alliant rondeur, fraîcheur et minéralité.

Domaine Berry Althoff, « Embruns » 2024 - VDF 45€

100% Macabeu. Arômes de fleurs d'oranger et de pierre à fusil. La bouche minérale finie sur des notes briochées.

Clos Constantin « Chant du Jardin » 2024 - IGP Hérault 34€

Assemblage de Chardonnay, de Grenache blanc, de Vermentino et de Sauvignon blanc. Kumquat et nectarine juteuse, fenouil et thym frais, minéral omniprésent. Bouche vive et tendue qui ne manque pas de matière.

VINS BLANCS

LANGUEDOC

Domaine La Coume Lumet « Limoux » 2021 - AOC Limoux 35€
100% Chardonnay. Arômes de brioche et noisette grillée, mêlés à la pêche juteuse et une touche subtile de poivre blanc. Bouche vive, tension nette, finale élégante et droite.

Château de Sérame « Blanc Sérame » 2024 - AOP Corbières 45€

Assemblage de roussanne, rolle et grenache blanc. Nez sur la poire mûre, bergamote et fleurs blanches. Bouche vive, fine acidité, finale légèrement exotique et saline.

Domaine Berry Althoff, vin orange « Infusion » 2023 - VDF 43€
Chardonnay & Viognier. Notes épicées de curcuma et de poivre. La structure tannique est légère et soutenue par une belle tension.

Château Del Ranq « La Cadène » 2024 - VDF 46€
100% Sauvignon. Un blanc tendu et délicat, sur les fruits à chair blanche, avec un boisé très discret, parfaitement fondu. Un Sauvignon du Pic Saint-Loup avec de la fraîcheur, du relief et une belle longueur saline.

Château Del Ranq « Blanc de Noir » 2024 - VDF 38€
Grenache, Mourvèdre, Cinsault tant pour tant. Un blanc de noirs tout en finesse, floral et gourmand, avec une vraie fraîcheur en bouche. Un vin lumineux, élégant, qui garde du fond sans jamais tomber dans la lourdeur.

BEAUJOLAIS

Domaine Saint-Cyr « Les Gallong » 2022 - AOP Beaujolais 44€
100% Chardonnay. Nez d'agrumes, pêche blanche, noisette grillée; bouche ample mais tendue, finale saline et minérale.

VINS BLANCS

SAVOIE

Domaine Giachino « Primitif » 2023 - AOP Vin de Savoie 35€
100% Jacquère. Croquant, mordant, racé. Un vin proche du jus de fruit, qui donne l'impression de croquer dans la grappe, mais tirant naturellement à 9°.

Domaine Les 13 Lunes « Une Hirondelle » 2023 - AOP Vin De Savoie 36€
100% Altesse. Nez fruité, et floral sur la pomme, la poire, la pêche de vigne. Bouche sur le fruit, avec des arômes de poire et de pomme verte. On note une belle minéralité. Vin très aérien et léger, sec avec un jolie fond.

Domaine Les 13 Lunes « Ami-Amis » 2023 - AOP Vin De Savoie 40€
60% Jacquère, 40% Velteliner. Vin Vif avec une belle acidité, aux notes d'agrumes, mentholées, minérales (presque salines) qui va droit au but, mélangée à une petite touche de gras et de rondeur, aux arômes de poires et d'abricots. Une belle fraîcheur accompagnée d'un peu de chaleur.

ALSACE

Domaine Trapet « A Minima » 2023 33€
Muscat, sylvaner, pinot de savoie, riesling et gewurztraminer. A la fois simple et délicieux, A Minima dévoile des notes d'anis et d'agrumes, et une bouche fraîche et acidulé, relevé d'une touche de poivre blanc.

Domaine Trapet « Ambre orangé » 2022 53€
Gewurztraminer. Macération offrant un nez franc et précis, sur les fruits secs et l'écorce d'oranges. Les tanins sont fins et souples, avec une légère amertume en finale.

SPIRITUEUX

LA DISTILLERIE DE L'ORT, SIGNIFIE « JARDIN » EN OCCITAN.
INSPIRÉS PAR LES SAVOIRS DES BOUILLEURS AMBULANTS, ILS METTENT
À L'HONNEUR DES RECETTES QUI FONT LA PART BELLE AUX PLANTES DU
TERROIR PÉRIGOURDIN.

8€, 4CL

Gin

Gin d'hiver

Picadis

Pastis

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

**Domaine Le Clos Du Tue-Boeuf « Le Buisson Pouilleux » 2023 -
VDF 42€**

100% Sauvignon. Ce vin possède une belle minéralité avec un nez de fruits blancs, de fleurs et de fines notes boisées. En bouche, le vin est très droit, fin et doté d'un bel équilibre. La finale est marquée par une remarquable longueur et de la vivacité.

La Bande à Xouton « Le Blanc » 2023 - VDF 42€

100% Chenin, élégant, travaillé sur des schistes noirs qui confèrent une note fumée, complexe, fruits jaunes frais et une minéralité désaltérante.

BOURGOGNE

Domaine Trapet « Bourgogne » 2023 - 60€

Chardonnay droit et lumineux, porté par des notes de poire fraîche, d'amande et de fleurs blanches. Bouche tendue, saline. Un blanc ciselé, précis, parfait pour accompagner la mer et le végétal.

Garnier & Fils « Beauroy » 2022 - Chablis Premier Cru 65€
Chardonnay sur une parcelle solaire au nord de l'appellation avec la fraîcheur du calcaire et ces huîtres fossilisés.
Un esprit de fleurs blanches miellée, un cœur de bouche texturé, pour une finale sapide tout en longueur.

VINS ROUGES

LANGUEDOC

Domaine Blanc-senthille « Coccinella » 2025- IGP Cévennes 32€

Mourvèdre/ Cinsault. Une robe intense, des arômes de cassis confituré et d'épices, avec des tanins soyeux et une belle acidité pour une finale longue et fraîche.

Mas Du Chêne « Soufre Qui Peut » 2023 - IGP Gard 34€

Marselan et grenache. Il présente un nez aux arômes de fleurs séchées, notamment de violette et de pivoine, sur un fond de fruit noirs. En bouche, il offre une texture tendre, avec une dominante fruitée et une structure bien présente, se terminant sur une finale très florale.

Mas Du Chêne « Quoi d'Noeuf » 2022 - IGP Gard 36€

Macération de vieux carignan, élevée dans un oeuf en terre cuite. Fruits noirs mûrs, touche d'épices, texture ample mais fraîche, finale droite et salivante.

Clos Constantin « Euziéra » 2023 - AOC Terrasses du Larzac 40€

Majorité de Grenache, velouté, soyeux aux notes de mûres gourmandes, Syrah et Carignan apporte la structure fondue, poivre, sanguin pour une finale fraîche.

Zelige Caravent « Ikebana » 2022 - VDF 42€

Syrah, Grenache, Cinsault pour une palette aromatique autour de la fleur de thym, griottes, fruits des bois.
Un tanin fin, élégant qui tiens en haleine et une longueur saline.

Domaine Modat « Comme Avant » 2019 - IGP Côte du Roussillon 48 €

Syrah, carignan, grenache du Roussillon. Nez de fruits noirs mûrs, légère note d'orange sanguine et épices douces. Bouche ample mais équilibrée, tanins fins, fraîcheur maîtrisée, finale longue.

SPIRITUEUX

DEPUIS 2018, BACCÆ DISTILLE DES SPIRITUEUX ARTISANAUX À PARIS.
ILS PORTENT UNE ATTENTION PARTICULIÈRE À LA FRAÎCHEUR DES
SPIRITUEUX, FRUIT D'UN SOURCING BOTANIQUE PRÉCIS ET D'UNE
TECHNIQUE DE PRODUCTION À BASSE TEMPÉRATURE INNOVANTE.

4CL, 8€

Gin

Sloe Gin

Absinthe

Vermouth

Amer

Liqueur de
bergamote

Triple piments

Liqueur de café

Liqueur de
framboise

Liqueur de
nepita

Triple Corse

SIROPS

NOS SIROPS PROVIENNENT DE LA MARQUE LISSIP. LISSIP IMAGINE ET CRÉE DES SIROPS, 100% NATURELS RÉALISÉS À PARTIR DE VRAIS FRUITS, LÉGUMES, ÉPICES ET HERBES AROMATIQUES. FABRIQUÉS ARTISANALEMENT, ILS SONT SANS ARÔMES AJOUTÉ, NI COLORANT, NI CONSERVATEUR. CHAQUE SIROP EST BRASSÉ À LA MAIN, EN CUISSON LENTE ET À BASSE TEMPÉRATURE.

3€

Grenadine

Citron, citron vert et romarin

Framboise, rose et pomme

Pêche de vigne, verveine et citron

VINS ROUGES

LANGUEDOC

Domaine Berry Althoff « Pair » 2024 - VDF 35€

75 % Cinsault et 25 % Grenache. Nez gourmand de cerise, myrtille et petits fruits rouges. En bouche, le vin offre un joli volume, porté par des tanins fins et enrobés.

Domaine Berry Althoff « Menhir » 2024 - VDF 35€

100 % Grenache. La délicatesse typique d'une macération courte de vieux Grenache avec des notes de framboise et de groseille. Le terroir très calcaire confère une belle tension à ce rouge.

Château Del Ranq « Poucèt » 2024 - VDF 35€

Cinsault 60%, Grenache 40%. Un rouge de soif du Pic Saint-Loup, porté par le Cinsault et le Grenache. Beaucoup de fraîcheur, un fruit souple, une bouche infusée et désaltérante : le côté "glouglou" sans manquer d'équilibre.

Château Del Ranq « Château Del Ranq » 2023 - AOP Pic-Saint-Loup 46€

Syrah 95%, Grenache 5%. La cuvée rouge emblématique du domaine en AOP Pic Saint-Loup. Syrah majoritaire, fruits frais, notes mentholées, épices et belle tension : un rouge profond mais digeste, avec la fraîcheur qui donne envie d'y revenir.

CÔTE DU RHÔNE

Domaine Lefebvre d'Anselme « Trilogie » 2023 - Côte du Rhône 32€

Grenache & Syrah fusionnés avec netteté. Le fruit noir se mêle à une épice fine; poivre, réglisse et à une touche de garrigue. Structure affirmée, tanins dessinés mais souples, finale longue et fraîche.

VINS ROUGES

BOURGOGNE

Domaine Trapet « Bourgogne » 2022 - 52€

Pinot Noir. Le nez est expressif avec des arômes de cassis, de cerise, de prune et de pivoine. La bouche est concentrée et intense avec une approche juteuse. La finale est longue et soyeuse.

Domaine Trapet « A Minima » 2023 - 48€

Pinot noir élevé en douceur, sans intrants, dans l'esprit maison : pureté, précision, fruit vrai. Nez de cerise fraîche et petits fruits rouges, bouche fine et soyeuse, tension délicate, finale élancée. Un vin naturel dans l'approche, classique dans l'élégance.

ALSACE

Domaine Trapet «Chapelle 1441» 2023 - 60€

Pinot noir fin et élégant, fruit rouge pur, touche florale et légère note épicée. Texture soyeuse, tannins délicats, finale droite et harmonieuse. Un style précis, tout en finesse et profondeur tranquille.

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Clos Du Tue-Boeuf « Près du Bois » 2022 - AOP VDF 32€

Cabernet Franc. Vibrant et gourmand, aux arômes de cassis, de mûres et une finale fraîche et légèrement herbacée.

La Bande à Xouton « Le Rouge » 2023 - 39€

Cabernet franc et grolleau, expression droite et lumineuse. Fruits rouges croquants, légère touche florale, bouche fraîche et fine, tanins souples. Un rouge précis, pur et énergique.

BOISSONS SANS ALCOOL

NOS SOFTS PROVIENNENT DE LA BRASSERIE PROVENÇALE. BOISSONS ARTISANALES ET LOCALES, SÉLECTION D'INGRÉDIENTS DE QUALITÉ TOUT EN INTÉGRANT UNE PRODUCTION ÉCO-RÉSPONSABLE. ILS CONSERVENT AU MAXIMUM LA NATURALITÉ DES PRODUITS ET S'ENGAGENT SUR LA QUALITÉ DE LEURS BOISSONS. MOINS DOSÉES EN SUCRE, ELLES OFFRENT DES SAVEURS VASTES, AUTHENTIQUES ET GOURMANDES QUI RAPPELLENT LES PARFUMS DU

SUD.

5€

Cola 33cl

Cola zéro 33cl

Limonade 33cl

Gingerbeer 25cl

Tonic 25cl

BIÈRES

MODERNES, BIO ET VIVANTES, LES BIÈRES "LA BERLUE" SONT BRASSÉES À L'ÉNERGIE SOLAIRE, A GAILLAC, AVEC UN VRAI ENGAGEMENT. FRAÎCHES, NETTES ET PLEINES D'ARÔMES, ELLES GARDENT TOUJOURS DU CARACTÈRE ET UNE BELLE BUVABILITÉ.

33CL, 7€

« **Taquine** », Blonde, peu amère, et naturellement fruité, notes de litchi

« **Désinvolte** », Blanche, douce brassée avec du rooibos et de la bergamote

« **Insoumise** », IPA, amère, et naturellement fruitée, notes de pamplemousse

« **Lunatique** », Ambrée, douce et caramélisée

« **Insolente** », Double IPA, brassée dans la tradition des Brut I.P.A ("Champagne de la bière"). Explosion de fruits tropicaux et très peu de sucre résiduel.

CIDRES

NOS CIDRES PROVIENNENT DE LA CIDRERIE PÉPINES À VÉRGÈZE. FAIT AVEC DES MÉTHODES TRADITIONNELLES ET EN QUANTITÉ LIMITÉE. LES PRODUITS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE ET LA MAJORITÉ DES POMMES SONT ISSUES DE L'AGRICULTURE LOCALE ET PRODUITES À MOINS DE 80KM DE LA CIDRERIE.

33CL, 8€

« **Pompette** », Cidre rond et réconfortant. Arômes de pommes caramélisées.

« **Brut en Blanc** », Cidre Extra Brut. Sec et vif, bulles délicates, fruité et légère amertume.

VINS ROUGES

SAVOIE

Domaine Giachino « Persan » 2023 - AOP 47€

100% Persan. Le Persan est un ancien cépage local, originaire de la vallée de la Maurienne. Robe dense et grenat. Nez gourmand avec des notes de cerise et de kirsch accompagnées de fruits noirs. Une bouche harmonieuse avec des fruits confiturés qui repose sur une trame concentrée de tanins fins, qui annonce un beau potentiel de garde.

Domaine Les 13 Lunes « La Nuit Nous Appartient » 2023 - AOP Vin De Savoie 36€

100% Mondeuse. Vin fruité, épicé et croquant à souhait. Un bon vin de partage.

BEAUJOLAIS

Domaine Saint-Cyr « Terroir de Bellevue » 2022 - AOP Beaujolais 40€

Gamay. Un fruit délicat, fin et complexe toujours avec le style de la maison : des jus infusés et terriblement gouleyant.

Domaine Alex Foillard AOP Brouilly 2018 43€

Au nez les notes de cerise, griotte, de mûre sauvage, de réglisse et une pointe végétale très agréable se dégagent avec subtilité. Petit côté sauvage à l'ouverture. La bouche est charnue, gourmande, d'un fruit intense et éclatant. On retrouve des belles notes fruitées et des touches d'épices douces.

Domaine Alex Foillard - AOP côte de Brouilly 2022 43€

Le nez développe des notes intenses de fruits acidulés, des touches de cassis également. Une pointe de poivre de Sichuan. La bouche est ronde, gourmande est très juteuse. Profondeur aromatique et longueur en bouche.

VINS ROSÉS

Domaine Blanc-Senthille « Petit Pierre » 2024 - AOP Duché d'Uzes 22€

Grenache noir et syrah. Un vin rosé gastronomique, d'une belle couleur pâle et brillante, révélant un nez fruité aux arômes de pomelos et de fraise, une bouche structurée gourmande et soyeuse.

Domaine L'Anglore « Tavel 2023 » 55€

Vin rosé issu de vignes de grenache noir, cinsault et clairette. Un nez intense sur les fruits rouges, les notes florales, épicées et herbacées. Bouche aérienne aux tanins très soyeux. FInale fraîche et acidulé.

Château Del Ranq « Orbite » 2024 - VDF 30€

Syrah 50%, Grenache 50%. Rosé de gastronomie, fin et salin, porté par un fruit rouge délicat et une bouche fraîche, directe, très digeste. Un rosé lumineux du Pic Saint-Loup, facile à boire mais avec assez de relief pour passer à table.

VINS PÉTILLANTS

Mas Du Chêne « Les Bulles de Vermentino », Blanc, 2024 - Gard 32€

100% Vermentino. Ce vin présente une robe jaune or brillante, des arômes d'agrumes au nez, et offre en bouche une fraîcheur élégante avec des notes fruitées, minérales et vives.

Mann « Crémant Brut Nature », Blanc, 2021, Alsace - AOC Crémant d'Alsace 58€

L'art Champenois en plein cœur du Terroir Alsacien. Les premières notes sont sur la pomme, nèfle, légèrement noisetté puis s'ouvre sur une grande complexité autour de l'oxydatif accompagné d'une bulle crémeuse, élégante puis laisse place à la salinité.

Domaine Berry Althoff, « Janis » 2023 - VDF 45€

76 % Grenache 24 % Cinsault. Un vin pétillant rosé vif. Les bulles émanent des arômes de fraise et cerise. Brut, gourmand et une finale qui revient sur les fruits rouges.

Domaine Berry Althoff, « Umami » 2024 - VDF 45€

56 % Muscat & 44 % Grenache. Les bulles dégagent des arômes de poire et de zeste d'orange. En bouche, on retrouve un équilibre entre la fraîcheur de l'extra-brut et une légère salinité.

