

*L'Atelier des Saveurs*



Stéphane GARCIA

# La Carte Des Vins



« Le vin, c'est la couleur, c'est la vie, c'est le goût.  
Mais c'est aussi ce bouquet de senteurs exceptionnelles.

Ce rêve qui s'échappe d'un verre, pour envahir,  
par rafales, votre nez, votre imaginaire et tout votre esprit.

Laissez-vous séduire et entrez dans un monde de douceur...».

Pierre Choukroun

# Le Champagne

75 cl

## Philipponnat - Royale Réserve Brut

80,00 €

Robe d'un or soutenu, mousse fine; premier nez de fleur de vigne. Bouche équilibrée, longue, fruitée et agréable que l'on peut apprécier à l'apéritif ou tout au long d'un repas.

## Philipponnat - Royale Réserve Rosé

95,00 €

Robe rosé saumon, premier nez de fruits rouges et notes de fraises des bois. Bouche intense et ample, portée par une bonne acidité qui fait ressortir le fruit.

# Les Vins Blancs

## LA PROVENCE

50 cl / 75 cl

### 2018 - AOP Côtes de Provence - Château du Rouët - «Esterelle»

26,00€ / 20,00€

Vin blanc à la couleur pâle aux reflets verts. Il est vif et frais. Au nez, des notes d'agrumes, de citron vert et fleurs d'acacia. Bel équilibre en bouche, de la fraîcheur et une belle persistance aromatique.

### 2018 - AOP Côtes de Provence Cru Classé - Domaine du Jas d'Esclans - Vin Biologique

33,00 €

Robe or blanc brillant. Un nez expressif de pêche, poire, banane et agrumes. La bouche est fraîche, aromatique avec une note finale sur le pomelo et l'abricot. Ce cru classé est un vin sec aux notes d'agrumes et de fruits.

### 2018 - AOP Cassis - Château de Fontblanche - Émile Bodin - «Pur Jus de Gouttes»

45,00 €

Un vin élégant, fin, gourmand et d'une belle minéralité. Il symbolise parfaitement l'excellence du terroir cassisain. Un nez très expressif. En bouche, il est d'une grande fraîcheur aux notes d'agrumes et caractéristique par son goût de «pierre à fusil».

75 cl

2018 - IGP Méditerranée - Château Henri Bonnaud - «Terre Promise»

28,00 €

Terre Promise a une robe très pâle. Genêts et acacias, poire, pêche blanche se mêlent subtilement dans ce vin issu du Rolle. Finesse, élégance, subtilité pourraient définir chaque gorgée. Frais, évanescent, la promesse d'un joli moment de dégustation.

## LE PAYS D'OC

2018 - Viognier - Le Versant - Les Vignobles Foncalieu - IGP Pays d'Oc

27,00 €

Une robe brillante aux reflets verts. Un nez intense d'abricot, de rose et d'acacia. Une légère note fumée et grillée. Bouche puissante avec un bon équilibre et une persistance aromatique remarquable. Un vin au cépage 100% Viognier.

## LA BOURGOGNE

2016 - AOP Chablis - «Les Vénérables» - La Chablisienne - Vieilles Vignes

44,00 €

Une belle robe jaune or avec des reflets dorés. Le nez nous étonne par sa concentration en arômes floraux, notes épicées et mentholées. En attaque, son côté gourmand nous flatte et nous permet d'évoluer vers une complexité bien équilibré de matière et de fraîcheur.

2016 - AOP Pouilly-Fuissé - Domaine Guerrin & Fils - Vieilles Vignes

69,00 €

Robe or blanc brillant. Un nez expressif de pêche, poire, banane et agrumes. La bouche est fraîche, aromatique avec une note finale sur le pomelo et l'abricot. Ce cru classé est un vin sec aux notes d'agrumes et de fruits.

## LE PAYS BASQUE

2017 - D.O Getariako Txakolina - Txakoli - Txomín Etxaníz

38,00 €

Vin présentant une couleur jaune aux légers reflets verts. Arômes de fruits blancs mûrs avec des notes minérales. En bouche, entrée agréable, bien structurée, d'une bonne fraîcheur. Persistant et pétillant.

# Les Vins Rosés

## LA PROVENCE

75 cl / 50 cl

### 2018 - AOP Côtes de Provence - Château du Rouët - «Esterelle»

26,00€ / 20,00€

Vin de couleur rosée très pâle. Un nez riche avec des arômes de pâtisseries et de fruits rouges : cerise, cassis, mûre et fraise. Une bouche fruitée et élégante, marquée par des petits fruits rouges frais.

### 2018 - AOP Côtes de Provence Cru Classé - Domaine du Jas d'Esclans - Vin Biologique

33,00 €

Robe pâle saumonée. Nez fin de banane, abricot puis de fruits secs. La bouche est équilibrée, toute en rondeur, finissant sur des notes de fruits confits. Un vin frais et fruité.

### 2018 - AOP Côtes de Provence Cru Classé depuis 1955 - Château Saint-Maur - «L'Excellence»

41,00 €

Un vin rosé puissant et complexe à la robe pâle et aux reflets saumonés qui repose sur des notes exotiques de mangue, de pêche, de vigne et d'agrumes, pour une bouche élégante et généreuse. Ce vin révèle une belle fraîcheur ainsi qu'une note finale minérale très agréable.

### 2018 - AOP Bellet - Domaine de Toasc (vignoble niçois)

46,00 €

Une robe saumonée pâle et lumineuse. Nez légèrement iodé, notes d'épices et de mûres. Belle expression du cépage Braquet. En bouche: vivacité et élégance, belle structure avec une longueur réglissée. Un vin local d'un excellent équilibre.

### 2018 - AOP Palette - Château Henri Bonnaud - Vin Biologique

47,00 €

Au profil aromatique il s'exprime avec finesse et élégance. Aux arômes de fleurs et de rose, se mêlent les notes d'écorces d'agrumes, de pêche de vigne et d'abricot. Un vin frais de belle structure, ample avec une finale soyeuse laissant apparaître de légères touches d'épices et de vanille liées à son élevage subtile.

# Les Vins Rouges

## LA PROVENCE

75 cl / 50 cl

### 2017 - AOP Côtes de Provence - Château du Rouët - «Esterelle»

26,00€ / 20,00€

Vin rouge franc. Nez riche avec des notes confites, petits fruits rouges. Bouche souple, fruitée et élégante, marquée par une note épicée en finale. Des arômes et du caractère.

### 2015 - AOP Bandol - Domaine La Suffrène

40,00 €

Une robe au rouge sombre et profond. un nez riche de fruits mûrs et confits. Une bouche ronde, des tanins veloutés. Une finale persistante et épicée.

### 2014 - AOP Côtes de Provence Cru Classé - Château de Mauvanne

46,00 €

Un nez agréable, des notes de baies rouges et de pain grillé. En bouche, un côté finement boisé de part son élevage en barrique.

## LE LANGUEDOC-ROUSSILLON

### 2017 - AOP Pic Saint Loup - Coteaux du Languedoc - Bergerie de l'Hortus

36,00€

Cette cuvée offre des notes de fruits rouges mûrs, de cuir et d'épices douces. La bouche est franche et puissante. Les tanins sont très doux sur une finale longue et épicée, des notes de fruits mûrs délicatement réglissés et quelques nuances mentholées.

## LA VALLÉE DU RHÔNE

### 2018 - AOP Côtes du Rhône - Domaine des Espiers - Philippe Cartoux - Vin Biologique

30,00€

Un vin ferme, précis et élégant au fruité expressif et aux tanins encore marqués. Nez sudiste, raffiné et épicé. Une bouche droite, bien structurée qui laisse s'exprimer le fruit.

75 cl

2013 - AOP Châteauneuf-du-Pape - Château Gigognan - «Clos du Roi» - Vin Biologique

66,00 €

Sa robe rubis brillante et son nez très flatteur de fruits rouges et de sous bois en font un vin gourmand et puissant. Des tannins fins et subtils. Il se montre délicat et offre une finale d'épices douces qui réchauffe l'ensemble.

## LE BORDELAIS

2016 - AOP Graves - Château de Respide - Réserve

36,00€

Sa robe est vive et brillante. Son nez est un bouquet aux arômes de fruits rouges et de notes balsamiques. Sa bouche est longue, ronde, bien structurée mais sans agressivité. Des arômes épicés, typiques des vins de Graves.

2014 - AOP Saint-Émilion Grand Cru - Château La Croix Montlabert

55,00 €

Une robe rubis soutenue. Une belle complexité de fruits noirs, d'épices fines et de réglisse. Une bouche longue, souple, aux tanins particulièrement soyeux.

2013 - AOP Margaux - Château Kirwan - Grand Cru Classé

102,00 €

Belle couleur grenat intense et brillante confirme le nez de fruits rouges et noirs. Des arômes d'épices, de baies roses et vanille. En bouche, il délivre une grande impression tactile, attaque souple, développement onctueux, les tanins à peine perceptibles, et la fraîcheur viennent parfaitement équilibrer cette sensation de douceur.

## LA BOURGOGNE

75 cl

2014 - AOP Savigny-les-Beaune - Domaine Jean-Jacques Girard

55,00€

Un vin au cépage 100% Pinot noir. Une robe couleur rouge cerise. Le vin de Savigny est souple, tout en finesse, fruité et agréable. Vin vinifié et élevé en fût de chêne pendant environ 15 mois.

75 cl

### 2014 - AOP Nuits-Saint-Georges 1er Cru - Domaine Marguerite Carillon

122,00 €

Une robe rouge profond. Le vin s'ouvre sur des notes complexes de fleurs fanées, d'épices chaudes, de fruits rouges, de café et de camphre. La bouche est tout aussi riche, très longue avec des tanins très fins qui la soutiennent agréablement. L'harmonie et l'élégance de ce vin font l'honneur de ce 1er Cru renommé.

## LA RIOJA (Espagne)

### 2014 - D.O Rioja - Gran Reserva - Montelciego

32,00€

Une robe rouge rubis sombre. Le nez est profond, les fruits noirs dominant grâce à son élevage de 24 mois en fût de chêne. Bouche puissante et soyeuse à la fois; un vin bien structuré.

# Les Vins Doux

## L'ANDALOUSIE (Espagne)

75 cl / Au verre

### D.O Jerez - Cream - Romerito - Cave Jerezana à Jerez de la Frontera

30,00€ / 6,00€

Assemblage de vins Oloroso et Pedro Ximénez, vieillis en barrique de bois américain. Belle robe sombre et brillante avec des nuances d'ambre cuivré. Un nez intense, des notes de raisin sec et noisette. Doux en bouche, velouté, avec du corps, des saveurs de noix et une persistance mi-corsée et miellée.

### D.O Jerez - Pedro Ximénez - Romerito - Cave Jerezana à Jerez de la Frontera

35,00€ / 6,50€

Vin doux élaboré avec les raisins Pedro Ximénez passerillés et avec un vieillissement en barrique de bois de chêne américain. L'apparence est limpide et dense, sa couleur marron foncée. Un nez de haute intensité avec une dominante d'arôme de raisin sec. En bouche un vin rond et velouté. Élégant mélange entre des nuances douces et amères qui rappelle le bois.

# Apéritifs

Kir Royal	13 cl	15,00 €
Coupe de champagne Brut	13 cl	14,00 €
Coupe de champagne Rosé Blanc (cassis, fraise des bois...)	13 cl	15,00 €
Muscat de Beaumes de Venise	15 cl	7,00 €
Vin doux de Jerez «Cream Romerito» (blending)	13 cl	9,00 €
Le verre de vin, sélection de l'Atelier (rouge, rosé, blanc)	13 cl	9,00 €
Porto Blanc, Porto Rouge	15 cl	6,50 €
Martini Bianco, Rosso	6 cl	7,50 €
Campari, Suze, Aperol	6 cl	7,50 €
Ricard, Pastis	6 cl	7,50 €
Vodka GM de marc de raisin	6 cl	7,50 €
Gin Gordon's	6 cl	7,50 €
Whisky Blended J&B	6 cl	8,00 €
Whisky Blended Chivas 12 ans d'âge	6 cl	9,00 €
Whisky Single Malt Glenfiddich 12 ans	6 cl	10,00 €
Whisky Bourbon Four Roses	6 cl	10,00 €

## Cocktails

## Bières

Cocktail de l'Atelier des Saveurs	15 cl	12,00 €	Bière en bouteille, sélection de l'Atelier	33 cl	6,00 €
Américano	12,5 cl	8,50 €			
Américano Maison	25 cl	10,00 €	Panaché artisanal	33 cl	6,00 €
Aperol Spritz	25 cl	11,00 €			
Gin Tonic, Cuba Libre	25 cl	12,00 €			

# Eaux minérales

Eau gazeuse San Pellegrino	50 cl	4,60 €
	75 cl	6,50 €
Eau minérale Evian	50 cl	4,00 €
Eau minérale Thonon	75 cl	6,00 €
Perrier	25 cl	4,50 €

# Sodas & Sirops

Coca Cola, Coca Cola Zéro	25 cl	4,50 €
Schweppes Tonic	25 cl	4,50 €
Bitter San Pellegrino	10 cl	4,50 €
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, orgeat, passion, citron...)	20 cl	3,50 €

# Jus de fruits

Cocktail de jus de fruits de l'Atelier	25 cl	10,00 €
Jus d'orange et/ou citron pressé	15 cl	8,00 €
Jus de tomate et poudre de pistou	25 cl	5,00 €
Thé glacé à la pêche	25 cl	4,50 €
Jus de fruits (pomme bio, orange, abricot, fraise)	25 cl	4,50 €

# Cafés en grains Malongo

Café Espresso	2,80 €
Café Noisette	3,00 €
Café Double Espresso	5,50 €
Café Américain	3,50 €
Café Allongé	3,60 €
Café Décaféiné	2,90 €
Cappuccino	4,00 €

# Thés & Infusions

Thés (sélection sachets)	4,00 €
Thé vert aromatisé au Jasmin	4,80 €
Thé traditionnel parfumé à la vanille des Seychelles	4,80 €
Infusion Vervaine du Maroc	4,80 €
Infusion Vervaine citronnée	4,80 €
Infusion Fenouil Sauvage de Sardaigne	4,80 €
Supplément de lait ou de crème	0,20/0,30 €

# Digestifs & Liqueurs

Armagnac	6 cl	9,00 €
Cognac	6 cl	9,00 €
Calvados, Chartreuse	6 cl	9,00 €
Marc de Bourgogne	6 cl	9,00 €
Eau de Vie		
Poire Williams, Mirabelle	6 cl	8,50 €
Mandarine Impériale Napoléon	6 cl	8,00 €
Manzanita, Limoncello	6 cl	8,00 €
Patxaran «maison»	6 cl	8,00 €
Grand Marnier	6 cl	8,00 €
Bailey's	6 cl	8,00 €
Marie-Brizard	6 cl	8,00 €
Get 27	6 cl	8,00 €
Rhum ambré		
Havana Club Anejo Especial	6 cl	9,00 €