

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

75 cl / 50 cl

2019 - AOP Côtes de Provence - Château du Rouët - «Esterelle»

28,00€ / 21,00€

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.

2019 - AOP Côtes de Provence Cru Classé - Domaine du Jas d'Esclans - Vin Biologique

34,00 €

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»

46,00 €

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».

2020 - IGP Méditerranée - Château Henri Bonnaud - «Terre Promise» 29,00 €

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

2020 - Viognier - Le Versant - Les Vignobles Foncalieu - IGP Pays d'Oc 28,00 €

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

2017 - AOP Chablis - «Les Vénérables» - La Chablisienne - Vieilles Vignes 45,00 €

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 équilibrée de matière et de fraîcheur.

2017 - AOP Pouilly-Fuissé - Domaine Guerrin & Fils - Vieilles Vignes 69,00 €

Ce Pouilly-Fuissé est un vin croquant, rond et souple. Ses arômes aériens de fruits à chair blanche se marient à la douceur des notes de fleurs blanches. Il se démarque par sa richesse et sa douceur en bouche. Le côté beurré et brioché exprime toute la gourmandise de ce vin. Il sublime à merveille les poissons.

LE PAYS BASQUE

2018 - 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.

2019 - AOP Irouléguy - Domaine Brana - «Ilori» (les jonquilles) 39,00 €

De couleur brillante, robe paille et reflets dorés. Le nez ananas confits avec de subtiles notes de pain grillé et de fleurs blanches. La bouche est franche, harmonieuse. Millésime vineux mais néanmoins tonique. Idéal pour accompagner le poisson.

Les Vins Rosés

LA PROVENCE

75 cl / 50 cl

2019/2020 - AOP Côtes de Provence - Château du Rouët - «Esterelle»

28,00€ / 21,00€

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.

2019 - AOP Côtes de Provence Cru Classé - Domaine du Jas d'Esclans - Vin Biologique

34,00 €

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.

2020 - AOP Côte de Provence La Londe - Château des Bormettes - «Instinct Parcellaire»

38,00 €

Sous sa robe claire et légèrement saumonée, ce rosé saura vous séduire de par son nez flatteur et sa richesse en arômes de fruits de la passion, cassis et eucalyptus. En bouche, ce vin frais et soyeux révèle une belle rondeur, des petits fruits rouges croquants et une légère salinité marqué par son influence maritime.

2019 - 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 saumoné 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.

Les Vins Rouges

LA PROVENCE

75 cl / 50 cl

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

28,00€ / 21,00€

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.

2017 - AOP Côtes de Provence La Londe - Château des Bormettes - «Instinct Paternel»

39,00 €

Sous sa robe violine profonde, ce vin dévoile des arômes subtils de cerise burlat et d'eucalyptus, relevés par des notes vanillées. Marqué par une fraîcheur constante du début à la fin de la dégustation, et dévoilant de jolis amers, ce vin tapisse le palais de tanins soyeux et de jolies notes torréfiées en finale.

2016 - AOP Bandol - Domaine La Suffrène

41,00 €

Une robe au rouge sombre et profond. Un nez riche de fruits rouges mûrs et confits. Une bouche ronde, des tanins veloutés. Belle structure tannique, une finale longue et épicée.

2016 - 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

2018 - AOP Pic Saint Loup - Coteaux du Languedoc - Bergerie de l'Hortus

37,00€

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

2019 - AOP Côtes du Rhône - Domaine des Espiers - Philippe Cartoux - Vin Biologique

32,00€

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

2014 - 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

38,00 €

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.

2016 - 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.

2015 - 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.

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.

LE PAYS BASQUE

75 cl

2016 - AOP Irouléguy - Domaine Brana - «Harri Gorri» (Pierre Rouge)

42,00 €

Harri Gorri représente les montagnes du Pays basque, onctueux et charnu. Une robe pourpre frodonda, une belle complexité aromatique sur le cassis et les fruits rouges. En bouche, une attaque tonique, croquante, belle trame tannique et une finale élégante. Vin élevé 12 mois en barriques.

LA RIOJA (Espagne)

2016 - D.O Rioja - Reserva - Herederos del Marqués de Riscal

39,00 €

La Reserva de Riscal est un authentique classique ayant reposé deux ans dans des barriques de chêne américain et un an de plus en bouteille. D'une belle robe cerise et aux liserés grenat. Au nez, les arômes sont d'épices et de cuirs ainsi que de fruits, de cacao et des souvenirs toastés de chêne. La bouche est fine et élégante aux tanins délicats. La finale est longue, balsamique et modérément amère.

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	13 cl	15,00 €
Blanc (cassis, fraise des bois, griotte)	15 cl	7,00 €
Kir Basque à la crème de cerise noire d'Itxassou	15 cl	7,50 €
Muscat de Beaumes de Venise	13 cl	9,00 €
Muscat Rivesaltes tuilé AOP, Hors d'âge	10 cl	8,50 €
Vin doux de Jerez «Cream Romerito» (blending)	13 cl	9,00 €
Le verre de vin, sélection de l'Atelier (rouge, rosé, blanc)	15 cl	7,00 €
Cidre basque fermier de basse Navarre, BORDATTO	25 cl	5,00 €
Porto Blanc, Porto Rouge	6 cl	7,50 €
Martini Bianco, Rosso	6 cl	7,50 €
Campari, Suze, Aperol	6 cl	7,50 €
Ricard, Pastis	6 cl	7,50 €
Vodka	6 cl	7,50 €
Gin Tanqueray	6 cl	7,50 €
Gin au piment d'Espelette, BRANA	6 cl	10,00 €
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	13,00 €	Bière basque 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	12,00 €			
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, orange, abricot, fraise)	25 cl	4,50 €
Jus de pomme basque fermier «Sagar lore», BORDATTO	25 cl	5,00 €

Cafés en grains Malongo

Café Espresso	2,80 €
Café Décaféiné	2,90 €
Café Noisette	3,00 €
Café Double Espresso	5,50 €
Café Américain	3,50 €
Café Allongé	3,60 €
Cappuccino	4,00 €
Café au Lait	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 Verveine du Maroc	4,80 €
Infusion Verveine 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 €
Eau de Vie Poire William, BRANA	6 cl	10,00 €
Eau de Vie Cédrat de Corse, BRANA	6 cl	10,00 €
Mandarine Impériale Napoléon	6 cl	8,00 €
Liqueur de Framboise, BRANA	6 cl	8,50 €
Liqueur de Cacao/Poire, BRANA	6 cl	8,50 €
Izarra Basque : Verte ou Jaune	6 cl	8,50 €
Manzanita, Limoncello	6 cl	8,00 €
Patxaran (liqueur de Navarre)	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 €