

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

2020 - AOC Côtes de Provence Cru Classé - Domaine de la Croix - « irrésistible »

30,00€ / 23,00€

Belle robe jaune. Au nez, une minéralité associée à des arômes de fruits à chair blanche. En bouche des notes citronnées viennent précéder une finale élégante légèrement saline.

2021 - AOP Côtes de Provence Cru Classé - Domaine du Jas d'Esclans - Vin Biologique

35,00 €

Robe or blanc brillant. Un nez expressif de pêche, poire 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.

2020 - AOP Cassis - Domaine du Paternel - « Blanc de Blancs »

45,00 €

Robe jaune pâle, brillante et limpide. Nez très expressif : bouquet d'agrumes et de fleurs blanches. Une bouche complexe avec des notes acidulées et fruits à chair blanche, de la rondeur soulignée par une finale saline, fraîche et longue. Un vin élégant classé dans un registre aérien.

2021 - IGP Méditerranée - Château Henri Bonnaud - «Terre Promise» 30,00 €

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 29,00 €

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

2018 - AOP Chablis - «Les Vénérables» - La Chablisienne - Vieilles Vignes 46,00 €

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.

2019 - 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

2021 - D.O Getariako Txakolina - Txakoli - Txomin Etxaniz 39,00 €

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.

2020 - AOP Irouléguay - Domaine Herri Mina - Famille Berrouet 45,00 €

Appellation emblématique du Pays basque, cet Irouléguay blanc est vendangé manuellement dans les hauteurs près de Saint-Jean-Pied-de-Port. Il présente une belle aromatique de fruits blancs et exotiques soutenue par une finale tonique. C'est un vin précis, équilibré et frais.

Les Vins Rosés

LA PROVENCE

75 cl / 50 cl

2021 - AOC Côtes de Provence Cru Classé - Domaine de la Croix - « irrésistible »

30,00€ / 23,00€

Robe rose pâle lumineuse avec des reflets argentés. Un nez expressif aux arômes de pêche et de fruits rouges. En bouche, un bel équilibre mêlant la fraîcheur et les notes d'agrumes qui offrent une très belle longueur.

2020 - AOP Côtes de Provence Cru Classé - Domaine du Jas d'Esclans - Vin Biologique

35,00 €

Robe pâle saumonée. Nez fin, arômes d'abricot et de fruits secs. La bouche est équilibrée, tout en rondeur, finissant sur des notes de fruits confits. Un vin frais et fruité.

2021 - AOP Côte de Provence La Londe - Château des Bormettes - « Instinct Parcelaire »

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.

2020 - 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. Une bouche élégante et généreuse. Ce vin révèle une belle fraîcheur ainsi qu'une note finale minérale très agréable.

2019 - 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

2016 - AOC Côtes de Provence Cru Classé - Domaine de la Croix - « irrésistible »

30,00€ / 23,00€

Robe rouge pourpre lumineuse. Le nez dévoile des arômes de fruits noirs relevés d'une touche subtile de violette. Bouche souple caractérisée par des notes d'épices douces.

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.

2015 - AOP Bandol - Domaine Le Galantin

37,00 €

Une robe pourpre. Le nez est dense avec une complexité aromatique sur des arômes de fruits noirs confits, fruits secs et notes épicées, quelques nuances de violette. Une généreuse amplitude en bouche, fruitée, suave avec une belle persistance.

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

2019 - 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

2020 - 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

2015 - 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

2017 - 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.

2018 - 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.

2017 - 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

2019 - AOP Pernand Vergelesses - Domaine Dubreuil Fontaine

51,00 €

Robe rouge étincelante, nez aux notes de fruits rouges, cerise, framboise suivis de fruits noirs. En bouche les tanins sont soyeux et le fruité apportent une finale juteuse avec une belle longueur.

2018 - AOP Nuits-Saint-Georges 1er Cru - La Richemone - Pierre André

109,00 €

Ce vin présente une robe rouge rubis, le nez est complexe aux arômes de fruits rouges et noirs complétés par des notes de sous-bois. En bouche une belle fraîcheur et rondeur fruitée, soulignée par des tanins fins et une finale épicée. Vin harmonieux et élégant.

LE PAYS BASQUE

75 cl

2017 - AOP Irouléguay - 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€ / 8,00 €

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€ / 8,00 €

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 € |
| Kir vin blanc (cassis, fraise des bois, griotte) | 15 cl | 7,00 € |
| Kir Basque à la crème de cerise noire d'Ixassou | 15 cl | 8,00 € |
| 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) | 12,5 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, Tilleuil, Romarin | 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 € |