

## BOISSONS

<b>Eau</b>	Evian, Badoit 1L	1L	6€	
	Castalie, eau micro filtrée		2€	
	Perrier	33cl	5€	
<b>Jus A. Milliat</b>	Abricot Bergeron,	33cl	6€	
	Pomme Reinette, Pêche Jaune, Fraise Sengana, Tomate Noire de Crimée, Raisin Rouge Merlot			
<b>Jus Bio A. Milliat</b>	Orange Mandarine, Pomme Abricot,	20cl	6€	
	Mangue Passion			
<b>Soda</b>	Orangina, Limonade Phénix	25cl	5€	
	Coca Cola, Coca Cola Zero, Icetea Lipton Pêche	33cl	5€	
	Hysope bio Tonic, Hysope Ginger Beer	20cl	5€	
<b>Sirop Monin</b>	Cassis, Cerise, Citron, Fraise, Framboise,	2cl	2€	
	Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche, Sucre de Canne			
<b>Nespresso</b>	<i>Congo Organique</i>	3€	<i>Double espresso</i>	5€
	<i>Peru Organique</i>	3€	<i>Allongé</i>	4€
	<i>Brazil Organique</i>	3€	<i>Latté</i>	6€
	<i>Cafe Joyeux</i>	3€	<i>Moka</i>	6€
			<i>Noisette</i>	4€
			<i>Capuccino</i>	6€
			<i>Café Frappé</i>	5€
<b>The Dammann Frères &amp; Infusion</b>	English Breakfast, Darjeeling, Ceylan, Earl Grey,		6€	
	Thé Vert à la Menthe, Smokey Lapsang, Sensha Fukuyu			
	<i>Rooibos Citrus Camomille, Tilleul-Lime Blossom</i>			

# AZALÉE

## RESTAURANT DE PARTAGE

### CARTE DES VINS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

*Prix net en euros TTC selon les dispositions réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002.*

## CARTE DES VINS - Au verre

### Champagne brut

	<u>Vintage</u>	<u>75cl</u>	<u>50cl</u>	<u>12,5cl</u>
Gaidoz Forget brut		75€		16€
Besserat de Bellefon Blanc de Blancs Gd Cru		145€		18€
Joseph Perrier Rosé brut, Cuvée Royale		150€		18€
Bollinger Spéciale Cuvée		160€		22€

### Vin blanc

<i>HORIZON X Azan Olivier, Vin de France</i>	Bio	2023	28€	22€	6€
<i>Domaine de la Croix Belle, Le Chardonnay IGP Côtes de Tongues</i>	Bio	2023	38€	32€	8€
<i>Domaine des Schistes, 100% Macabeu IGP Côtes Catalanes</i>		2022	37€	30€	7€
<i>Domaine de Laballe Demoiselle Moelleux, IGP Côtes de Gascogne</i>		2023	39€	31€	8€
<i>Coste-Moynier, Valiant Hill, 100% Sauvignon Blanc IGP Pays d'Oc</i>		2024	26€	21€	5€
<i>Domaine Canet, 100% Viognier IGP Pays d'Oc</i>		2024	24€	20€	5€

### Vin rouge

<i>HORIZON X Azan Olivier, Vin de France</i>	Bio	2024	28€	22€	6€
<i>Château le Bouis, Le Petit Bouis, 100% Cinsault, IGP Pays d'Oc</i>	Bio	2024	32€	26€	6€
<i>Domaine In Vinhys, 100% Syrah, IGP Côtes de Thau</i>		2023	40€	32€	8€
<i>L'Observatoire, Premier Récit, 100% Grenache IGP Pays de l'Hérault</i>		2023	44€	35€	9€
<i>Domaine Canet, 100% Merlot, IGP Pays d'Oc</i>		2024	24€	20€	5€

### Vin rosé

<i>HORIZON X Azan Olivier, Vin de France</i>	Bio	2024	28€	22€	6€
<i>Domaine In Vinhys, Aujourd'hui IGP Côtes de Thau</i>		2024	40€	32€	8€
<i>Domaine Fonjoia, Jambe de Chien, 100% Grenache Gris, IGP Saint Guilhem le désert</i>		2024	30€	24€	6€
<i>Château Rosan, Élégance, Côte de Provence</i>		2024	48€	40€	10€

## BOISSONS

### Pression

VNDL La Com Blonde	25cl	5€
VNDL La Pref IPA		5€
VNDL La Com Blonde	50cl	9€
VNDL La Pref IPA		9€

### Bouteille

VNDL Arceaux Pale Ale fruits rouges	33cl	7€
VNDL Blanche L'espla		7€
VNDL Mexican Lager Fuego Fuego		7€
Nolo Strata Simcoe - 0%		7€
Brasserie du Petit Caboulot, 68'Hard , Ambrée au Poivre de Sichuan, <b>Bio</b> La N, New England IPA, <b>Bio</b> Citron Basilik, Blanche acidulée, <b>Bio</b>	50cl	11€

### Cidre

Alain Milliat Cidre Brut, Cuvée Juliette, <b>Bio</b>	75cl	20€
Alain Milliat Cidre Brut, Cuvée Juliette, <b>Bio</b>	33cl	8€

### Anisé

Absinthe NV Envy	5cl	12€
Aqualanca	2,5cl	6€
Pastis des Homs		6€
Le P'tit Bleu		6€

### Bitter

Aperol Barbieri	5cl	12€
Campari		12€
Fernet Branca		12€

### Vermouth

Bonal	5cl	12€
Byrrh Grand Quinquina		12€
Dolin Blanc, Rouge Dry		12€
Martini Floréale, Vibrante		12€

### Vin cuit

Lillet Blanc	12cl	12€
Lillet Rouge		12€

### Porto

Quinta Do Noval Tawny Reserve	12cl	17€
Quinta Do Noval Tawny White		13€

## CARTE DES COCKTAILS

### COCKTAILS

16€

<b>MOJITO</b>	Bacardi Carta Blanco, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Angostura bitter, soda water
<b>MARTINI DRY</b> <i>COULD BE DIRTY</i>	Bombay Sapphire, Dolin dry vermouth To be served dry, wet or on the bone
<b>OLD FASHIONED</b>	Buffalo Trace bourbon, sucre de canne, bitter aromatique, zeste d'orange
<b>MARGARITA</b>	Patron reposado tequila, Merlet 3 citrus liqueur, jus de citron vert
<b>NEGRONI</b>	Citadelle gin, Campari bitter, Dolin rouge vermouth
<b>BLOODY MARY</b>	Grey Goose vodka, jus de citron, jus de tomate, sirop de canne, spicy mix
<b>DAIQUIRI</b>	Plantation 3* rhum, Merlet 3 citrus liqueur, jus de citron vert, sirop de sucre de canne
<b>SAINT GERMAIN</b> <b>SPRITZ</b>	Saint Germain liqueur, Belino prosecco, soda water
<b>WHISKEY SOUR</b>	Buffalo Trace bourbon, jus de citron, sucre de canne, aquafaba, zeste d'orange
<b>MAITAI</b>	Plantation 3* rhum, Plantation Dark rhum, Merlet 3 citrus liqueur, sirop d'orgeat, sucre de canne, jus de citron vert, menthe fraîche
<b>FLOREALE MULE</b> <i>0% ALCOOL</i>	Martini Floréale, citron vert, gingembre frais, sucre de canne, ginger beer

## CARTE DES VINS

### CHAMPAGNE

Vintage    75cl

#### Brut

Ayala brut Majeur	95€
Besserat de Bellefon brut Grande Tradition	90€
Bollinger Spéciale Cuvée	160€
Deutz brut Classic	120€
Drappier brut	115€
Gaidoz Forget brut	75€
Gosset Grande Réserve brut	140€
Henri Giraud Esprit Nature <b>bio</b>	115€
Henri Giraud MV 18	255€
Krug 171e	520€
Laurent Perrier Ultra brut	160€
Roederer Collection brut	95€

#### Blanc de Blancs

Besserat de Bellefon Blanc de Blancs Grand Cru	145€
Deuts Amour de Deutz	330€
Roederer Blanc de Blancs	145€
Ruinart Blanc de Blancs	190€

#### Rosé

Besserat de Bellefon Rosé brut	120€
Gosset Rosé brut	170€
Joseph Perrier Rosé brut Cuvée Royale	150€
Roederer Rosé brut	135€

#### Vintage

Dom Perignon	2013	470€
Gosset Célébris Rosé Extra brut	2008	415€
Roederer Cristal	2016	415€
Solemme Terre bio	2019	100€

## CARTE DES VINS - Blanc

### EFFERVESCENT

#### Crémant

Aubert et Mathieu Baburu, AOP Limoux 50€  
Jean Louis Denois, Crémant de Limoux Extra but bio 40€

#### Mousseux

Zefir Le Fizz by Capion 100% Clairette bio 35€

#### Prosecco

Bellino Prosecco DOC Extra Dry 30€

#### Cidre

Alain Milliat Cidre brut, Cuvée Juliette bio 20€

## CARTE DES VINS - Rouge

### Bourgogne

	<u>75cl</u>	<u>Vintage</u>	<u>75 cl</u>
Domaine Choffet Clos Jus, AOP Givry 1er Cru		2021	140€
Domaine Fabien Coche, Vieilles Vignes, AOC Pommard		2022	210€
Chantal Lescure, Les Damodes, AOC Nuits Saint Georges		2022	235€

### Beaujolais

Château de La Chaize Combality, AOP Brouilly		2023	60€
Marcel Lapierre Morgon W, AOP Morgon		2023	100€

### Rhône

Domaine Coursodon Silice, AOC Saint Joseph		2022	115€
Domaine Fondreche Nature, AOC Ventoux		2021	105€
Domaine Jasmin La Giroflarie, AOP Côte Rotie		2022	155€
Raymond Usseglio, AOC Châteauneuf Du Pape		2021	120€

### Bordeaux

Arcole Saint Emilion, AOP Saint Emilion		2020	105€
Clos René, AOP Pomerol		2021	210€
Château le Coteau, AOP Margaux		2016	130€
Château Moulin Pey Labrie, Cuvée Pivert, AOC Fronsac		2017	70€

### Provence

Château Simone, AOP Palette		2021	160€
Domaine Hauvette Cornaline, AOP Les Baux de Provence		2017	230€

## CARTE DES VINS - Rouge

### Occitanie

		<u>Vintage</u>	<u>75 cl</u>
Horizon rouge MASSANE, <i>Vin de France</i>	Bio	2023	28€
Mas d'Espagnet, Freesia, <i>IGP Cévennes</i>	Bio	2023	38€
Coste-Moynier, Cuvée Merlette, 100% mourvèdre, <i>AOP Languedoc</i>	Bio	2023	65€
Domaine Coston, Arboussas, <i>AOP Terrasses du Larzac</i>		2023	82€
Domaine de Camaousse, Marie Loïsa, <i>AOP Pic Saint Loup</i>		2023	41€
Domaine de Cébène, Ex Arena, <i>IGP Pays d'Oc</i>	Bio	2023	57€
Château Le Bouis, Le Petit Bouis, 100% Cinsault, <i>IGP Pays d'Oc</i>	Bio	2023	32€
Domaine In Vinhys, La Vie, 100% Syrah, <i>IGP Côtes de Thau</i>		2023	40€
Domaine de Bon Augure, Les Petits Apôtres, 100% Pinot Noir, <i>IGP Pays d'Hérault</i>	Bio	2022	51€
Domaine de Ferrussac, Coste Rousse, <i>IGP Côteaux du Salagou</i>		2023	54€
Clos d'Elle, A Huit Clos, Grès de Montpellier, <i>AOP Languedoc</i>	Bio	2021	66€
Domaine de Parpalhol, Princesses, <i>IGP Pays d'Hérault</i>		2021	48€
Domaine Sol Payré, Ivresses des Sens, <i>AOP Côtes du Roussillon</i>		2022	39€
L'Observatoire, Premier Récit, 100% Grenache, <i>IGP Pays d'Hérault</i>		2023	44€
Domaine Canet, 100% Merlot, <i>IGP Pays d'Oc</i>		2024	24€

## CARTE DES VINS - Blanc

### Occitanie

		<u>Vintage</u>	<u>75 cl</u>
Horizon blanc MASSANE, <i>Vin de France</i>	Bio	2023	28€
Domaine Fonjoia, Dent de Loup, 100% Grenache Blanc <i>IGP Saint Guilhem le desert</i>		2024	30€
Domaine Sorian, Cassandre, <i>IGP Collines de la Moure</i>		2023	34€
Domaine de Camaousse, Accord blanc, <i>AOP Languedoc</i>		2023	37€
Domaine Pastor, Cuvée 1961, 100% Carignan blanc, <i>Vin de France</i>	Bio	2023	39€
Domaine de la Croix Belle, Champs des Grillons, 100% Chardonnay, <i>IGP Côtes de Thongues</i>	Bio	2023	38€
Mas du Chêne, Les Copines Adorent, 100% Roll, <i>IGP du Gard</i>	Bio	2023	40€
Domaine In Vinhys, Ici, <i>IGP Côtes de Thau</i>		2023	40€
Borie la Vitarèle, Le Grand Mayol, <i>AOP Languedoc</i>	Bio	2022	47€
Domaine des Schistes, 100% Macabeu, <i>IGP Côtes Catalanes</i>		2022	37€
Coste-Moynier, Valiant Hill, 100% sauvignon blanc, <i>IGP Pays d'Oc</i>		2023	26€
Coste-Moynier, Bois de la Becasse, <i>IGP Pays d'Oc</i>	Bio	2024	45€
Nova Solis Selene, 100% Carignan blanc, <i>Vin de France</i>		2023	65€
Domaine canet, 100% Chardonnay, <i>IGP Pays d'Oc</i>		2024	24€
Domaine canet, 100% Viognier, <i>IGP Pays d'Oc</i>		2024	24€
Domaine de Laballe, Les Demoiselles, <i>IGP Côtes de Gascognes</i>		2023	39€

## CARTE DES VINS - Blanc

### Loire

		<u>Vintage</u>	<u>75 cl</u>
Domaine Henri Pelle, Vigne de Ratiers Menetou <i>AOC Menetou Salon</i>	Bio	2022	85€
Francois Chidaine Les Bournais, <i>AOP Montlouis</i>	Bio	2021	140€
Gerard Boulay Sancerre Blanc, <i>AOC Sancerre</i>		2023	95€
Jonathan Didier Pabiot, Leon, <i>AOC Pouilly Fumé</i>	Bio	2022	95€

### Bourgogne

Château Fuissé Tête de Cuvée, <i>AOP Pouilly Fuissé</i>		2022	110€
Dauvissat Chablis, <i>AOC Chablis</i>		2021	110€
Fabien Coche, <i>AOP Meursault</i>		2022	270€
Girardin, <i>AOC Chassagne Montrachet</i>		2022	340€
Guillemot Michel Quintaine, <i>AOP Viré Clessé</i>	Bio	2023	135€

### Rhône

Domaine coursodon Silice, <i>AOC Saint Joseph</i>		2023	100€
Niero Condrieux, Ravines, <i>AOP Condrieux</i>		2022	155€

### Alsace

Domaine Bott Geyl Pinot Gris , Les éléments, <i>AOC Alsace</i>	Bio	2018	75€
Domaine Josmeyer Riesling, Le Kottabe, <i>AOP Alsace</i>	Bio	2022	110€

### Bordeaux

Château Closiot Le C de Sec, <i>AOP Bordeaux Blanc Sec</i>		2022	105€
La Motte Despoujols, <i>AOC Graves</i>		2022	60€

### Provence

Château Simone, <i>AOP Palette</i>	Bio	2021	160€
------------------------------------	-----	------	------

## CARTE DES VINS - Blanc

### Pyrénées Atlantique

		<u>Vintage</u>	<u>75 cl</u>
Bordaxuria, <i>AOP Iroulégu</i>	Bio	2020	100€

### Corse

Domaine Pinelli Saint Pancrace, <i>AOP Patrimonio Blanc</i>	Bio	2023	115€
---	-----	------	------

## CARTE DES VINS - Rosé

### Occitanie

		<u>Vintage</u>	<u>75 cl</u>
HORIZON X Azan Olivier, <i>Vin de France</i>	Bio	2024	28€
Domaine Fonjoya, Jambe de Chien, 100% Grenache Gris, <i>IGP Saint Guilhem le désert</i>		2024	30€
Domaine In Vinhys, Aujourd'hui, <i>IGP Côtes de Thau</i>		2024	40€

### Provence

Château Rosan, Elégance, <i>AOP Côtes de Provence</i>		2024	48€
---	--	------	-----

## CARTE DES VINS - Sans alcool

### Occitanie

La Colombette, Baron de Chanteclerc rosé <i>Vin effervescent désalcoolisé</i>			28€
La Colombette, Born to be free blanc, <i>Vin désalcoolisé</i>			25€
La Colombette, Born to be free rouge, <i>Vin désalcoolisé</i>			25€