

Carte

des

Vins

Mentimeter
création online

Blancs



LANGUEDOC

Les Janelles "Chardonnay" — — — 28,00 €

IGP PAYS D'OC

Vin élégant alliant rondeur, fraîcheur et minéralité à une grande palette aromatique.

Terres Blanches - "Muscat sec" 5,50 € — 21,00 € 29,00 €

IGP PAYS D'OC

Un vin aux arômes gourmands de fruits frais et délicats, une merveille à l'apéritif.

Zodiak - Muscat Viognier — — — 29,00 €

IGP PAYS D'OC

Vin blanc à l'assemblage Muscat-Viognier original, un nez fruité et fleuri, une bouche gourmande et très flatteuse.

Biodynamie

Cave de l'Ormarine 5,50 € — 21,00 € 29,00 €

"Carte Noire"

AOP PICPOUL DE PINET

Cette cuvée est le reflet parfait de l'identité de l'appellation Picpoul de Pinet, fraîcheur, vivacité et fruité.

Les Collines du Bourdic — — — 30,00 €

"Viognier"

IGP PAYS D'OC

Un très beau Viognier, sur des notes de fruits exotiques, la bouche est longue et complexe.

Les Déesses Muettes — — — 31,00 €

AOP LANGUEDOC

Vin rond et suave aux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche, qui dispose d'une bonne fraîcheur en bouche.

Domaine de l'Aigle — — — 32,00 €

Gewurztraminer

IGP PAYS D'OC

Frais, minéral, clair et doux en bouche avec une finale rappelant agrumes et clou de girofle.

Château de la Negly 6,50 € — — 34,00 €

"Brise Marine"

AOP LANGUEDOC

Un nez de fleurs, d'agrumes et de touches de miel, une bouche complexe et très ronde.

"Blanc de rêve" — — — 34,00 €

Domaine de la Grande Sieste

VIN DE FRANCE

Un vin de belle gourmandise, une bouche ample et de belle puissance, une finale fine et délicate.

Blancs



LANGUEDOC

Domaine de l'Hortus — — — 36,00 €

"Bergerie de l'Hortus"

VIN DE FRANCE

Vin très aromatique sur les fruits jaunes et fleurs blanches. En bouche, viennent s'ajouter des notes exotiques d'ananas, mangue, et beaucoup de fraîcheur.

"Art de vivre" - Gérard Bertrand 7,00 € — — 37,00 €

IGP D'OC

Un vin étonnant par sa robe couleur miel, un nez de pomme caramélisée, une bouche avec une pointe de sucrosité, 100 % Clairette, dans un flacon original en céramique.

Gérard Bertrand - "Cigalus" — — — 49,00 €

IGP AUDE HAUTERIVE

Vin intense, soyeux et complexe aux arômes d'agrumes mûrs (pamplemousse), de pêche blanche, de miel, de fruits secs avec des notes toastées.



SUD OUEST

XVIII Saint Luc - Moelleux 6,50 € — — 32,00 €

IGP CÔTES DE GASCOGNE

Un joli vin gourmand aux notes de fruits exotiques, présentant une sucrosité et une belle fraîcheur en bouche.

LOIRE

"Clos des Orfeuilles" — — — 34,00 €

AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

Un joli nez très expressif, notes d'agrumes, une très belle longueur en bouche.

Un vin Bio avec une très belle minéralité.



Joseph Mellot - "Les Ormeaux" — 24,00 € — 44,00 €

AOP SANCERRE

Un Sancerre fin et élégant aux parfums intenses de fruits et de fleurs.

Très belle persistance en bouche.

BOURGOGNE

W. Fèvre — — — 48,00 €

AOP CHABLIS

Un Chablis classique combinant parfaitement le fruit (citron vert) et la minéralité avec beaucoup de finesse.

Loron et Fils - "Les Vieux Murs" — — — 49,00 €

AOP POUILLY-FUISSÉ

Vin élégant, fruité, rond et minéral, d'une belle puissance aromatique.

RHÔNE

Domaine de Nalys — — — 51,00 €

AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Vin puissant et aromatique. Une bouche complexe sur une finale miellée.

Rosés



LANGUEDOC

Domaine du Petit Chaumont – – 21,00 € 29,00 €
“Gris de gris”

IGP SABLE DE CAMARGUE

Un des fleurons de l'appellation, un vin frais et finement acidulé, une petite merveille.



Château Fontanche 5,50 € – – 31,00 €
“Les Uyères”

AOP SAINT CHINIAN

Un vin de grande complexité, la robe est pâle, la bouche est gourmande aux notes fruitées et finement acidulées.

Château de la Negly – – – 31,00 €
“L'écume”

AOP LANGUEDOC

Un rosé de plaisir et de convivialité, long et gras en bouche.

Château de Lascours 6,50 € – – 31,00 €

AOP PIC SAINT LOUP

Un rosé de caractère, sur des notes de fruits confiturés, un vrai rosé de table.



La Liquière - “Les Amandiers” 6,90 € – 23,00 € 33,00 €

AOP FAUGÈRES

Un rosé d'une élégance rare, délicatesse et grande finesse aromatique.



Puech Haut - “Argali” 7,50 € – – 36,00 €

IGP PAYS D'OC

Le nez est très délicat avec des notes d'agrumes, de fruits blancs et exotiques. La bouche est gourmande et désaltérante.

PROVENCE

Château Cavalier – – – 33,00 €
“Cuvée Marafiance”

AOP CÔTES DE PROVENCE

La nouvelle cuvée du Château pour mettre en valeur toute la fraîcheur de la Provence.

M de Minuty 8,00 € – – 39,00 €

AOP CÔTES DE PROVENCE

Nez intense d'écorces d'oranges et de groseilles. La bouche est légèrement acidulée et fraîche.

Whispering Angel – – – 45,00 €

AOP CÔTES DE PROVENCE

Un vin d'une finesse exemplaire, une bouche fine et harmonieuse, un des très grands en Provence.

Rouges



LANGUEDOC

Les Javelles - “Pinot Noir” 6,00 € – – 29,00 €

IGP PAYS D'OC

Vin aux parfums de petits fruits rouges et noirs avec une touche délicatement boisée et épicée.

Zodiak - Syrah Mourvèdre – – – 31,00 €

IGP PAYS D'OC

Vin frais et gourmand sur des notes de fruits frais et d'épices, bouche ronde et soyeuse.

Biodynamie

Château Fontanche – – – 32,00 €

“Les Uyères”

AOP SAINT CHINIAN

Une cuvée ensoleillée qui développe un panel d'arômes allant des fruits rouges aux épices, aux notes de garrigue et à la réglisse.

La Liquière - “Les Amandiers” 7,00 € – 23,00 € 33,00 €

AOP FAUGÈRES

Un concentré de plaisir où la Syrah exulte de notes finement épicées sur une bouche d'une belle complexité.

Aïgal – – – 34,00 €

AOP TERRASSES DU LARZAC

Vin ample et structuré, avec des notes d'épices, de fruits noirs et une pointe de minéralité en finale.

“Rouge de rêve” – – – 35,00 €

Domaine de la Grande Sieste

VIN DE FRANCE

Un vin rouge de classe et de gourmandise, des fruits noirs confitures, un des grands de demain.

Château La Roque – – – 35,00 €

AOP PIC SAINT LOUP

Vin aux arômes de fruits rouges et compotés. En bouche, vin ample et très fruité qui offre une finale d'une onctuosité constante.



Domaine de l'Hortus 7,50 € – – 37,00 €

“Bergerie de l'Hortus”

AOP PIC SAINT LOUP

Vin aux notes de fruits rouges et d'épices. Les tanins souples révèlent une belle palette aromatique.

“Art de vivre” - Gérard Bertrand – – – 37,00 €

AOP LANGUEDOC

Un vin aux notes de fruits mûrs et confiturés, élégant et d'une très belle buvabilité dans un flacon original en céramique.

Puech Haut “Prestige” – – – 39,00 €

AOP LANGUEDOC

Vin agréable et riche, très plaisant à boire avec des grillades, des viandes rouges.

Rouges



LANGUEDOC

Gérard Bertrand "Château La Sauvageonne" — — — 40,00 €

AOP TERRASSES DU LARZAC

Un nez de garrigue « confituré » et épicé. Des notes subtiles de fruits noirs et de pain d'épice. En bouche, le vin présente des tanins fins et élégants et forment un bel équilibre avec la vivacité.

Biodynamie

Château de la Negly "La Falaise" 7,90 € — — 41,00 €

AOP LANGUEDOC

La falaise est une des très belles cuvées de la Négly, une grande complexité aromatique, une bouche puissante et superbement concentrée. Du grand style.

Chateau la Liquière - "Cistus" — — — 43,00 €

AOP FAUGÈRES

Vin complexe et velouté, aux arômes de fruits cuits, et de chocolat. Magnifique de finesse.



Domaine de l'Hortus "Grande Cuvée" — — — 49,00 €

AOP PIC SAINT LOUP

Vin aromatique, puissant et équilibré se révélant sur des arômes d'épices, de fruits noirs et rouges. La finale est longue.

Château Puech Haut "Tête de Bélier" 9,50 € — — 51,00 €

AOP LANGUEDOC

Vin de garde, équilibré et puissant et d'une très grande complexité, idéalement à carafes.

Gérard Bertrand "La Forge" — — — 59,00 €

AOP CORBIÈRES-BOUTENAC

Les parcelles destinées à cette cuvée d'exception proviennent d'une croupe du Miocène, située sur le lieu-dit nommé "La Forge". Un vin d'une étonnante complexité et puissance.



RHÔNE

Barbelas — — — 47,00 €

AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Un vin à la bouche onctueuse, riche et équilibrée qui révèle des fruits noirs sur-mûris. Les tanins sont puissants mais ronds.

Rouges



BORDEAUX

Château Lussac Bellevue — 21,00 € — 35,00 €

AOP LUSSAC SAINT-EMILION

Un vin gourmand et de belle structure. Assemblage de Merlot et cabernet sauvignon.

Château Fourney "Petit Fourney" — — — 41,00 €

AOP SAINT-EMILION

Les arômes fruités sont persistants, les tanins sont très agréables et équilibrés. Petit Fourney représente bien le style Saint-Emilion.

Château Chasse Spleen 8,00 € — — 41,00 €

"Héritage de Chasse Spleen"

AOP HAUT-MÉDOC

La bouche est volumineuse et l'équilibre est immédiat. Le Merlot offre de l'amplitude, le Cabernet Sauvignon propose un joli soyeux et une trame fine.

Baron Nathaniel 9,00 € — — 47,00 €

AOP PAUILLAC

Fruit du travail de la maison Rothschild, ce vin puissant et épicé offre une solide charpente tannique en bouche.

Château Haut Bages Libéral "Fleur de Haut Bages Libéral" — — — 49,00 €

AOP PAUILLAC

Second vin du Château Haut-Bages. Un vin de grande classe sur des notes de fruits noirs et d'épices.

Château Gruaud Larose "Sarget de Gruaud Larose" — — — 65,00 €

AOP SAINT JULIEN

Un vin de grande classe, complexe et exceptionnel, superbe bouche sur des notes de fruits confiturés et de belles épices.

Sirène de Giscours — — — 67,00 €

AOP MARGAUX

Vin intense, sur les arômes de cuir, de sous-bois. En bouche bel équilibre et de la fraîcheur. Harmonieux et élégant. Tannins fondus et finale longue et agréable.

Rouges



BORDEAUX

Château Gloria — — — 72,00 €

AOP SAINT JULIEN

L'origine des terroirs, le soin apporté à la culture et à la vinification, expliquent sa qualité mondialement reconnue. Un nez confituré, une bouche de belle puissance sur des notes de fruits mûrs, tels le cassis noir et la cerise Burlat.

Château Angelus 2014 — — — 550 €

AOP SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

C'est un vin corsé et marqué par une grande finesse, exceptionnel par son équilibre et sa fraîcheur, qui brille par sa longueur en bouche.

Château Margaux 2006 — — — 790 €

AOP MARGAUX

1er Grand Cru classé. Le château Margaux présente un nez ouvert et distingué, évoquant les épices et les fruits rouges et noirs. Une fois en bouche, ils se révèlent être ronds, amples et frais, avec des tanins intenses et fins.



N'hésitez pas
à nous consulter
pour bien réussir
l'accord
mets et vins.

Le Phare

Bulles



12,5 cl



37,5 cl



75 cl



150 cl

CHAMPAGNE

Louis Constant brut

12,00 €

—

61,00 €

—

AOP CHAMPAGNE

Ce champagne, dominé par des arômes de miel d'acacia et de fruits confits, présente un bel équilibre et une agréable longueur en bouche.

Louis Constant Rosé

14,00 €

—

68,00 €

—

AOP CHAMPAGNE

La bouche est croquante, légère, aux saveurs de fruits rouges et aux bulles agréables.

Ayala Brut

—

—

71,00 €

—

AOP CHAMPAGNE

Un champagne d'une grande délicatesse, à la bulle fine et aux notes complexes de tilleul et de pêche blanche.

Mumm Brut

—

39,00 €

78,00 €

150 €

AOP CHAMPAGNE

Au nez le fruit frais domine, avec la poire et la pomme reinette et quelques notes d'agrumes.

Maison Collery

—

—

84,00 €

—

AOP CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS

Maison fondée en 1893, un champagne Grand cru, 100 % Chardonnay, un nez toasté sur des notes de fruits blancs, la bouche est délicate et la bulle d'une extrême finesse. Une des grandes maisons de AY.

Dom Pérignon Brut

—

—

255 €

—

AOP CHAMPAGNE

Élégance, complexité et puissance confèrent à ce Champagne son style inimitable qui en fait une cuvée d'exception.

ITALIE

Sartori

—

—

33,00 €

—

DOC PROSECCO BRUT

Ce Prosecco "Spumante" dispose d'un perlant fin et persistant, aux parfums fruités et aromatiques.

**Toute l'équipe vous souhaite
de passer un agréable moment
parmi nous !**

Le Phare

1 Place de la Méditerranée
34250 PALAVAS-LES-FLOTS

04 67 68 6116

Prix nets exprimés en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération. Tous les vins présents sur la carte contiennent des sulfites.

www.menu-creation-online.com Crédit photo : 123RF