

AZALÉE

RESTAURANT DE PARTAGE

Chaque verre raconte une histoire.

Des vins gorgés de soleil du Sud aux cocktails d'inspiration contemporaine,
notre carte célèbre le plaisir du partage et la richesse des terroirs.

Installez-vous, laissez-vous guider... et savourez le moment.

Every glass tells a story.

*From sun-soaked wines of the South to contemporary-inspired cocktails,
our menu celebrates the joy of sharing and the richness of terroirs.*

Sit back, let yourself be guided... and savor the moment.

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris.

Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health.

Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Les vins d'Occitanie

Entre mer et montagnes, l'Occitanie se dévoile comme une terre de lumière, de vent et de parfums.

Ici, la nature a du caractère : la brise venue de la Méditerranée, le souffle des Cévennes, le thym et le romarin chauffés par le soleil...
Tout semble se mêler pour façonner des vins à son image : francs, généreux et pleins de vie.

Des Corbières sauvages au Minervois doré, du Larzac minéral aux vallées du Roussillon, chaque paysage raconte une histoire, chaque terroir exprime sa vérité.
Les blancs y sont vifs et lumineux, les rouges profonds et solaires, les rosés gourmands et délicats.

Plus au sud encore, les vins doux du Roussillon révèlent leurs arômes d'épices et de fruits confits, comme un souvenir de chaleur et de lenteur.

Découvrir les vins d'Occitanie, c'est voyager à travers ses reliefs, ses saisons et ses émotions.
C'est lever son verre et sentir, le temps d'une gorgée, l'âme du Sud.

Ici, chaque verre est un fragment de paysage, une émotion de lumière, une invitation à ressentir l'âme du Sud.

Between sea and mountains, Occitania reveals itself as a land of light, wind, and fragrance.

*Here, nature has character: the breeze from the Mediterranean, the breath of the Cévennes, thyme and rosemary warmed by the sun...
Everything seems to blend together to shape wines in its image : honest, generous and full of life.*

*From the wild Corbières to the golden Minervois, from the stony Larzac to the valleys of Roussillon, every landscape tells a story, every terroir speaks its truth.
The whites are fresh and radiant, the reds deep and sun-drenched, the rosés delicate and full of flavor.*

Further south, the sweet wines of Roussillon reveal aromas of spice and candied fruit, a memory of warmth and slowness.

*To discover the wines of Occitania is to journey through its landscapes, its seasons, and its emotions.
It's to raise your glass and taste, for a moment, the soul of the South.*

Here, every glass is a fragment of landscape, an emotion of light, an invitation to feel the spirit of the South.

VINS *au verre*

WINE *by the glass*

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BRUT	<u>12cl</u>
Besserat de Bellefon brut, Grande Tradition	18€
Gaidoz-Forget, Carte d'Or	16€
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS	
Besserat de Bellefon, Blanc de Blancs, Grand Cru	25€
CHAMPAGNE ROSÉ	
Besserat de Bellefon, Rosé brut	22€
PROSECCO	
Antonico, Gran Cuvée, Spumante	8€

BLANCS

	<u>Millésimes</u>	<u>12cl</u>
Blanc des Demoiselles, Cellier des Demoiselles <i>Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse—AOP Corbières</i> Grenache Blanc, Maccabeu, Marsanne, Bourboulenc	2024	6€
Bois de la Bécasse, Domaine Coste-Moynier <i>Saint Christol—IGP Pays d'Oc</i> Viognier, Roussanne	Bio 2024	9€
Horizon Blanc Massane x Azan Olivier <i>Vin de France</i> Picpoul, Ugni Blanc, Terret	Bio 2024	6€
Illico, Domaine des Schistes <i>Estagel—IGP Côtes Catalanes</i> Maccabeu	2024	7€
Les Demoiselles, Domaine de Laballe, moelleux <i>Capbreton—IGP Côtes de Gascogne</i> Gros Manseng	2024	8€

VINS *au verre*

WINE *by the glass*

ROUGES

	<u>Millésimes</u>	<u>12cl</u>
Horizon Rouge Massane x Azan Olivier <i>Vin de France</i> Syrah, Grenache	Bio 2024	6€
La Petite Sœur, Domaine Benastra <i>Saint-Paul-de-Fenouillet—IGP Côtes Catalanes</i> Carignan, Grenache, Lledoner Pelut, Syrah	2022	10€
Le Boutenac, Cellier des Demoiselles <i>Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse—AOP Corbières Boutenac</i> Carignon, Grenache, Syrah	2023	8€
Le Chemin des Garennes Rouge, Château Capion <i>Aniane—AOP Terrasses du Larzac</i> Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault	2019	8€
Tour de Pierres, Héritage du Pic Saint Loup <i>Saint-Mathieu-de-Trévières—AOP Pic Saint Loup</i> Grenache, Mourvèdre, Syrah	Bio 2023	11€

ROSÉS

	<u>Millésimes</u>	<u>12cl</u>
Cuvée Prestige Gris, Domaine Montcalm <i>Montcalm—AOP Sable de Camargue</i> Grenache, Merlot, Syrah	Bio 2024	6€
Élégance, Château Rosan <i>AOP Côtes de Provence</i> Grenache, Cinsault	2024	9€
Horizon Rosé Massane x Azan Olivier <i>Vin de France</i> Cinsault, Syrah	Bio 2024	6€

VINS BLANCS - Occitanie

		<u>Millésimes</u>	<u>12cl</u>	<u>75cl</u>
Blanc de rêve, La Grande Sieste <i>Aniane—Vin de France</i> Sauvignon blanc, Chardonnay		2024		45€
Blanc des Demoiselles, Cellier des Demoiselles <i>Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse—AOP Corbières</i> Grenache Blanc, Maccabeu, Marsanne, Bourboulenc		2024	6€	28€
Bois de la Bécasse, Domaine Coste-Moynier <i>Saint Christol—IGP Pays d'Oc</i> Viognier, Roussanne	Bio	2024	9€	45€
Horizon Blanc Massane x Azan Olivier <i>Vin de France</i> Picpoul, Ugni Blanc, Terret	Bio	2024	6€	28€
Ici, Domaine In Vinhys <i>Florensac—IGP Côtes de Thau</i> Grenache blanc, Sauvignon Blanc		2023		41€
Illico, Domaine des Schistes <i>Estagel—IGP Côtes Catalanes</i> Maccabeu		2024	7€	38€
Le Chardonnay, Domaine de La Croix Belle <i>Puissalicon—IGP Côtes de Thongue</i> Chardonnay	Bio	2023		38€
Le Chemin des Garennes Blanc, Château Capion <i>Aniane—AOP Terrasses du Larzac</i> Roussanne, Roll, Viognier, Clairette	Bio	2022		39€
Le Grand Mayol, Domaine Borie la Vitarèle <i>Causses et Veyran—AOP Languedoc</i> Clairette, Vermentino, Bourboulenc	Bio	2024		47€
Les Copines Adorent, Mas du Chêne <i>Saint-Gilles—IGP du Gard</i> Roll	Bio	2023		40€
Les Demoiselles, Domaine de Laballe, moelleux <i>Capbreton—IGP Côtes de Gascogne</i> Gros Manseng		2024	8€	39€
Mon P'tit Pithon, Olivier Pithon <i>Calce—IGP Côtes Catalanes</i> Maccabeu, Grenache blanc et gris	Bio	2024		43€
Roaller Coaster, Domaine Villepeyroux Forest <i>Malves-en-Minervois—IGP Côteaux de Peyriac</i> Roll	Bio	2024		43€
Strate, Clos Constantin <i>Argelliers—AOP Languedoc</i> Roll, Grenache blanc et gris	Bio	2024		76€
Zenith de Schiste, Les Vins de Roquebrun <i>Roquebrun—AOP Saint-Chinian</i> Roussanne, Grenache Blanc		2023		38€

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris.

Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health.

Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

VINS BLANCS - France

		<u>Millésimes</u>	<u>75cl</u>
ALSACE Riesling Le Kottabe, Domaine Josmeyer <i>AOP Alsace</i>	Bio	2022	110€
BORDEAUX Le C de Sec, Château Closiot <i>AOP Bordeaux</i>		2022	100€
Sauternes, Château Lamothe Guignard <i>AOP Sauternes</i>		2017	125€
BOURGOGNE Chablis Village, Laurent Tribut Dauvissat <i>AOP Chablis</i>		2021	115€
Meursault, Domaine Fabien Coche <i>AOP Meursault</i>		2022	290€
Quintaine, Domaine Guillemot Michel <i>AOP Viré Clessé</i>	Bio	2022	140€
Tête de Cuvée, Château Fuissé <i>AOP Pouilly-Fuissé</i>		2022	110€
Vieilles Vignes, Vincent Girardin <i>AOP Chassagne-Montrachet</i>		2022	365€
CORSE Patrimonio, Domaine Pinelli <i>AOP Patrimonio</i>	Bio	2023	115€
LOIRE Léon, Domaine Jonathan Didier Pabiot <i>AOP Pouilly-Fumé</i>	Bio	2023	95€
Les Bournais, Domaine François Chidaine <i>AOP Montlouis-sur-Loire</i>	Bio	2021	145€
Sancerre à Chavignol, Domaine Gérard Boulay <i>AOP Sancerre</i>		2023	95€
Vignes de Ratiers, Domaine Henry Pellé <i>AOP Menetou-Salon</i>	Bio	2023	85€
PROVENCE Château Simone Blanc <i>AOP Palette</i>	Bio	2022	160€
PYRÉNÉES ATLANTIQUE Domaine Bordaxuria <i>AOP Iroulégu</i>	Bio	2020	95€
RHÔNE Les Ravines, Domaine Rémi Niero <i>AOP Condrieu</i>		2022	165€
Silice, Domaine Coursodon <i>AOP Saint Joseph</i>		2023	110€

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris.

Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health.

Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

VINS ROUGES - Occitanie

		<u>Millésimes</u>	<u>12cl</u>	<u>75cl</u>
A Huis Clos, Clos d'Elle <i>Cournonterral—AOP Languedoc, Grès de Montpellier</i> Syrah, Grenache	Bio	2021		65€
Arboussas, Domaine Coston <i>Puéchabon—AOP Terrasses du Larzac</i> Grenache, Syrah, Cinsault		2023		89€
Horizon Rouge Massane x Azan Olivier <i>Vin de France</i> Syrah, Grenache	Bio	2024	6€	28€
Ivresse des Sens, Domaine Sol Payré <i>Corneilhan—AOP Côtes du Roussillon</i> Grenache, Carignan, Syrah	Bio	2022		40€
La Petite Sœur, Domaine Benastra <i>Saint-Paul-de-Fenouillet—IGP Côtes Catalanes</i> Carignan, Grenache, Lledoner Pelut, Syrah		2024	10€	50€
La Pourpe et l'Or, Château la Clotte Fontane <i>Salinelles—AOP Côteaux du Languedoc</i> Grenache, Syrah		2017		94€
La Vie, Domaine in Vinhys <i>Florensac—IGP Côtes de Thau</i> Syrah		2023		41€
Le Boutenac, Cellier des Demoiselles <i>Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse—AOP Corbières Boutenac</i> Carignan, Grenache, Syrah		2023	8€	40€
Le Chemin des Garennes Rouge, Château Capion <i>Aniane—AOP Terrasses du Larzac</i> Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault		2019	8€	42€
Les Escures, Mas Del Périé <i>Trespoux-Rassiels—AOP Cahors</i> Malbec		2024		65€
Les Petits Apôtres, Domaine de Bon Augure <i>Joncels—IGP Pays d'Hérault</i> Pinot Noir	Bio	2024		51€
Marie Loïsa, Domaine de Camaousse <i>Vacquières—AOP Pic Saint Loup</i> Grenache, Syrah	Bio	2023		42€
Premier Récit, L'Observatoire <i>Aniane—IGP Pays d'Hérault</i> Grenache		2023		45€
Princesses, Domaine de Parpalhol <i>Elne—IGP Pays d'Hérault</i> Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cabernet Sauvignon	Bio	2022		48€
Tour de Pierres, Héritage du Pic Saint Loup <i>Saint-Mathieu-de-Trévières—AOP Pic Saint Loup</i>	Bio	2023	11€	55€

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris.

Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health.

Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

VINS ROUGES - France

		<u>Millésimes</u>	<u>75cl</u>
BEAUJOLAIS			
Monopole, « Vers les Pins », Château la Chaize <i>AOP Brouilly</i>	Bio	2022	60€
Morgon, Domaine Lapierre <i>AOP Morgon</i>		2023	100€
BORDEAUX			
Château Arcole <i>AOP Saint Emilion Grand Cru</i>	Bio	2020	105€
Château le Coteau <i>AOP Margaux</i>		2020	135€
Clos René <i>AOP Pomerol</i>		2019	215€
Cuvée Pivert, Château Moulin Pey Labrie <i>AOP Fronsac</i>	Bio	2017	70€
BOURGOGNE			
Clos Jus, Domaine Chofflet <i>AOP Givry 1er Cru</i>		2022	140€
Les Damodes, Chantal Lescure <i>AOP Nuits-Saint-Georges</i>	Bio	2022	245€
Vieilles Vignes, Domaine Fabien Coche <i>AOP Pommard</i>		2022	210€
PROVENCE			
Château Simone Rouge <i>AOP Palette</i>	Bio	2021	160€
Cornaline, Domaine Hauvette <i>AOP Les Baux de Provence</i>		2017	230€
RHÔNE			
Domaine Alain Graillot <i>AOP Crozes-Hermitage</i>		2022	135€
La Giroflarie, Domaine Jasmin <i>AOP Côte-Rôtie</i>	Bio	2022	155€
Nature, Domaine de Fondrèche <i>AOP Ventoux</i>		2021	105€
Silice, Domaine Coursodon <i>AOP Saint Joseph</i>		2023	115€
Tradition Rouge, Domaine Usseglio Raymond & Fils <i>AOP Châteauneuf-du-Pape</i>		2022	120€

VINS ROSÉS – VINS *sans alcool*

ROSÉS

		<u>Millésimes</u>	<u>12cl</u>	<u>75cl</u>
Aujourd'hui, Domaine in Vinhys <i>Florensac - IGP Côtes de Thau</i> Cinsault, Syrah		2024		41€
Château Romassan, Domaine Ott <i>Le Castellet—AOP Bandol</i> Mourvèdre, Cinsault, Grenache	Bio	2024		130€
Cuvée Prestige Gris, Domaine Montcalm <i>Montcalm—AOP Sable de Camargue</i> Grenache, Merlot, Syrah	Bio	2024	6€	28€
Élégance, Château Rosan <i>AOP Côtes de Provence</i> Grenache, Cinsault		2024	9€	48€
Horizon Rosé Massane x Azan Olivier <i>Vin de France</i> Cinsault, Syrah	Bio	2024	6€	28€

VINS *sans alcool*

			<u>75cl</u>
Baron de Chanteclerc rosé, Domaine de la Colombette <i>Vin rosé effervescent désalcoolisé</i>			25€
Born to be Free Blanc, Domaine de la Colombette <i>Vin désalcoolisé</i>			22€
Born to be Free Rouge, Domaine de la Colombette <i>Vin désalcoolisé</i>			22€

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BRUT	<u>Millésimes</u>	<u>12cl</u>	<u>75cl</u>
Ayala, brut Majeur			100€
Besserat de Bellefon brut, Grande Tradition		18€	95€
Bollinger, Spéciale Cuvée			160€
Deutz, brut Classic			120€
Drappier brut			115€
Gaidoz-Forget, Carte d'Or		16€	80€
Gosset, Grande Réserve			140€
Henri Giraud, Esprit Nature	Bio		115€
Henri Giraud, MV18			320€
Krug, 171 ^{ème} Edition			640€
Laurent Perrier, Ultra brut			165€
Roederer Collection			95€
Terre de Solemme			95€
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS			
Besserat de Bellefon, Blanc de Blancs, Grand Cru		25€	120€
Deutz, Amour de Deutz			420€
Ruinart, Blanc de Blancs			215€
CHAMPAGNE ROSÉ			
Besserat de Bellefon, Rosé brut		22€	120€
Gosset, Rosé brut			160€
Joseph Perrier, Rosé brut, Cuvée Royale			140€
CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ			
Dom Pérignon	2013		580€
Gosset Célébris, Rosé extra brut	2008		520€
Roederer Cristal	2015		525€
Roederer Vintage	2016		110€
CRÉMANT			
Aubert et Mathieu Barburu, AOP Limoux			50€
PROSECCO			
Antonico Gran Cuvée Spumante		8€	35€