



LE JARDIN DES ALIZÉS
RESTAURANT

Notre restaurant
vous proposent sa carte des vins
*Our restaurant offer you
our wine list*



CARTE DES VINS / WINE LIST

Vins Blancs / White Wines

Muscadet Marquis de Goulaine (37,5 cl) 15€

Vif et iodé, aux arômes de citron et de fleur blanche

Crisp and saline, with aromas of lemon and white flowers

Viognier Delas (75 cl) 34€

Floral et velouté, aux notes d'abricot et de pêche blanche

Floral and smooth, with notes of apricot and white peach

Chardonnay La Baume (75 cl) 36€

Rond et fruité, aux arômes de fruits exotiques et une note vanillée

Round and fruity, with exotic fruit aromas and a hint of vanilla

Pouilly Fumé (75 cl) 59€

Frais et minéral, aux notes acidulées et fumées

Fresh and mineral, with tangy notes and the smoky touch typical



LE JARDIN DES ALIZÉS
RESTAURANT

Vins Rouges / Red Wines

Cote du Rhône Delas (75 cl) **38€**

Souple et épicé, avec des notes de fruits rouges et de garrigue

Smooth and spicy, with red fruit and garrigue notes

Pic Saint Loup (75 cl) **45€**

Puissant et équilibré, aux senteurs de fruits noirs et d'herbes sauvages

Powerful and balanced, with scents of dark berries and wild herbs

St Georges St Emilion Ch. Guillou (75 cl) **54€**

Riche et velouté, avec des notes boisées et de prune mûre

Rich and velvety, with oaky notes and ripe plum

Croze Hermitage Delas (75 cl) **59€**

Élégant et structuré, marqué par des arômes de mûre et de poivre noir

Elegant and structured, marked by blackberry and black pepper

Vins Rosés / Rosé Wines

Pays d'Oc Gris de blanc Instant gris (75 cl) **28€**

Désaltérant et frais aux notes de fruits rouges et florales

Refreshing and fresh with notes of red fruits and florals

Côte de Provence Crésus Château des Brigands (75 cl) **35€**

Minéral et floral aux notes d'agrumes

Mineral and floral with notes of citrus

Côte de Provence Villa Moncigale (75 cl) **39€**

Minéral et élégant aux notes d'agrumes et fruits à chaire blanche

Mineral and elegant with notes of citrus and white-fleshed fruits



LE JARDIN DES ALIZÉS
RESTAURANT

Champagnes

Cuvée Leonie Canard Duchêne (37,5 cl)	40€
Vollereaux Brut (75 cl)	70€
Deutz Brut (75 cl)	100€

NOS RECOMMANDATIONS

Muscadet Marquis de Goulaine (Blanc)

Parfait avec les huîtres, fruits de mer, poisson grillé
Perfect with oysters, seafood, grilled fish

Viognier Delas (Blanc)

Idéal avec volaille à la crème, cuisine asiatique
Ideal with creamy poultry, mild tagine, Asian cuisine

Chardonnay La Baume (Blanc)

Accompagne très bien poisson exotique, volaille rôtie, plats légèrement épicés
Pairs well with exotic fish, roasted chicken, lightly spiced dishes

Pouilly Fumé (Blanc)

Excellent avec ceviche et poisson citronné
Excellent with ceviche, citrus-seasoned fish

Côtes du Rhône Delas (Rouge)

À servir avec grillades, pâtes sauce tomate
Great with grilled meats, pasta with tomato sauce

Pic Saint Loup (Rouge)

Parfait pour agneau rôti, plats aux herbes, cuisine méditerranéenne
Perfect for roast lamb, herb-based dishes, Mediterranean cuisine

St Georges St Emilion Ch. Guillou (Rouge)

Idéal avec magret de canard, viandes en sauce
Ideal with duck breast, slow-cooked meats

Crozes-Hermitage Delas (Rouge)

Excellent avec côte de bœuf, cuisine relevée
Excellent with ribeye steak, richly spiced dishes

Pays d'Oc Gris de blanc Instant gris (Rosé)

Idéal pour salades, tapas, poissons grillés
Ideal with salads, tapas, grilled fish

Côte de Provence Crésus Château des Brigands (Rosé)

Idéal avec cuisine méditerranéenne, fruits de mer, légumes grillés
Ideal with Mediterranean dishes, seafood, grilled vegetables

Côte de Provence Villa Moncigale (Rosé)

Accompagne plats végétariens, cuisine fraîche
Pairs vegetarian dishes, light cuisine