

Cartes des Vins

Questel

BRASSERIE
SALLE À MANGER

Réservation 09 54 89 05 57

Tous nos tarifs s'entendent en prix net



Notre Carte des Vins



Cette carte est à l'image du Questel, un équilibre entre petits et grands producteurs, des inconnus et des célébrités, oscillant entre tradition et modernité, mais toujours avec la même envie : la qualité des produits, l'expérience et de la passion.





Nos Blancs



	 12cl	 25cl	 50cl	 75cl
Mélanie & Alexandre « L'accord » 100% Viognier Igp Pays d'Oc . Vin Bio. Cépage roi de la vallée du Rhône Nord, ce viognier à la robe or, aux notes de fruits frais (abricot, pêche blanche) et fleur blanche se finit avec une finale sur des notes de miel, tout en restant frais et léger. Dès l'apéritif, sur des viandes blanches, sur des fromages de chèvre et jusqu'aux desserts à base de fruits, ce viognier sublime vos mets tout au long de votre repas.	5,00€	9,00€	17,00€	25,00€
Château l'Ermitte d'Auzan « Auzan » 60% Roussanne – 20% Viognier – 20% Grenache . AOP Costières de Nîmes . Vin Bio – Culture en Biodynamie. Depuis 4 ans, Tanguy Castillon a décidé de rejoindre le domaine familial Saint Gillois pour initier de nouvelles techniques viticoles : Biodynamie, Aromathérapie et Permaculture. Le résultat est bluffant : on respire les fleurs printanières avec une touche de fraîcheur, voir un soupçon de minéralité.	5,00€	9,00€	17,00€	26,00€
Domaine de Pastouret « Cuvée Jeanne » Clairette, Grenache blanc. AOP Costières de Nîmes . Vin BIO. Le plus ancien domaine bio de France et du Gard :) Un vin blanc droit et minéral, sur des notes de fleurs blanches et avec une bouche sur des notes de fleurs blanches, délicates et gourmandes.	5,00€	9,00€	17,00€	26,00€
Domaine PERRIN « Ours Blanc » Bourboulenc, Grenache blanc, Roussanne, Uni blanc et Vermentino AOP LUBERON . Fruité, citronné et fleur d'acacia.	6,00€	10,00€	18,00€	28,00€





12cl

25cl

50cl

75cl

Domaine Sainte Marie des Crozes « Cuvée 1^{er} pas sur la lune »

Roussanne et Grenache blanc.

AOP Corbières. Vin BIO.

La robe est brillante. Le nez présente une remarquable intensité aromatique largement dominée par les fruits exotiques et les agrumes.

Domaine du Mas Neuf « L'Inédit »

Moelleux/Demi-Sec.

IGP Pays d'Oc. Vin BIO.

Robe claire, arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs blanches. Magnifique équilibre entre le moelleux et la fraîcheur. Très belle intensité.

Château l'Ermitte d'Auzan « Sainte Cecile »

70% Roussanne – 20% Viognier – 10% Grenache.

AOP Costières de Nîmes. Vin Bio – @n Biodynamie.

Toujours dans cette philosophie respectueuse de l'environnement au pays de la permaculture, ici on découvre le travail harmonieux de l'élevage et de l'affinage d'un vin en barrique. Jérôme et Tanguy Castillon vous conduisent dans l'univers aromatique de la viennoiserie avec une très belle fraîcheur.

Domaine Jeff Carrel « Plein la vue »

100% Sauvignon blanc. Vin BIO.

VDF. Fruits blancs, agrumes et belle tension.

Domaine Jeff Carrel « Morillon » 2022

100% Chardonnay.

VDP D'Oc.

Nez : Mûr et expressif, notes de poire, de pêche et d'ananas, beurrées, grillées

Bouche : ronde, ample, matière mûre, dense, grasse, légère acidité qui équilibre et rafraîchit l'ensemble. Nette, finement astringente, fruit bien mûr, pain grillé, beurrée et vanillée.

28.00€

6.00€

11.00€

19.00€

29.00€

29.00€

33.00€

36.00€





12cl

25cl

50cl

75cl

Domaine Pascal Marthouret 2021

100% Viognier.

IGP collines Rhodaniennes.

Nez : fleurs et fruits à chair blanche

Bouche : Délicat sur des notes de miel et de fruits exotiques

38.00€

Mas d'Espagnet « Cuvée Éolienne »

Grenache blanc, Picpoul et Viognier.

AOP Languedoc. Vin Biodynamique Naturel.

Ce domaine situé sur la commune de Saint-Mamert est l'un des plus réputés du Gard. Culture tout en biodynamie. Le minéral est l'élément dominant. Une belle gamme aromatique.

40.00€

Mas du Chêne « Cuvée Marche avant »

Roussanne et Vermentino.

IGP du Gard. Vin BIO et Naturel.

Sur la commune de Saint-Gilles, Luc VIGNAL vinifie uniquement en levures indigènes. Élevés en fûts les vins sont naturels avec des arômes de fruits frais. Sans artifice :)

42.00€

Domaine des Hautes Terres « Cuvée Louis »

Chardonnay et Chenin.

AOP Limoux. Vin BIO et Naturel.

Sur les hauteurs de l'Aude, Gilles AZAM est un des pionniers de l'appellation. Ses vins naturels expriment le minéral tout en respectant le terroir composé de calcaire.

43.00€

Domaine Vacheron

100% Sauvignon Blanc.

AOP Sancerre. Vin BIO.

Un blanc avec beaucoup de classe, aux arômes de pêche et d'écorce d'orange. En bouche, c'est un équilibre parfait entre minéralité, fruits et fleurs. Le terme minéralité a été inventé pour parler de ce vin né sur ce terroir.

62.00€





12cl



25cl



50cl



75cl

Domaine François Villard « Le Fruit d'Avilleran » 2021

80% Marsanne et 20% Roussanne.

AOC Saint-Joseph.

Nez : Des notes miellés et de fruits exotiques

Bouche : Texture velouté, les agrumes viennent compléter le tout.
Une finale longue et fraîche.

68.00€

Domaine du Monteillet - Stéphane Montez « Les grandes chaillées » 2021

100% Viognier.

AOC Condrieu.

Nez : Nez très parfumé, flatteur, nuances d'acacia, de miel et de pain grillé.

Bouche : Un vin tendu, droit, minéral et long en bouche

86.00€

Domaine Vincent Girardin « Clos des Tavannes » 2015

100% Chardonnay.

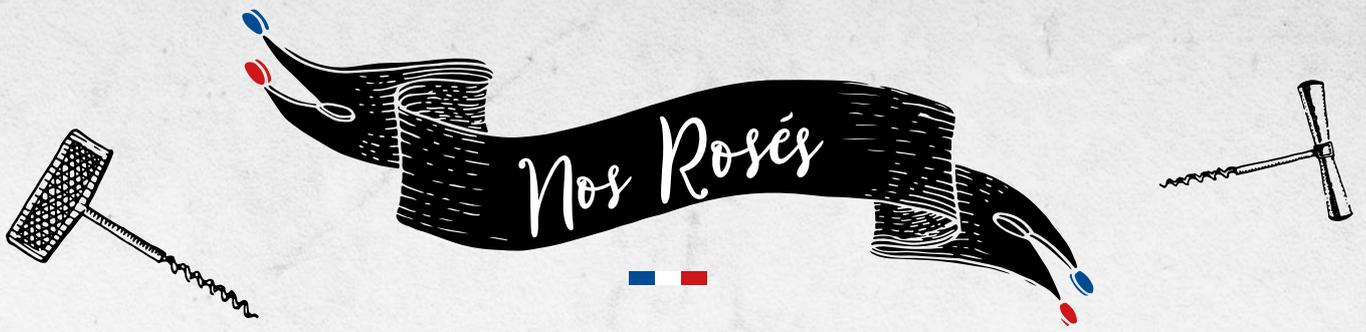
AOC Santenay 1^{er} Cru.

Nez : le vin offre une matière riche et parfumée avec une minéralité et fraîcheur en bouche.

Bouche : Belle minéralité et fraîcheur en bouche.

98.00€





	 12cl	 25cl	 50cl	 75cl
Château l'Ermite d'Auzan « Auzan »	5.00€	9.00€	17.00€	26.00€
Domaine PERRIN « Éléphant rose »	6.00€	10.00€	18.00€	28.00€
Domaine Jeff CARREL « Gazouillis »				34.00€

Château l'Ermite d'Auzan « Auzan »

50% Cinsault – 50% Grenache .

AOP Costières de Nîmes. Vin Bio. Culture en Biodynamie. Pourquoi chercher d'autres terroirs pour trouver l'élégance d'un grand rosé. Jérôme et Tanguy Castillon sur les hauteurs de Saint Gilles, s'attachent à sélectionner les meilleurs jus naturels d'égouttage pour vous rafraîchir en terrasse. Légèreté et bouquet aromatique caractérisent cet élégant rosé.

Domaine PERRIN « Éléphant rose »

Cinsault, grenache et syrah.

AOC LUBERON. Équilibré, fraises des bois et groseilles.

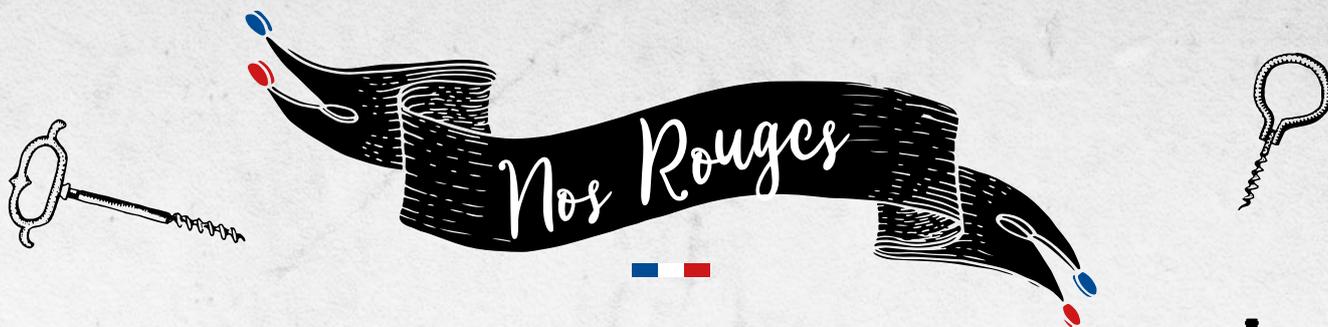
Domaine Jeff CARREL « Gazouillis »

Malbec.

VDF. Vin BIO.

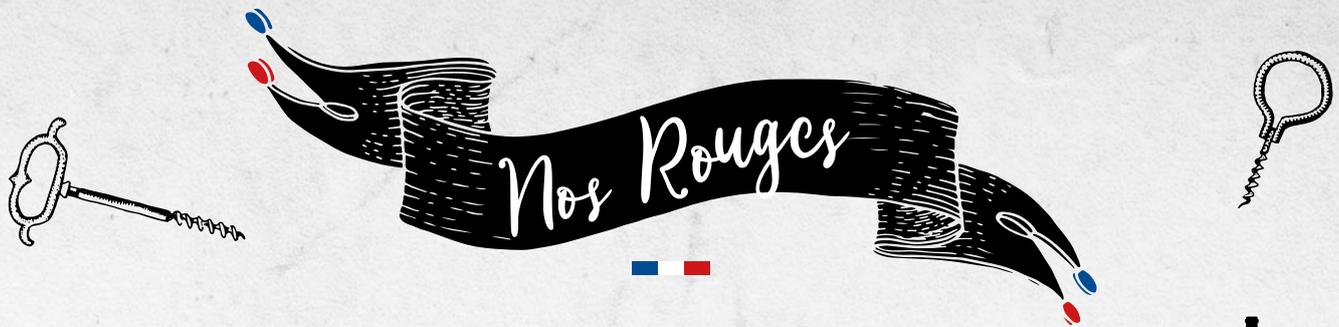
Fraises, agrumes et bouche soyeuse.





	12cl	25cl	50cl	75cl
Château l'Ermite d'Auzan « Auzan » 40% Syrah – 30% Grenache – 30% Mourvèdre AOP Costières de Nîmes. Vin Bio – Culture en Biodynamie. Jérôme et son fils Tanguy Castillon souhaitent vous faire voyager à travers ces 3 cépages mythiques de la Vallée du Rhône. Issu d'une fermentation avec des levures naturelles, les arômes de fruits noirs et les épices méridionaux s'expriment à merveille, le tout avec une belle suavité en bouche.	5.00€	9.00€	17.00€	26.00€
Domaine de Pastouret « Cuvée Michel » Grenache, Syrah et Carignan. AOP Costières de Nîmes. Vin BIO. Le plus ancien domaine bio de France et du Gard :) Un vin rouge plaisant aux arômes de fruits rouges, framboise et réglisse. En bouche un vin élégant, aux tanins soyeux et très gouleyants. A déguster tout le long d'un repas.	5.00€	9.00€	18.00€	28.00€
Domaine Perrin « Les fourmis rouges » Carignan, cinsault, grenache et syrah. AOC Ventoux. Vin BIO. Léger, fruité, cassis.	6.00€	10.00€	18.00€	28.00€
Château Valcombe « No Sex for Butterfly » Syrah. IGP Pays d'Oc. Vin BIO. Cette parcelle de Syrah, perchée au sommet de la propriété, offre au raisin des conditions de fraîcheur inhabituelle qui transparaissent dans ce vin élégant, ciselé et enthousiasmant !				29.00€
Château l'Ermite d'Auzan « Sainte Cecile » 40% Syrah – 30% Grenache – 30% Mourvèdre AOP Costières de Nîmes. Vin Bio – Culture en Biodynamie. Ces trois cépages expriment tout leur potentiel grâce à l'art de l'élevage et de l'affinage pendant un an en barrique de l'Allier. Prendre le temps pour exalter des arômes de sous-bois, d'épices orientales et de fameux bâton de réglisse tel est le challenge réussi par la famille Castillon à Saint Gilles.				31.00€
Clos des Augustins « Cuvée Les Bambins » Syrah, Grenache, Mourvèdre. AOP Pic Saint Loup. Vin BIO. Le domaine se situe au pied du Pic Saint Loup. Cette cuvée est un beau vin de soleil, exprimant les fruits mûrs et les épices douces. La bouche est délicate et pleine d'amplitude.	6.00€	10.00€	18.00€	33.00€





12cl

25cl

50cl

75cl

Domaine Pascal Marthouret 2021/2022

100% Syrah

IGP collines Rhodaniennes.

Nez : Sur le fruit.

Bouche : Tanins souples et gourmands, frais et agréables

34.00€

Domaine Jeff Carrel « **Gazouillis** »

Cabernet, Sauvignon, Syrah et Mourvèdre.

VDF. Vin BIO.

Épices douces, Fruits rouges et Moka.

34.00€

Domaine Sainte Marie des Crozes « **Cuvée Hector et Juliette** »

Syrah : 90%, Grenache : 10%.

AOP Corbières. Vin Bio.

Situé au coeur de l'Alaric, le Domaine Sainte Marie est le plus au nord du terroir de Corbières. Première femme vigneronne de ce domaine familial, Christelle Alias perpétue la tradition familiale en y intégrant son grain de folie ! Belle robe cerise, très soutenue, au reflet pourpre, un nez intense et complexe. La bouche est puissante et chaleureuse avec à la fois beaucoup de gras et de volume.

35.00€

Mas Haut-Buis « **Cuvée Les Carlines** »

Grenache, Carignan, Syrah.

AOP Terrasses du Larzac. Vin BIO.

Olivier JEANTET est un vigneron exigeant qui suit, sans relâche depuis plus de 15 ans, une voie difficile pour atteindre un haut niveau de qualité et de régularité avec des vins de grand caractère (sa cave est installée en altitude, sur le causse du Larzac et ses vignes dans les vallées de Pégairolles et de Lauroux).

Notes de baies noires, bouche pimpante et gourmande.

38.00€

Domaine Pascal Marthouret « **Ponceau** » 2021

100% Syrah

AOP Saint-Joseph.

Nez : Arômes de fruits rouges et d'épices

Bouche : Les tanins sont tout en finesse et belle longueur.

54.00€

Domaine Marcel Lapierre

100% Gamay

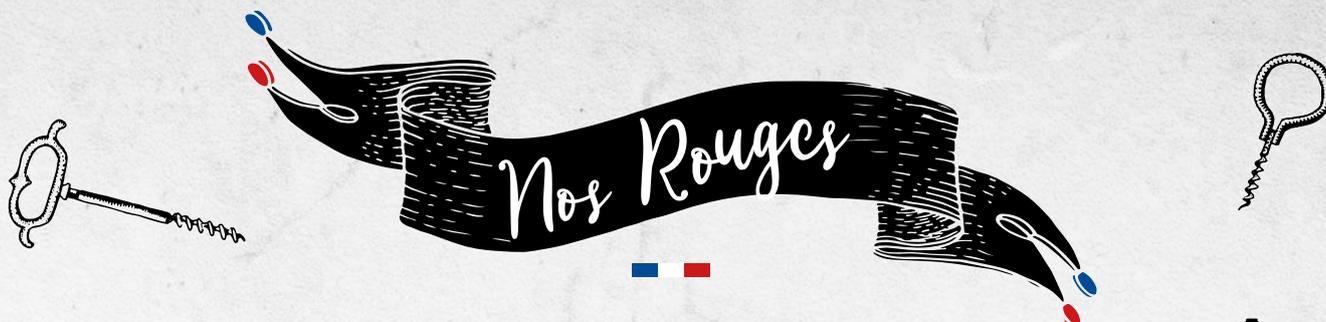
AOP Morgon. Vin Naturel.

Marcel Lapierre, disparu en 2010, était un adepte des vins naturels et l'un des vignerons les plus emblématiques du Beaujolais. C'est sa femme et son fils Mathieu qui poursuivent son travail dans la même philosophie.

Le Morgon, issu du cépage Gamay, est un vin fidèle au style que le domaine recherche : plaisir immédiat et partage.

61.00€





12cl



25cl



50cl



75cl

Domaine Renouard « Cuvée Scamandre »

Syrah, Carignan, Mourvèdre et Grenache.

AOP Costières de Nîmes. Vin BIO.

Il n'y a pas de fatalité en Costières de Nîmes. Le Domaine Renouard en est la parfaite illustration.

Sur ses 17 ha, il démontre que l'on peut y produire avec ambition, quelques moyens et beaucoup de volonté, des vins de haut niveau, tout à fait capables de rivaliser avec des crus bien plus prestigieux. Un nez intense d'épices et de réglisse qui évolue sur des notes de cacao; une bouche ample et fruitée.

Mas Mortières « Jamais content »

85% syrah et 15% grenache

AOP Pic saint Loup. Vin BIO et biodynamique.

La grande cuvée, concentrée, dense avec beaucoup d'amplitude et de volume. Une grande majorité de syrah. Le grenache apporte sa touche de douceur. Une concentration de fruits noirs, de laurier, d'épices et de poivre avec des tanins élégants mais fins. Cuvée de garde, qui vous réglera.

Domaine Léon Barral « Cuvée Jadis »

Syrah, Grenache, Mourvèdre.

AOP Faugères. Vin Naturel.

La cuvée « Jadis » illustre la puissance du style Barral : un vin entier, mûr, qui parle fort mais très juste, avec une expression. Toujours un rien sauvage.

Domaine Alain Graillot 2020

100% Syrah

AOC Crozes Hermitage.

Nez : Arômes de fruits noirs.

Bouche : Des arômes de fruits noirs, agrémentés d'une suave minéralité.

Des nuances de réglisse et de cèdre sont également appréciables

Domaine de l'Anglore - Eric Pfifferling

Vallée du Rhône. Vin BIO.

Vin de France.

Sur ses 18 hectares de vigne cultivée selon le cahier des charges de l'agriculture biologique, Eric Pfifferling propose des vins précis, francs et gourmands.

Rarement un vigneron a réussi à imprimer dans ses vins autant d'émotions et de subtilité aromatique. On dit de lui qu'il fait des Beaujolais du sud. Du fruit, du fruit et encore du fruit, de la tension, de la fraîcheur et pourtant on est dans le Rhône sud ! Mais attention les vins de l'Anglore ont du fond, beaucoup même. Des vins naturels précis, rares..

64.00€

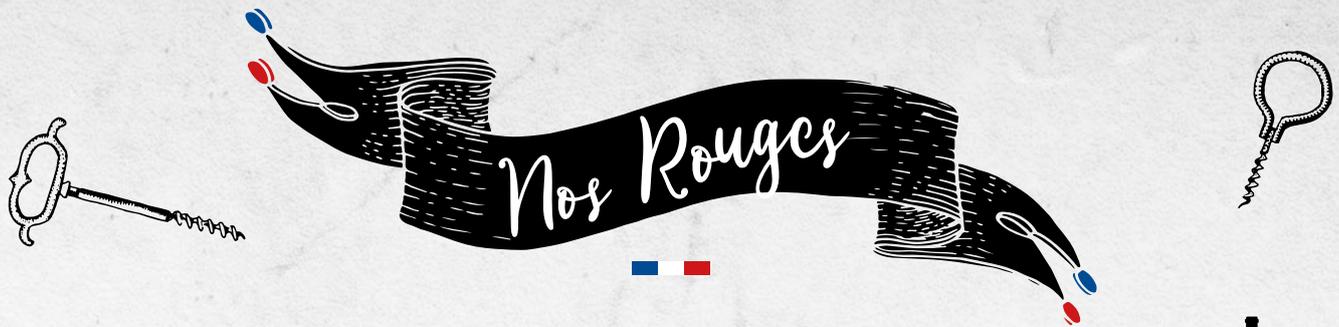
66.00€

71.00€

74.00€

Selon arrivage





12cl



25cl



50cl



75cl

Domaine Léon Barral « Cuvée Valinière »

100% Mourvèdre.

AOP Faugères. Vin BIO et Naturel.

Superbe matière, dense, puissante, complexe, structurée et d'une incroyable finesse.

Domaine Gauby « Muntada »

Grenache et Carignan.

IGP Côtes Catalanes. Vin BIO

Couleur : Rubis intense. **Nez :** Cerise, fourrure et très floral. L'attaque est souple, sur des fruits rouges, épicée. Une chair monumentale, un soyeux, une finesse et une longueur énorme caractérisent également ce vins.

Peyre Rose, Marlène Soria « Les Cistes »

Syrah, Mourvèdre et Grenache.

Vin de France 2011.

Cette cuvée de Syrah est une pure pépite de 10 ans, sûrement la meilleure de son millésime aujourd'hui. Bien servie par une évolution aromatique noble et complexe, combinant des effluves fumées, réglissées et rôties, le vin s'impose comme l'une des cuvées majeures du Languedoc. La bouche montre encore une belle matière gourmande dont les petites imperfections ont été complètement gommées par le temps, en résulte un vin aussi soyeux que velouté. Il en va de même de la structure tannique, elle se montre imposante mais parfaitement intégrée dans la matière laissant place à une finale interminable.

99.00€

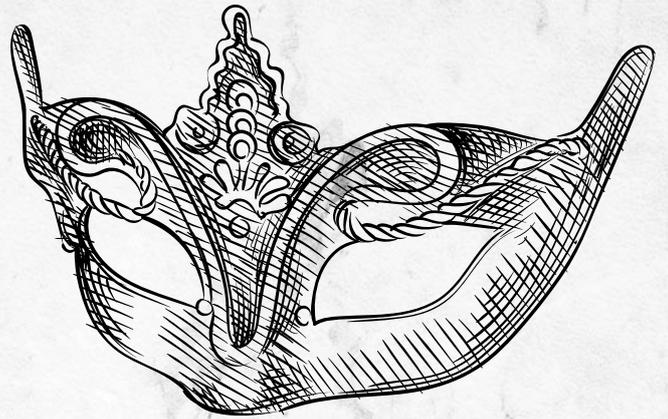
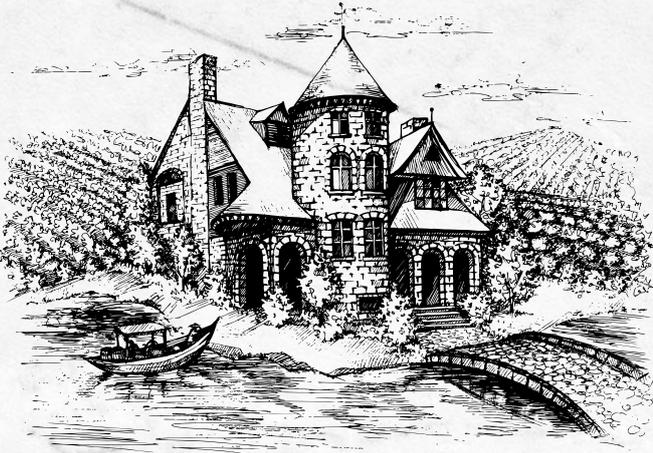
140.00€

170.00€



Nos Champagnes

AOC Champagne



Maison Besserat de Bellefon

Depuis 1843, la Maison Besserat de Bellefon impose un style alliant élégance et puissance, avec la finesse de ses bulles et une mousse d'une onctueuse légèreté.

Besserat de Bellefon Brut

Un vin intense et généreux, aux arômes de fruits frais : abricot et pêche de vigne. Une bouche élégante et racée. Un nectar gourmand.

Besserat de Bellefon Blanc de Blancs Grand Cru

La minéralité de ces grands Chardonnays apporte des nuances de fruits secs et de miel, aux fragrances grillées, une finale fraîche, persistante et aérienne. L'esprit de l'élégance.

		
La coupe	La bouteille 75cl	150cl
12.00€	80.00€	150.00€
	110.00€	200.00€





Questel



Merci

d'avoir choisi la sélection de cette carte

Vins & Champagnes

afin d'accompagner votre repas.

Tous ces produits ont été sélectionnés pour des raisons particulières,
la plus importante étant votre plaisir.

