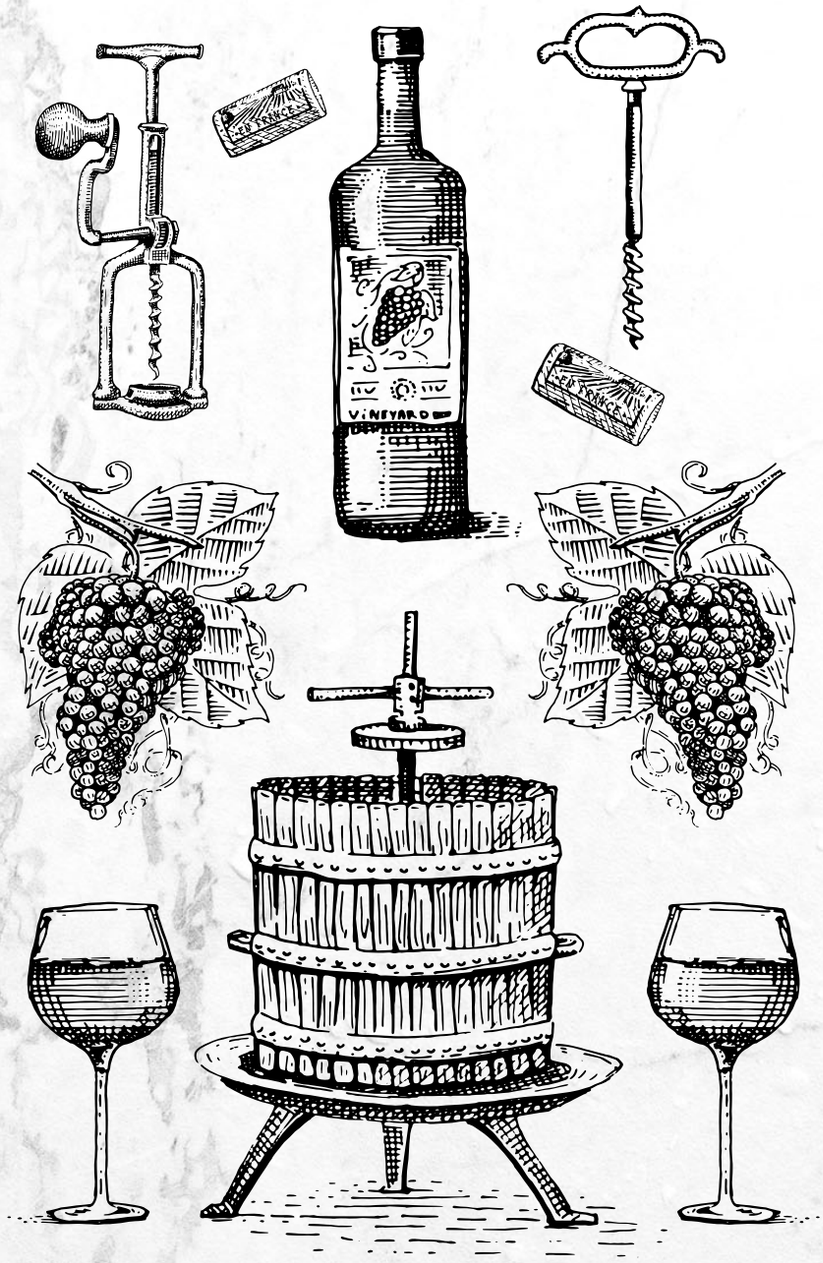



# Carte des Vins

## Questel

BRASSERIE
SALLE À MANGER

Tous nos tarifs s'entendent en prix net.

Juin 2024 LES ILLUMINÉS

# Nos Champagnes

**AOC Champagne**

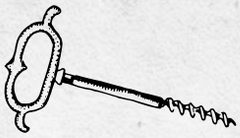
## Maison Besserat de Bellefon

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.

| | La coupe | 75cl La bouteille | 150cl |
|---|---|---|---|
| **Maison Besserat de Bellefon Brut**<br>**AOP Champagne**.<br>Un vin intense et généreux, aux arômes de fruits frais, abricot et pêche de vigne. Une bouche élégante et racée. Un nectar gourmand. | 12.00€ | 80.00€ | 160.00€ |
| **Maison Besserat de Bellefon « Blanc de Blancs »**<br>**AOP Champagne**.<br>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 et l'élégance. | | 110.00€ | 220.00€ |

# Notre Carte des Vins

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



# Nos Blancs

Coup de coeur du chef

Coup de coeur du caviste

## LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

### GARD

| | 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|---|
| **IGP PAYS D'OC / L'ENCLOS DE LA CHANCE « Les Aiguillettes » 2023**<br>Chardonnay/Sauvignon, jolis arômes de fruits à chair blanche, minéral à souhait, frais et friand. | 5,00€ | 9,00€ | 17,00€ | 25,00€ |
| **AOP DUCHÉ-D'UZES / DOMAINE NATURA 2023**<br>Un assemblage très équilibré alliant minéral et fruité. | 5,00€ | 9,00€ | 17,00€ | 26,00€ |
| **AOP LANGUEDOC / MAS D'ESCATTES « Les Parcelles » 2023**<br>Un bel équilibre, puissance, fraîcheur avec une jolie longueur légèrement citronnée et épicée. | | | | 26,00€ |
| demeter AB **AOP CD NÎMES / CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN « Auzan blanc » 2023**<br>Une touche de fraîcheur, voire un soupçon de minéralité. | 5,00€ | 9,00€ | 17,00€ | 26,00€ |
| demeter AB **AOP COSTIÈRES DE NÎMES / DOMAINE PASTOURET « Cuvée Jeanne » 2023**<br>Un vin blanc droit et minéral, fleurs blanches, gourmand. | | | | 27,00€ |
| **VIN DE FRANCE / (DOUX) DOMAINE NATURA « O » 2022**<br>Vin légèrement doux, très agréable ,fruité, parfait à l'apéritif. | 6,00€ | 11,00€ | 19,00€ | 28,00€ |
| **VIN DE FRANCE / MAS DU CHÊNE « Les copines adorent ! » 2023**<br>Frais et sec, parfait à l'apéritif, entrées froides. | | | | 29,00€ |
| demeter AB **AOP COSTIÈRES DE NÎMES / CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN « Sainte-Cécile » 2023**<br>Affinage en barrique, arôme de viennoiserie avec une très belle fraîcheur. | | | | 30,00€ |
| AB **AOP LANGUEDOC / DOMAINE D'ERIANE « Les Bermudes » 2023**<br>Un blanc, pur, digeste et minéral. | | | | 31,00€ |
| **IGP GARD / DOMAINE LES TRACASSIERS « Enfin... Un merle blanc » 2022**<br>100 % Viognier, abricoté à souhait, fruité. | | | | 32,00€ |
| AB **VIN DE FRANCE / MAS MELLET « Le B » 2023**<br>Vin sans ajout de soufre, assemblage avec une belle longueur. | | | | 33,00€ |
| **IGP GARD / MAS DU CHÊNE « Marche avant » 2020**<br>Roussanne dominante, riche et fruité. | | | | 34,00€ |
| AB **AOP CLAIRETTE DE BELLEGARDE / CLOS DES BOUTES « Cap au nord » 2023**<br>100 % Clairette de Bellegarde, sec , tendu et rafraîchissant. | | | | 35,00€ |
| AB **AOP LANGUEDOC / MAS GRANIER « Les Marnes » 2022**<br>Un joli gras, long en bouche, touché légèrement boisé. | | | | 36,00€ |
| **AOP COSTIÈRES DE NÎMES / DOMAINE DE POULVAREL « Les Cantarelles » 2022**<br>Fruité, rond et puissant. | | | | 38,00€ |
| demeter AB **AOP LANGUEDOC / MAS D'ESPANET « Éolienne » 2022**<br>Vin très aromatique qui reste frais, très agréable à l'apéritif au mieux avec des poissons. | | | | 39,00€ |
| demeter AB **AOP LANGUEDOC / MAS D'ESPANET « Chacun son Chenin » 2022**<br>100 % Chenin d'origine de Loire, minéral, précis. | | | | 43,00€ |
| AB **VIN DE FRANCE / CLOS DES BOUTES « Les fagnes » 2021**<br>100 % Carignan blanc, sec et minéral. | | | | 44,00€ |

# Nos Blancs

Coup de coeur du chef

Coup de coeur du caviste

## LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

### HÉRAULT / AUDE / PYRÉNÉES-ORIENTALES

| | 75cl |
|---|---|
| **VIN DE FRANCE / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Le Touriste » 2023**<br>100 % Albarino, cépage d'origine espagnole, fruité. | 26,00€ |
| **AOP CORBIÈRES / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Premiers pas sur la lune » 2023**<br>Belle fraîcheur, dominé par des notes d'agrumes. | 31,00€ |
| **VIN DE FRANCE / DOMAINE JEFF CARREL « Plein la vue » 2023**<br>Fruits blancs, agrûmes et belle tension. | 33,00€ |
| **VDP D'OC / DOMAINE JEFF CARREL « Morillon Blanc » 2022 / 2023**<br>Mûr et expressif, notes de poire, de pêche et d'ananas. | 36,00€ |
| **AOP CÔTES DU ROUSSILLON / CLOS DES FÉES « Les Sorcières » 2022**<br>Vin blanc aromatique accompagné d'une pointe de minéralité. | 37,00€ |
| **AOP LANGUEDOC / MAS MORTIES 2021**<br>Belle longueur, surmonté d'une pointe de richesse, très belle aromatique. | 46,00€ |
| **AOP LIMOUX / DOMAINE LES HAUTES TERRES « Louis » 2022**<br>100 % Chardonnay, minéral, bio sans soufre ajouté. | 51,00€ |
| **AOP LANGUEDOC / CHÂTEAU DE CAZENEUVE 2021**<br>Trés bel assemblage languedocien, gastronomique, minéral et puissant. | 54,00€ |

### LA VALLÉE DU RHÔNE ET LA PROVENCE

| | 12cl | 25cl | 50cl | |
|---|---|---|---|---|
| **AOP LUBÉRON / DOMAINE PERRIN « Ours blanc » 2023**<br>Fruité, citronné et fleur d'acacia. | 6,00€ | 11,00€ | 19,00€ | 29,00€ |
| **AOP CÔTES DU RHÔNE / LE CLOS DU CAILLOU « Le Caillou » 2022**<br>Assemblage permettant d'associer fraîcheur, force et originalité. | | | | 33,00€ |
| **IGP COLLINES RHODANIENNES / DOMAINE PASCAL MARTHOURET « Viognier » 2021**<br>Fleurs et fruits à chair blanche. | | | | 39,00€ |
| **AOP CAIRANNE / DOMAINE L'ORATOIRE ST-MARTIN « Réserve des Seigneurs » 2022**<br>Vin riche, puissant et aromatique. | | | | 42,00€ |
| **AOP CROZES-HERMITAGE / DOMAINE COMBIER « L » 2022**<br>Roussanne et Marsanne, belle amplitude, riche et parfumé. | | | | 48,00€ |
| **AOP CASSIS / DOMAINE DU PATERNEL « Blanc de Blancs » 2022**<br>Trés expressif avec beaucoup de fraîcheur, trés belle longueur saline. | | | | 62,00€ |
| **AOP ST JOSEPH / DOMAINE FRANÇOIS VILLARD « Fruit d'Avilleran » 2022**<br>Marsanne et Roussanne, belle gamme aromatique où la richesse dévoile une grande longueur. | | | | 69,00€ |
| **AOP ST JOSEPH / DOMAINE BERNARD GRIPA 2022**<br>Trés bel assemblage, équilibré, puissant et gastronomique. | | | | 88,00€ |
| **AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE / CHÂTEAU MONT-REDON 2022**<br>La combinaison de la puissance et l'équilibre, fruité et gastronomique. | | | | 89,00€ |
| **AOP CONDRIEU / DOMAINE DU MONTEILLET « les Grandes Chaillées » 2021 / 2022**<br>100 % Viognier, puissant, aromatique et gastronomique. | | | | 92,00€ |

### AUTRES RÉGIONS DE FRANCE

| | 12cl | 25cl | 50cl | |
|---|---|---|---|---|
| **AOP PETIT-CHABLIS / LA CHABLISIENNE « PAS SI PETIT » 2022**<br>Vif, sec et minéral. | 8,00€ | 15,00€ | 24,00€ | 39,00€ |
| **AOP SAINT-VERAN / CHÂTEAU DE FUISSÉ 2022**<br>Vin vif, minéral à souhait, tradition et pureté, légèrement boisé à la fin. | | | | 59,00€ |
| **AOP CHABLIS / DOMAINE JEAN DAUVISSAT 2021**<br>Élégant, vif, minéral et d'une grande pureté. | | | | 83,00€ |

# Nos Rosés

Coup de coeur du chef

Coup de coeur du caviste

## LES VINS DE NOTRE RÉGION ET AUTRES

| | 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|---|
| **IGP PAYS D'OC / L'ENCLOS DE LA CHANCE « Les Aiguilettes » Gris 2023**<br>Arômes de fruits à chair blanche, aromatique à souhait, frais et friand. | 5,00€ | 9,00€ | 17,00€ | 25,00€ |
| demeter AB **AOP CD NÎMES / CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN « Auzan Rosé » 2023**<br>Vin plein, fruité, charnu et équilibré. | 5,00€ | 9,00€ | 17,00€ | 26,00€ |
| AB **AOP PIC ST LOUP / CLOS DES AUGUSTINS « Les Bambins » 2023**<br>Belle aromatique, stylé et fruité. | 6,00€ | 10,00€ | 18,00€ | 28,00€ |
| **AOP LUBERON / DOMAINE PERRIN « Élephant rose » 2023**<br>Équilibré, fraises des bois et groseilles. | 6,00€ | 10,00€ | 18,00€ | 28,00€ |
| AB **AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE / DOMAINE LA ROSE DES VENTS 2023**<br>Fruité, clair et digeste, parfait pour un repas léger. | | | | 29,00€ |
| AB **VIN DE FRANCE / DOMAINE JEFF CARREL « Gazouillis » 2023**<br>Fraises, agrumes et bouche soyeuse. | | | | 32,00€ |
| **AOP CÔTE DE PROVENCE / DOMAINE DU PATERNEL 2023**<br>La Provence dans sa splendeur, minéral et équilibré. | | | | 38,00€ |

# Nos Rouges

Coup de coeur du chef

Coup de coeur du caviste

## LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

### GARD

| | 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|---|
| **AOP DUCHÉ-D'UZÈS / DOMAINE NATURA 2022**<br>Vin friand, gourmand et fruité. | 5,00€ | 9,00€ | 17,00€ | 25,00€ |
| **AOP LANGUEDOC / MAS D'ESCATTES « Les parcelles » 2022**<br>Vin fruité, équilibré, frais et gouleyant. | | | | 26,00€ |
| demeter AB **AOP CD NÎMES / CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN « Auzan Rouge » 2022**<br>Fruits noirs, épices méridionales, le tout avec une belle suavité en bouche. | 5,00€ | 9,00€ | 17,00€ | 26,00€ |
| demeter AB **IGP D'OC / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Rebellion » 2022**<br>Un pur « Pinot-Noir », léger, fruité et digeste . | | | | 27,00€ |
| demeter AB **AOP COSTIÈRES DE NÎMES / CLOS DES BOUTES « Pluriel » 2022**<br>Vin Biodynamique, jus de fruits frais aux accents de garrigues. | | | | 28,00€ |
| demeter AB **AOP COSTIÈRES DE NÎMES / DOMAINE DE PASTOURET « Michel » 2022**<br>Fruits rouges, framboise et réglisse, tanin soyeux et très gouleyant. | | | | 28,00€ |
| demeter AB **AOP COSTIÈRES DE NÎMES / CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN « Sainte-Cécile » 2021**<br>Bio, fruité aux arômes riches, élevage soigné apportant un style racé. | | | | 32,00€ |
| **VIN DE FRANCE / MAS DU CHÊNE « Sangiovese » 2021**<br>Cépage Italien implanté près de Nîmes, originalité et fruité. | | | | 34,00€ |
| **AOP COSTIÈRES DE NÎMES / DOMAINE DE POULVAREL « Les Perottes » 2021**<br>Style très Rhodanien, fruits rouges très murs et réglisse. | | | | 39,00€ |
| **AOP COSTIÈRES DE NÎMES / MAS MELLET « Le chemin des salines » 2022**<br>Vin naturel, grande fluidité, élégant et digeste. | | | | 43,00€ |
| demeter AB **AOP COSTIÈRES DE NÎMES / JEAN KREYDENWEISS « Perrières » 2021**<br>Une grande fraîcheur, des accents trés Vallée du Rhône. | | | | 45,00€ |
| demeter AB **AOP COSTIÈRES DE NÎMES / DOMAINE RENOUARD « Scamandre » 2015**<br>Un des meilleurs vins du Gard, très belle bouteille. | | | | 75,00€ |

# Nos Rouges

Coup de coeur du chef

Coup de coeur du caviste

## LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

### HÉRAULT / AUDE / ROUSSILLON

| | 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|---|
| **AOP ST-CHINIAN / CANET VALETTE « Antonyme » 2022**<br>Vin léger, gouleyant et fruité. | | | | 28,00€ |
| **AOP TERRASSES DU LARZAC / DOMAINE COSTON « Tradition » 2022**<br>Belle aromatique Languedocienne, fruité, épicé et gourmand. | 6,00€ | 11,00€ | 18,00€ | 31,00€ |
| **AOP CORBIÈRES / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Les mains sur les hanches » 2022**<br>Un vin élevé en barrique mais travaillé à la Bourguignonne, fin et délicat. | | | | 32,00€ |
| **AOP PIC ST LOUP / CLOS DES AUGUSTINS « Les Bambins » 2022**<br>Vin typé du Pic St Loup, fruité et épicé. | 6,00€ | 11,00€ | 18,00€ | 33,00€ |
| **AOP CORBIÈRES / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Hector et Juliette » 2020**<br>Un joli caractère, boisé, puissant et équilibré. | | | | 34,00€ |
| **VIN DE FRANCE / DOMAINE Jeff CARREL « Gazouillis » 2021**<br>Épices douces, fruits rouges et moka. | | | | 36,00€ |
| **AOP TERRASSES DU LARZAC / MAS LAVAL « Les Pampres » 2021**<br>Vin facile à déguster, fruité, gourmand et épicé. | | | | 39,00€ |
| **AOP PIC ST LOUP / MAS MORTIES 2022**<br>Un rouge gorgé de soleil, arômes de garrigues et de fruits à noyau. | | | | 47,00€ |
| **AOP TERRASSES DU LARZAC / DOMAINE COSTON « Les garigoles » 2022**<br>Vin élevé sous bois, grillé, puissant et gastronomique. | | | | 48,00€ |
| **AOP FAUGÈRES / DOMAINE Léon BARRAL « Tradition » 2020**<br>Vin naturel sur un grand terroir, profond et épicé. | | | | 59,00€ |
| **AOP PIC ST LOUP / MAS MORTIES « Jamais content » 2022**<br>Une cuvée exemplaire sur l'appellation, élevage sous bois et grande maturité. | | | | 62,00€ |
| **AOP TERRASSES DU LARZAC / DOMAINE DE MONTCALMES 2021**<br>Un des vignerons les plus reconnu de l'appellation, **incontournable**. | | | | 77,00€ |
| **AOP CORBIÈRES / Maxime MAGNON « Rozeta » 2022**<br>Vin naturel , fruits rouges acidulés, fin et profond. | | | | 78,00€ |
| **AOP FAUGÈRES / DOMAINE Léon BARRAL « Jadis » 2020**<br>Vin de caractère pour viande de caractère. | | | | 81,00€ |
| **AOP FAUGÈRES / DOMAINE Léon BARRAL « Valinière » 2020**<br>100% Mourvèdre. Superbe matière, dense, puissante, complexe et d'une incroyable finesse. | | | | 104,00€ |
| **IGP CÔTES CATALANES / DOMAINE GAUBY « Muntada » 2021**<br>Vin exceptionnel pour ce vigneron hors norme. | | | | 190,00€ |
| **AOP LANGUEDOC / DOMAINE DE LA BERGERIE DE L'ARCADE 2021**<br>Arôme de fruits rouges et d'épices, bouche puissante. | | | | 230,00€ |
| **IGP HÉRAULT / DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES 2020**<br>Le domaine mythique d'Aniane, vin émouvant, pour amateur. | | | | 240,00€ |
| **IGP HÉRAULT / DOMAINE PEYRE ROSE « Marlène n°3 » 2013**<br>La plus grande vigneronne de l'Hérault, atypique et impressionnant de maturité. | | | | 250,00€ |

# Nos Rouges

Coup de coeur du chef

Coup de coeur du caviste

## LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

### LA VALLÉE DU RHÔNE

| | 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|---|
| **AOP VENTOUX / DOMAINE PERRIN « Fourmi rouge » 2022**<br>Léger, fruité et note de cassis. | 6,00€ | 10,00€ | 18,00€ | 28,00€ |
| **AOP CÔTES DU RHÔNE / LE CLOS DU CAILLOU « Caillou » 2023**<br>Trés bel équilibre pour ce vin fruité, épicé et généreux. | 6,00€ | 11,00€ | 19,00€ | 32,00€ |
| **IGP COLLINES RHODANIÈNNES / DOMAINE PASCAL MARTHOURET « Syrah » 2022**<br>Frais, agréable et sur le fruit. | | | | 35,00€ |
| **AOP CAIRANNE / DOMAINE DE L'ORATOIRE ST MARTIN « Réserve des seigneurs » 2021**<br>Superbe équilibre, fruité et élégant. | | | | 48,00€ |
| **AOP CROZES-HERMITAGE / DOMAINE COMBIER « L » 2022**<br>Grande élégance pour cette belle syrah pure. | | | | 49,00€ |
| **AOP CÔTES DU RHÔNE / LE CLOS DU CAILLOU « Les quartz » 2022**<br>Une parcelle qui touche les vignes de Châteauneuf du Pape, un grenache puissant. | | | | 50,00€ |
| **AOP GIGONDAS / DOMAINE LA BOUÏSSIÈRE 2021**<br>Vin gorgé de soleil, puissant et typé. | | | | 50,00€ |
| **AOP ST-JOSEPH / DOMAINE PASCAL MARTHOURET « Ponceau » 2022**<br>Tanins tout en souplesse et finesse. | | | | 56,00€ |
| **AOP CROZES-HERMITAGE / DOMAINE ALAIN GRAILLOT 2021**<br>Fruits noirs, nuance de réglisse et de cèdre. | | | | 74,00€ |
| **AOP ST-JOSEPH / DOMAINE BERNARD GRIPA 2022**<br>Belle maturité pour cette Syrah typique de son appellation. | | | | 78,00€ |
| **AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE / LE CLOS DU CAILLOU « Les Safres » 2022**<br>Du caractère, de la puissance, un grand vin pour de belles viandes. | | | | 85,00€ |
| **AOP CÔTE-RÔTIE / DOMAINE STEPHANE OGIER « Mon village » 2021**<br>Grande bouteille, alliant finesse et équilibre. | | | | 140,00€ |
| **VIN DE FRANCE / L'ANGLORE ERIC PFIFFERLING 2023**<br>Vin introuvable sur le marché des vins naturels, disponible selon les dispositions du vigneron. | | | | (Selon arrivage) |

### LE BEAUJOLAIS ET LA BOURGOGNE

| | |
|---|---|
| **AOP MORGON / DOMAINE JEAN FOILLARD 2022**<br>Un très bon Gamay, rien à voir avec l'image des Beaujolais standardisés, fruits, naturel, plaisir. | 42,00€ |
| **AOP CHOREY-LES-BEAUNE / DOMAINE MAILLARD PÈRE ET FILS 2021**<br>Le plaisir d'un très beau Pinot Noir au coeur de la Bourgogne, fruits noirs juteux et élégants. | 60,00€ |
| **AOP MORGON / DOMAINE MARCEL LAPIERRE 2022**<br>L'emblématique domaine Marcel Lapierre, fruité et élégant. | 62,00€ |
| **AOP MORGON / DOMAINE JEAN FOILLARD « Côte du Py » 2022**<br>Un grand Morgon sur les plus beaux terroirs de l'appellation. | 66,00€ |

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.