

Carte des Vins

—○— **Questel** —○—
FR

BRASSERIE
SALLE À MANGER

Tous nos tarifs s'entendent en prix net.

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.

Maison Besserat de Bellefon Brut

AOP Champagne.

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

Maison Besserat de Bellefon « Blanc de Blancs »

AOP Champagne.

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.

		
La coupe	La bouteille 75cl	150cl
12.00€	80.00€	160.00€
	110.00€	220.00€

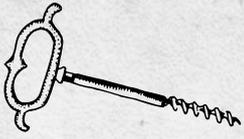


Notre Carte des Vins



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





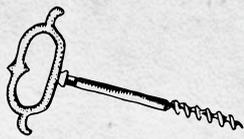
Coup de coeur
du chef



Coup de coeur
du caviste

LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

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



Coup de coeur
du chef



Coup de coeur
du caviste



LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

HÉRAULT / AUDE / PYRÉNÉES-ORIENTALES



VIN DE FRANCE / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Le Touriste » 2023

100 % Albarino, cépage d'origine espagnole, fruité.



AOP CORBIÈRES / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Premiers pas sur la lune » 2023

Belle fraîcheur, dominé par des notes d'agrumes.



VIN DE FRANCE / DOMAINE JEFF CARREL « Plein la vue » 2023

Fruits blancs, agrumes et belle tension.

AOP CÔTES DU ROUSSILLON / CLOS DES FÉES « Les Sorcières » 2022

Vin blanc aromatique accompagné d'une pointe de minéralité.



AOP LANGUEDOC / MAS MORTIES 2021

Belle longueur, surmonté d'une pointe de richesse, très belle aromatique.



AOP LIMOUX / DOMAINE LES HAUTES TERRES « Louis » 2022

100 % Chardonnay, minéral, bio sans soufre ajouté.



AOP LANGUEDOC / CHÂTEAU DE CAZENEUVE 2021

Très bel assemblage languedocien, gastronomique, minéral et puissant.



75cl

26,00€

31,00€

33,00€

37,00€

46,00€

51,00€

54,00€

LA VALLÉE DU RHÔNE ET LA PROVENCE



AOP LUBÉRON / DOMAINE PERRIN « Ours blanc » 2023

Fruité, citronné et fleur d'acacia.



AOP CÔTES DU RHÔNE / LE CLOS DU CAILLOU « Le Caillou » 2022

Assemblage permettant d'associer fraîcheur, force et originalité.

IGP COLLINES RHODANIENNES / DOMAINE PASCAL MARTHOURET « Viognier » 2021

Fleurs et fruits à chair blanche.



AOP CAIRANNE / DOMAINE L'ORATOIRE ST-MARTIN « Réserve des Seigneurs » 2022

Vin riche, puissant et aromatique.



AOP CROZES-HERMITAGE / DOMAINE COMBIER « L » 2022

Roussanne et Marsanne, belle amplitude, riche et parfumé.



AOP CASSIS / DOMAINE DU PATERNEL « Blanc de Blancs » 2022

Très expressif avec beaucoup de fraîcheur, très belle longueur saline.

AOP ST JOSEPH / DOMAINE FRANÇOIS VILLARD « Fruit d'Avilleran » 2022

Marsanne et Roussanne, belle gamme aromatique où la richesse dévoile une grande longueur.

AOP ST JOSEPH / DOMAINE BERNARD GRIPA 2022

Très bel assemblage, équilibré, puissant et gastronomique.

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE / CHÂTEAU MONT-REDON 2022

La combinaison de la puissance et l'équilibre, fruité et gastronomique.

AOP CONDRIEU / DOMAINE DU MONTEILLET « les Grandes Chaillées » 2021 / 2022

100 % Viognier, puissant, aromatique et gastronomique.



12cl

6,00€



25cl

11,00€



50cl

19,00€

29,00€

33,00€

39,00€

42,00€

48,00€

62,00€

69,00€

88,00€

89,00€

92,00€

AUTRES RÉGIONS DE FRANCE



AOP PETIT-CHABLIS / LA CHABLISIENNE « PAS SI PETIT » 2022

Vif, sec et minéral.



AOP SAINT-VERAN / CHÂTEAU DE FUISSÉ 2022

Vin vif, minéral à souhait, tradition et pureté, légèrement boisé à la fin.



AOP CHABLIS / DOMAINE JEAN DAUVISSAT 2021

Élégant, vif, minéral et d'une grande pureté.



12cl

8,00€



25cl

15,00€



50cl

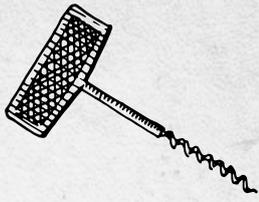
24,00€

39,00€

59,00€

83,00€





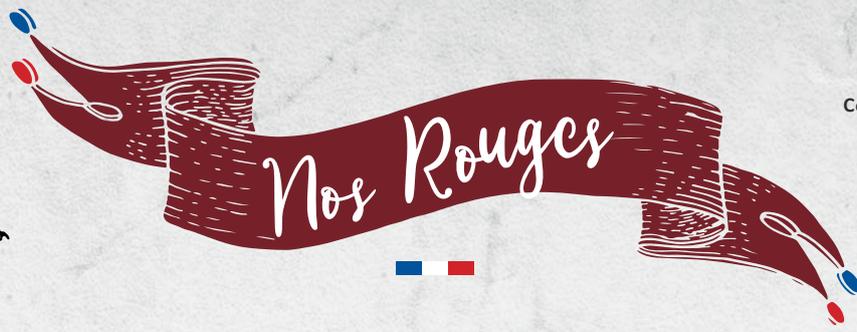
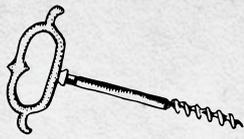
Coup de coeur
du chef



Coup de coeur
du caviste

LES VINS DE NOTRE RÉGION ET AUTRES

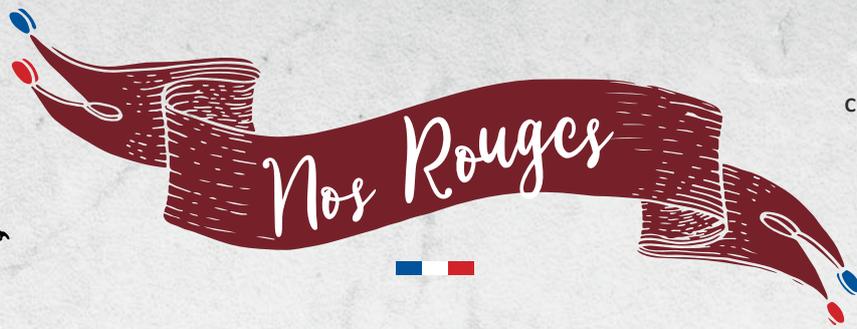
	 12cl	 25cl	 50cl	 75cl
 IGP PAYS D'OC / L'ENCLOS DE LA CHANCE « Les Aiguillettes » Gris 2023 Arômes de fruits à chair blanche, aromatique à souhait, frais et friand.				25,00€
 AOP PIC ST LOUP / CLOS DES AUGUSTINS « Les Bambins » 2023 Belle aromatique, stylé et fruité.				28,00€ 
AOP LUBERON / DOMAINE PERRIN « Éléphant rose » 2023 Équilibré, fraises des bois et groseilles.	6,00€	10,00€	18,00€	28,00€
 AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE / DOMAINE LA ROSE DES VENTS 2023 Fruité, clair et digeste, parfait pour un repas léger.				29,00€
 VIN DE FRANCE / DOMAINE JEFF CARREL « Gazouillis » 2023 Fraises, agrumes et bouche soyeuse.				32,00€



LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

GARD

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



Coup de coeur
du chef



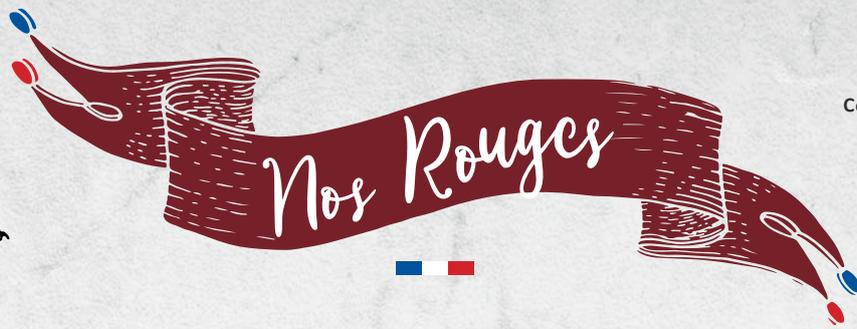
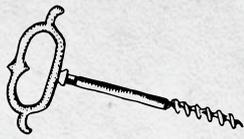
Coup de coeur
du caviste

LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

	 12cl	 25cl	 50cl	 75cl
--	--	--	--	--

HÉRAULT / AUDE / ROUSSILLON

 AOP ST-CHINIAN / CANET VALETTE « Antonyme » 2022 Vin léger, gouleyant et fruité.				28,00€	
 AOP TERRASSES DU LARZAC / DOMAINE COSTON « Tradition » 2022 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 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 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 Un joli caractère, boisé, puissant et équilibré.				34,00€	
 VIN DE FRANCE / DOMAINE Jeff CARREL « Gazouillis » 2021 Épices douces, fruits rouges et moka.				36,00€	
AOP TERRASSES DU LARZAC / MAS LAVAL « Les Pampres » 2021 Vin facile à déguster, fruité, gourmand et épicé.				39,00€	
 AOP PIC ST LOUP / MAS MORTIES 2022 Un rouge gorgé de soleil, arômes de garrigues et de fruits à noyau.				47,00€	
 AOP TERRASSES DU LARZAC / DOMAINE COSTON « Les garigoles » 2022 Vin élevé sous bois, grillé, puissant et gastronomique.				48,00€	
 AOP FAUGÈRES / DOMAINE Léon BARRAL « Tradition » 2020 Vin naturel sur un grand terroir, profond et épicé.				59,00€	
 AOP PIC ST LOUP / MAS MORTIES « Jamais content » 2022 Une cuvée exemplaire sur l'appellation, élevage sous bois et grande maturité.				62,00€	
 AOP TERRASSES DU LARZAC / DOMAINE DE MONTCALMES 2021 Un des vigneron les plus reconnu de l'appellation, incontournable.				77,00€	
 AOP CORBIÈRES / Maxime MAGNON « Rozeta » 2022 Vin naturel, fruits rouges acidulés, fin et profond.				78,00€	
 AOP FAUGÈRES / DOMAINE Léon BARRAL « Jadis » 2020 Vin de caractère pour viande de caractère.				81,00€	
 IGP CÔTES CATALANES / DOMAINE GAUBY « Muntada » 2021 Vin exceptionnel pour ce vigneron hors norme.				190,00€	
AOP LANGUEDOC / DOMAINE DE LA BERGERIE DE L'ARCADE 2021 Arôme de fruits rouges et d'épices, bouche puissante.				230,00€	
IGP HÉRAULT / DOMAINE PEYRE ROSE « Marlène n°3 » 2013 La plus grande vigneronne de l'Hérault, atypique et impressionnant de maturité.				250,00€	
IGP HÉRAULT / DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES 2020 Le domaine mythique d'Aniane, vin émouvant, pour amateur.				310,00€	



LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

LA VALLÉE DU RHÔNE

12cl	25cl	50cl	75cl
------	------	------	------

AOP VENTOUX / DOMAINE PERRIN « Fourmi rouge » 2022

Léger, fruité et note de cassis.

6,00€ 10,00€ 18,00€ 28,00€

AOP CÔTES DU RHÔNE / LE CLOS DU CAILLOU « Caillou » 2023

Très bel équilibre pour ce vin fruité, épicé et généreux.

6,00€ 11,00€ 19,00€ 32,00€

AOP CAIRANNE / DOMAINE DE L'ORATOIRE ST MARTIN « Réserve des seigneurs » 2021

Superbe équilibre, fruité et élégant.

48,00€

AOP CROZES-HERMITAGE / DOMAINE COMBIER « L » 2022

Grande élégance pour cette belle syrah pure.

49,00€

AOP CÔTES DU RHÔNE / LE CLOS DU CAILLOU « Les quartz » 2022

Une parcelle qui touche les vignes de Châteauneuf du Pape, un grenache puissant.

50,00€

AOP GIGONDAS / DOMAINE LA BOUÏSSIÈRE 2021

Vin gorgé de soleil, puissant et typé.

50,00€

AOP ST-JOSEPH / DOMAINE PASCAL MARTHOURET « Ponceau » 2022

Tanins tout en souplesse et finesse.

56,00€

AOP CROZES-HERMITAGE / DOMAINE ALAIN GRAILLOT 2021

Fruits noirs, nuance de réglisse et de cèdre.

74,00€

AOP ST-JOSEPH / DOMAINE BERNARD GRIPA 2022

Belle maturité pour cette Syrah typique de son appellation.

78,00€

AOP CÔTE-RÔTIE / DOMAINE STEPHANE OGIER « Mon village » 2021

Grande bouteille, alliant finesse et équilibre.

140,00€

VIN DE FRANCE / L'ANGLORE ERIC PFIFFERLING 2023

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

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

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

L'emblématique domaine Marcel Lapierre, fruité et élégant.

62,00€

AOP MORGON / DOMAINE JEAN FOILLARD « Côte du Py » 2022

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.

