

Carte des Vins

—○— **Questel** —○—

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€

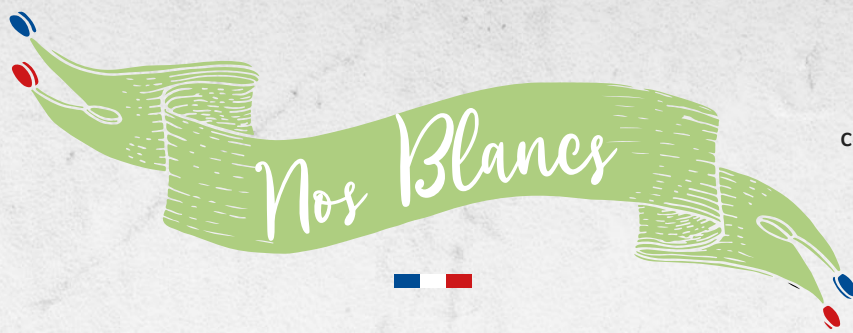
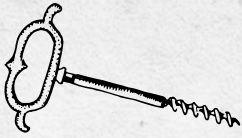


Notre Carte des Vins




















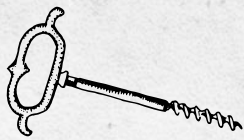
Cette carte est à l'image du Questel, un équilibre entre petits et grands producteurs, des inconnus et des célébrités, oscillant entre tradition et modernité, mais toujours avec la même envie : la qualité des produits, l'expérience et de la passion.





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€
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€
VIN DE FRANCE / CLOS DES CALADES « Juste Leblanc » 2023 Viognier et grenache blanc, minéral et fruité à la fois.				31,00€
 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.					75cl	
	AOP CORBIÈRES / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Premiers pas sur la lune » 2023 Belle fraîcheur, dominé par des notes d'agrumes.						26,00€
	VIN DE FRANCE / DOMAINE JEFF CARREL « Plein la vue » 2023 Fruits blancs, agrûmes et belle tension.						31,00€
	AOP CÔTES DU ROUSSILLON / CLOS DES FÉES « Les Sorcières » 2022 Vin blanc aromatique accompagné d'une pointe de minéralité.						33,00€
	AOP LANGUEDOC / MAS MORTIES 2021 Belle longueur, surmonté d'une pointe de richesse, très belle aromatique.						37,00€
	AOP LIMOUX / DOMAINE LES HAUTES TERRES « Louis » 2022 100 % Chardonnay, minéral, bio sans soufre ajouté.						46,00€
	AOP LANGUEDOC / CHÂTEAU DE CAZENEUVE 2021 Très bel assemblage languedocien, gastronomique, minéral et puissant.						51,00€
							54,00€

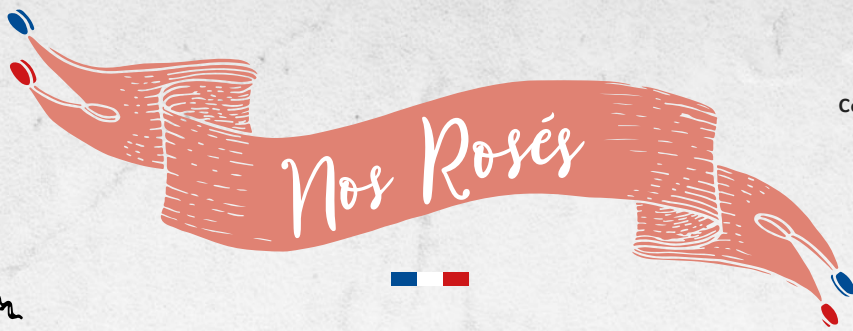
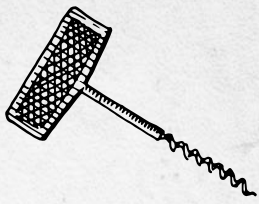
LA VALLÉE DU RHÔNE ET LA PROVENCE

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

AUTRES RÉGIONS DE FRANCE

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





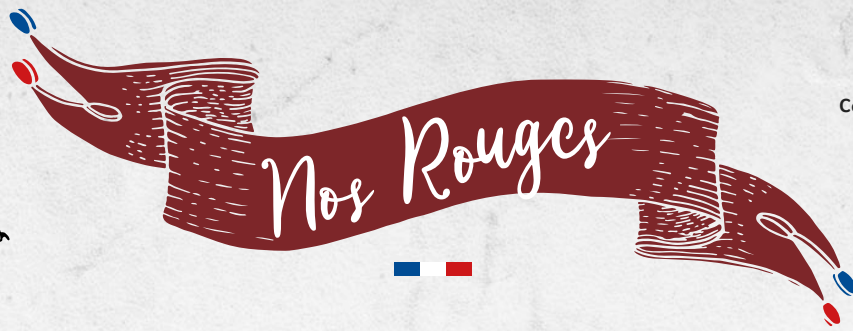
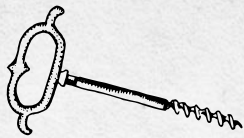
Coup de coeur
du chef



Coup de coeur
du caviste











LES VINS DE NOTRE RÉGION ET AUTRES

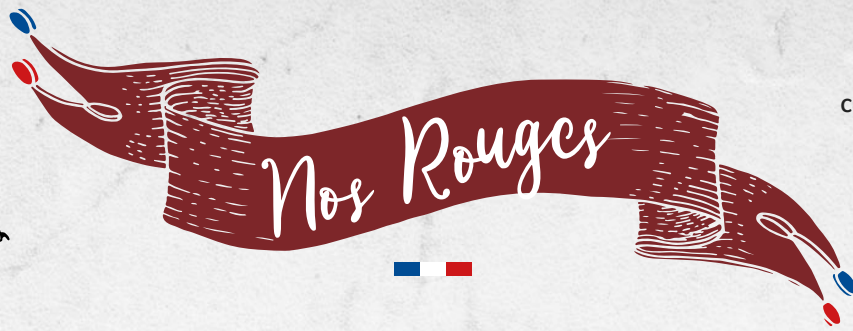
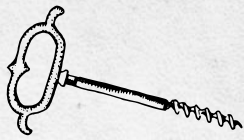
	 12cl	 25cl	 50cl	 75cl
 AOP PIC ST LOUP / CLOS DES AUGUSTINS « Les Bambins » 2023 Belle aromatique, stylé et fruité.				28,00€ 
AOP LUBERON / DOMAINE PERRIN « Éléphant rose » 2023 Équilibré, fraises des bois et groseilles.	6,00€	10,00€	18,00€	28,00€
 AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE / DOMAINE LA ROSE DES 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€
VIN DE FRANCE / CLOS DES CALADES « Pic Têtu » 2023 100% grenache, vin fruité et gouleyant.				29,00€
 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 LANGUEDOC / DOMAINE EDGARD DUFÈS SUCESSEURS « Langlade » 2020 Du fruit, du fruit et encore du fruit.				36,00€
AOP LANGUEDOC / CLOS DES CALADES « Paciença » 2021 80% mourvèdre / Syrah, vin épicé avec une belle longueur en bouche.				37,00€
AOP COSTIÈRES DE NÎMES / DOMAINE DE POULVAREL « Les Perottes » 2021 Style très Rhodanien, fruits rouges très murs et réglisse.				39,00€
AOP LANGUEDOC / DOMAINE EDGARD DUFÈS SUCESSEURS « Langlade » 2010 Vin patiné, tanins fins et élégants, épices de nos garrigues.				42,00€
AOP COSTIÈRES DE NÎMES / MAS MELLET « Le chemin des salines » 2022 Vin naturel, grande fluidité, élégant et digeste.				43,00€
 AOP COSTIÈRES DE NÎMES / DOMAINE RENOUARD « 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

HÉRAULT / AUDE / ROUSSILLON


12cl


25cl


50cl


75cl



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€

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

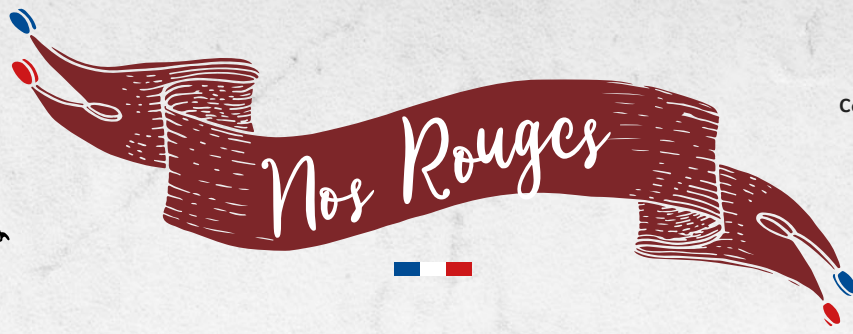
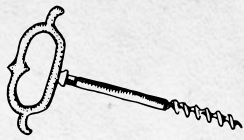
La plus grande vigneronne de l'Hérault, atypique et impressionnant de maturité.

250,00€

IGP HÉRAULT / DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES 2020

Le domaine mythique d'Aniane, vin émouvant, pour amateur.

310,00€



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 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 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.

