



# 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.



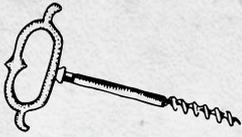


# Notre Carte des Vins



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.





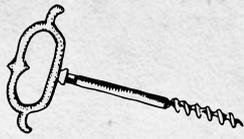
Coup de coeur  
du chef



Coup de coeur  
du caviste

## LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

	 12cl	 25cl	 50cl	 75cl
<b>GARD</b>				
<b>IGP PAYS D'OC / L'ENCLOS DE LA CHANCE « Les Aiguillettes » 2024</b> Chardonnay/Sauvignon, jolis arômes de fruits à chair blanche, minéral à souhait, frais et friand.	5,00€	9,00€	17,00€	26,00€
<b>AOP DUCHÉ-D'UZES / DOMAINE NATURA 2023</b> Un assemblage très équilibré alliant minéral et fruité.	5,00€	9,00€	17,00€	27,00€
 <b>AOP LANGUEDOC / MAS D'ESCATTES « Les Parcelles » 2023</b> Un bel équilibre, puissance, fraîcheur avec une jolie longueur légèrement citronnée et épicée.	5,00€	9,00€	17,00€	27,00€
 <b>AOP CD NÎMES / CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN « Auzan blanc » 2023</b> Une touche de fraîcheur, voire un soupçon de minéralité.				27,00€
 <b>AOP COSTIÈRES DE NÎMES / CHÂTEAU MOURGUES DU GRES « Galets dorés » 2023</b> Typique des Costières de Nîmes, riche, gras et aromatique.				29,00€
<b>VIN DE FRANCE / (DOUX) DOMAINE NATURA « O » 2022</b> Vin légèrement doux, très agréable, fruité, parfait à l'apéritif.	6,00€	11,00€	19,00€	29,00€
<b>VIN DE FRANCE / MAS DU CHÊNE « Les copines adorent ! » 2023</b> Frais et sec, parfait à l'apéritif, entrées froides.				31,00€
 <b>AOP COSTIÈRES DE NÎMES / CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN « Sainte-Cécile » 2023</b> Affinage en barrique, arôme de viennoiserie avec une très belle fraîcheur.				33,00€
<b>VIN DE FRANCE / CLOS DES CALADES « Juste Leblanc » 2023</b> Viognier et grenache blanc, minéral et fruité à la fois.				34,00€
 <b>AOP LANGUEDOC / DOMAINE D'ERIANE « Les Bermudes » 2023</b> Un blanc, pur, digeste et minéral.				34,00€
<b>IGP GARD / DOMAINE LES TRACASSIERS « Enfin... Un merle blanc » 2022</b> 100 % Viognier, abricoté à souhait, fruité.				34,00€
 <b>VIN DE FRANCE / MAS MELLET « Le B » 2023</b> Vin sans ajout de soufre, assemblage avec une belle longueur.				35,00€
<b>IGP GARD / MAS DU CHÊNE « Marche avant » 2020</b> Roussanne dominante, riche et fruité.				36,00€
 <b>AOP CLAIRETTE DE BELLEGARDE / CLOS DES BOUTES « Cap au nord » 2023</b> 100 % Clairette de Bellegarde, sec, tendu et rafraîchissant.				37,00€
 <b>AOP LANGUEDOC / MAS GRANIER « Les Marnes » 2023</b> Un joli gras, long en bouche, touché légèrement boisé.				38,00€
 <b>AOP LANGUEDOC / MAS PICAS « ELEGANCIA » 2023</b> Une belle aromatique, riche et gras, surélevé de notes grillées				39,00€
<b>AOP COSTIÈRES DE NÎMES / DOMAINE DE POULVAREL « Les Cantarelles » 2023</b> Fruité, rond et puissant.				40,00€
 <b>AOP LANGUEDOC / MAS D'ESPANET « Éolienne » 2022</b> Vin très aromatique qui reste frais, très agréable à l'apéritif au mieux avec des poissons.				42,00€
 <b>AOP LANGUEDOC / MAS D'ESPANET « Chacun son Chenin » 2022</b> 100 % Chenin d'origine de Loire, minéral, précis.				44,00€
 <b>VIN DE FRANCE / CLOS DES BOUTES « Les fagnes » 2023</b> 100 % Carignan blanc, sec et minéral.				46,00€



Coup de coeur  
du chef



Coup de coeur  
du caviste

## LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON



75cl

### HÉRAULT / AUDE / PYRÉNÉES-ORIENTALES

	<b>IGP PAYS D'OC / DOMAINE LA CROIX-BELLE «CARINGOLE BLANC» 2023</b> Un vin blanc composé de chardonnay et de Sauvignon, vif et expressif.				28,00€	
	<b>VIN DE FRANCE / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Le Touriste » 2023</b> 100 % Albarino, cépage d'origine espagnole, fruité.				29,00€	
	<b>IGP COTES CATALANES / DOMAINE OLIVIER PITHON «MON PTIT PITHON» 2023</b> Une belle surprise aux notes minérales, bouche fraîche.				32,00€	
	<b>AOP CORBIÈRES / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Premiers pas sur la lune » 2023</b> Belle fraîcheur, dominé par des notes d'agrumes.				33,00€	
	<b>VIN DE FRANCE / DOMAINE JEFF CARREL « Plein la vue » 2022</b> Fruits blancs, agrumes et belle tension.				34,00€	
	<b>AOP CÔTES DU ROUSSILLON / CLOS DES FÉES « Les Sorcières » 2024</b> Vin blanc aromatique accompagné d'une pointe de minéralité.				39,00€	
	<b>VIN DE FRANCE / DOMAINE JP PADIÉ « TOURBILLON DE LA VIE » 2022</b> Un vin blanc minéral aux notes aromatiques, équilibré entre richesse et fraîcheur.				41,00€	
	<b>AOP LANGUEDOC / MAS MORTIES 2022</b> Belle longueur, surmonté d'une pointe de richesse, très belle aromatique.				49,00€	
	<b>AOP LIMOUX / DOMAINE LES HAUTES TERRES « Louis » 2022</b> 100 % Chardonnay, minéral, bio sans soufre ajouté.				53,00€	
	<b>AOP LANGUEDOC / CHÂTEAU DE CAZENEUVE 2021</b> Très bel assemblage languedocien, gastronomique, minéral et puissant.				56,00€	

### LA VALLÉE DU RHÔNE ET LA PROVENCE

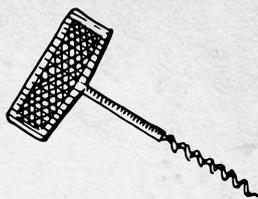
12cl   
 25cl   
 50cl

	<b>AOP CÔTES DU RHÔNE / LE CLOS DU CAILLOU « Le Caillou » 2023</b> Assemblage permettant d'associer fraîcheur, force et originalité.				34,00€	
	<b>IGP COLLINES RHODANIENNES / DOMAINE PASCAL MARTHOURET « Viognier » 2021</b> Fleurs et fruits à chair blanche.				39,00€	
	<b>AOP CAIRANNE / DOMAINE L'ORATOIRE ST-MARTIN « Réserve des Seigneurs » 2022</b> Vin riche, puissant et aromatique.				44,00€	
	<b>AOP CROZES-HERMITAGE / DOMAINE COMBIER « L » 2023</b> Roussanne et Marsanne, belle amplitude, riche et parfumé.				48,00€	
	<b>AOP CASSIS / DOMAINE DU PATERNEL « Blanc de Blancs » 2023</b> Très expressif avec beaucoup de fraîcheur, très belle longueur saline.				64,00€	
	<b>AOP ST JOSEPH / DOMAINE FRANÇOIS VILLARD « Fruit d'Avilleran » 2022</b> Marsanne et Roussanne, belle gamme aromatique où la richesse dévoile une grande longueur.				74,00€	
	<b>AOP ST JOSEPH / DOMAINE BERNARD GRIPA 2022</b> Très bel assemblage, équilibré, puissant et gastronomique.				92,00€	
	<b>AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE / CHÂTEAU MONT-REDON 2023</b> La combinaison de la puissance et l'équilibre, fruité et gastronomique.				94,00€	
	<b>AOP CONDRIEU / DOMAINE DU MONTEILLET « les Grandes Chaillées » 2022</b> 100 % Viognier, puissant, aromatique et gastronomique.				110,00€	

### AUTRES RÉGIONS DE FRANCE

12cl   
 25cl   
 50cl

	<b>AOP PETIT-CHABLIS / LA CHABLISIENNE « PAS SI PETIT » 2022</b> Vif, sec et minéral.	8,00€	15,00€	24,00€	42,00€	
	<b>AOP SAINT-VERAN / CHÂTEAU DE FUISSÉ 2022</b> Vin vif, minéral à souhait, tradition et pureté, légèrement boisé à la fin.				59,00€	
	<b>AOP CHABLIS / DOMAINE JEAN DAUVISSAT 2022</b> Élégant, vif, minéral et d'une grande pureté.				83,00€	



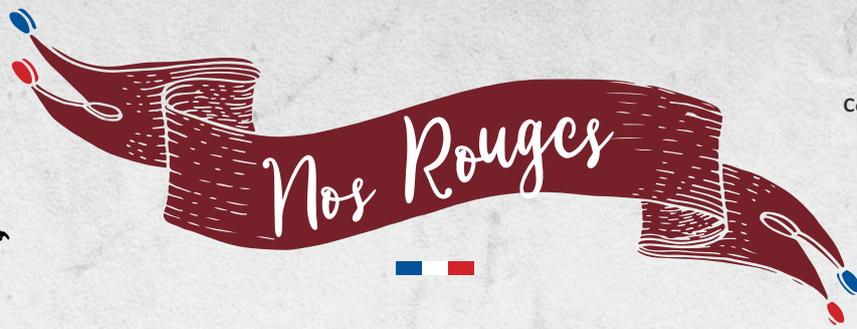
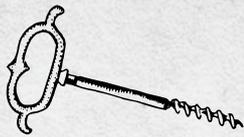
Coup de coeur  
du chef



Coup de coeur  
du caviste

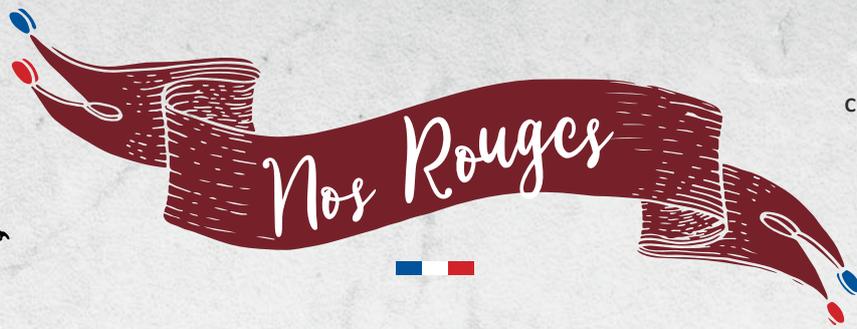
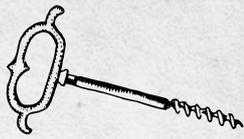
## LES VINS DE NOTRE RÉGION ET AUTRES

	 12cl	 25cl	 50cl	 75cl
<b>AOP SABLE DE CAMARGUE / GRIS MARIN 2024</b> On l'aime pour sa fraîcheur et son tonus, ses petites notes de pêche blanche.	5,00€	9,00€	17,00€	25,00€
<b>IGP PAYS D'OC / L'ENCLOS DE LA CHANCE « Les Aiguillettes » 2024</b> Un nez de fleurs et de pamplemousse rose, presque exotique.	5,00€	9,00€	17,00€	25,00€
<b>AOP DUCHÉ-D'UZES / DOMAINE NATURA 2024</b> Bien équilibré, belle longueur en bouche, de l'élégance.				26,00€
<b>AOP COSTIÈRES DE NÎMES / DOMAINE DE POULVAREL 2024</b> Des notes de framboise, de fraise des bois et de poivre rose.				28,00€
<b>AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE / DOMAINE LA ROSE DES VENTS 2024</b> Fruité, clair et digeste, parfait pour un repas léger.				29,00€



## LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

					
		12cl	25cl	50cl	75cl
<b>GARD</b>					
	<b>AOP DUCHÉ-D'UZÈS / DOMAINE NATURA 2022</b> Vin friand, gourmand et fruité.	5,00€	9,00€	17,00€	26,00€
	<b>AOP LANGUEDOC / MAS D'ESCATTES « Les parcelles » 2022</b> Vin fruité, équilibré, frais et gouleyant.	5,00€	9,00€	17,00€	27,00€
	<b>AOP CD NÎMES / CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN « Auzan Rouge » 2023</b> Fruits noirs, épices méridionales, le tout avec une belle suavité en bouche.	5,00€	9,00€	17,00€	27,00€
	<b>AOP COSTIÈRES DE NÎMES / CLOS DES BOUTES « Pluriel » 2023</b> Vin Biodynamique, jus de fruits frais aux accents de garrigues.				29,00€
	<b>AOP COSTIÈRES DE NÎMES / CHÂTEAU MOURGUES DU GRES « GALETS ROUGES » 2023</b> Vin typé de notre région, tanins fondus, fruits rouges et réglisse.				30,00€
	<b>VIN DE FRANCE / CLOS DES CALADES « Pic Têtu » 2023</b> 100% grenache, vin fruité et gouleyant.				32,00€
	<b>AOP PIC ST LOUP / MAS PICAS « LES AIRS » 2023</b> Un Pic st Loup Gardois, élégant, fruité aux notes de garrigues.				34,00€
	<b>AOP COSTIÈRES DE NÎMES / CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN « Sainte-Cécile » 2021</b> Bio, fruité aux arômes riches, élevage soigné apportant un style racé.				34,00€
	<b>VIN DE FRANCE / MAS DU CHÊNE « Sangiovese » 2022</b> Cépage Italien implanté près de Nîmes, originalité et fruité.				36,00€
	<b>AOP LANGUEDOC / DOMAINE EDGARD DUFÈS SUCESSEURS « Langlade » 2020</b> Du fruit, du fruit et encore du fruit.				38,00€
	<b>AOP LANGUEDOC / CLOS DES CALADES « Paciença » 2021</b> 80% mourvèdre / Syrah, vin épicé avec une belle longueur en bouche.				40,00€
	<b>AOP COSTIÈRES DE NÎMES / DOMAINE DE POULVAREL « Les Perottes » 2022</b> Style très Rhodanien, fruits rouges très murs et réglisse.				41,00€
	<b>AOP LANGUEDOC / DOMAINE EDGARD DUFÈS SUCESSEURS « Langlade » 2010</b> Vin patiné, tanins fins et élégants, épices de nos garrigues.				44,00€
	<b>AOP COSTIÈRES DE NÎMES / MAS MELLET « Le chemin des salines » 2022</b> Vin naturel, grande fluidité, élégant et digeste.				45,00€
	<b>AOP COSTIÈRES DE NÎMES / DOMAINE RENOUARD « Scamandre » 2015</b> Un des meilleurs vins du Gard, très belle bouteille.				79,00€



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



#### IGP D'OC / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Rebellion » 2023

Un pur « Pinot-Noir », léger, fruité et digeste.



#### AOP ST-CHINIAN / CANET VALETTE « Antonyme » 2023

Vin léger, gouleyant et fruité.



#### IGP COTES CATALANES / DOMAINE OLIVIER PITHON « MON PTIT PITHON » 2023

Vin souple et fruité aux accents méditerranéens.



#### AOP TERRASSES DU LARZAC / DOMAINE COSTON « Tradition » 2023

Belle aromatique Languedocienne, fruité, épicé et gourmand.



#### 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.



#### AOP PIC ST LOUP / CLOS DES AUGUSTINS « Les Bambins » 2023

Vin typé du Pic St Loup, fruité et épicé.



#### AOP CORBIÈRES / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Hector et Juliette » 2021

Un joli caractère, boisé, puissant et équilibré.

#### AOP FAUGÈRES / DOMAINE L'ANCIENNE MERCERIE « LES PETITES MAINS » 2020

Un nez de fruits noirs, bouche équilibrée aux tanins gourmands.



#### AOP TERRASSES DU LARZAC / MAS LAVAL « Les Pampres » 2022

Vin facile à déguster, fruité, gourmand et épicé.



#### AOP PIC ST LOUP / MAS MORTIES 2023

Un rouge gorgé de soleil, arômes de garrigues et de fruits à noyau.



#### AOP TERRASSES DU LARZAC / DOMAINE COSTON « Les garigoles » 2023

Vin élevé sous bois, grillé, puissant et gastronomique.



#### AOP FAUGÈRES / DOMAINE Léon BARRAL « Tradition » 2020

Vin naturel sur un grand terroir, profond et épicé.



#### AOP PIC ST LOUP / MAS MORTIES « Jamais content » 2022

Une cuvée exemplaire sur l'appellation, élevage sous bois et grande maturité.



#### AOP TERRASSES DU LARZAC / DOMAINE DE MONTCALMES 2021

Un des vigneron les plus reconnu de l'appellation, **incontournable**.



#### AOP CORBIÈRES / Maxime MAGNON « Rozeta » 2023

Vin naturel, fruits rouges acidulés, fin et profond.



#### AOP FAUGÈRES / DOMAINE Léon BARRAL « Jadis » 2020

Vin de caractère pour viande de caractère.

#### IGP CÔTES CATALANES / DOMAINE GAUBY « Muntada » 2021

Vin exceptionnel pour ce vigneron hors norme.

#### AOP LANGUEDOC / DOMAINE DE LA BERGERIE DE L'ARCADE 2021

Arôme de fruits rouges et d'épices, bouche puissante.

#### IGP HÉRAULT / DOMAINE PEYRE ROSE « Marlène n°3 » 2013

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

#### IGP HÉRAULT / DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES 2021

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

29,00€



30,00€

32,00€

6,00€ 11,00€ 18,00€

36,00€

36,00€



6,00€ 11,00€ 18,00€

38,00€

39,00€

40,00€

42,00€



49,00€

50,00€

62,00€

68,00€



82,00€

84,00€

87,00€

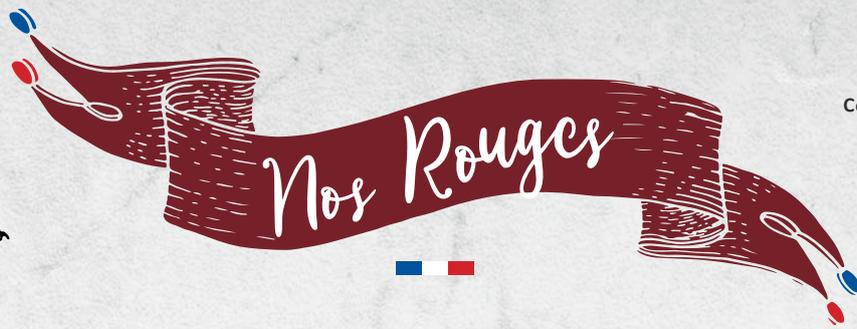
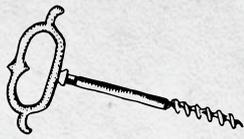
190,00€

230,00€



250,00€

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 » 2024**

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

#### **AOP CÔTE DU RHONE / DOMAINE PIERRE USSEGLIO 2023**

Un vin riche et gourmand avec une belle structure.



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

Superbe équilibre, fruité et élégant.



#### **AOP CROZES-HERMITAGE / DOMAINE COMBIER « L » 2023**

Grande élégance pour cette belle syrah pure.



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

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

#### **AOP GIGONDAS / DOMAINE LA BOUÏSSIÈRE 2022**

Vin gorgé de soleil, puissant et typé.

#### **AOP ST-JOSEPH / DOMAINE BERNARD GRIPA 2022**

Belle maturité pour cette Syrah typique de son appellation.

#### **AOP CHATEAUNEUF DU PAPE / FAMILLE PIERRE USSEGLIO «PREMIERE PIERRE » 2021**

Un nez de fruits noirs, de thym et laurier pour ce vin riche et structuré.

#### **AOP CÔTE-RÔTIE / DOMAINE STEPHANE OGIER « Mon village » 2022**

Grande bouteille, alliant finesse et équilibre.

#### **VIN DE FRANCE / L'ANGLORE ERIC PFIFFERLING 2023**

Vin introuvable sur le marché des vins naturels, disponible selon les dispositions du vigneron.

6,00€

11,00€

19,00€

34,00€

41,00€

49,00€

52,00€

56,00€

57,00€

81,00€

94,00€

148,00€

( Selon  
arrivage )

### LE BEAUJOLAIS ET LA BOURGOGNE

#### **AOP MORGON / DOMAINE JEAN FOILLARD 2023**

Un très bon Gamay, rien à voir avec l'image des Beaujolais standardisés, fruits, naturel, plaisir.

#### **AOP CHOREY-LES-BEAUNE / DOMAINE MAILLARD PÈRE ET FILS 2022**

Le plaisir d'un très beau Pinot Noir au coeur de la Bourgogne, fruits noirs juteux et élégants.



#### **AOP MORGON / DOMAINE MARCEL LAPIERRE 2022**

L'emblématique domaine Marcel Lapierre, fruité et élégant.

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

Un grand Morgon sur les plus beaux terroirs de l'appellation.

48,00€

68,00€

69,00€

71,00€



# 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.

