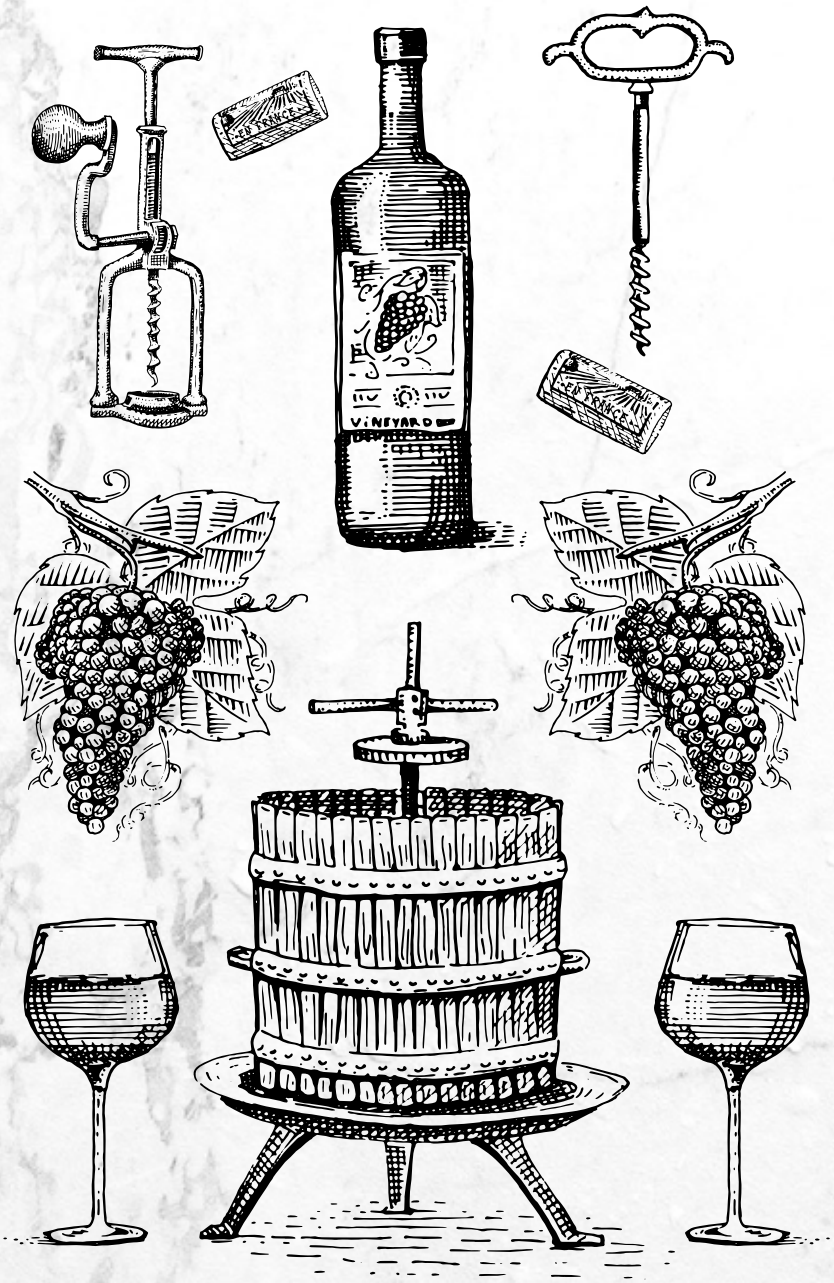


Carte des Vins

Questel

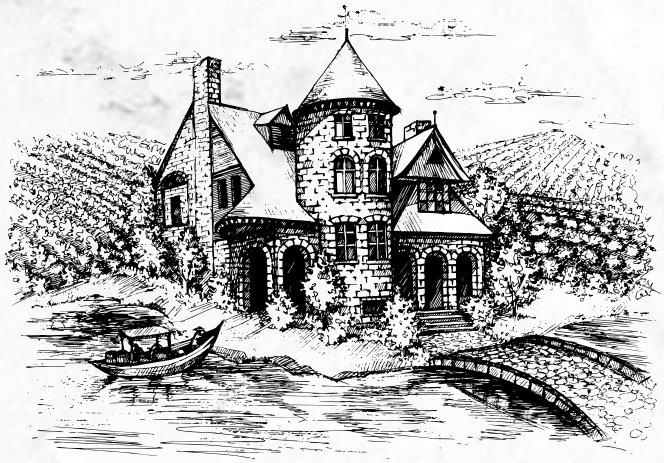
BRASSERIE
SALLE À MANGER

Tous nos tarifs s'entendent en prix net.

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	La bouteille 75cl	150cl
Maison Besserat de Bellefon Brut **AOP Champagne**. Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay. L'assemblage de ces trois grands cépages révèle des arômes de fruits frais, d'abricot et de pêche de vigne. La bouche est élégante et racée, portée par une belle fraîcheur et une généreuse gourmandise. La finale est harmonieuse, persistante et raffinée. Le caractère et la générosité.	12.00€	80.00€	160.00€
Maison Besserat de Bellefon Rosé **AOP Champagne**. Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir. Cette cuvée Rosé dévoile de délicates notes de fruits rouges, mêlant fraise des bois, framboise et groseille. Sa bulle fine et élégante accompagne une bouche gourmande et raffinée, portée par une belle fraîcheur. La finale est longue, délicatement fruitée et harmonieuse. La finesse et la gourmandise.		100.00€	
Maison Besserat de Bellefon « Blanc de Blancs » **AOP Champagne**. Chardonnay. La minéralité de ces grands chardonnays révèle des nuances de fruits secs et de miel, accompagnées de fragrances grillées. La finale est fraîche, persistante et aérienne. L'esprit et l'élégance.		120.00€	230.00€

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.

Le temps fait son œuvre en silence. Pour connaître les **millésimes** que nous avons le plaisir de vous proposer, **consultez-nous**.



Nos vins à la verse

Nos Blancs

GARD

	12cl	25cl	50cl	75cl
IGP PAYS D'OC / L'ENCLOS DE LA CHANCE « Les Aiguillettes » Chardonnay, Sauvignon. Jolis arômes de fruits à chair blanche, minéral à souhait, frais et friand.	5,00€	9,00€	17,00€	26,00€
AOP DUCHÉ-D'UZES / DOMAINE NATURA Chardonnay, Viognier. Un assemblage très équilibré alliant minéral et fruité.	5,00€	9,00€	17,00€	27,00€
AB **AOP LANGUEDOC / MAS D'ESCATTES « Les Parcelles »** Grenache blanc, Bourboulenc, Viognier. Un bel équilibre, puissance, fraîcheur avec une jolie longueur légèrement citronnée et épicée.	6,00€	10,00€	19,00€	28,00€
VIN DE FRANCE / (DOUX) DOMAINE NATURA « O » Viognier, Muscat. Vin légèrement doux, très agréable ,fruité, parfait à l'apéritif.	6,00€	11,00€	19,00€	29,00€

AUTRES RÉGIONS DE FRANCE

AOP PETIT-CHABLIS / LA CHABLISIENNE « Pas si petit » Chardonnay. Vif, sec et minéral.	8,00€	15,00€	29,00€	42,00€

Nos Rosés

LES VINS DE NOTRE RÉGION

IGP CÔTES DE THAU « GrisSplendid » 100% grenache gris. Rosé gris, robe très claire. Nez aromatique, plein de fraîcheur.	5,00€	9,00€	17,00€	25,00€
AB **IGP PAYS D'OC / MAS DU CHÊNE « Rosé »** Syrah, grenache et Mourvèdre. Un Rosé élégant et sincère, léger mais doté d'une vraie présence.	6,50€	12,00€	23,00€	29,00€

Nos Rouges

GARD

AOP DUCHÉ-D'UZÈS / DOMAINE NATURA Syrah, Grenache. Vin friand, gourmand et fruité.	5,00€	9,00€	17,00€	26,00€
AB **AOP CD NÎMES / CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN « Auzan Rouge »** Syrah, Mourvèdre, Grenache. Fruits noirs, épices méridionales, le tout avec une belle suavité en bouche.	5,00€	9,00€	17,00€	27,00€

HÉRAULT / AUDE / ROUSSILLON

AB **AOP TERRASSES DU LARZAC / DOMAINE COSTON « Tradition »** Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, Cinsault. Belle aromatique Languedocienne, fruité, épicé et gourmand.	7,00€	13,00€	25,00€	37,00€
AB **AOP PIC ST LOUP / CLOS DES AUGUSTINS « Les Bambins »** Syrah, Grenache, Mourvèdre. Vin typé du Pic St Loup, fruité et épicé.	7,00€	13,00€	25,00€	38,00€

LA VALLÉE DU RHÔNE

AB **AOP CÔTES DU RHÔNE / LE CLOS DU CAILLOU « Caillou »** Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. Trés bel équilibre pour ce vin fruité, épicé et généreux.	6,50€	12,00€	23,00€	34,00€

Nos Blancs

Coup de coeur du chef

Coup de coeur du caviste

LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

GARD

	75cl
AOP CD NÎMES / CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN « Auzan blanc » Roussanne, Grenache blanc, Viognier. Une touche de fraîcheur, voire un soupçon de minéralité.	27,00€
VIN DE FRANCE / MAS DU CHÊNE « Les copines adorent ! » Vermentino. Frais et sec, parfait à l'apéritif, entrées froides.	31,00€
AOP COSTIÈRES DE NÎMES / CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN « Sainte-Cécile » Roussanne, Grenache, Viognier. Affinage en barrique, arôme de viennoiserie avec une très belle fraîcheur.	33,00€
VIN DE FRANCE / CLOS DES CALADES « Juste Leblanc » Viognier, minéral et fruité à la fois.	34,00€
IGP GARD / MAS DU CHÊNE « Marche avant » Roussanne, Vermentino. Roussanne dominante, riche et fruité.	36,00€
AOP CLAIRETTE DE BELLEGARDE / CLOS DES BOUTES « Cap au nord » Clairette blanche. 100 % Clairette de Bellegarde, sec , tendu et rafraîchissant.	37,00€
AOP LANGUEDOC / MAS GRANIER « Les Marnes » Roussanne, Grenache blanc, Viognier. Un joli gras, long en bouche, touché légèrement boisé.	38,00€
AOP LANGUEDOC / MAS PICAS « Elegancia » Roussanne, Marsanne, Viognier. Une belle aromatique, riche et gras, surélevé de notes grillées.	39,00€
AOP COSTIÈRES DE NÎMES / DOMAINE DE POULVAREL « Les Cantarelles » Grenache blanc, Roussanne, Rolle. Fruité, rond et puissant.	40,00€
AOP LANGUEDOC / MAS D'ESPANET « Éolienne » Grenache blanc, Picpoul, Viognier. Vin très aromatique qui reste frais, très agréable à l'apéritif au mieux avec des poissons.	42,00€
AOP LANGUEDOC / MAS D'ESPANET « Chacun son Chenin » Chenin blanc. 100 % Chenin d'origine de Loire, minéral, précis.	44,00€
VIN DE FRANCE / CLOS DES BOUTES « Les fagnes » 100 % Carignan blanc, sec et minéral.	46,00€

Nos Blancs

Coup de coeur du chef

Coup de coeur du caviste

LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

75cl

HÉRAULT / AUDE / PYRÉNÉES-ORIENTALES

IGP PAYS D'OC/ DOMAINE LA CROIX-BELLE « Caringole blanc » — 28,00€
Un vin blanc composé de chardonnay et de Sauvignon, vif et expressif.

VIN DE FRANCE / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Le Touriste » — 29,00€
100 % Albarino, cépage d'origine espagnole, fruité.

IGP COTES CATALANES / DOMAINE OLIVIER PITHON «Mon ptit pithon» — 32,00€
Grenache gris et blanc, Maccabeu. Une belle surprise aux notes minérales, bouche fraiche.

AOP CORBIÈRES / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Premiers pas sur la lune » — 33,00€
Grenache blanc, Sauvignon. Belle fraîcheur, dominé par des notes d'agrumes.

AOP CÔTES DU ROUSSILLON / CLOS DES FÉES « Les Sorcières » — 39,00€
Vermentino, Roussanne, Maccabeu. Vin blanc aromatique accompagné d'une pointe de minéralité.

VIN DE FRANCE / DOMAINE JP PADIÉ « Tourbillon de la vie » — 41,00€
Maccabeu. Un vin blanc minéral aux notes aromatiques, équilibré entre richesse et fraicheur.

AOP LANGUEDOC / MAS MORTIES — 49,00€
Roussanne, Rolle. Belle longueur, surmonté d'une pointe de richesse, très belle aromatique.

AOP LIMOUX / DOMAINE LES HAUTES TERRES « Louis » — 53,00€
Chardonnay, Chenin. Minéral, bio sans soufre ajouté.

AOP LANGUEDOC / CHÂTEAU DE CAZENEUVE — 56,00€
Roussanne, Grenache, Viognier, Rolle, Muscat.
Trés bel assemblage languedocien, gastronomique, minéral et puissant.

LA VALLÉE DU RHÔNE ET LA PROVENCE

AOP CÔTES DU RHÔNE / LE CLOS DU CAILLOU « Le Caillou » — 34,00€
Viognier, Clairette blanche, Grenache blanc, Roussanne.
Assemblage permettant d'associer fraîcheur, force et originalité.

AOP CAIRANNE / DOMAINE L'ORATOIRE ST-MARTIN « Réserve des Seigneurs » — 44,00€
Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Marsanne. Vin riche, puissant et aromatique.

AOP CROZES-HERMITAGE / DOMAINE COMBIER « L » — 48,00€
Marsanne. Belle amplitude, riche et parfumé.

AOP CASSIS / DOMAINE DU PATERNEL « Blanc de Blancs » — 64,00€
Marsanne, Sauvignon, Clairette. Trés expressif avec beaucoup de fraîcheur, trés belle longueur saline.

AOP ST JOSEPH / DOMAINE BERNARD GRIPA — 92,00€
Marsanne, Roussanne.Trés bel assemblage, équilibré, puissant et gastronomique.

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE / CHÂTEAU MONT-REDON — 94,00€
Grenache blanc, Picpoul, Roussanne, Clairette.
La combinaison de la puissance et l'équilibre, fruité et gastronomique.

AOP CONDRIEU / DOMAINE DU MONTEILLET « les Grandes Chaillées » — 110,00€
100 % Viognier. Puissant, aromatique et gastronomique.

AUTRES RÉGIONS DE FRANCE

AOP SAINT-VERAN / CHÂTEAU DE FUISSÉ — 59,00€
Chardonnay. Vin vif, minéral à souhait, tradition et pureté, légèrement boisé à la fin.

AOP CHABLIS / DOMAINE JEAN DAUVISSAT — 83,00€
Chardonnay. Élégant, vif, minéral et d'une grande pureté.

Nos Rosés

Coup de coeur du chef

Coup de coeur du caviste

LES VINS DE NOTRE RÉGION ET AUTRES

	75cl
IGP CÔTES DE THAU « GrisSplendid » 100% grenache gris. Rosé gris, robe très claire. Nez aromatique, plein de fraîcheur.	25,00€
IGP PAYS D'OC / MAS DU CHÊNE « Rosé » Syrah, grenache et Mourvèdre. Un Rosé élégant et sincère, léger mais doté d'une vraie présence.	29,00€

Nos Rouges

Coup de coeur du chef

Coup de coeur du caviste

LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

GARD

	75cl
AOP COSTIÈRES DE NÎMES / CLOS DES BOUTES « Pluriel » Carignan, Syrah. Vin Biodynamique, jus de fruits frais aux accents de garrigues.	29,00€
AOP COSTIÈRES DE NÎMES / CHÂTEAU MOURGUES DU GRES « Galets rouges » Syrah, Grenache, Marselan, Mourvèdre. Vin typé de notre région, tanins fondus, fruits rouges et réglisse.	30,00€
VIN DE FRANCE / CLOS DES CALADES « Pic Têtu » 100% grenache. Vin fruité et gouleyant.	32,00€
AOP COSTIÈRES DE NÎMES / CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN « Sainte-Cécile » Syrah, Mourvèdre, Grenache. Bio, fruité aux arômes riches, élevage soigné apportant un style racé.	34,00€
VIN DE FRANCE / MAS DU CHÊNE « Sangiovese » Cépage Italien implanté près de Nîmes, originalité et fruité.	36,00€
AOP LANGUEDOC / CLOS DES CALADES « Paciença » Syrah, Mourvèdre, Grenache. Vin épicé avec une belle longueur en bouche.	40,00€
AOP COSTIÈRES DE NÎMES / DOMAINE DE POULVAREL « Les Perottes » Syrah, Grenache, Carignan. Style très Rhodanien, fruits rouges très murs et réglisse.	41,00€
AOP COSTIÈRES DE NÎMES / MAS MELLET « Le chemin des salines » Cinsault, Grenache, Syrah. Vin naturel, grande fluidité, élégant et digeste.	45,00€
AOP COSTIÈRES DE NÎMES / DOMAINE RENOUARD « Scamandre » Syrah, Carignan, Mourvèdre, Grenache. Un des meilleurs vins du Gard, très belle bouteille.	79,00€

Nos Rouges

Coup de coeur du chef

Coup de coeur du caviste

LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

HÉRAULT / AUDE / ROUSSILLON

	75cl
IGP D'OC / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Rebellion » Un pur « Pinot-Noir », léger, fruité et digeste.	29,00€
AOP ST-CHINIAN / CANET VALETTE « Antonyme » Syrah, Grenache noir, Carignan noir, Mourvèdre, Cinsault. Vin léger, gouleyant et fruité.	30,00€
IGP COTES CATALANES / DOMAINE OLIVIER PITHON « Mon ptit pithon » Grenache, Syrah, Mourvèdre. Vin souple et fruité aux accents méditerranéens.	32,00€
AOP CORBIÈRES / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Les mains sur les hanches » Grenache noir, Syrah. Un vin élevé en barrique mais travaillé à la Bourguignonne, fin et délicat.	36,00€
AOP CORBIÈRES / DOMAINE STE-MARIE DES CROZES « Hector et Juliette » Syrah, Grenache. Un joli caractère, boisé, puissant et équilibré.	39,00€
AOP FAUGERES / DOMAINE L'ANCIENNE MERCERIE « Les petites mains » Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre. Un nez de fruits noirs, bouche équilibrée aux tanins gourmands.	40,00€
AOP PIC ST LOUP / MAS MORTIES Syrah, Grenache. Un rouge gorgé de soleil, arômes de garrigues et de fruits à noyau.	49,00€
AOP FAUGÈRES / DOMAINE Léon BARRAL « Tradition » Carignan, Grenache, Cinsault. Vin naturel sur un grand terroir, profond et épicé.	62,00€
AOP PIC ST LOUP / MAS MORTIES « Jamais content » Syrah, Grenache. Une cuvée exemplaire sur l'appellation, élevage sous bois et grande maturité.	68,00€
AOP TERRASSES DU LARZAC / DOMAINE DE MONTCALMES Syrah, Mourvèdre, Grenache. Un des vignerons les plus reconnu de l'appellation, **incontournable**.	82,00€
AOP CORBIÈRES / Maxime MAGNON « Rozeta » Carignan, Cinsault, Grenache. Vin naturel , fruits rouges acidulés, fin et profond.	84,00€
AOP FAUGÈRES / DOMAINE Léon BARRAL « Jadis » Syrah, Grenache, Mourvèdre. Vin de caractère pour viande de caractère.	87,00€
IGP CÔTES CATALANES / DOMAINE GAUBY « Muntada » Grenache, Carignan. Vin exceptionnel pour ce vigneron hors norme.	190,00€
AOP LANGUEDOC / DOMAINE DE LA BERGERIE DE L'ARCADE Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan. Arôme de fruits rouges et d'épices, bouche puissante.	190,00€
IGP HÉRAULT / DOMAINE PEYRE ROSE « Marlène n°3 » Syrah, Grenache, Carignan, Tempranillo. La plus grande vigneronne de l'Hérault, atypique et impressionnant de maturité.	250,00€
IGP HÉRAULT / DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Counoise, Petit verdot. Le domaine mythique d'Aniane, vin émouvant, pour amateur.	310,00€

Nos Rouges

Coup de coeur du chef

Coup de coeur du caviste

LES VINS DE NOTRE RÉGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

LA VALLÉE DU RHÔNE

	75cl
AOP CÔTE DU RHÔNE / DOMAINE PIERRE USSEGLIO Grenache, Syrah, Mourvèdre. Un vin riche et gourmand avec une belle structure.	41,00€
AOP CAIRANNE / DOMAINE DE L'ORATOIRE ST MARTIN « Réserve des seigneurs » Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Carignan, Counoise. Superbe équilibre, fruité et élégant.	49,00€
AOP CROZES-HERMITAGE / DOMAINE COMBIER « L » Syrah. Grande élégance pour cette belle syrah pure.	52,00€
AOP CÔTES DU RHÔNE / LE CLOS DU CAILLOU « Les quartz » Grenache, Syrah. Une parcelle qui touche les vignes de Châteauneuf du Pape, un grenache puissant.	56,00€
AOP GIGONDAS / DOMAINE LA BOUÏSSIÈRE Grenache, Syrah, Mourvèdre. Vin gorgé de soleil, puissant et typé.	57,00€
AOP ST-JOSEPH / DOMAINE BERNARD GRIPA Syrah. Belle maturité pour cette Syrah typique de son appellation.	81,00€
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE / FAMILLE PIERRE USSEGLIO «Première pierre » Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault. Un nez de fruits noirs, de thym et laurier pour ce vin riche et structuré.	94,00€
AOP CÔTE-RÔTIE / DOMAINE STEPHANE OGIER « Mon village » Syrah. Grande bouteille, alliant finesse et équilibre.	148,00€
VIN DE FRANCE / L'ANGLORE ERIC PFIFFERLING 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 Gamay. Un très bon Gamay, rien à voir avec l'image des Beaujolais standardisés, fruits, naturel, plaisir.	48,00€
AOP CHOREY-LES-BEAUNE / DOMAINE MAILLARD PÈRE ET FILS Pinot noir. Le plaisir d'un très beau Pinot Noir au coeur de la Bourgogne, fruits noirs juteux et élégants.	68,00€
AOP MORGON / DOMAINE MARCEL LAPIERRE Gamay noir à jus blanc. L'emblématique domaine Marcel Lapierre, fruité et élégant.	69,00€
AOP MORGON / DOMAINE JEAN FOILLARD « Côte du Py » Gamay. Un grand Morgon sur les plus beaux terroirs de l'appellation.	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.

