

LES ROUGES



<p>• « LES PETITS PRINCES » Mas de l'Erme AOP Terrasses du Larzac... Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault. Un vin tout en finesse.</p>	4,00€ 24,00€
<p>• « CAP DANIEL » CAP DANIEL IGP Saint Guilhem le Desert. Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah. Finesse et élégance, un vin dentelle par sa fraîcheur.</p>	4,20€ 23,20€
<p>• « L'ANCIEN » Embres et Castelmaure AOP Corbières. Cépages : Carignan, Grenache noir, Syrah, Cinsault. La robe est intense et profonde.</p>	4,30€ 25,80€
<p>• « MATHIEROU » Château La Clotte Fontane AOPLanguedoc. Cépages : Grenache, Syrah. Profond, charnu et gourmand.</p>	4,30€ 27,00€
<p>• « TRADITION » Domaine d'Archimbaud AOP Languedoc St Saturnin. Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan. Les fruits rouges suivis par une bouffée de vanille.</p>	4,50€ 27,00€
<p>• « CROQUIGNOL » Mas Fabregous IGP Coteaux de Salagou. Cépage : Alicante Bouschet. C'est le vin de soif et de plaisir.</p>	4,80€ 29,40€
<p>• « LES JARDINS SUSPENDUS » Domaine de Cambis AOP St Chinian. Cépages : Grenache noir, Syrah. Ce millésime est plein de fraîcheur et tout en rondeur.</p>	4,80€ 29,40€
<p>• « LE PELERIN » Domaine St Martin d'Agel AOP Faugères. Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault. Léger et fruité.</p>	4,80€ 29,40€
<p>• « LE LOUP DANS LA BERGERIE » Jean Orliac IGP Val de Montferrand. Cépages : Syrah, Merlot, Grenache. Une cuvée friande.</p>	5,00€ 30,00€
<p>• « L'EVIDENCE » Domaine Mas De L'Erme Rouge AOP Terrasses du Larzac. Cépages : Grenache, Carignan, Mourvèdre. Vin rouge intense et brillant.</p>	5,40€ 32,40€
<p>• « 1803 » Domaine la Salade AOP Pic St Loup. Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre. Arômes complexes aux notes épicées et de fruits mûrs.</p>	5,40€ 32,40€
<p>• « SYNARAH » Château Cazeneuve AOP Pic St Loup. Cépages : syrah. La robe sombre et pourpre, mentholé.</p>	5,40€ 32,40€
<p>• « GUILLAUMETTE » Domaine des Conquêtes IGP Pays d'OC. Cépages : Syrah, Grenache, Merlot, Marsellan. Fruité et gourmand, un vin aromatique.</p>	5,40€ 32,40€

« TRADITION »

Château Mire L'Étang AOP Languedoc La Clape.
Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Vin rouge de terroir, fruité aux senteurs de garrigues.

« MATHILDE »

Château Gourgazaud AOP Minervois.

Cépages : Syrah, Mourvèdre.

Bouche enrobée de tanins très soyeux.

« LA POMPADOUR »

Embres et Castelmaure AOP Corbières.

Cépages : Carignan, Grenache noir, Syrah.

Nez puissant de fruits rouges et noirs, des notes de garrigues et d'épices.

« L'ENFANT TERRIBLE »

Domaine d'Archimbaud AOP Terrasses du Larzac.

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre.

Une bouche harmonieuse et chaleureuse tanins très fins.

« LA ROBE POURPRE »

Domaine d'Archimbaud AOP Languedoc St Saturnin.

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre.

Robe couleur grenat, nez de garrigues

et fruits complétés, Tannins fins, finale longue et chaleureuse.

« LA BUTE D'OR »

Alain Jaume AOP St Joseph

Cépage : Syrah.

Il révèle des notes florales et cendrées.

« LES CALCAIRES »

Château Cazeneuve AOP Pic St Loup.

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault.

Café et cacao, s'ouvre sur des fruits noirs.

« N°3 »

Embres et Castelmaure AOP Corbières.

Cépages : Carignan, Grenache noir, Syrah.

La garrigue Je caramel, la vanille, les épices.

Un soupçon de moka confirme un passage en barrique.

« LE MIOCENE »

Alain Jaume AOP château Neuf du Pape

Cépage : Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Rouge puissant et généreux

« LASUITE »

Domaine d'Archimbaud AOP Terrasses du Larzac.

Cépages : Carignan, Mourvèdre, Syrah, Grenache.

Robe rubis intense arômes de framboises et de mûres.

Café expresso, notes boisées envoûtante, un grand vin.

« LE SANG DE CALVAIRE »

Château Cazeneuve AOP Pic St Loup.

Cépage : Mourvèdre, Syrah.

Il révèle des notes florales et cendrées.

« LA SELECTION DU MOIS »

4,00€ 24,00€

« LE CHANT DES GRIOTS »

4,50€ 27,00€

Domaine de Cambis Vin de France.

Cépages : Viognier, Roussanne.

Tout en fraîcheur.

« CAP DANIEL »

CAP DANIEL IGP St Guilhem le Desert

Cépages : Grenache gris

Robe cristalline aux reflets argentés. Belle intensité aromatique.

« PICPOUL DE PINET »

4,80€ 28,80€

Domaine Morin Lagaran IGP Picpoul De Pinet.

UN VRAI PICPOUL.

« VIDIGNIER »

4,80€ 28,80€

Terroir et tradition IGP St Guilhem le Desert.

Cépage : Viognier.

Une rondeur fruitée et une acidité rafraîchissante.

« CHARDONNAY »

4,80€ 28,80€

Terroir et tradition IGP St Guilhem.

Cépage : Chardonnay.

Des arômes de fruits à chair blanche.

« BATHILDE »

4,80€ 28,80€

Château La Clotte Fontane IGP Pays d'OC.

Cépage : Chardonnay.

Fraîcheur et onctuosité, un joli gras.

« L'INÉDIT »

4,80€ 28,80€

Domaine du Mas Neuf IGP Pays d'OC.

Cépages : Sauvignon blanc, Muscat petit grain.

Très léger en bouche, légèrement moelleux.

« LES IV PIERRE »

5,20€ 31,20€

Domaine d'Archimbaud IGP Mont Baudle.

Cépages : Viognier, Grenache blanc, Muscat petit grain

Fleurs blanches et de fruits à peau blanche.

« GUILLAUMETTE »

5,20€ 31,20€

Domaine des Conquêtes IGP Pays de l'Hérault.

Cépages : Vermentino et Chenin.

Vin blanc très frais.

« LE BLANC »

5,20€ 31,20€

Domaine Haut Courchamp IGP Pays d'OC.

Cépage : Sauvignon.

Robe limpide au reflet paille.

« TILKI »

38,00€

Château les Bugades AOP la Clape

Cépages : Grenache blanc, Bourboulenc, roussanne.

Vin méditerranéen avec une fraîcheur naturelle.

« LA BUTE D'OR »

88,00€

Alain Jaume AOP Condrieu

Cépages : Viognier.

Le nez exotique, la bouche tonique.

« LA SUITE »

88,00€

Domaine d'Archimbaud IGP Mont Baudle.

Cépages : Carignan vieilles vignes

Un blanc particulièrement agréable et complexe.

LES BLANCS



4,00€ 24,00€

« LE CHANT DES GRIOTS »

4,50€ 27,00€

Domaine de Cambis Vin de France.

Cépages : Viognier, Roussanne.

Tout en fraîcheur.

« CAP DANIEL »

CAP DANIEL IGP St Guilhem le Desert

Cépages : Grenache gris

Robe cristalline aux reflets argentés. Belle intensité aromatique.

« PICPOUL DE PINET »

4,80€ 28,80€

Domaine Morin Lagaran IGP Picpoul De Pinet.

UN VRAI PICPOUL.

« VIDIGNIER »

4,80€ 28,80€

Terroir et tradition IGP St Guilhem le Desert.

Cépage : Viognier.

Une rondeur fruitée et une acidité rafraîchissante.

« CHARDONNAY »

4,80€ 28,80€

Terroir et tradition IGP St Guilhem.

Cépage : Chardonnay.

Des arômes de fruits à chair blanche.

« BATHILDE »

4,80€ 28,80€

Château La Clotte Fontane IGP Pays d'OC.

Cépage : Chardonnay.

Fraîcheur et onctuosité, un joli gras.

« L'INÉDIT »

4,80€ 28,80€

Domaine du Mas Neuf IGP Pays d'OC.

Cépages : Sauvignon blanc, Muscat petit grain.

Très léger en bouche, légèrement moelleux.

« LES IV PIERRE »

5,20€ 31,20€

Domaine d'Archimbaud IGP Mont Baudle.

Cépages : Viognier, Grenache blanc, Muscat petit grain

Fleurs blanches et de fruits à peau blanche.

« GUILLAUMETTE »

5,20€ 31,20€

Domaine des Conquêtes IGP Pays de l'Hérault.

Cépages : Vermentino et Chenin.

Vin blanc très frais.

« LE BLANC »

5,20€ 31,20€

Domaine Haut Courchamp IGP Pays d'OC.

Cépage : Sauvignon.

Robe limpide au reflet paille.

« TILKI »

38,00€

Château les Bugades AOP la Clape

Cépages : Grenache blanc, Bourboulenc, roussanne.

Vin méditerranéen avec une fraîcheur naturelle.

« LA BUTE D'OR »

88,00€

Alain Jaume AOP Condrieu

Cépages : Viognier.

Le nez exotique, la bouche tonique.

« LA SUITE »

88,00€

Domaine d'Archimbaud IGP Mont Baudle.

Cépages : Carignan vieilles vignes

Un blanc particulièrement agréable et complexe.

LES ROSES



# « LOUISE » Château La Clothe Fontaine IGP Pays d'Oc. Cépages : Syrah, Grenache. Fruits intenses et frais.	4,00€ 24,00€
# « LES IV PIERRE » Domaine d'Archimbaud AOP Languedoc St Saturnin Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault. Sa bouche est souple élégante et fruitée. Le rosé de l'été!	4,50€ 27,00€
# « LE PIVE » Domaine le Pive IGP Sable de Camargue Cépages : Grenache gris, Grenache noir, Cabernet franc. Equilibré avec une finale acidulée.	4,50€ 27,00€
# « PUECH HAUT PRESTIGE » Domaine Puech Haut AOP Languedoc St Drézery Cépages : Grenache, Cinsault. La touche est vive, désaltérante.	6,00€ 36,00€
# « LE REAL » AOP Côtes de Provence Cépages : Grenache, Cinsault, Tibourin, Cabernet Sauvignon. Rôle aux nuances de litchis.	6,00€ 36,00€

LE VIN DU MOIS

Le verre 4,00€
La bouteille 24,00€

LES CHAMPAGNES

« LOUIS ROEDERER »	10€ 60€
« VEUVE CLICQUOT »	85€
« RUINART BLANC DE BLANC »	160€
« CRISTAL ROEDERER »	290€

TASSES ET SERVICES COMPRENS L'ANCIEN D'ALCOOL, EST QU'UNE LUMÈRE POUR LA SANTÉ.

Les Incontournables

L'ardoise de charcuterie...11€
L'ardoise de fromage...11€
Le Camembert rôti au miel...10€
Tomates & Burrata...10€
La mixte de « l'Esprit Vin » 2 aux choix... 19,90€

Les Assiettes à Partager

Tartare de thon...12€
Saumon fumé crème de ciboulette ...11€
Saumon fumé et tartare de thon ...21€
Mini cheeseburger, frites maison 6 pcs ...14€

Côte de bœuf...60€

Les Ramequins

Caviar de tomates séchées ...5,50€
Tapenade d'olives vertes...5,50€
Houmous de pois chiches...5,50€
Chorizo serrano piquant grillés...5,50€
Le plateau de 3 ramequins ...15€

Finger food

Beignets d'encomets ail persil...7€
Tempura de crevettes...7€
Pillons de poulet...7€
Ramequin de frites "maison"...4€
Le plateau de 3 ramequins ...19€
Le plateau asiatique...32€

(Samoussa, tempura de crevettes, nems, thon, saumon fumé beignets d'encomets).

Les Burgers

Burger Esprit Vin ...16,90€
Fish burger...16,90€
Burger Caesar...16,90€

Les Plats

Entrecôte de bœuf...19,90€
Côtelettes d'agneau grillées...23€
Tartare de bœuf à l'italienne...16,90€
Risotto de St Jacques et crevettes ...19,90€
Salade Caesar...16,90€
Salade italienne...16,90€

grenache rouge
Verre
SAINT CHINIAN
A.O.C.
MUSCAT
CABERNET
MARSANNE
fruite
Chardonnay
SYRAH
blanc
Chenin
Esprit Vin
Viognier
Pinot noir
Bouchon
ROUSSANNE
TERRASSES DU LARZAC

Esprit

Chaud

Café , Noisette , Allongé.	1,40€
Décaféiné,noisette ou allongé.	1,60€
Café crème.	2,80€
Chocolat.	2,80€
Café ou Chocolat viennois.	4,00€
Cappuccino.	3,50€
Lait (chaud ou froid).	2,50€
Les Thés natures :	2,80€
Breakfast, earl grey, darjeling, ceylan.	
Les Thés parfumés :	2,80€
Menthe, caramel, fruit rouge, vanille, jasmin.	
Les Infusions:	2,80€
Tilleul, verveine.	

LA FORMULE DU PETIT DEJEUNER
UNE BOISSONS CHAUDE
UNE VIENNOISERIE OU UNE TARTINE
UN VERRE DE JUS DE FRUITS
(orange, ananas)

5,00€

Esprit

Soft

Pepsi, Pepsi MAX (33 cl)	3,00€
Badoit rouge, Evian. (25 cl)	3,00€
Orangina, schweppes Tonic, Agrumes. (25 cl)	3,00€
Lipton ice tea. (25 cl).	3,00€
Limonade. (25 cl)	3,00€
Diabolo. (25 cl)	3,20€

Supplément sirop, tranche. 0,20€

Sirop. (50 cl) 2,00€

Grenadine, Fraise, Menthe, Pac, Citron, Pêche, Cassis, Violette, Cerise, Orgeat, Kiwi, Caramel, Gambetta, Anis, Framboise, Noix de coco, Vanille.

PAMPRYL 3,00€

Orange, Fraise, Ananas, pamplemousse, Abricot, A.C.E, Pomme, Tomate.

FRUITS PRESSES 4,00€

Orange, Citron, Orange et Citron

Gaufre au sucre 4,00€

Gaufre au nutella 4,50€

Gaufre 1 boule de glace 5,50€

Supplement chantilly 1,00€

Esprit

Bieres

	25 cl	50 cl
Kronembourg.	2,90€	5,00€
1664 Blanche.	3,50€	6,80€
Biere du mois	3,80€	7,40€
Monaco.	3,10€	6,00€
Grimbergen blonde ou ambrée.	3,50€	6,80€
Pietra I.P.A.	3,50€	6,80€
Picon biere.	3,50€	6,80€

Supplément sirop, tranche. 0,20€

Esprit

Bieres Bouteilles

Desperados. (33 cl)	5,50€
Corona. (33 cl)	5,50€
Bièrre sans alcool. (25 cl)	5,50€
Skoll. (33 cl)	5,50€
Kriek cerise	5,50€

Esprit

Apéritifs

Pastis, Ricard, Casanis, Cristal. (2 cl)	2,50€
Campari, Martini rouge & Blc, suze. (5 cl)	3,80€
Muscat, kir. (10 cl)	3,80€

Coupe de cava. (10 cl)	6,50€
Sangria. (10 cl)	4,00€

Esprit

Cocktail sans alcool

6,5€

Virgin mojito	
Sirop de Rhum, sucre , menthe, citron vert, eau gazeuse.	
Virgin colada	
Sirop de Rhum, lait de coco, jus d'ananas.	
Le Tropical.	
Jus d'orange & d'ananas, sirop de grenadine.	
Le Cremouss.	
Lait, jus d'orange & d'abricot, sirop de vanille.	

Esprit

Cocktails

8€

Le Mojito.	
Rhum, sucre , menthe, citron vert, eau gazeuse.	
Le Mojito Royal. (+ 2,00€)	
Rhum, sucre , menthe, citron vert, champagne.	
La Pina Colada.	
Rhum, lait de coco, jus d'ananas.	
La Tequila Sunrise.	
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine.	
L'Americano.	
Campari, martini rouge, soda, tranche d'orange.	
Le Gin Fizz.	
Gin, jus de citron, sucre liquide, schweppes.	
La Caipirina.	
Cachaça, cassonade, citron vert.	
Le ti punch.	
Rhum, citron vert, cassonade.	
Le Spritz.	
Aperol, cava, eau gazeuse, tranche de citron & orange.	
L'Irish coffee.	
Whisky, café, sucre liquide, crème fouetté.	

Esprit

Alcool & Digestifs

Whisky, Jack DanieFs, Bourbon, (4 cl)	
Gin, Vodka, Tequila, Rhum... (4 cl)	6,50€
Get 27, Get 31. (5 cl)	
Armagnac, Cognac, Calvados, Poire, Bailey's, Mirabelle (4 cl)	
Gin de Montpellier. (4 cl)	
Tanqueray. (4 cl)	
Heindricks. (4 cl)	9,00€
Supplément schwepps premium 2,00€	
Don papa. (4 cl)	
Diplomatico. (4 cl)	
Pacto navio. (4 cl)	7,00€



Salade repas 16,90€

Italienne : tomates, mozzarella, Jambon cru, pâtes, pesto.

Caesar : filets de poulet panés, toasts grillés, Sauce Caesar, Parmesan.

Végétarienne : assortiment de Crudités du moment.

Exotique : seiches, crevettes, pamplemousse, Citron.

DESSERTS MAISONS 6,00€

demandez conseil !



Esprit
Brasserie



Plat 11,90€
Plat dessert 16€

Plat du jour
Ou
Suggestion du jour

Dessert maison demandez conseil !

Les Burgers

Burger esprit vin ... 16,90€
cantal steak tomates salade jambon cru compoté d'oignons

Fish burger... 16,90€
Steak de thon Sauce tartare Tomates salade

Burger Caesar... 16,90€
Poulet pané Sauce Caesar Parmesan Tomates salade

Les plats

Entrecôte de bœuf... 19,90€

Côtelettes d'agneau grillées... 23€

Tartare de bœuf à l'italienne... 21€

Risotto de St Jacques et crevettes ... 19,90€

Steak à cheval... 14,90€

Seiche grillée... 16,90€

Filet de poulet pané sauce thaï... 16,90€

Tartare de thon... 16,90€

Cotes de bœuf 1,3kg ... 60€

Garnitures

Prites, pommes de terre en robe des champs, pâtes, légumes, risotto

Sauces

Poivre, béarnaise, aïoli, beurre de roquefort.