

V I N A R I U M | BAR
A
VIN



LA CARTE

3 rue en Gondeau - 34000 Montpellier



Prix nets, TVA et service inclus
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VINS



12 cl



75 cl

ROUGE

Domaine Belot – le Vignalet

// AOP St-Chinian

syrah grenache-noir mourvèdre

3,5 €

20 €

Château Vessière – le Mas

// IGP Pays d'Oc

carménère grenache-noir



3,5 €

20 €

Mas de Figuier – Roman

// AOP Languedoc

cinsault grenache mourvèdre syrah



4,5 €

26 €

Domaine Parazols – Ange/Démon

// AOP Cabardès

cabernet-franc merlot grenache syrah

4,5 €

26 €

Mas de Bertrand – le 5

// AOP Montpeyrroux

syrah carignan mourvèdre



4,5 €

26 €

Domaine Yeuses – Syrah épices

// IGP Pays d'Oc

syrah

5,0 €

29 €

VINS DU MOMENT - VOIR PANNEAU



Vin biologique



Vin nature



Vin en biodynamie

VIVARIUM

VINS



12 cl



75 cl

ROUGE

Mas Bécha – Classique

// AOP C. Roussillon

syrah grenache mourvèdre



5,0 €

29 €

Château Guilhem – Tradition

// AOP Malepère

merlot cabernet-franc/sauvignon malbec



5,0 €

29 €

Mas Agrunelles – l'Indigène

// AOP Terrasses du Larzac

syrah grenache carignan



5,5 €

32 €

VINS DU MOMENT - VOIR PANNEAU



Vin biologique



Vin nature



Vin en biodynamie

VIVARIUM

VINS



75 cl

ROUGE

Mas Pagès – Cabernet

// IGP Pays d'Oc

cabernet-sauvignon



24 €

Mas Lou – Angaco

// AOP Faugères

grenache noir velu lledoner-pellut

25 €

Laurier – Tempranillo

// IGP Pays d'Oc

tempranillo

26 €

Bon Augure – Les petits Apôtres

// IGP Haute-Vallée de l'Orb

pinot-noir



33 €

Clos d'Isidore – Sentiers Pourpres

// AOP St-Georges d'Orques

syrah grenache



34 €

Mas Coutelou – Couleurs réunies

// Vin de France

assemblage secret



35 €

VINARIUM



Vin biologique



Vin nature



Vin en biodynamie

VINS



75 cl

ROUGE
Sans sulfite

Mas de Figuier – Merlot // IGP Pays d'Oc merlot (sans sulfites ajoutés)		24 €
Mas Coutelou – 7 rue de la pompe // Vin de France syrah merlot grenache	 	25 €
Domaine Malavieille – Louise // Vin de France carignan	 	26 €
Domaine Py – Tout naturellement // IGP Pays d'Oc marselan grenache-noir (sans sulfites ajoutés)		26 €
Enclos de la Croix – le Cadet // IGP Hérault merlot cabernet-sauvignon (sans sulfites ajoutés)		29 €
Mas Coutelou – Tête à Claques // Vin de France syrah grenache cinsault	 	30 €

VIVARIUM



Vin biologique

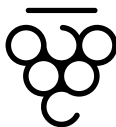


Vin nature



Vin en biodynamie

VINS



12 cl



75 cl

BLANC

Château Vessière – le Mas

// IGP Pays d'Oc

grenache-blanc muscat-petit-grain



3,5 €

20 €

Muscat sec – Terres Blanches

// IGP Pays d'Oc

muscat petits grains

4,0 €

23 €

Domaine Yeuses – Vermentino

// IGP Pays d'Oc

vermentino

4,0 €

23 €

Domaine Belot

// IGP Pays d'Oc

viognier

4,0 €

23 €

Domaine des Lauriers

// AOP Pic Poul de Pinet

piquepoul

4,5 €

26 €

Bon Augure – Terre Etrangère

// IGP Haute-Vallée de l'Orb

chardonnay



5,0 €

29 €

VINS DU MOMENT - VOIR PANNEAU



Vin biologique



Vin nature



Vin en biodynamie

VIVARIUM

VINS


12 cl


75 cl

BLANC

Château Vessière – Elégance

// AOP Costières de Nîmes

roussanne viognier grenache-blanc



5,0 €

29 €

Domaine Haegi – Gewurz.

// AOP Alsace

gewurztraminer // moelleux



5,0 €

29 €

Domaine Haegi – Riesling

// AOP Alsace

riesling



29 €

VINS DU MOMENT - VOIR PANNEAU



Vin biologique



Vin nature



Vin en biodynamie

VIVARIUM

VINS



12 cl



75 cl

ROSÉ

Domaine Belot – le Vignolet

// AOP St-Chinian

syrah grenache mourvèdre

3,5 €

20 €

La Mulonnière – Rosé d'Anjou

// AOP Rosé d'Anjou

gamay cabernet-franc grolleau

4,0 €

23 €

Domaine Py – Jules

// AOP Corbières

grenache syrah carignan



4,0 €

23 €

Domaine Gd. Espérances – Etoile filante

// AOP Touraine brut blanc

chenin, chardonnay

5,0 €

29 €

Antech - Eugénie

// AOP Crémant de Limoux Brut

chardonnay chenin mauzac

35 €

Antech - Emotion Rosé

// AOP Crémant de Limoux Brut

chardonnay chenin mauzac pinot-noir

35 €

Antech - Le Mauzac 3.0

// AOP Crémant de Limoux Brut

mauzac

42 €

BULLES



Vin biologique



Vin nature



Vin en biodynamie

ALCOOLS



VINS DOUX NATURELS

Vins mutés

Muscat de Lunel – Tradition // 9cl 4,5 €
// AOP Muscat de Lunel
muscat petits grains

Vignerons de Maury – Grenat Pollen // 9cl 5,0 €
// AOP Maury
grenache noir

Vignerons de Maury – Ambré 2010 // 9cl 5,5 €
// AOP Maury
grenache-blanc macabeu

Vignerons de Maury – Tuilé 2006 // 9cl 5,5 €
// AOP Maury
grenache noir

La Mentheuse // 4cl 6,0 €
// Liqueur
Crème de menthe

Gin de Montpellier // 4cl 7,0 €
// Gin
marc de raisin

Château de Laubade – 6 ans // 4cl 8,0 €
// Armagnac
ugni-blanc, colombard, folle blanche, baco

DIGESTIFS

Servi uniquement avec un repas

BOISSONS



AUTRES

SANS ALCOOL

- **Breizh Cola** // 33cl 3,5 €
- **Limonade, Diabolo** // 33cl 3,5 €
- **Perrier** // 33cl 3,5 €
- **Ginger Beer Bundaberg** // 37,5cl 5,0 €
- **Sirop** // 25cl 2,5 €
(Grenadine, Menthe, Pêche)
- **Jus du Roussillon Si Bio** // 25cl 4,0 €
(Pomme, Nectar d'abricot, Nectar de pêche jaune)
- **Café ou Déca** // 6cl 2,0 €

BIÈRES

- **Brasserie Le Détour! (Montpellier)** // 33cl 5,0 €
Witbier (blanche)
Apricot Wit (blanche sour)
Hopstand IPA (blonde IPA)
Saison (blonde)

À TABLE



SALÉ

VERRINES À TARTINER // FAIT-MAISON

5 €

- Betterave, chèvre frais, graines de sésame
- Petits pois, wasabi, menthe
- Tzatziki au saumon
- Rillettes de thon
- Assortiment de verrines **(3 au choix)**

14 €

PLANCHES

- Charcuteries
- Fromages
- Charcuteries et fromages

12 €

12 €

16 €

VIRARIUM

À TABLE



SALÉ

TARTINES // FAIT-MAISON

(accompagnées de salade)

11 €

- **BOEUF**

Base moutarde fine à l'ancienne,
Fines tranches de boeuf,
Comté, Oignons rouges

- **ITALIENNE**

Base pesto,
Mozzarella, jambon de pays,
Tomates, crème de balsamique

- **NORDIQUE**

Base crème légère aux herbes,
Saumon fumé,
Concombre, fenouil, sésame,
Vinaigrette citronnée

- **BROUSSE**

Base petits-pois wasabi menthe
Brousse,
Radis, amandes, oignons frits,
Vinaigrette florale

- **ALSACIENNE**

Base fromage crémeux,
Lardons, oignons

VIVARIUM

DESSERTS



SUCRÉ

FAIT-MAISON

- **MI-CUIT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE** **5,5 €**
Accord conseillé : Maury, Grenat / Tuilé 2006
- **COUPE DE GLACE FAÇON PÊCHE MELBA** **5,5 €**
Accord conseillé : la Mulonnière / Rosé d'Anjou
- **BANOFEE** **5,5 €**
Accord conseillé : Domaine les Maels / Colombard
- **LE SUCRÉ / SALÉ** **6,5 €**
Crumble, St Félicien rôti et ses pommes
compotées au sirop de safran,
Cannelle, glace vanille

Accord conseillé : Maury / Ambré 2010

VIVARIUM