



Plage-Bar & Tapas-Restaurant



L e W h i t e B e a c h
LA GRANDE MOTTE



VINS & CHAMPAGNES



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
PRIX HORS TAXES - TARIFS SUJETS À MODIFICATION (SUR LE PRIX ET LE MILLÉSIME)

BLANCS



LANGUEDOC



75 cl

DOMAINE DE MÉDEILHAN

“Chardonnay” 22 €

IGP Pays d’Oc - 2017

Chardonnay

Arômes de poire et de fleurs blanches. Agrumes, vif et frais.

LA PETITE SIESTE

“Joli blanc” 24 €

Vin de France - 2017

Sauvignon, Vermantino

L'équilibre vous surprendra par son bouquet floral et subtil.

En bouche, des notes puissantes de fleurs blanches, de chèvrefeuille forment un joli couple avec le litchi.

Son palais ample est frais et harmonieux.

DOMAINE CHAPOUTIER

“Les vignes de Bila-Haut” 26 €

Côtes du Roussillon village - 2017

Grenache Blanc, Grenache Gris, Macabeu

Nez expressif sur les agrumes avec des notes fumées. L'attaque est franche et très aromatique. La finale est fraîche et présente des notes salines, témoins de la minéralité du vin.

DOMAINE OLIVIER PITHON

“Mon P’tit Python” 7 € 28 €

IGP Côtes Catalanes - 2017

Maccabeu, Grenache blanc, Grenache gris

Gourmand, frais. Fruits blancs, minéral.

DOMAINE BENAISTRA

“Benastra Blanc” 36 €

IGP Côtes Catalanes - 2015/2016

Grenache blanc

Agrumes, fleurs blanches, anis.

DOMAINE ALAIN CHABANON

“Trelans” 78 €

Pays d’Oc - 2013

Vermentino, Chenin

Nez complexe à dominante florale avec quelques notes minérales. Bouche grasse et jouissive aux saveurs fraîches de fruits sur une base d'acidité tranchante.



BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE

75 cl

M. CHAPOUTIER

“les Tanneurs” 42 €

Saint Perey - 2016

Marsanne

Belle robe brillante aux reflets vert pâle. Nez frais avec des notes de pomme verte, de fleurs blanches et de miel. Une bouche élégante, ce vin allie la vivacité et la minéralité.

LOIRE

DOMAINE GÉRARD BOULAY 54 €

AOC Sancerre - 2016

Sauvignon

Aromatique, riche, ample. Équilibre parfait.

BOURGOGNE

CLOS LA BOISSEROLLE 68 €

Saint-Véran - 2016

Chardonnay

À la fois gras et minéral ce très beau Saint-Véran peut aussi bien satisfaire l'amateur de cuvées «gastronomiques» que celui qui recherche un vin d'apéritif. Une très belle réussite dans cette appellation du maconnais.

ROSÉS



LANGUEDOC

150 cl 75 cl

LA PETITE SIESTE

“Joli rosé” **24 €**

Pays d’Oc - 2017

Grenache et Cinsault

Jolie robe pétale de rose. Nez très fin, floral, aérien aux notes de fruits rouges, de fraises des bois et légèrement citronné. Vin équilibré et frais.

MAS DE CARRAT **26 €**

AOP Languedoc - 2017

Grenache et Cinsault

La robe très pale, de nuance melon, contraste avec un nez qui a beaucoup d’éclat et développe tout un cocktail de petits fruits rouges, fleurs blanches et poivre. La bouche est très désaltérante et balance entre une attaque délicatement perlante, une vivacité évidente et une fin de bouche gourmande.

CHÂTEAU PUECH-HAUT

“Prestige” **78 €** **32 €**

Languedoc AOC - 2017

Grenache et Cinsault

Vin très expressif qui offre des arômes de petits fruits rouges frais avec des notes d’agrumes et de fleurs de pêcher. La bouche est ronde et minérale, la finale est finement acidulée.

ROSÉS



CÔTES DE PROVENCE



150 cl 75 cl

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

“Symphonie” **7 €** **84 €** **42 €**

Cru Classé côtes de Provence - 2017

Grenache et Cinsault

Le nez est floral, délicat et dévoile des notes de fleurs blanches et de fruits de la passion. Au palais, la dégustation est légèrement acidulée avec des saveurs de pêche, d'écorces d'agrumes et de fruits exotiques. Il est d'une grande finesse et d'une magnifique élégance.

CHÂTEAU HERMITAGE SAINT MARTIN

“IKON” **42 €**

Côtes de Provence - 2017

Grenache et Cinsault

Riche et sophistiqué. Le nez est élégant et Complexe. La bouche est suave, minéral et élégant avec une finale persistante.

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

“Fantastique” **52 €**

Cru Classé Côtes de Provence la Londe - 2017

Grenache et Cinsault

Robe rose très claire, limpide et brillante. Nez fin et délicat de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche sur des notes d'agrumes et de fruits blancs donne une persistance aromatique hors du commun.



ROUGES

LANGUEDOC



75 cl

CHÂTEAU BAS D'AUMELAS

“Barathym rouge” **7 €** **22 €**

AOC Languedoc - 2016

Grenache, Carignan

Léger, souple, gourmand. Fruits rouges acidulés.

LA PETITE SIESTE

“Joli rouge” **24 €**

Pays d'Oc - 2017

Grenache, Syrah

Robe colorée et brillante. Nez très expressif sur des notes de violettes, de mûres et de graphite. Bouche charnue, très enrobée, elle privilégie la douceur, le volume et la fraîcheur.

M. CHAPOUTIER

“Les vignes de Bila-Haut” **26 €**

Côtes du Roussillon village - 2017

Grenache, Syrah, Carignan

Belle robe grenat foncé. Nez de cerises noires.

Le vin est charnu, bien structuré, avec la chaleur et le sauvage des terroirs du Roussillon.

DOMAINE BENAISTRA

“Le Carignan” **58 €**

IGP Côtes Catalanes - 2015

Carignan

Aromatique, souple et dense.

DOMAINE ALAIN CHABANON

“Les Boissières” **76 €**

Languedoc AOC - 2013

Grenache, Mourvèdre, Carignan

Nez intense dominé par des notes de cerises à l'eau de vie.

Bouche corsée où le cépage dominant (Grenache) marque la cuvée par ses notes de fruits à noyaux et de réglisse avec une pointe de rancio.



ROUGES

PROVENCE

75 cl

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

“Symphonie” **42 €**

Cru Classé La Londe - Côtes de Provence - 2016

Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache

Robe rouge intense à reflets pourpres, limpide et brillante.

Le nez est typé et puissant, aux arômes de fruits rouges, de kirsch et de violette. Bouche finement boisée, structurée, franche et longue.

BOURGOGNE

DOMAINE LA FRAMBOISIÈRE FAIVELEY

“Champs lalot” **72 €**

Givry AOC - 2016

Pinot noir

Le nez est délicat et révèle des senteurs florales et

printanières. La bouche est plaisante et équilibrée, en

harmonie avec les arômes perçus au nez. Le Givry associe

fraîcheur et fruité pour offrir au palais délicatesse et finesse.

CARTAGÈNE

LANGUEDOC



75 cl

MAS JULLIEN

“CARTAGÈNE” **7 €** **45 €**

Coteaux du Languedoc - 2016/2017

Cinsault

Framboise, rose et violette. Bouche riche et ronde mais fraîche.

CHAMPAGNES



GOSSET



75 cl

“EXCELLENCE” **12 €** **68 €**

Extra brut

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Robe or pale, brillante, le nez est intense, aux arômes de fruits murs, abricots, pêches et de fruits secs, Le palais est vineux, puissant, avec une belle fraîcheur en finale.

GOSSET

300 cl 150 cl

“GRANDE RÉSERVE” **340 €** **170 €** **80 €**

Brut

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Robe or jaune franc. Nez intense et complexe aux arômes de tilleul, camomille, et vanille. La bouche est exceptionnelle, sur des notes de pain grillé, d'amande torréfiée La finale est longue et puissante.

GOSSET

“GRAND ROSÉ” **98 €**

Brut

Assemblage à dominante Chardonnay

Robe pétale de rose saumonée. Nez associant des senteurs de fruits rouges et de muscade. La bouche est nette, ample et vineuse, aux saveurs de cassis et de griottes. La finale est persistante et raffinée.

MAISON HENRI GIRAUD

“HOMMAGE” **72 €**

Pinot Noir, Chardonnay

Velouté, fin et soyeux. fruits jaunes, abricot sec, zeste d'orange.

MAISON HENRI GIRAUD

“BLANC DE CRAIE” **88 €**

Chardonnay

Effervescence tonique et vive. Fleurs blanches, agrumes confits, noisette, salin.

MAISON HENRI GIRAUD

“CODE NOIR” **160 €**

100 % Pinot Noir

Puissant, vineux, arôme de fruits rouges, crayeux, finale fraîche.

DOM PERIGNON **240 €**