



Maison Arquier

HÔTEL RESTAURANT

CARTE DES VINS ET CHAMPAGNES

VINS BLANCS

• Provence	50 CL	75 CL
Château du seuil – AOP coteaux d’Aix en Provence.	18€	28€
« <i>Robe jaune pâle, arômes fleurs blanches et pêches de vignes.</i> »		
Domaine de l’Olibaou – IGP Méditerranée.		29€
« <i>Ample et rond, arômes de fruits à chair blanche.</i> »		
Domaine Bodin AOP Cassis.		38€
« <i>Équilibré, frais, rond.</i> »		
Château Henri Bonnaud – AOP Palette.	35€	45€
« <i>Arômes de fleurs blanches, notes de vanilles, gourmand.</i> »		
Château Henri Bonnaud « Quintessence » – AOP Palette.		55€
« <i>Arômes de coco, notes de fruits confits, sensation de sucrosité.</i> »		
• Bourgogne		75 CL
Chablis 1er cru « Montmains » - Domaine Long Depaquit AOP.		62€
« <i>Notes de fleurs, riche en fraîcheur.</i> »		
Pouilly Fuissé AOP.		55€
« <i>Arômes de fruits blancs, boisé vanillé discret.</i> »		
Meursault « Albert Bichot » AOP.		105€
« <i>Fruité-floral, nuances de pêches blanches équilibrées.</i> »		
• Vallée Du Rhône		75 CL
Condrieu « Jean Luc Colombo » AOP.		80€
« <i>Rond et frais, très aromatique notes d’abricots et pêches.</i> »		
Châteauneuf-du-Pape Domaine Girard Du Boucou Cuvée Tradition AOP.		72€
« <i>Notes florales, souple en bouche, belle robe grande intensité.</i> »		

VIN ROUGES

• Provence	50 CL	75 CL
Château du seuil – AOP Coteaux d’Aix en Provence. « <i>Bel équilibre, puissant, intense en bouche, note de fruits rouges et cassis.</i> »	19€	28€
Domaine de l’Olibaou – cuvée Sandrine – IGP Méditerranée. « <i>Tanique, soyeux, arômes de fruits noirs.</i> »		29€
Château Henri Bonnaud – AOP Palette. « <i>Gourmand, frais, consistant, poivré.</i> »	37€	48€
Château Henri Bonnaud « Quintessence » – AOP Palette. « <i>Belle persistance, fruits noirs, frais et équilibré.</i> »		61€
Château Pibarnon – Bandol AOP. « <i>Fruits noirs, épices légères, fin en bouche.</i> »		70€
Domaine Rimauresq – AOP Côtes de Provence. « <i>Fruits noirs, soyeux en bouches épices douces.</i> »		38€
• Bourgogne		75 CL
Mercurey « en Pierre Milley » AOP. « <i>Arômes sauvages, fruités, fruits rouges et noirs, charnu.</i> »		60€
Gevrey-Chambertin « Les Evocelles » AOP. « <i>La finesse du pinot Noir, subtil mélange de fruits rouges et notes toastées, belle longueur.</i> »		90€
• Bordeaux		75 CL
Château Haut Saint Brice – Saint-Emilion, grand cru. « <i>Intense, fruits mûrs, tanins gourmand.</i> »		36€
Château la commanderie – Saint Estèphe – cru bourgeois. « <i>Arômes fumés, frais, réglisse et poivre blanc.</i> »		45€
• Vallée Du Rhône		75 CL
Crozes Hermitage Jean Luc Colombo « Les Fées Brunes » - AOP. « <i>Frais en bouche, tanins, notes épicées.</i> »		45€
Châteauneuf-du-Pape domaine Girard Du Boucou « tradition » - AOP. « <i>Rond, avec du corps, intense en fruits.</i> »		72€

VIN ROSÉS

• Provence	50 CL	75 CL
Château du seuil – AOP coteaux d’Aix en Provence. « <i>Robe saumonée, arômes frais de fraises des bois.</i> »	18€	28€
Domaine de l’Olibaou – IGP Méditerranée. « <i>Frais, notes d’agrumes et de litchi.</i> »		29€
Château du seuil – AOP Domaine Bodin Cassis AOP. « <i>Fruité et minéral, notes de pêches de vignes.</i> »		38€
Château Henri Bonnaud – AOP Palette « <i>Notes poivrées équilibrés et frais.</i> »	35€	42€
Domaine de Rimauresq - cru classé- AOP Côtes de Provence. « <i>Notes florales, épices, fruité, généreux.</i> »		38€
Château Pibarnon – AOP Bandol. « <i>Arômes de fruits rouges, agrumes, délicat, fruité.</i> »		52€

NOS CHAMPAGNES

Joseph Perrier cuvée Royale brut.	75CL : 70€
Billecart Salmon Brut Réserve.	75CL : 90€
Ruinart Blanc de Blancs	75CL : 130€
Billecart Salmon brut Rosé.	75CL : 140€
Magnum de Ruinart blanc de blancs.	150CL : 320€

N’hésitez pas à nous contacter pour tous vos évènements personnels et professionnels : anniversaires, mariages, séminaires...

Nous organisons vos évènements dans nos différentes salles et terrasses suivant vos envies.

www.maison-arquier.com
04.86.91.09.75

Rejoignez-nous sur

