

Nos vins blancs

- Château Saint Martin de la Garrigue « Bronzinelle »** – AOC Languedoc 29.00 €
Marsanne, Roussane, Grenache, Picpoul...Riche, complexe. Amandier, acacia, anis, goyave, abricot.
- Domaine de Laballe « Demoiselle »** – AOC Côtes de Gascogne 35.00 €
Gros Manseng 100%. La robe est jaune brillante. Le nez, subtil, s'ouvre sur les fruits exotiques et des notes d'abricots. L'attaque en bouche est fraîche et légèrement sucrée.
- Domaine de la Colombette « Grand Large »** – IGP Pays de l'Hérault 24.00 €
Sauvignon. Jaune pâle, refiets verts. Bourgeon de cassis, agrumes. Vif et frais.
- Domaine Mouscaillo « Chardonnay »** – IGP Haute Vallée de l'Aude 47.00 €
Chardonnay. Riche, gourmand, élégant. Fruits blancs, brioche, minéral.
- Domaine Mas des Armes « Les Heures Blanches »** – IGP Pays d'Hérault Cité d'Aniane 39.00 €
Sauvignon et Vermentino. Teinte pâle, refiets verts. Nez expressif, frais et exotique, bouche vive, fraîche et désaltérante. (50 cl : 19 €)
- Famille Cros-Pujol « Enfin le Vin »** – IGP Pays d'Oc 24.00 €
100% Vermentino
- Domaine de la Jasse Castel « L'Egrisée »** – AOP Languedoc  42.00 €
Grenache, Carignan, Roussane
- Domaine de la Jasse Castel « El Abanico »** – IGP Pays d'Hérault  65.00 €
Carignan blanc, Grenache, Roussane, Chardonnay, Petit Manseng et Chenin
- Château Ollieux Romanis « Cuvée Prestige »** – AOP Corbières 41.00 €
Marsanne, Roussane
- Château Grézan « Chardonnay »** – IGP Pays d'Oc 31.00 €
Chardonnay. Robe jaune pâle, refiets verts argentés, nez d'agrumes et d'ananas.
- Domaine Viranel « Viognier »** – IGP Pays d'Hérault 29.00 €
Couleur jaune d'or, refiets verts. Nez fleurs blanche et d'agrumes.
- Domaine Belles Pierres « Les Clauzes de Jo »** – AOP Languedoc 33.00 €
Roussane, Grenache Blanc, Viognier. Robe brillant, nez intense, notes minérales, grillées, briochées.
- Domaine Gauby « Les Calcinaires »** Côtes Catalanes 58.00 €
Macabeu, Chardonnay, Grenache blanc, Vermentino
- Domaine Alain Chabanon « Trelans »** Vin de pays d'oc 2008  75.00 €
Vermentino, Chenin

Prix TTC en euros, service compris



Restaurant Le Grand Arbre - 1 225 rue de Bionne, Montpellier 34 070

Nos vins rosés

- Domaine de la Colombette** « Grand Large » – IGP Pays de l'hérault 23.00 €
Grenache. Rosé clair, fruits rouge frais, agrumes. Désaltérant et gourmand.
- Famille Cros Pujol cuvée** « Enfin le vin » Vin de Pays d'OC Syrah, Grenache et Cinsault 24.00 €
Frais et gourmand
- Domaine Mas des Armes** « Cavalino » – IGP Pays de l'Hérault, Cité d'Aniane 32.00 €
Grenache, Cabernet-Sauvignon, Mourvèdre, Syrah. Robe mauve et cristalline. Arômes fraises des bois, groseille, anis, bergamote. (50 cl : 19 €)
- Château Grézan** – AOP Faugères 27.00 €
Grenache, Syrah. Nez de pétales de rose et de fraises écrasées. Vin gras et vineux
- La Grande Sieste** « Rosé de rêve » – IGP Pays d'Oc 25.00 €
Grenache, Syrah. Robe pâle, arômes groseille et bonbon acidulé.
- Domaine de La Jasse Castel** « Tutti Frutti » – IGP Saint Guilhem le Desert  28.00 €
Terret blanc, gris et noir, Cinsault
- EN PROVENCE...**
- Château Léoube** « Rosé de Léoube » – AOC Côtes de Provence  40.00 €
Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre

Prix TTC en euros, service compris



Restaurant Le Grand Arbre - 1 225 rue de Bionne, Montpellier 34 070

Nos vins rouges



Mas Laval « Les Pampres » – IGP Pays d’Hérault Syrah et Grenache, Carignan, Mourvèdre. Souple, digeste, fin. Fruits rouges mûrs, épices.	27.00 €
La Grande Sieste « La Crapuleuse » – IGP Pays d’Oc Syrah, Merlot, Carignan, Mourvèdre. Fruits noir (cassis, mure), moka et poivrée.	40.00 €
Domaine Belle Pierre « Les Clauzes de Jo » – AOP Languedoc Syrah, Mourvèdre, Grenache noir. Belle robe, fruits rouges, cassis, note d’épices et de garrigue.	31.00 €
Domaine Mas des Armes « Grain de Sagesse » – IGP Pays d’Hérault Carignan, Grenache. Couleur rubis, arômes fruités (cassis, cerise noire). (50 cl : 21€)	33.00 €
Domaine Mas des Armes « Perspectives » – IGP Pays d’Hérault Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon et Merlot, Café, cacao, épices et cerise	46.00 €
Château Ollieux Romanis « Cuvée Classique » – AOP Corbières Carignan, Grenache, Syrah. Rouge pourpre, fruits rouges, bouche généreuse. (50 cl : 21€)	26.00 €
Château de la Negly « L’Ancely » 2017 – AOP La Clape Mourvèdre, Grenache, Syrah, arômes de pruneaux, kirsch et torréfaction	150.00 €
Famille Cros-Pujol « Enfin le Vin » Merlot, Syrah, Carignan	24.00 €
Clos des Reboussiers « Pura Vida » Vin de pays de Saint Guilhem Le Desert  100% Nielluccio	48.00 €
Clos Mortillet – AOP Lauguedoc  Syrah et Cinsault, Arômes thym frais, réglisse et cerise	30.00 €
Domaine de la Jasse Castel « La Pimpanela » – AOP Languedoc  Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan	34.00 €
TERROIR DU PIC-SAINT-LOUP...	
Héritage du Pic Saint Loup « Tour de Pierre » – AOC Pic Saint Loup  Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan. Ample, frais, équilibré. Réglisse, fruits rouges, poivre, empyreumatique.	38.00 €
Domaine Mirabel « Les Eclats » – AOC Pic Saint Loup Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault. Fin, puissant, complexe. Fruits noirs, Myrtilles, Réglisse.	52.00 €
LES TERRASSES DU LARZAC...	
Mas Haut Buis « Les Carlins » – AOC Terrasses du Larzac  Grenache, Carignan, Syrah. Ample, rond, soyeux. Cassis, mûre, fleurs, cannelle.	35.00 €
Domaine de la Barthassade « Les Ouvrées » – AOC Terrasses du Larzac  Syrah, Mourvèdre, Grenache. Equilibré, long, ample, épices, myrtilles, cassis, réglisse, poivre.	46.00 €

Prix TTC en euros, service compris

Restaurant Le Grand Arbre - 1 225 rue de Bionne, Montpellier 34 070

Nos vins rouges



Domaine Clos du Serres « Cuvée Saint Jean » – AOP Terrasses du Larzac
Cinsault, Grenache, Syrah. Notes de fruits, bouche souple et gourmandes.

29.00 €

Domaine Clos du Serres « Cuvée les Maros » – AOP Terrasses du Larzac
Grenache, Cinsault, Carignan. Robe couleur grenat, notes de fruits rouges, amples et gourmands

48.00 €

Prix TTC en euros, service compris

Restaurant Le Grand Arbre - 1 225 rue de Bionne, Montpellier 34 070

Alcools & Digestifs

GIN – 4cl

Wessex, Sicilian lemon et ginger gin	12.00 €
75 Batch#1, Distillerie de Paris	12.00 €
M ta folie, Ingenious, Gin de Gignac	12.00 €
Hendrick's	12.00 €

DIGESTIF – 4cl

Limoncello	12.00 €
Crème de menthe, Maison Cabanel	9.00 €
Crème de mandarine, Maison Cabanel	9.00 €
Sab's special cask, Beaune	15.00 €
Eaux de vie de marc, Alambic Bourguignon	
La Capricieuse,	12.00 €
Liqueur au lait de vache et fleur de sel ou lait de chèvre et speculoos	
Vodka, Carbone, distillerie de Paris	12.00 €
Verveine, Maison Forissier	

RHUM – 4cl

17.00 €

Distillerie de Paris, rum panela Colombie
Zacapa centenario, Guatemala
Dom papa Baroko, Philippine
Diplomatico reserva, Venezuela

WHISKY – 4cl

Cardhu, Single malt, Ecosse	12.00 €
Tokinoka, Blended whisky, japon	15.00 €
Benromach, Speyside, Single Malt, Ecosse	15.00 €
Woodford Reserve, bourbon, Kentucky USA	15.00 €

Boissons sans alcool

Jus et Nectars Alain Millat 33cl	8.00 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl	5.00 €
Sirop à l'eau : Grenadine, Fraise, Citron, Pêche, Orgeat, Menthe	3.00 €
Perrier 33 cl, Limonade 25 cl	5.00 €
Fever Tree « Tonic Water »	5.00 €
Purezza plate ou gazeuse	4.00 €
Expresso, Décaféiné	3.50 €
Double Expresso, Cappuccino, Grand Crème, Thé, Infusion	4.00 €
Café Gourmand	7.50 €

Prix TTC en euros, service compris

Restaurant Le Grand Arbre - 1 225 rue de Bionne, Montpellier 34 070

Verre de vin



Verre de Vin de Région (Domaine La Colombette) – 12 cl	6.50 €
Verre de Vin de Région Premium – 12 cl	8.00 €
Dégustation de 3 verres de vins – sélectionnés avec vous	21.00 €
Dégustation de 4 verres de vins – sélectionnés avec vous	26.00 €

Nos bulles

Louis Roederer « Brut Premier » – AOP Champagne Pinot Noir – Chardonnay – Pinot Meunier	98.00 €
Lallier – AOP Champagne Brut R.019	72.00 €
Duval Leroy – AOP Champagne “Clos des Bouveries” 2006 Chardonnay 1er cru	140.00 €
Prosecco Doc Extra Brut	36.00 €
J.Laurens – AOP Crémant de Limoux Les Graiménous Brut	45.00 €

Vins hors régions

Domaine Luc Tabordet – AOP Reuilly blanc 2022 100% Sauvignon	40.00 €
Domaine Vincent Girardin « Cuvée Saint Vincent » blanc 2021 Appellation Bourgogne Blanc Controlée 100% Chardonnay	62.00 €
Domaine Blain-Gagnard – Appellation Controlée Chassagne-Montrachet rouge 2021 Pinot noir	74.00 €
Domaine Tempier – Appellation Bandol Controlée 2019 Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan	90.00 €
Domaine de Beurenard – Appellation Rasteau Controlée 2020 Grenache, Syrah, Mourvèdre	42.00 €
Domaine Camille Giroud « Les Chaillots » – Appellation Ladoix Controlée 2019 Pinot Noir	69.00 €
Domaine Marchand-Grillot « En Jouise » – Appellation Gevrey-Chambertin contrôlée 2017 Pinot noir	72.00 €

Prix TTC en euros, service compris

Restaurant Le Grand Arbre - 1 225 rue de Bionne, Montpellier 34 070