

Nos vins blancs

Nos blancs secs !

Domaine de la Colombette « Grand Large » – IGP Pays d’Hérault Sauvignon. Jaune pâle, refiets verts. Bourgeon de cassis, agrumes. Vif et frais.	24.00 €
Domaine Mouscaillo « Chardonnay » – IGP Haute Vallée de l’Aude Chardonnay. Riche, gourmand, élégant. Fruits blancs, brioche, minéral.	47.00 €
Domaine Mas des Armes « Les Heures Blanches » – IGP Pays d’Hérault Cité d’Aniane Sauvignon et Vermentino. Teinte pâle, refiets verts. Nez expressif, frais et exotique, bouche vive, fraîche et désaltérante.	32.00 €
Famille Cros-Pujol « Enfin le Vin » – IGP Pays d’Oc 100% Vermentino.	24.00 €
Domaine de la Jasse Castel « L’Egrisée » – AOP Languedoc  Grenache, Carignan, Roussane	42.00 €
Mas des Colibris « Clair de Lune » 2021 – IGP St Guilhem le Désert  Chardonnay, floral, minéral, racé ... un équilibre subtil alliant fraîcheur et longueur.	36.00 €
Château Grézan « Chardonnay » – IGP Pays d’Oc Chardonnay. Robe jaune pâle, refiets verts argentés, nez d’agrumes et d’ananas.	31.00 €
Domaine Viranel « Viognier » – IGP Pays d’Hérault Couleur jaune d’or, refiets verts. Nez fleurs blanche et d’agrumes.	29.00 €
Domaine Belles Pierres « Les Clauzes de Jo » – AOP Languedoc Roussane, Grenache Blanc, Viognier. Robe brillant, nez intense, notes minérales, grillées, briochées.	33.00 €
Domaine Sarrat de Goundy « Le Marin » – AOP La Clape Bourboulenc grenache viognier robe claire, nez de poire, de chèvrefeuille, attaque fraîche, finale sur l’iode et l’anis étoilé.	24.00 €
Domaine des salins du midi « Etoiles Saint Louis » – IGP Terre du midi Chardonnay. Robe jaune pâle, refiets verts argentés, nez d’agrumes et d’ananas.	29.00 €
Domaine de l’Evohé « Bouton D’or » – IGP saint Guilhem le Désert Couleur jaune d’or, refiets verts. Nez fleurs blanche et d’agrumes.	35.00 €
Domaine de Val Feuille « Jalousie » – AOP Languedoc Roussane, Rolle.	26.00 €
Domaine d’Archimbaud « Les IV Pierre » – IGP Mont Baudile Viognier, Grenache Blanc, Muscat Petit Grain, Carignan, Vermentino, Roussane.	32.00 €

Prix TTC en euros, service compris

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

EG

Nos vins blancs

Mas de Jacquet « L'Embrun » – IGP Pays d'Hérault 27.00 €
Muscat Petit Grains, arômes de poires et fruits à chairs blanches.

Les grands blancs !

Clos de l'Amandaie « Huit Clos » – AOP Languedoc 48.00 €
Roussane, Grenache Blanc, Carignan blanc, Clairette, Rolle. Riche, intense, rond. Fruits jaunes acidulés, abricot, reine Claude.

Domaine Alain Chabanon « Trélans » – Vin de pays d'oc 2008 75.00 €
Vermentino, Chenin.

Mas Jullien « Le Mas » 2021 – IGP Pays d'Hérault 75.00 €
Grenache blanc, Carignan blanc, Chenin ... Minéral, frais, vif, élégant. Fruits blancs, pierre à fusil, agrumes.

Mas Haut Buis « Les Agrunelles » 2022 – IGP Pays d'Hérault 45.00 €
Chardonnay, Roussane, Grenache blanc. Minéral, salin, tranchant. Poire pierre à fusil, fleurs blanches.

Domaine de la Jasse Castel « El Abanico » – IGP Pays d'Hérault 65.00 €
Carignan blanc, Grenache, Roussane, Chardonnay, Petit Manseng et Chenin

Clos Sorian « So » – AOP Languedoc 30.00 €
AOP Languedoc.

Les grands blancs hors région

Domaine Alphonse Mellot « La Moussière » 2023 – AOC Sancerre 60.00 €
Sauvignon. Pur, minéral, droit. Agrumes, sylex.

Domaine Raymond Usseglio et Fils 2024 – AOC Châteauneuf du Pape 65.00 €
Grenache, Roussane, Clairette, Bourboulenc. Fruits à chair blanche, floral. Complexité, équilibre.

Domaine Laurent Tribut-Dauvissat « Chablis » 2021 – AOC Chablis 64.00 €
Chardonnay. Fin, élégant, minéral. Fleurs blanches, agrumes, salin.

Maison Girardin « Pouilly Fouissé » 2022 – AOC Bourgogne 75.00 €
Chardonnay. Nez citronné et minéral, équilibre, complexité et minéralité en finale.

Nos blancs doux !

Domaine de Laballe « Demoiselle » – AOC Côtes de Gascogne 35.00 €
Gros Manseng 100%. La robe est jaune brillant. Le nez, subtil, s'ouvre sur les fruits exotiques et des notes d'abricots. L'attaque en bouche est fraîche et légèrement sucrée.

Mas de Jacquet « Joseph » – IGP Pays d'Hérault 24.00 €
Muscat Petits Grains, arômes de pêches, abricots et agrumes.

Prix TTC en euros, service compris

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

EG

Nos vins blancs

Mas de Jacquet « Modeste » – IGP Pays d’Hérault
Muscat Petit Grains, Agrumes et fruits à chairs blanches.

32.00 €

Sans alcool

Domaine de l'Arjolle « Equilibre »
Viognier et Sauvignon.

26.00 €

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 d’Hérault Grenache. Rosé clair, fruits rouges frais, agrumes. Désaltérant et gourmand.	23.00 €
Famille Cros Pujol cuvée « Enfin le vin » Vin de Pays d’OC Syrah, Grenache et Cinsault Frais et gourmand	24.00 €
Domaine Mas des Armes « Cavalino » – IGP Pays d’Hérault, Cité d’Aniane Grenache, Cabernet-Sauvignon, Mourvèdre, Syrah. Robe mauve et cristalline. Arômes fraises des bois, groseille, anis, bergamote. (50 cl : 19 €)	32.00 €
Château Bas d'Aumelas « Rosé » 2024 – AOC Languedoc 	28.00 €
Château Grézan – AOP Faugères Grenache, Syrah. Nez de pétales de rose et de fraises écrasées. Vin gras et vineux.	27.00 €
La Grande Sieste « Rosé de rêve » – IGP Pays d’Oc Grenache, Syrah. Robe pâle, arômes groseille et bonbon acidulé.	75 cl – 25.00 € Magnum 150 cl – 50.00 € Jéroboam 300 cl – 112.00 €
Domaine de La Jasse Castel « Tutti Frutti » – IGP Saint Guilhem le Desert 	28.00 €
Domaine de Belles Pierres « Les Clauzes de Jo » Cinsault, Grenache, Riveyrenc.	26.00 €
Domaine De l'Evohé « Dahlia » – IGP Saint Guilhem le Desert Grenache noir, Carignan.	28.00 €
Domaine d'Archimbaud « Les IV pierres » – AOP Languedoc Saint Saturnin Syrah, Grenache, Cinsault.	26.00 €
Domaine des salins du midi « Salinaé » – AOP Sable de Camargue Grenache Gris. Note De fruits rouges et aubépines.	34.00 €
Clos Sorian « Flavie » – AOP Languedoc Grenache noir, notes aromatiques de fruits rouges.	75 cl – 24.00 € Magnum 150 cl – 45.00 €
EN PROVENCE...	
Domaine la Tour l'Évêque « Ste Anne » – AOC Côtes de Provence 	38.00 €
Cinsault, Syrah grenache, Mourvèdre Rolle. Rosé clair, aromatique pêche grenade fraise, soyeux.	



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.	35.00 €
La Grande Sieste « La Crapuleuse » – IGP Pays d’Oc Syrah, Merlot, Carignan, Mourvèdre. Fruits noirs (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).	75 cl – 33.00 € 50 cl – 21.00 €
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.	75 cl – 26.00 € 50 cl – 21.00 €
Terre Ensem « Fallait Oser » 2021 – Vin de France  Grenache 100 % sur Schistes. Terroir de Berlou. Matière souple, infusée, le terroir vous parle mais tout en finesse.	45.00 €
Famille Cros-Pujol « Enfin le Vin » Merlot, Syrah, Carignan.	24.00 €
Clos Mortillet – AOP Languedoc  Syrah et Cinsault, Arômes thym frais, réglisse et cerise.	42.00 €
Domaine de la Jasse Castel « La Pimpanela » – AOP Languedoc  Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan.	34.00 €
Domaine de Val Feuille « L’Imprévu » – AOP Languedoc Syrah, Grenache, Mourvèdre.	28.00 €
Domaine Mortillet « Montana » – IGP Collines de la Mure Syrah.	30.00 €
Clos de l’Amandaie « l’Héritage de l’Amandaie » – IGP Vicomté d’Aumelas Carignan.	38.00 €
Domaine de l’Evohé « Coquelicot » – IGP Saint Guilhem le Désert Sémillon.	29.00 €
Château Anglade « Comète » 2021 – AOC Faugères Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan. Complexe, velouté. Fruits cuits, chocolat, thym.	31.00 €
Domaine Padié « Tourbillon de la vie » – Vin de France Carignan, grenache. Juteux, frais, désaltérant. Fruits rouges frais, poivre blanc.	30.00 €

Prix TTC en euros, service compris

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

Nos vins rouges



Domaine Gauby « Calcinaires » – IGP Côtes catalanes
Mourvèdre, Cinsault, Grenache.

41.00 €

Terroir Des grès de Montpellier

Mas des Colibris « Estela » 2020 – AOP Languedoc – Grés de Montpellier 
Syrah, Grenache, Carignan. Notes de fruits rouges, jolie matière relevé par un bel équilibre.

35.00 €

Clos de l'Amandaie « Madolia » – AOP Languedoc – Grés de Montpellier
Grenache, Carignan.

70.00 €


Clos de l'Amandaie « Amandaie » – AOP Languedoc – Grés de Montpellier
Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault.

45.00 €

Clos Sorian « Grés » 2012/2013 – AOP Languedoc – Grés de Montpellier
Syrah, Grenache. Note de réglisse, moka et fruits à noyaux.

55.00 €

Terroir du Pic St 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 €

Clos Marie « L'Olivette » 2022 – AOC Languedoc 
Grenache, Syrah, Mourvèdre. Délicat, souple, vif. Fruits rouges, tapenade, garrigue.

44.00 €


Les Terrasses du Larzac

Mas Haut Buis « Costa Caoude » – AOC Terrasses du Larzac 
Grenache, Carignan. Baie des bois, cerise noire.

48.00 €

La Croix Chaptal 2019 – AOC Terrasses du Larzac
Syrah, Grenache, mourvèdre. Aromatique de garrigues, d'épices douces, baies sauvages. Souple et harmonieux.

34.00 €

Domaine de la Barthassade « Les Ouvrées » – AOC Terrasses du Larzac 
Syrah, Mourvèdre, Grenache. Equilibré, long, ample, épices, myrtilles, cassis, réglisse, poivre.

46.00 €

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

29.00 €

Domaine Clos du Serres « Cuvée les Maros » – AOC 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

Nos vins rouges

Les grands flacons !

Domaine Roc d'Anglade 2022 – IGP Pays du Gard Carignan, Syrah, Grenache. Complexe, élégant, frais. Fruits rouges, cassis, merise sauvage.	65.00 €
Domaine Montcalmès 2022 – AOP Languedoc  Syrah, Mourvèdre, Grenache. Structuré, ample, volumineux. Fruits noirs, végétal, humus, poivre.	78.00 €
Clos Marie « Les Métairies du Clos » 2010 – AOC Pic Saint Loup  Carignan, Syrah, Grenache. Complexe, élégant, frais. Fruits rouges, cassis, merise sauvage.	75.00 €
Mas Jullien « Autour de Jonquières » 2021 – AOC Languedoc  Mourvèdre, Carignan, Syrah. Expressif, élancé, élégant. Fruits rouges mûrs, végétal noble, poivre noir.	72.00 €
Domaine La Terrasse d'Elise « les Haut de carol » 2020 – IGP Pays du Gard Cinsault. Fruits rouges, poivre blanc, menthol. Fin, élégant, digeste.	66.00 €

Les grands rouges hors région

Domaine de Beurenard 2022 – Appellation Rasteau Controlée Grenache, Syrah, Mourvèdre.	42.00 €
Domaine Camille Giroud « Les Chaillots » 2019 – Appellation Ladoix Controlée Pinot Noir.	69.00 €
Domaine De Beurenard – Appellation Château Neuf du pape Controlée Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre.	60.00 €
Domaine Vincent Girardin « Les Vieilles Vignes » 2016 – Appellation Pommard Controlée	140.00 €
Domaine Vincent Girardin « La Boudriotte » 2016 – Appellation Chassagne-Montrachet 1er Cru Controlée	145.00 €

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 €
Accord mets et vins	31.00 €

Prix TTC en euros, service compris

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

EG

Nos bulles

Calmes Robert Brut – AOP Champagne Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay.	68.00 €
Calmes Robert Rosé – AOP Champagne Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay.	75.00 €
Louis Roederer « Brut Premier » – AOP Champagne Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.	98.00 €
Duval Leroy – AOP Champagne “Clos des Bouveries” 2006 Chardonnay 1er cru.	140.00 €
Ruinart Rosé – AOP Champagne Chardonnay et pinot Noir.	120.00 €
Ruinart Blanc de Blanc Brut – AOP Champagne Chardonnay.	135.00 €
Prosecco Doc Extra Brut	36.00 €
J.Laurens – AOP Crémant de Limoux Les Graiménous Brut	45.00 €

EG

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 €

EG

Prix TTC en euros, service compris

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

Apéritifs classiques et régionaux

Coupe de Champagne Calmes Robert Brut 14 cl	12.00 €
Coupe de Champagne Calmes Robert Rose 14 cl	15.00 €
Pastis des homs	6.00 €
Pastis artisanal de l'Aveyron	
AOP Maury - Mas Amiel 8 cl	8.00 €
AOP Muscat de Frontignan - Mas de Madame 10 cl	8.00 €
Kir Crème de Cassis, Pêche, Mûre, Framboise 10 cl	9.00 €
Kir Royal 10 cl	14.00 €
Porto Rouge ou Blanc 6 cl	8.00 €
Martini, Campari 6 cl	8.00 €
Pastis, Ricard 2 cl	4.00 €
Scotch whisky 4 cl	10.00 €
Téquila, Get 27 4 cl	8.00 €
Bières artisanales brasserie La Malpolon blonde, blanche, IPA, ambrée 33cl	7.50 €

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 €
Infusions glacés Bienfaits	5.00 €
Ginger beer	5.00 €
Bière blonde Edmond	6.00 €
Bière blanche Edmond	6.00 €
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