

# Nos vins blancs

## Nos blancs secs !

<b>Domaine de la Colombette</b> « Grand Large » – IGP Pays d'Hérault Sauvignon. Jaune pâle, reflets verts. Bourgeon de cassis, agrumes. Vif et frais.	24.00 €
<b>Domaine Mouscaillo</b> « Chardonnay » – IGP Haute Vallée de l'Aude Chardonnay. Riche, gourmand, élégant. Fruits blancs, brioche, minéral.	47.00 €
<b>Domaine Mas des Armes</b> « Les Heures Blanches » – IGP Pays d'Hérault Cité d'Aniane Sauvignon et Vermentino. Teinte pâle, reflets verts. Nez expressif, frais et exotique, bouche vive, fraîche et désaltérante.	32.00 €
<b>Famille Cros-Pujol</b> « Enfin le Vin » – IGP Pays d'Oc 100% Vermentino.	24.00 €
<b>Domaine de la Jasse Castel</b> « L'Egrisée » – AOP Languedoc  Grenache, Carignan, Roussane	42.00 €
<b>Mas des Colibris</b> « Clair de Lune » 2021 – IGP St Guilhem le Désert  Chardonnay, floral, minéral, racé ... un équilibre subtil alliant fraîcheur et longueur.	36.00 €
<b>Château Grézan</b> « Chardonnay » – IGP Pays d'Oc Chardonnay. Robe jaune pâle, reflets verts argentés, nez d'agrumes et d'ananas.	31.00 €
<b>Domaine Viranel</b> « Viognier » – IGP Pays d'Hérault Couleur jaune d'or, reflets verts. Nez fleurs blanche et d'agrumes.	29.00 €
<b>Domaine Belles Pierres</b> « Les Clauzes de Jo » – AOP Languedoc Roussane, Grenache Blanc, Viognier. Robe brillant, nez intense, notes minérales, grillées, briochées.	33.00 €
<b>Domaine Sarrat de Gouny</b> « 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 €
<b>Domaine des salins du midi</b> « Etoiles Saint Louis » – IGP Terre du midi Chardonnay. Robe jaune pâle, reflets verts argentés, nez d'agrumes et d'ananas.	29.00 €
<b>Domaine de l'Evohé</b> « Bouton D'or » – IGP saint Guilhem le Désert Couleur jaune d'or, reflets verts. Nez fleurs blanche et d'agrumes.	35.00 €
<b>Domaine de Val Feuille</b> « Jalouse » – AOP Languedoc Roussane, Rolle.	26.00 €
<b>Domaine d'Archimbaud</b> « 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



# 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'Amandeia « 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, Roussanne, 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, Roussanne, 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, Roussanne, 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

EG

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

# 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

EG

# Nos vins rosés

<b>Domaine de la Colombette</b> « Grand Large » – IGP Pays d'Hérault Grenache. Rosé clair, fruits rouges frais, agrumes. Désaltérant et gourmand.	23.00 €
<b>Famille Cros Pujol cuvée</b> « Enfin le vin » Vin de Pays d'OC Syrah, Grenache et Cinsault Frais et gourmand	24.00 €
<b>Domaine Mas des Armes</b> « 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 €
<b>Château Bas d'Aumelas</b> « Rosé » 2024 – AOC Languedoc  Grenache, Cinsault. Acidulé, friand, frais et plein d'énergie.	28.00 €
<b>Château Grézan</b> – AOP Faugères Grenache, Syrah. Nez de pétales de rose et de fraises écrasées. Vin gras et vineux.	27.00 €
<b>La Grande Sieste</b> « 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 €
<b>Domaine de La Jasse Castel</b> « Tutti Frutti » – IGP Saint Guilhem le Desert  Terret blanc, gris et noir, Cinsault.	28.00 €
<b>Domaine de Belles Pierres</b> « Les Clauzes de Jo » Cinsault, Grenache, Riveyrenc.	26.00 €
<b>Domaine De l'Evohé</b> « Dahlia » – IGP Saint Guilhem le Desert Grenache noir, Carignan.	28.00 €
<b>Domaine d'Archimbaud</b> « Les IV pierres » – AOP Languedoc Saint Saturnin Syrah, Grenache, Cinsault.	26.00 €
<b>Domaine des salins du midi</b> « Salinaé » – AOP Sable de Camargue Grenache Gris. Note De fruits rouges et aubépines.	34.00 €
<b>Clos Sorian</b> « Flavie » – AOP Languedoc Grenache noir, notes aromatiques de fruits rouges.	75 cl - 24.00 € Magnum 150 cl - 45.00 €

## EN PROVENCE...

<b>Domaine la Tour l'Évêque</b> « Ste Anne » – AOC Côtes de Provence  Cinsault, Syrah grenache, Mourvèdre Rolle. Rosé clair, aromatique pêche grenade fraise, soyeux.	38.00 €
---	---------



Prix TTC en euros, service compris

# Nos vins rouges



<b>Mas Laval « Les Pampres » – IGP Pays d'Hérault</b> Syrah et Grenache, Carignan, Mourvèdre. Souple, digeste, fin. Fruits rouges mûrs, épices.	35.00 €
<b>La Grande Sieste « La Crapuleuse » – IGP Pays d'Oc</b> Syrah, Merlot, Carignan, Mourvèdre. Fruits noirs (cassis, mure), moka et poivrée.	40.00 €
<b>Domaine Belle Pierre « Les Clauzes de Jo » – AOP Languedoc</b> Syrah, Mourvèdre, Grenache noir. Belle robe, fruits rouges, cassis, note d'épices et de garrigue.	31.00 €
<b>Domaine Mas des Armes « Grain de Sagesse » – IGP Pays d'Hérault</b> Carignan, Grenache. Couleur rubis, arômes fruités (cassis, cerise noire).	75 cl - 33.00 € 50 cl - 21.00 €
<b>Domaine Mas des Armes « Perspectives » – IGP Pays d'Hérault</b> Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon et Merlot, Café, cacao, épices et cerise.	46.00 €
<b>Château Ollieux Romanis « Cuvée Classique » – AOP Corbières</b> Carignan, Grenache, Syrah. Rouge pourpre, fruits rouges, bouche généreuse.	75 cl - 26.00 € 50 cl - 21.00 €
<b>Terre Ensems « Fallait Oser » 2021 – Vin de France</b>  Grenache 100 % sur Schistes. Terroir de Berlou. Matière souple, infusée, le terroir vous parle mais tout en finesse.	45.00 €
<b>Famille Cros-Pujol « Enfin le Vin »</b> Merlot, Syrah, Carignan.	24.00 €
<b>Clos Mortillet – AOP Lauguedoc</b>  Syrah et Cinsault, Arômes thym frais, réglisse et cerise.	42.00 €
<b>Domaine de la Jasse Castel « La Pimpanela » – AOP Languedoc</b>  Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan.	34.00 €
<b>Domaine de Val Feuille « L'Imprévu » – AOP Languedoc</b> Syrah, Grenache, Mourvèdre.	28.00 €
<b>Domaine Mortillet « Montana » – IGP Collines de la Moure</b> Syrah.	30.00 €
<b>Clos de l'Amandaie « l'Héritage de l'Amandaie » – IGP Vicomté d'Aumelas</b> Carignan.	38.00 €
<b>Domaine de l'Evhé « Coquelicot » – IGP Saint Guilhem le Désert</b> Sémillon.	29.00 €
<b>Château Anglade « Comète » 2021 – AOC Faugères</b> Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan. Complexé, velouté. Fruits cuits, chocolat, thym.	31.00 €
<b>Domaine Padié « Tourbillon de la vie » – Vin de France</b> 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. Réglette, fruits rouges, poivre, empereumatique.

38.00 €

**Domaine Mirabel** « Les Eclats » – AOC Pic Saint Loup   
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault. Fin, puissant, complexe. Fruits noirs, Myrtilles, Réglette.

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. Complexé, 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. Complexé, élégant, frais. Fruits rouges, cassis, merise sauvage.	75.00 €
Mas Jullien « Autour de Jonquieres » 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 Beaurenard 2022 – Appellation Rasteau Controlée Grenache, Syrah, Mourvèdre.	42.00 €
Domaine Camille Giroud « Les Chaillots » 2019 – Appellation Ladoix Controlée Pinot Noir.	69.00 €
Domaine De Beaurenard – Appelation Château Neuf du pape Controlée Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre.	60.00 €
Domaine Vincent Girardin « Les Vielles 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

# Nos bulles

<b>Calmes Robert Brut</b> – AOP Champagne Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay.	68.00 €
<b>Calmes Robert Rosé</b> – AOP Champagne Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay.	75.00 €
<b>Louis Roederer « Brut Premier »</b> – AOP Champagne Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.	98.00 €
<b>Duval Leroy</b> – AOP Champagne “Clos des Bouveries” 2006 Chardonnay 1er cru.	140.00 €
<b>Ruinart Rosé</b> – AOP Champagne Chardonnay et pinot Noir.	120.00 €
<b>Ruinart Blanc de Blanc Brut</b> – AOP Champagne Chardonnay.	135.00 €
<b>Prosecco Doc</b> Extra Brut	36.00 €
<b>J.Laurens</b> – AOP Crémant de Limoux Les Graimenous 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 fieur de sel ou lait de chèvre et speculoos	
Vodka, Carbone, distillerie de Paris	12.00 €
Verveine, Maison Forissier	

## RHUM – 4cl

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 €



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