



ATALANTE****

RELAIS THALASSO & SPA - WELLNESS HOTEL

- ÎLE DE RÉ -



CARTE DES VINS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES VINS BLANCS

ILE DE RÉ :

« Le Royal » IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré

Sec et vif, se boit frais à l'apéritif, sur des crustacés, Mouclaire, poissons grillés, chèvre demi-sec.

Cépages : Sauvignon, Chardonnay et Colombard.



0,75 l

21.50€

0,50 l

17,50€

« Premium Blanc » Domaine PELLETIER - IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré **27,00€** *****
 Sec et vif, se boit frais à l'apéritif, sur des crustacés, Poissons grillés, Fromage de chèvre demi-sec.
 Vignoble en reconversion biologique.
Cépage : 100 % Chardonnay

AOP Fiefs Vendéen Mareuil – Clos St André  **34,00€** *****
 Vin blanc tout en fraîcheur, idéal sur un poisson ou une viande blanche.
Cépage : 90% Chenin et 10% Chardonnay

LOIRE : **0,75 l** **0, 375 l**

AOP Muscadet – La Perdrix de L'Année – Maison Mourat  **27,00€** *****
 Vin blanc sec de gourmandise, à déguster sur des huîtres, fruits de mer...
Cépage : Melon de Bourgogne

AOP Menetou Salon – Joseph Mellot « Les Thureaux » **44,00€** 26,00€
 Nez intense, notes d'agrumes et fruits exotiques. Se déguste sur des fruits de mer,
 Poisson et fromage de chèvre.
Cépage : uniquement Sauvignon.

AOP Sancerre – « Clos Paradis» **44,00€** 26,00€
 Vin rond et typé, Note de fruits exotiques. Se boit à l'apéritif, sur des salades, des asperges,
 des poissons fumés, des fromages de chèvre.
Cépage : uniquement Sauvignon.

AOP Pouilly Fumé –« Cuvée Jules » **44,00€** 26,00€
 Vin blanc légèrement minéral, notes de fruits bien mûrs, légèrement poivrées, tout en fraîcheur.
Cépage : uniquement Sauvignon.

LES BORDEAUX : **0,75 l** **0, 375 l**

AOP Entre 2 Mers – Château Haut Philippon. **19,00€** *****
 AOP Entre 2 Mers – Château Landereau **11,00€** *****
 Se boit à l'apéritif, sur des poissons cuisinés en sauce ou fumé.
Cépages : Sémillon : 20 % Sauvignon Blanc : 70% Muscadelle : 10%.

AOC Pessac-Léognan – Lafont Menaut. **38,00€** 22,00€
 Vin blanc sec, vif et fruité, se boit à l'apéritif, sur des poissons ou crustacés, et sur des viandes blanches.
Cépages : Sémillon et Sauvignon.

AOC Pessac-Léognan – Château Carbonnieux **96,00€** *****
 Palette aromatique complète, allant des agrumes aux fruits à chair blanche en passant par l'abricot,
 une délicate pointe de vanille.
Cépages : Sémillon et Sauvignon.

LES VINS BLANCS SUITE

COTES DE GASCOGNE : **0,75 l** **0, 375 l**

AOC Côtes De Gascogne – TARIQUET Classic. **21,00€** *****
 Sec et fruité, notes florales, agrumes et exotiques. Tonique, croquant. Se boit à l'apéritif,
 avec des fruits de mer ou sur de la charcuterie.
Cépages : Ugni blanc 45%, Colombard 35%, Sauvignon 10%, Gros Manseng 10%.

AOC Chiroulet Fezas Côte D'Heux . **28,00€** *****
 La Côte d'Heux est un blanc intense, sec et fruité évoquant les fruits exotiques comme la mangue,
 complexité, caractère et gras dominant en bouche.
Cépages : 100% Gros Manseng

AOC Côtes De Gascogne – Domaine PELLEHAUT (moelleux)	26,00€	*****	
<i>L'été Gascon : vin blanc intense, notes de fruits exotiques, ananas, kiwi, mangue et mandarine. Se boit à l'apéritif ou sur des desserts. Cépages : Une base de gros Manseng 80%, Chardonnay.</i>			
BOURGOGNE :	0,75 l		0, 375 l
AOP Macon Village – Buxy – Domaine de L'Echauguette	30,00€	*****	
<i>Vin souple, sec et fleuri, tout en rondeur et revele une belle vivacité, c'est un vin à croquer ! Se bois frais sur viande blanche, poissons grillés ou à l'apéritif. Cépage : Chardonnay.</i>			
AOC Bourgogne Carillon	44,00€	*****	
<i>Se boit sur des poissons grillés, des fromages de chèvre. Note d'agrumes, résiste bien à l'iode. Cépage : Chardonnay.</i>			
AOP Chablis –Château Chemilly	46,00€	*****	
AOP Chablis –Domaine Simonet Fabvre	*****		26.00€
<i>Minéral, notes d'agrumes, pêche blanche et de fleurs. Se boit sur des poissons grillés ou, en sauce légère, fruits de mer, huîtres, sushis. Cépage : Chardonnay.</i>			
AOP Pouilly-Fuissé – Vincent Girardin « Les Vieilles Vignes »	64,00€	*****	
<i>Notes de pamplemousse, de pomme, de cannelle, pain grillé. Se boit sur des Saint Jacques, un Cabillaud, un Morbier ou un Reblochon. Cépage : Chardonnay.</i>			
AOP Meursault – Vieilles Vignes 2015	124,00€	*****	
<i>Vin blanc à la fois secs-gras et ronds, ce qui est assez singulier, notes de miel, fruits secs, noisettes, pêche. Le côté crémé d'un Meursault donne cette sensation de moelleux en bouche. Se boit sur un risotto, un turbot, une sole. Cépage : Chardonnay.</i>			
CÔTES DU RHÔNE :	0,75 l		0, 375 l
AOP St Joseph – Fruit d'Avilleran - François VILLARD	65.00€	*****	
<i>Vin blanc riche et gras, en parfait équilibre. Se boit sur des Fruits de Mer ou du poisson. Cépage : 100% Marsanne</i>			

LES VINS BLANCS SUITE ET FIN...

CÔTES DU RHÔNE SUITE ET FIN :	0,75 l		0, 375 l
AOP Condrieu – Etienne GUIGAL	96,00€	*****	
<i>Vin blanc sec, rond et très gras, notes de violette, abricot, pêche, agrumes. Se boit sur un Foie Gras, Une Brouillade et poissons délicats. Cépage : Viognier</i>			
PAYS D'OC :	0,75 l		0,375 l
IGP Pays D'Oc – Domaine Gayda Viognier.	21,00€	*****	
<i>Note de lavande, fleur d'acacia, lys, abricot, banane fraiche. Se boit à l'apéritif, des fruits de mer ou, des tartes aux fruits, des asperges... Cépage : Viognier.</i>			

LES VINS ROSÉS

ILE DE RÉ :		0,75 l	0, 50 l
« Le Rosé des Dunes» IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré		21.50€	17.50€
<i>Notes de fruits des bois et bonbons acidulés. Se boit sur des fruits de mer, un poisson grillé. Cépages : Merlot, Cabernet franc et Cabernet sauvignon.</i>			

« Premium Rosé » Domaine PELLETIER - IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré	27.00€	*****
<i>Sec et vif, se boit frais à l'apéritif, sur des crustacés, Mouclade, poissons grillés, chèvre demi-sec. Vignoble en reconversion biologique.</i>		
<u>Cépages</u> : 100 % Sauvignon		
MAREUIL :	0,75 l	0,375 l
AOC Fiefs Vendéen Mareuil – « Collection « Vignoble MOURAT	21,00€	17.00€
<i>Notes de fruits noirs, se boit sur une viande rouge ou une viande en sauce.</i>		
<u>Cépage</u> : 100%, Pinot noir – Agriculture raisonnée.		
BORDEAUX :	0,75 l	0,375 l
AOP Bordeaux Clairet – Château de Lisennes	21,00€	11.00€
<i>Nez délicat, expressif et de belle complexité aux arômes de fraise des bois, noyau, cerise, œillet. Bouche ronde, grasse, fondante. Se boit à l'apéritif, un poisson, une salade.</i>		
<u>Cépages</u> : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.		
PROVENCE :	0,75 l	0,375 l
AOP Côtes de Provence « M » De Minuty	42.00€	*****
AOP Côtes de Provence « Miraval»	46.00€	*****
AOP Côtes de Provence « Domaine OTT» Cœur de Grain CHT Romassan	68.00€	*****

LES VINS ROUGES

ILLE DE RE :		0,75 l	0,50 l
« Le Gouverneur » IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré		21.50€	17.50€
<i>Notes de mûres et myrtilles se boit sur une viande rouge, un fromage ou un dessert chocolaté.</i>			
<u>Cépages</u> : Merlot et Cabernet Sauvignon.			
MAREUIL :		0,75 l	0,375 l
IGP Val de Loire Vendée- Moulin Blanc - Vignoble MOURAT		28,00€	*****
<i>Notes de fruits noirs, se boit sur une viande rouge ou une viande en sauce.</i>			
<u>Cépages</u> : 100%, Pinot noir.			
LOIRE :		0,75 l	0,375 l
AOP St Nicolas de Bourgueil – Les Montils		33.00€	18.00€
<i>Notes de cerises noires et d'herbes savoureuses. Se boit facilement sur un poisson ou une viande blanche.</i>			
<u>Cépage</u> : Cabernet Franc.			
AOC Sancerre – Domaine Fouassier		44.00€	*****
AOC Sancerre – Joseph Mellot (Agriculture raisonnée)		*****	26.00€
<i>Notes de cerises noires et mures, Se boit légèrement frais sur un poisson ou un dessert à base de fruits rouges.</i>			
<u>Cépage</u> : Pinot noir.			
AOC Menetou Salon – Les Thureaux – Joseph Mellot		44.00€	26.00€
<i>Notes de fruits et baies noires, se boit sur une charcuterie, une viande grillée ou une viande blanche.</i>			
<u>Cépage</u> : Pinot noir.			
BORDEAUX :		0,75 l	0,375 l

AOP Bordeaux Graves - CH. TREBIAC	24,00€	17.00€
<i>Notes de fruits rouges et épices, se boit sur un fromage, une viande ou un gibier.</i>		
<u>Cépages</u> : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot.		
AOP St Emilion – CH. LA GRANDE ABBESSE – 2014	41.00€	*****
<i>Notes de fruits rouges épices, se boit sur une viande rouge, un fromage.</i>		
<u>Cépages</u> : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot.		
AOP Pessac-Léognan – CH. LAFONT MENAUT	41.00€	24.00€
<i>Notes de fruits rouges, avec un coté légèrement fumé typique du Pessac Léognan.</i>		
<u>Cépages</u> : Cabernet Sauvignon et Merlot.		
AOP Pessac-Léognan – CH. LARRIVET HAUT-BRION2013	58,00€	*****
« Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion ». <i>Notes de fruits rouges épices, se boit sur une viande rouge, un fromage.</i>		
<u>Cépages</u> : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot.		
AOP Pessac-Léognan – CH. LA LOUVIERE	96,00€	*****
<i>Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion ».</i> <i>Notes de fruits rouges épices, se boit sur une viande rouge, un fromage.</i>		
<u>Cépages</u> : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot.		

LES VINS ROUGES SUITE

BORDEAUX SUITE :	0,75 l	0, 375 l
AOP Margaux – AURORE DE DAUZAC 2013	55,00€	*****
<i>Son élevage finement dosé dans le bois lui apporte une touche de gourmandise, se boit sur une viande rouge, un fromage.</i>		
<u>Cépages</u> : Cabernet Sauvignon et Merlot.		
AOE St Estèphe – CH. HAUT MARBUZET 2014	84.00€	*****
<i>- Mon préféré...</i>		
<i>Bouquet délicat rehaussé d'une grande finesse, parfaitement équilibré. Accompagne très bien l'agneau, le veau, le bœuf et le fromage.</i>		
<u>Cépages</u> : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot.		
AOP Moulis – CH. CHASSE SPLEEN 2005	169,00€	*****
<i>Une Grande Année, vin riche, puissant et charpenté, arômes de fruits rouges et cassis, notes de cacao et de boisé, La bouche offre des tanins élégants.</i>		
<u>Cépages</u> : Petit Verdot, Cabernet Sauvignon et Merlot.		
BOURGOGNE :	0,75 l	0, 375 l
AOP Bourgogne – « Domaine de Bellene »	38,00€	*****
<i>Un Pinot noir frais, élégants et digestes, se boit sur un poisson en sauce, viande rouge ou fromage.</i>		
<u>Cépage</u> : 100% Pinot noir		
AOP Mercurey –Domaine Juillot Michel	59,00€	*****
<i>Notes de mûres et de myrtilles, pain grillé légèrement vanillé, se boit à l'apéritif, une volaille, une viande rouge, du fromage.</i>		
<u>Cépage</u> : 100% Pinot noir.		
AOP BEAUNE 1er Cru - 2012 – Michel Picard.	99,00€	*****
-Les Hospices de Beaune « Cuvée Nicolas ROLIN » -		
<i>Vin de garde superbe de raffinement et d'une élégance rare.</i>		
<u>Cépage</u> : Pinot Noir. Agriculture raisonnée.		
AOP POMMARD - 2012 – Michel Picard.	99,00€	*****
-Les Hospices de Beaune « Cuvée Raymond CYROT »-		
<i>Vin de garde superbe de raffinement et d'une élégance rare.</i>		
<u>Cépage</u> : Pinot Noir. Agriculture raisonnée.		

AOP VOLNAY – 2012 - Michel Picard.

Les Hospices de Beaune « Cuvée Général MUTEAU »

99,00€ *****

Vin de garde, fruité intense et beaucoup de fraîcheur.

Cépage : Pinot Noir. Agriculture raisonnée

PAYS D'OC :

AOP Pic St Loup – Le Loup du Pic

42,00€ *****

Aromes fruits rouges des bois, à déguster sur l'apéritif, des viandes rouges et blanches, fromages affinés.

Cépages : Mourvèdre et Syrah.

LES VINS ROUGES SUITE ET FIN...

CÔTES DU RHÔNE :

0,75 l

0,375 l

AOP Côtes Du Rhône Village – « Plan de Dieu »

22,00€ *****

A déguster sur une grillade ou des fromages affinés.

Cépages : Grenache, Syrah

AOP Côtes Du Rhône – « Parallèle 45 »

27,00€

A déguster sur une grillade ou des fromages affinés, Tannins ronds, final épicé.

Cépages : Grenache, Syrah

AOP Vin de France – Clos des Papes « Le Petit Vin d'Avril »

Rupture Momentanée *****

Incontestablement l'un des domaines les plus réputés de Château-Neuf du Pape ! Notes de pêche,

Abricot, miel, amande, calisson, acacia, réglisse. Bouche enveloppée et pleine, équilibrée par une fraîcheur saline.

Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah, Merlot, Carignan bio, Cabernet sauvignon.

AOP St Joseph – « Poivre et sol » - François VILLARD

65,00€ *****

Bouche équilibrée, Un charmant gout de poivre, charnu et croquant.

Cépage : 100% Syrah

AOP Côte Rôtie – Guigal – 2012

128,00€ *****

Vin de garde, Tannins ronds et fondus, arômes framboise, fruits des bois, vanille, épicé.

Cépages : Grenache, Syrah

LES BULLES ET CHAMPAGNES

0,75 l

0,12 l

Le Trousse Chemise blanc ou rosé, Méthode Champenoise VMQ Ile de Ré – La coupe

27,00€

8,00€

Moët et Chandon brut

94,00€

16,00€

Moët et Chandon Rosé

112,00€

Laurent Perrier Grand siècle

165,00€

Don Pérignon Cuvée 2002

230,00€

LE Vin du Moment

AOP Vin de France

Rouquin de jardin : Vin rouge, léger, plaisant et fruité.

Cépages : 100% Pinot noir



Nos prix s'entendent nets TTC service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Chenin de jardin : Vin blanc, frais et aromatique.

Cépages : 100% Chenin

20€ La bouteille 75cl



LES VINS AU VERRE - 12 cl

Vin Blanc Liqueureux :

- IGP Val de Loire Vendée- Mareuil - Terre Quartz - Vignoble MOURAT  9.00€


Vin Blanc Moelleux :

- AOC Côtes de Gascogne – Domaine de PELLEHAUT 6.00€

Vins blancs :

- « Le Royal » Vin de Pays Charentais IGP Ile de Ré 4.50€
- « Tariquet Classic » AOP Côtes de Gascogne 5.00€
- « CH. Lafont Menaut » AOP Pessac-Léognan 7.00€
- « Carillon » AOP Bourgogne 8.00€

Vins rouges :

- « Le Gouverneur » Vin de Pays Charentais IGP Ile de Ré 4.50€
- « CH.Landereau » AOP Bordeaux Supérieur. 5.00€
- « Parallèle 45 » AOP Côtes du Rhône 6.00€
- « Moulin Blanc » IGP Val de Loire Vendée-Vignoble M  6.00€
- « CH.Lafont Menaut » AOP Pessac-Léognan 7.00€

Vins rosés :

- « Le Rosé des Dunes » Vin de Pays Charentais IGP Ile de Ré 4.50€
- « CH.Landereau » AOP Bordeaux Clairet 5.00€

LES EAUX

Abatilles plate ou gazeuse – Eau Minérale naturelle d’Arcachon - 0.75cl **6.00€**

Chateldon –Eau d’exception, eau des grandes tables, la favorite du Roi Soleil Louis XIV. - 0.75cl **6.00€**

Vittel, Perrier Fines Bulles

en 50cl **4.00€**

en 100cl **6.00€**

Eau calme ou agitée. 75cl **AQUA chiara** **4.00€**

Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de vous servir une eau de qualité micro-filtrée et affinée grâce aux procédés et services Aqua Chiara.

Installée au sein de notre établissement, ce dispositif optimise l’eau du réseau en limitant la consommation d’hydrocarbures pour les transports et les emballages ainsi que les déchets.

Cette eau est rendue potable par traitement naturel : filtre aux charbons actifs à la coque de noix de coco.

Par cette filtration, sont éliminés : goûts de chloration, couleurs, mauvaises odeurs, particules et résidus présents dans le réseau, tout en conservant les qualités nutritionnelles naturellement contenues dans l’eau de notre région.

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso  **3.00€**

Café torréfié sur La Rochelle par la Maison Merling.

Les Thés du Palais des Thés **3.50€**

Darjeeling, Ceylan, Lapsang Souchong, Russe aux 7 agrumes, Earl Grey Fleurs Bleus, Jasmin, à la Menthe, Du Hammam fruits rouges, Fleur de Geisha thé vert cerise, Breakfast...

Les Infusions de La Maison Minceur ou Sommeil LABIOMER. **3.70€**