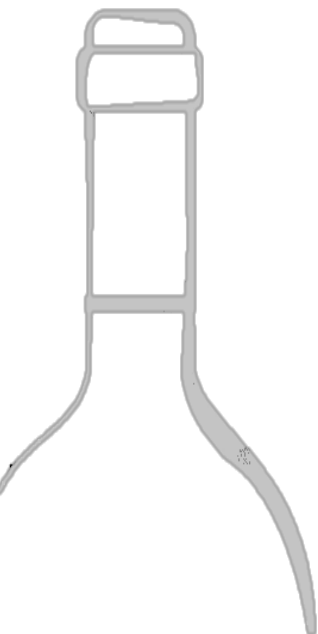


RT

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, Mouclade, poissons grillés, chèvre demi-sec.

Cépages : Sauvignon, Chardonnay et Colombard.

0,75 l

21.50€



« Premium Blanc » Domaine PELLETIER - IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré

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

Cépage : 100 % Chardonnay

27.00€



AOP Fiefs Vendéen Mareuil – Clos St André

Vin blanc tout en fraîcheur, idéal sur un poisson ou une viande blanche.

Cépage : 90% Chenin et 10% Chardonnay

34,00€



LOIRE :

AOP Muscadet – La Perdrix de L'Année – Maison Mourat

Vin blanc sec de gourmandise, à déguster sur des huîtres, fruits de mer...

Cépage : Melon de Bourgogne

0,75 l

0,375

27,00€



AOC Menetou Salon – Maison Clément

44,00€

AOP Menetou Salon – Joseph Mellot « Les Thureaux »

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 »

48,00€

28,00€

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 »

48,00€

26,00€

Vin blanc légèrement minéral, notes de fruits bien mûrs, légèrement poivrés, tout en fraîcheur.

Cépage : uniquement Sauvignon.



LES BORDEAUX :

AOP Entre 2 Mers – Château Haut Philippon.

Se boit à l'apéritif, sur des poissons cuisinés en sauce ou fumé.

Cépages : Sémillon : 20 % Sauvignon Blanc : 70% Muscadelle : 10%.

0,75 l

0,375 l

19,00€

11,00€

AOC Pessac-Léognan – Lafont Menaut.

45,00€

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%.

IGP Côtes De Gascogne – Domaine PELLEHAUT (moelleux)

26,00€*****

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.

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

BOURGOGNE :

0,75 l

0,375 l

AOP Macon Village – Buxy – Domaine de L'Echauguette

30,00€



Vin souple, sec et fleuri, tout en rondeur et révèle une belle vivacité, c'est un vin à croquer !

Se bois frais sur viande blanche, poissons grillés ou à l'apéritif.

Cépage : Chardonnay.

AOC Bourgogne Carillon

44,00€

Se boit sur des poissons grillés, des fromages de chèvre. Note d'agrumes, résiste bien à l'iode.

Cépage : Chardonnay.

AOP Chablis –Domaine Simonnet Febvre

54,00€

31.00€

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.

AOC Pouilly-Loché – Domaine Clos des Roccs « Les Mûres »

51,00€



Vin de Garde au nez citronné et minéral. Une belle complexité apportant une présence en bouche Longue et surprenante. Se boit pour accompagner des crustacés ou un fromage de chèvre.

Cépage : Chardonnay.

AOP Pouilly-Fuissé – Vincent Girardin « Les Vieilles Vignes »

64,00€

Notes de pamplemousse, de pomme, de cannelle, pain grillé. Se boit sur des Saint Jacques, un Cabillaud, un Morbier ou un Reblochon.

Cépage : Chardonnay.

AOP Meursault – Vincent Girardin « Les Vieilles Vignes 2015 »

124,00€

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.

LES VINS BLANCS SUITE ET FIN...

CÔTES DU RHÔNE :

AOC Côtes du Rhône- Famille Perrin

Vin blanc frais et équilibré à fort potentiel. Idéal sur une soupe de poissons ou sur du Rouget.

Cépage : Viognier, Marsanne, Roussanne et Grenache Blanc.

0,75 l

28.00€

0,375 l

15.00€



AOP St Joseph – Fruit d'Avillera - François VILLARD

Vin blanc riche et gras, en parfait équilibre. Se boit sur des Fruits de Mer ou du poisson.

Cépage : 100% Marsanne

65.00€

CÔTES DU RHÔNE SUITE ET FIN :

AOC Condrieu – Le Grand Vallon – François Villard

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

0,75 l

96,00€

0,375 l

PAYS D'OC :

IGP Pays D'Oc – Domaine Gayda Viognier.

Note de lavande, fleur d'acacia, lys, abricot, banane fraîche. Se boit à l'apéritif, des fruits de mer ou, des tartes aux fruits, des asperges...

Cépage : Viognier.

0,75 l

21,00€

0,375 l

LES VINS ROUGES

ILE DE RÉ :

« Le Terre Rouge » IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré

Notes de mûres, myrtilles et griottes se boit sur une viande rouge, charcuteries.

Cépages : Majoritairement Cabernet Sauvignon, Merlot noir et Cabernet franc

0,75 l

23.50€



LOIRE :

IGP Val de Loire Vendée- Moulin Blanc - Vignoble MOURAT

Notes de fruits noirs, se boit sur une viande rouge ou une viande en sauce.

Cépages : 100%, Pinot noir.

0,75 l

32,00€

0,375 l



AOC Chinon – Nicolas Grosbois – La Cuisine de ma Mère

Vin fruité aux arômes de fruits rouges, à déguster avec charcuteries ou viandes grillées.

Cépage : Cabernet Franc.

32.00€



AOP St Nicolas de Bourgueil – Les Montils

Notes de cerises noires et d'herbes savoureuses. Se boit facilement sur un poisson ou une viande blanche.

Cépage : Cabernet Franc.

36.00€

20.00€

AOC Sancerre – Domaine Fouassier

Notes de cerises noires et mûres, Se boit légèrement frais sur un poisson ou un dessert à base de fruits rouges.

Cépage : Pinot noir.

44.00€

26.00€



AOC Menetou Salon – Les Thureaux – Joseph Mellot

Notes de fruits et baies noires, se boit sur une charcuterie, une viande grillée ou une viande blanche.

Cépage : Pinot noir.

26.00€

Nos prix s'entendent nets TTC service compris.

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

LES VINS ROUGES SUITE

PAYS D'OC :		0,75 l	0,375 l
AOC Pic St Loup – Mas Bruguière- L'Arbouse		41,00€	***** 
<i>Aromes fruits noirs, à déguster sur l'apéritif, des viandes rouges et blanches, fromages affinés.</i>			
<i>Cépages : Syrah et Grenache.</i>			
CÔTES DU RHÔNE :		0,75 l	0,375 l
AOC Costières de Nîmes – Château Vessière		24,00€	***** 
<i>Vin aux tanins souples et aux arômes expressifs à déguster sur une viande grillée.</i>			
<i>Cépages : Grenache, Syrah</i>			
AOC Côtes Du Rhône – Famille Perrin		28,00€	15,00€ 
<i>Vin Équilibré ; Fruité et Charnu, idéal sur une viande rouge ou volaille en sauce.</i>			
<i>Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>			
AOP St Joseph – « Poivre et sol » - François VILLARD		65,00€	*****
<i>Bouche équilibrée, Un charmant gout de poivre, charnu et croquant.</i>			
<i>Cépage : 100% Syrah</i>			
AOP Côte Rôtie – Guigal – 2012		128,00€	*****
<i>Vin de garde, Tannins ronds et fondus, arômes framboise, fruits des bois, vanille, épice.</i>			
<i>Cépages : Grenache, Syrah</i>			
BORDEAUX :		0,75 l	0,375 l
AOP Bordeaux Graves - CH. TREBIAC		28,00€	17,00€
<i>Notes de fruits rouges et épices, se boit sur un fromage, une viande ou un gibier.</i>			
<i>Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot.</i>			
AOP St Emilion – CH. LA GRANDE ABBESSE – 2014		41,00€	*****
<i>Notes de fruits rouges épicés, se boit sur une viande rouge, un fromage.</i>			
<i>Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot.</i>			
AOP Pessac-Léognan – CH. LAFONT MENAUT		45,00€	26,00€
<i>Notes de fruits rouges, avec un coté légèrement fumé typique du Pessac Léognan.</i>			
<i>Cépages : Cabernet Sauvignon et Merlot.</i>			
AOP Pessac-Léognan – CH. LARRIVET HAUT-BRION 2014		58,00€	*****
<i>Notes de fruits rouges épicés, se boit sur une viande rouge, un fromage.</i>			
<i>Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot.</i>			
AOP Margaux – CH. LE COTEAU 2015		78,00€	*****
<i>Vin de Garde, élégant avec un bouquet fruité et des tannins fins.</i>			
<i>Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot</i>			
AOE St Estèphe – CH. HAUT MARBUZET 2014 - 		84,00€	*****
<i>Bouquet délicat rehaussé d'une grande finesse, parfaitement équilibré.</i>			
<i>Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot.</i>			
AOP Margaux – CH. CONFIDENCE DE MARGAUX 2012		84,00€	*****
<i>Une Grande Année, vin riche, puissant et charpenté, arômes de fruits rouges et cassis, notes de cacao et de boisé, tanins élégants.</i>			
<i>Cépages : Petit Verdot, Cabernet Sauvignon et Merlot.</i>			

Nos prix s'entendent nets TTC service compris.

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

LES VINS ROUGES SUITE

AOP Pessac-Léognan – CH. LA LOUVIERE 2007 96,00€ *****

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion ». Notes de fruits rouges épicés, se boit sur une viande rouge, un fromage.

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot.

AOP Moulis – CH. CHASSE SPLEEN 2005 169,00€ *****

Une Grande Année, vin riche, puissant et charpenté, arômes de fruits rouges et cassis, notes de cacao et de boisé, tanins élégants.

Cépages : Petit Verdot, Cabernet Sauvignon et Merlot.

BOURGOGNE : 0,75 l 0,375 l

AOC Bourgogne Côte Chalonnaise –Buxy- 30,00€ *****

Vin riche et complexe. Nez fruité (cerise, griotte) aux légères notes fumées. Tanins Souples et élégants.

Idéal sur une viande en sauce ou grillée et un fromage de caractère.

Cépage : 100% Pinot noir.



AOP Mercurey –Domaine Juillot Michel 65,00€ *****

Notes de mûres et de myrtilles, pain grillé légèrement vanillé, se boit à l'apéritif, une volaille, une viande rouge, du fromage.

Cépage : 100% Pinot noir.

LES VINS ROSES

ILE DE RÉ : 0,75 l

« Le Rosé des Dunes » IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré 21.50€ *****

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.



« L'Azuré » IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré 25.00€ *****

Vin Rosé Sec et Frais aux notes de grenade et pamplemousse. Idéal pour l'apéritif ou un poisson grillé.

Cépage : Merlot



« Premium Rosé » Domaine PELLETIER - IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré 27.00€ *****

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

Cépage : 100 % Merlot



MAREUIL : 0,75 l 0,375 l

AOC Fiefs Vendéen Mareuil – « Collection » Vignoble MOURAT 25,00€ 15.00€

Notes de fruits noirs, se boit sur une viande rouge ou une viande en sauce.

Cépage : 100%, Pinot noir – Agriculture raisonnée.

BORDEAUX : 0,75 l 0,375 l

AOP Bordeaux Clairet – Château de Lisennes 21,00€ *****

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.

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

PROVENCE : 0,75 l 0,375 l

AOP Côtes de Provence « Miraval » 46.00€ *****

AOP Bandol « Domaine OTT » Cœur de Grain CHT Romassan 68.00€ *****

CORSE :

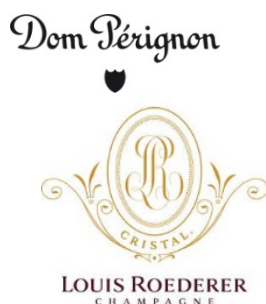
IGP Ile de Beauté – Casa Rossa 21.00€ *****

Nos prix s'entendent nets TTC service compris.

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

LES BULLES ET CHAMPAGNES

	0,75l	0,12l (La coupe)
Le Trousse Chemise blanc ou rosé, Méthode Champenoise VMQ Ile de Ré	27.00€	6.00€
Paul Dangin brut	52.00€*****	
Moët et Chandon Brut Impérial	84.00€	15.00€
Moët et Chandon Rosé Impérial	96.00€	15.00€
Moët et Chandon Brut Ice Impérial	96.00€	*****
Bollinger Grande Année 2007	135.00€	*****
Grande Dame Veuve Clicquot	155.00€	*****
Cuvée Dom Ruinart	158.00€	*****
Dom Pérignon Vintage 2009	168.00€	*****
Cristal Roederer 2009	180.00€	*****



LES EAUX

Abatilles plate ou gazeuse – Eau Minérale naturelle d’Arcachon – 75cl	8.00€
Chateldon –Eau d’exception, eau des grandes tables, la favorite du Roi Soleil Louis XIV. - 75cl	8.00€
Evian, Badoit	en 50cl 5.00€ en 75cl 8.00€

Eau calme ou agitée. 75cl **AQUA** chiara 4.50€

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.

Café expresso Café torréfié sur La Rochelle par la Maison Merling.		3.00€
Les Thés Damman Darjeeling, Ceylan, Lapsang Souchong, Russe aux 7 agrumes, Earl Grey Fleurs Bleus, Jasmin, à la Menthe, Breakfast....		3.50€

Nos prix s’entendent nets TTC service compris.

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