

# CARTE MANEO

*2024*



MANEO

# La Carte

## PRODUITS DU MOMENT

### PLATEAU DU MOMENT



32 €

### TERRE ET MER

*Mini Burger Brioché Saumon Fumé Concombre Crème*

*Croque Monsieur à la Truffe - Jambon à La Truffe - Crème a la Truffe*

*Bresaola Levoni*

*Trio de Quinoa - Feta, Menthe, citron, Tomates, Betteraves*

*Chorizo Grillé*

*Crevettes Flambées au Pastis*

*Frites Fraîches - Ketchup Maison*

### VIN DU MOMENT

#### M. CHAPOUTIER FERRAGE ROSÉ POURCIEUX

27 €

Rosé élégant, brillant, subtil d'une couleur très pâle couleur pétale de rose. Il présente un caractère aromatique frais et fruité avec des arômes de fraise, de pamplemousse, d'agrumes et de pêche.

#### DOMAINE PATERNEL BLANC

40 €

COMPLEXE AVEC DES NOTES D'AGRUMES ET DE FRUITS À CHAIR BLANCHE. UNE TRÈS BELLE LONGUEUR EN BOUCHE SOULIGNÉE PAR SA FRAICHEUR.

#### M. CHAPOUTIER ROUGE CLAIR NOUVEAUTE

25 €

*Une robe brillante aux reflets rouge clair. Un nez avec beaucoup de fraîcheur, des notes de fruits rouges. En bouche, ce vin allie la fraîcheur et le croquant du fruit frais.*

*Sans complexe, ce vin rouge facile à boire explore de nouvelles expériences de dégustation.*

*Servi frais ou avec des glaçons, l'expression claire du Grenache Noir et de la Syrah révèle des arômes de framboise et des tanins délicats. A la fois visionnaire dans son élaboration et si singulier à la dégustation, ce Rouge Clair vous séduira par ses sublimes arômes de fruits rouges. Peu tannique en bouche, le vin dévoile finesse, fraîcheur et des notes florales.*

### COCKTAIL DU MOMENT

#### JUNE SILVER

14 €

Tequila Patron Silver

Jus Ananas Norbert

Citron Yuzu

Fraise

Citron Vert



MANEO

# Platelli's

## TAPAS À PARTAGER

### CHARCUTERIE LEVONI



Jambon Cuit Prosciutto Cotto  
Saucisson Toscano  
Mortadella  
Jambon Cru San Daniele  
Ungherese ( Salami )  
Filetuccio ( Lunzu )  
Spianata

25 €

### FROMAGE

Bleu d'Auvergne AOP ( pasteurisé )  
Brie de Meaux AOP ( cru )  
Comté AOP ( cru )  
Pont d'Evêque AOP ( pasteurisé )  
Camembert de Normandie AOP ( cru )

25 €

### MIXTE

Brie de Meaux AOP ( cru )  
Comté AOP ( cru )  
Pont l'évêque AOP ( pasteurisé )  
Jambon Cuit Prosciutto Cotto  
Saucisson Toscano  
Mortadella  
Ungherese ( Salami )  
Spianata

26 €

### TRUFFE



Jambon Blanc Prosciutto Cotto à la Truffe  
Saucisson Sec à la Truffe  
Burratta à la Truffe  
Camembert Di Buffala à la Truffe ( pasteurisé )  
Orecchietti Crème de Truffe

30 €



MANEO

# Platellis

## TAPAS À PARTAGER

### ITALIEN 28 €

Filetuccio ( Lunzu )  
Ungherese ( Salami )  
Saucisson Toscano  
Cressins  
Orecchietti Crème Parmesan  
Bruschetta Tomato Mozzarella  
Frites de Polenta - Aioli

### MER 32 €

Tartare de Saumon Façon Gralax  
Salade de Petits Poulpes Basilic  
Pinsa au Saumon ( Tomato et Mozzarella )  
Gambas Snackées au Pastis  
Crevettes, Avocats et Mangues  
Panisses Aioli

### ESPAGNOL 29 €

Pan Con Tomato Jambon Cru / Chorizo  
Patatas Bravas  
Paëlla  
Rabas d'Encornet Panés  
Moules Marinées à La Catalane  
Tortilla

### TERRE ET MER 32 €

*Mini Burger Brioché Saumon Fumé Concombre Crème*  
*Croque Monsieur à la Truffe - Jambon à La Truffe - Crème a la Truffe*  
*Bresaola Levoni*  
*Trio de Quinoa - Feta, Menthe , citron, Tomates , Betteraves*  
*Chorizo Grillé*  
*Crevettes Flambées au Pastis*  
*Frites Fraiches - Ketchup Maison*



# Platellis

## TAPAS À PARTAGER

### PROVENÇAL



26 €

Tapenade

Croûtons Ratatouille Panisses

Tomates Sechées Lasagnes Végétariennes ( Aubergine, Courgettes, Poivrons )

Pissaladière à notre façon

Cake Provençal aux Olives

### MANEO MOMENT



28 €

*Poulet Pané - Cheddar*

*Chips Potatoes*

*Wrap Au Saumon - Crème de Concombre*

*Tartare de Crevettes - Guacamole - Mangue*

*Gaspacho Tomate Fraise Feta*

*Bruschetta Tomate - Mozzarella Di Buffala - Basilic*

### DESSERTS INDIVIDUELS AU CHOIX

Brownie Chocolat - Glace Vanille - Noix - Coulis

7 €

Framboisier

6 €

Nougat Glacé

5 €

Mochi Glacé Chocolat Coco

2.8 €

Mochi Glacé Vanille

2.8 €

Origine Des Viandes : BOEUF ( France ), VEAU ( France ), POULET ( France ou Pologne )



avec gluten



avec poisson



avec lait



avec oeuf



sans gluten



avec huile tournesol



MANEO

# La Carte

# BOISSONS

## SODAS

4€

### 33CL

Coca Cola  
Coca Cola Zéro  
Fuze Tea  
Sprite  
Fanta Orange  
Limonade  
Perrier  
Tonic

## SIROP MONIN

3.5€

Fraise  
Grenadine  
Framboise  
Menthe  
Pêche  
Citron  
Passion  
Cassis  
Mûre  
Pac Citron

## JUS DE FRUITS PAGO

4€

ACE  
Orange  
Ananas  
Pomme

## REDBULL & ORGANICS

5€

### 25cl

Redbull  
Redbull Sugar Free  
Redbull Pastèque  
Organics Ginger Beer

## APÉRITIFS

Pastis 3cl 4 €  
Ricard 3cl 4 €  
Porto 5cl 4 €  
Martini Prosecco 4.5 €  
Martini Bianco 4.5 €  
Martini Rosso 4.5 €  
Martini Fiero

## KIR

Pêche 4.5 €  
Cassis  
Mûre 10 €  
Kir Royal

## VODKA

Absolut 8 €  
Absolut 12 €  
Greygoose 14 €  
Bistro Vodka 14 €  
Ziga Zaga 16 €  
Le Philtre

## TEQUILA

Camino Réal 8 €  
Reposado 16 €  
Patron Silver 19 €



MANEO

# La Carte

# BOISSONS

## WHISKY

William Lawson's	8 €
Jack Daniels (Classique, Honey, Fire, Apple)	10 €
Jack Daniels RYE	14 €
Haig Club	12 €
Monkey Shoulder	12 €
Aberfeldy 12ans	13 €
Jack Single Barrel	14 €
Craigellachie 13ans	16 €
Japonais Togoushi	16 €

## RHUM

Bacardi	8 €
Bacardi Cuarto	10 €
Bacardi Reserva Ocho	14 €
Diplomatico	14 €
Don Papa	14 €
Bumbu Original	16 €
Santa Teresa	19 €
Coloma	16 €
Kraken	16 €
Ferroni	14 €
Bumbuxo	16 €
Pyrat XO Réserve	22 €

## GIN

Bombay Original	8 €
Bombay Citron pressé	12 €
Hendrix	12 €
Azur	15 €
Juillet	15 €
Bombay Sapphire	14 €
Citadelle	16 €
Mare	15 €
Gun Powder	16 €
Bartolomeo	16 €
Santa Ana	16 €

## AUTRES

PIOU PIOU (Eau Alcolisée Mangue ou Cerise)	5 €
Get 27, Get 31	8 €
Limoncello	8 €
Jaggermeister	8 €
Genepi	10 €
Garlaban	14 €
Vielles Poire	11 €
Cognac Baron Octard	16 €
Armagnac	14 €
Calvados	14 €



# La Carte

# BIÈRES ET

# VINS

## BIÈRES BOUTEILLES

### 33CL

Brooklyn Special effect sans alcool	4 €
Paolina Speciality Ale	5 €
Guinness	5 €
San Miguel Fresca	5 €
Pietra Rossa Fruits Rouges	5 €
Corona	5 €
Bud	5 €
La Chouffe	6 €
Cuvée des Trolls	6 €
Tripel Karmeliet	6.5 €

## AIX EN PROVENCE

Blanche	5 €
"Mistrale" Blonde Bio	5 €
"Ocre" Ambrée	5.5 €
"Vaccarès" IPA Bio	6 €

## BULLES DE PROVENCE

PUYRICARD	
Blonde Bio	5 €
Blanche Bio	5 €

## SALCETUM

### BIÈRE DE SAUSSET

Blonde	5 €
Blanche	5 €
IPA	6 €

## BIÈRES PRESSION

	50CL	25CL
Carlsberg	7 €	4 €
Paolina Blanche "l'immortelle"	7.5 €	4.5 €
Paolina Blonde	7.5 €	4.5 €
Grimbergen	8 €	4.5 €
Brooklyn Defender IPA	9 €	5 €
La Bête Ambrée	9 €	5 €

## VIN AU VERRE

### 15CL

#### ROSÉ

Domaine de l'Olibaou	4.5 €
Château Lacoste Rosé d'une Nuit	6 €
Ferrage Rosé	5 €
Domaine Paternel Rosé	6.5 €

#### BLANC

Fleur Blanc - Moelleux	5,5 €
Château Lacoste "Le Blanc"	6 €
Pentes Douces	8 €
Andillian Argentine Chardonnay	6.5 €

#### ROUGE

Domaine de l'Olibaou	4.5 €
Chapoutier Cotes du Rhones Belleruche	5 €
Andillian Argentine Cabernet Franc	6,5 €
Château Barreyres AOP Haut Médoc	6.5 €



## LONDON MULE



Gin Bombay Original  
Schweppes Ginger Beer  
Sirop Sucre de Canne  
Jus de Citron  
Angustura Bitter **10€**

## PORNSTAR MARTINI



Vodka Absolut  
Passoa **12€**  
Sirop Vanille Monin  
Jus de Citron  
Purée de Passion Monin  
Champagne Laurent Perrier Brut

## MOJITO MINT



Rhum Bacardi Carta Blanco  
Rhum Bacardi Cuarto  
Menthe Fraiche **10€**  
Citron Vert  
Cassonade  
Perrier  
Angostura

## SEX ON THE BEACH



Vodka Absolut  
Liqueur de Pêche **10€**  
Ananas  
Cranberries  
Purée de Framboise Monin

## MOSCOW MULE



Vodka Absolut  
Schweppes Ginger Beer  
Sirop Sucre de Canne **10€**  
Jus de Citron  
Angustura Bitter

## SAINT GERMAIN SPRITZ



St Germain  
Martini Prosecco **10€**  
Perrier

## JAMAÏCAN MULE



Rhum Ambré Bacardi Cuatro  
Schweppes Ginger Beer  
Sirop Sucre de Canne **10€**  
Jus de Citron  
Angustura Bitter

## YUZU BEER



Gin Bombay Citron  
Citron Yuzu Monin  
Angustura Bitter  
Organics Ginger Beer **12€**

## LA BALADE



Jack Daniels  
Liqueur Saint Germain  
Litchi Monin  
Citron Vert  
Perrier **12€**

## FRESH MELON



Rhum Bacardi Blanco  
Melon Frais  
Citron Vert  
Pêche  
Ananas Norbert **12€**

## MOJITO CORSE



Myrte  
Menthe fraîche  
Citron vert  
Martini Prosecco **10€**

## MARGARITA MANGO



Tequila Patron Silver  
Mangue  
Gingembre  
Triple Sec  
Citron Vert  
Poivre Timut **14€**

## BLUE HAWAÏAN



Rhum Bacardi Cuatro  
Curacao  
Ananas  
Sirop Vanille Monin  
Crème de Noix de Coco **12€**

## MARTINI REPOSADO



Tequila Patron Reposado  
Framboise  
Citron Vert  
Orange **19€**

## AZURRA



Liqueur Saint Germain  
Cointreau  
Hibiscus  
Citron Vert  
Perrier **12€**

## ANEJO



Tequila Patron Anejo  
Mûre  
Citron Vert  
Angustura  
Ginger Beer  
Romarin **20€**

# Nos Shooters

## CLASSIQUES

4€

Vodka Eristoff + Sirop Monin au Choix

Get 27

Tequila Paf ( Camino Real )

Limoncello

## CRÉATIONS

5€

Saint Germain - Fraise et Citron vert

Italique - Gingembre - Cointreau et Citron Vert

Rhum Bacardi Cuatro - Banane - Coco et Citron Vert

## PREMIUM

6€

Patron Silver Tequila

Diplomatico

Don Papa

5€

**SHOOTER  
DE  
LA  
SEMAINE**

**5 SHOOTERS ACHETÉS 1 OFFERT**

# La Carte

# VINS À LA

# BOUTEILLE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

COMMANDERIE DE LA BARGEMONE

**Cuvée La Bargemone Rosé**

Le nez est délicat de fleurs blanches et d'agrumes, la bouche est fraîche. C'est un vin élégant, sur les fruits rouges.

27 €

**Cuvée La Bargemone Blanc**

Arômes fruités aux notes de pêche et de citron. Un nez très expressif et d'une grande clarté.

27 €

**Cuvée La Bargemone Rouge**

Un assemblage de Syrah et Cabernet-Sauvignon offrant un nez intense de fruits rouges, une bouche équilibrée et gourmande.

27 €

**Cuvée Collection Rosé**

Très belle complexité entre gourmandise et douce tension, notes d'agrumes et de fruits à chair blanche.

35 €

**Cuvée Collection Blanc**

Grande expression aromatique d'agrumes et de fruits frais sur une bouche d'une grande fraîcheur aux notes de fraise et de pêche blanche.

35 €

**Cuvée Collection Rouge**

Un nez très typé, avec une explosion de parfums de fruits des bois. En Bouche, une attaque très douce avec une jolie longueur.

35 €

**Cuvée Secret Rosé**

Notes toastées de bonbons anglais, d'abricots secs. En bouche, des notes de fruit et de pain grillé.

37€

**Cuvée Secret Blanc**

Notes toastées de bonbons anglais, d'abricots secs

37€

PROVENCE

CHATEAU DES FERRAGES - POURCIEUX

**M.Chapoutier Ferrage Blanc**

Robe pleine d'éclat, jaune pâle élégante brillante, agrémentée de reflets verts. Au nez, il présente un caractère printanier frais avec des notes d'agrumes, de pamplemousse, d'aubépine et d'ananas.

27 €

**M.Chapoutier Ferrage Rouge**

Rouge intense aux reflets violets. Le nez développant des parfums de fruits rouges, sur notes de mûres, cassis et cerises.

27 €

**M.Chapoutier Ferrage Rosé**

Rosé élégant, brillant, subtil d'une couleur très pâle couleur pétale de rose. Il présente un caractère aromatique frais et fruité avec des arômes de fraise, de pamplemousse, d'agrumes et de pêche.

27 €



MANEO

# La Carte

# VINS À LA

# BOUTEILLE

## CHÂTEAU LA COSTE

### **Château La Coste "Rosé d'une nuit" AOP Bio**

32 €

Nez au bouquet expressif de fruits. Vin ample, frais et floral avec des Arômes de fruits rouges. En bouche continuité du nez et une belle persistance fruitée.

### **Château La Coste Blanc AOP Bio**

32 €

Bonne structure, fruité, frais, vif.

### **Château La Coste "Le Rouge" AOP Bio**

32 €

Vin flatteur, à dominante de fruits rouges et d'épices fines. Structuré avec beaucoup de souplesse et d'équilibre en bouche. Une finale généreuse, sur le croquant du fruit.

### **Château La Coste Magnum "Rosé d'une Nuit"**

65 €

### **Château La Coste Magnum Blanc**

65 €

### **Château La Coste Les Pentes Douces Blanc**

36 €

Nez riche, complexe et puissant sur des notes d'agrumes. Arômes de fruits blancs : pêches et poires. Touche florale d'aubépine légèrement épicée.

Bouche ronde et suave, fraîche sur une finale d'agrumes du vermentino. Belle tension, jolie minéralité, petite salinité en fin de bouche.

### **Château La Coste Les Pentes Douces Rouge**

36 €

Nez complexe de fruits rouges et noirs. Bouche ronde, suave.

Belle longueur en bouche sur des finales de fruits et d'épices douces.

### **Château La Coste La Bulle Rosé**

34 €

Fines bulles. Nez au bouquet expressif de fruits, frais et floral. Arômes de fruits blancs et rouges.

### **Château La Coste Grand Vin Blanc**

45 €

Nez riche et complexe, petites notes de grillé, gourmand sur des notes d'agrumes frais et fruits blancs. Très jolie volume en bouche tout en fraîcheur, équilibre et longueur très persistante avec une légère salinité en fin de bouche.

### **Château La Coste De Los Andes Malbec Rouge**

70 €

Nez de cerise bien mûre, de prune et truffe noire. Ample à l'attaque, la bouche se fait puissante mais reste très élégante avec une finale persistante et savoureuse.

## ROUSSILLON

### **M. Chapoutier Bila Haut Occultum Rouge**

26 €

Premier nez réservé sur une dominante graphite, cuir, puis d'intenses notes de poivres, de fruits noirs et de garrigue. L'attaque est riche, dense ; la suite est charnue, solaire, longue finale séveuse, servie par des tanins fins et une belle fraîcheur.

### **M. Chapoutier Bila Haut Occultum Blanc**

26 €

Arômes de fruits à noyaux (abricot, pêche), note florale délicatement grillée, minéralité et complexité. Belle attaque fraîche, pleine de minéralité et complexité. Vin équilibré par la fraîcheur et le gras du Grenache blanc. Notes de fruits à chair blanche avec quelques pointes vanillées



MANEO

# La Carte

# VINS À LA

# BOUTEILLE

## DOMAINE DE L'OLIBAOU

### **Le Diamant Rosé**

26 €

*Un blanc à la fois complexe et subtil, avec de belles notes de fleurs blanches, mêlées de notes citronnées.*

### **Le Diamant Blanc**

26 €

*Un vin délicat et frais, associant des arômes de pamplemousse et de fruits rouges rehaussés en fin de bouche d'épices légèrement poivrés.*

### **Cuvée Sandrine**

26 €

*Un vin à la fois doux, fruité et tonique*

## LUBERON

### **Château Val Joanis AOP Rosé "Cuvée Château"**

27 €

*Un vin bien équilibré à la fois minéral et gourmand sur des notes de groseilles et fruits rouges.*

### **Château Val Joanis AOP Blanc "Cuvée Château"**

27 €

*Un vin frais et fruité sur des notes de poire et litchi.*

### **Château Val Joanis AOP Rouge "Les Griottes"**

35 €

*Un vin de matière harmonieuse avec un beau nez fruits rouges frais et violette.*

## CORSE

### **Domaine Fiumicicoli Blanc**

37 €

*Bouche pleine et ample, la présence d'un boisé fin et élégant renforce l'impression de longueur. Les arômes complexes perçus au nez explosent littéralement lors de la rétro-olfaction avec des notes de beurre vanillées relevées par la vivacité du pamplemousse.*

### **Domaine Fiumicicoli Rosé**

35 €

*Bouche pleine et ronde, marquée par sa complexité aromatique où se mêlent des notes de pamplemousse et de fruits rouges. Son expression remplit les papilles de sensations fortes et qui persistent bien au delà de sa présence en bouche.*

### **Domaine Fiumicicoli Rouge**

36 €

*Nez expressif marqué par les épices, poivre, cannelle, tèles de notes de fruits rouges et noirs mûrs. En bouche : Bouche délicate et charmeuse. Les notes aromatiques s'expriment en harmonie avec les saveurs et une belle tannicité réhaussée d'une longueur en bouche remarquable.*



MANEO

# La Carte

# VINS À LA

# BOUTEILLE

## CASSIS

### **Domaine Paternel Rosé**

Très aromatique avec des notes de petits fruits rouges

36 €

### **Domaine Paternel Blanc**

Complexe avec des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Une très belle longueur en bouche soulignée par sa fraîcheur.

40 €

## BANDOL

### **Château Vannières Rosé**

Robe brillante, assez pâle, rose saumonée, nez exotique et minéral, aux notes d'écorce d'orange et d'angélique. Attaque en bouche fruitée, ensuite on découvrira des notes d'amandes grillées et d'épices.

39 €

### **Château Vannières Blanc**

Le nez complexe et tout en finesse mêle les arômes d'agrumes, de poires et de fleurs blanches.

39 €

### **Château Vannières Rouge**

C'est un vin à la robe grenat profond, avec des arômes de fruits noirs, cassis, myrtilles, relevé par des fragrances de poivre et d'épices.

39 €

## BOURGOGNE

### **Trenel Saint Amour 2021**

D'intenses et complexes notes de fruits mûrs, tels que la mûre, la framboise, la cerise et la groseille, avec des touches de réglisse et de cuir.

29 €

### **Trenel Côtes de Brouilly 2021**

27 €

### **Trenel Beaujolais Bio 2021**

Nez arômes friands et gourmands de fruits rouges mûrs et d'épices. Bouche harmonieuse et croquante. Son terroir argileux lui confère profondeur et tanins soyeux. Un vin de plaisir porté sur la gourmandise.

27 €

### **Trenel Pinot Noir 2021**

Des notes de petits fruits noirs mûrs, de griotte avec une légère touche de noyau de cerise soulignée par des notes épicées et 3fumées en finale.

36 €

### **Trenel Mâcon Village Blanc 2021**

Des arômes frais et floraux se mêlent aux agrumes. La bouche, souple et ronde, est toute en longueur et s'achève sur des notes citronnées et beurrées.

30 €

### **Chablis La Chablisienne - Blanc AOP**

Ce Chablis fruité est excellent à l'apéritif.

36 €

### **Hautes Côtes de Nuits Rouge**

Un vin de Bourgogne souple et franc, aux arômes évolutifs allant des fruits frais aux fruits confits.

45 €

### **Pouilly Fuissé Blanc Château de Lavernette**

Des arômes fruités de pêche, de citron et de granny smith auxquels se mêlent des notes plus légères de jasmin et d'acacia. Des touches minérales et beurrées viennent subtilement compléter cette palette.

58 €



MANEO

# La Carte

# VINS À LA

# BOUTEILLE

## CÔTES DU RHÔNE

**M. Chapoutier Rouge AOP Crozes Hermitage Rouge Petite Ruche** 34 €

Ce vin signé M.Chapoutier, est représentatif de leurs appellations en vallée du Rhône et d'une spécificité gustative propre à leur terroir. Connus et reconnus dans le monde, ces vins de garde aux noms illustres sont porteurs d'une longue histoire. Le Croze Hermitage en est un bel exemple.

**M. Chapoutier Rouge AOP Crozes Hermitage BLANC Petite Ruche** 34 €

Nectar brillant et limpide, on se délecte de ses notes de fleurs blanches, de pêche, d'amandes et de délicats parfums exotiques.

**M. Chapoutier Rouge AOP Gigondas " Les Jocasses "** 42 €

Le nez est à la fois puissant et d'une très belle finesse. Des arômes de confiture de fraises et des notes épicées poivrées s'alternent pour un bouquet très plaisant.

**M. Chapoutier Rouge Saint Joseph " Deschants "** 36 €

Nez très floral (violette), il évolue vers la réglisse et les épices. Attaque souple, avec une dominante de fruits rouges. La finale est longue, marquée par les épices.

**M. Chapoutier BLANC Saint Joseph " Deschants "** 36 €

En bouche ce vin du Rhône du domaine M. Chapoutier présente une attaque ronde et franche, ainsi qu'une finale miellée et florale.

**M. Chapoutier Rouge AOP Vacqueyras " Avarum "** 34 €

Notes d'épices et de fruits noirs avec de la cerise et de la mûre. Volume en bouche avec une belle structure tannique. Arômes de fruits rouges suivis de notes fumées d'une belle longueur.

**M. Chapoutier Rouge Côtes Du Rhône Belleruche** 28 €

La bouche est juteuse, puissante, fruitée (notes de fruits rouges) et accompagnée par de jolies notes de torrification. Les tanins présents sont soyeux et délicats.

**M. Chapoutier Blanc Condrieu Invitare** 65 €

Très fruité, fruit exotique, ananas, fleur d'acacia, litchi, pêche, abricot. Rond, plein, très long en bouche, finale vanillée.

**M. Chapoutier Rouge Clair** 25 €

Une robe brillante aux reflets rouge clair. Un nez avec beaucoup de fraîcheur, des notes de fruits rouges. En bouche, ce vin allie la fraîcheur et le croquant du fruit frais.

## BORDEAUX

**Fleur Blanc Moelleux** 25 €

Bordeaux blanc moelleux Fleur, voici un joli vin aux nuances exotiques. Ce vin féminin se révèle par sa douceur et son charme...

**Château Barreyres AOP Haut Medoc Cru Bourgeois** 35 €

Le vignoble se situe entre la commune d'Arcins et la Gironde, c'est un vin suave et puissant, frais et intense

**Baron Carl AOP Saint Emilion** 39 €

Ce vin rouge français de la célèbre appellation Bordelais présente des arômes de fruits rouges mûrs en bouche, tels que la cerise et la fraise, jusqu'à la mûre. Ces saveurs de fruits sont accompagnées de notes épicées de café et d'un peu de vanille.

**Baron Nathaniel AOP Pauillac** 48 €

En bouche la palette aromatique est riche et puissante sur les fruits noirs à l'ouverture de la bouteille et combinés avec des notes vanillées.

# La Carte

# VINS À LA

# BOUTEILLE

## ALSACE SCHIEFERKOPF

### **Riesling Lieu Dit Buehl Blanc**

40 €

Le nez est ouvert sur des notes de fruits exotiques comme l'ananas et la mangue conférées par le caractère solaire de ce coteau exposé sud. On retrouve également des expressions très minérales de fleurs blanches.

## ARGENTINA MENDOZA

### **Andillian By Lacoste Chardonnay Blanc 2020**

35 €

*Arômes de fruits blancs avec des notes minérales. Bon équilibre en bouche, acidité et finesse*

### **Andillian By Lacoste Cabernet Franc Rouge 2019**

29 €

*De couleur rouge avec des notes violettes. Arômes herbacés intenses rappelant les poivrons verts et les champs. En bouche, il est doux, convivial et très facile à boire.*

### **Andillian By Lacoste Unique Blend Rouge 2019**

38 €

*Nez floral et herbacé avec une pointe minérale. L'attaque est ronde et légère et révèle une matière soyeuse. Finale élégante d'une grande persistance.*

### **La Coste De Los Andes Mendoza Malbec 2014**

62 €

*Nez de cerise bien mûre, de prune et truffe noire. Ample à l'attaque, la bouche se fait puissante mais reste très élégante avec une finale persistante et savoureuse.*

## AUSTRALIE DOMAINE TOURNON

### **Shays Flat Shiraz Rouge**

32 €

Arômes complexes de fruits noirs (cerise, mûre) avec des notes de tabac (havane). Les tannins souples et délicats laissent percevoir des arômes de fruits noirs et de réglisse

### **Landsborough Rouge Grenache Shiraz Touriga**

34 €

*Notes fumées, de mûres, de cassis avec des arômes floraux (violette), d'épices, de réglisse et de petits fruits.*

### **Chardonnay Blanc**

32 €

*Vif et frais avec des notes de fruits exotiques et des nuances de grillé subtiles. Attaque souple et fraîche, rond en bouche, équilibré, révèle une parfaite harmonie entre acidité et minéralité.*

## ITALIE

### **Valpolicella Ripasso Rouge Santa Sofia**

28 €

En bouche, il montre de la concentration, une texture tannique soyeuse et veloutée, une acidité très dynamique et une chaleur alcoolique calibrée.

### **Chianti Reserva Cornolietta**

34 €

Fruits rouges boisés et fruits noirs.



MANEO

# La Carte

## BOUTEILLES D'ALCOOL

### VODKA

Absolut	110 €
42 BELOW PURE VODKA	110 €
Greygoose	150 €
Magnum Greygoose	330 €

### WHISKY

William Lawsons	80 €
Jack Daniel's	130 €
Magnum Jack Daniel's	280 €
Chivas	150 €

### RHUM

Bacardi Carta Blanca	80 €
Bacardi Cuatro	100 €
Don Papa	140 €
Diplomatico	140 €
Pyrat Réserve XO	180 €

### GIN

Bombay Original	80 €
Bombay Sapphire East	130 €

### AUTRES

Tequila Camino Real	80 €
Tequila Patron Silver	150 €
Get 27, 31	80 €

### CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut	100 €
Laurent Perrier Rosé	170 €
Laurent Perrier Blanc De Blancs	170 €
Magnum Laurent Perrier Brut	220 €
Dom Perignon	450 €



COLLIER AURA

21,90€

COLLIER TRÈFLE

CHANCE

25,90€

BAGUE PETITE CHANCE

16,90€

BAGUE DOUCEUR

TRÉFLÉE

19,90€

BAGUE DOUCE PROVENCE

16,90€

BRACELET GAIA

24,90€

# CASAMISTA

BIJOUX

LA CREA C'EST NOUS, LA COMPO  
C'EST VOUS

DÉCOUVREZ L'ALLIANCE PARFAITE ENTRE L'ÉLÉGANCE  
PROVENÇALE ET LA DURABILITÉ DE L'ACIER INOXYDABLE CHEZ  
CASAMISTA. EXPLOREZ NOTRE SITE POUR UN ÉCLAT UNIQUE À  
CHAQUE INSTANT DE VOTRE VIE.

NOTRE SITE : [CASAMISTABIJOUX](https://www.casamistabijoux.com)

CODE OFFRE -10% : MANE010

