

Carte des vins



ROUGE

Château Mont Redon – Chateauneuf-du-Pape 2015 **49€**

1/2 bouteille 37.5cl - 7 cépages - dont grenache 60 % et syrah 30 %

Nez boisé discret, fruits cuits et les épices

Fraîcheur en bouche et des tanins veloutés

Château Mont Redon – Chateauneuf-du-Pape 2014 **89€**

7 cépages - dont grenache 60 % et syrah 30 %

Bouche dense mais raffinée, profondeur et équilibre avec une veine de chêne bien intégrée ; des notes de cerise et de myrtille en fin de bouche.

Château de la Font du loup – Chateauneuf-du-Pape 2014 **89€**

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Nez élégant de fruits rouges confits, d'épices douces et de fleurs séchées.

Bouche soyeuse, équilibrée, aux tanins fins, avec une finale fraîche et minérale.

AU VERRE - 12 cl

Substance - IGP Gard 2023 **5€**

Domaine Juliette Avril - AOP Côtes du Rhône 2022 **6€**

Vin au verre du moment **5€ - 8€**

La Magnaneraie

BLANC

Belle Emilie – IGP Gard 2023	22€
<i>Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Roussane, Marsanne</i> <i>Bouche fruitée et élégante avec un bel équilibre</i>	
Les Hauts d'Acantalys – AOC Lirac 2022	38€
<i>Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc</i> <i>Arômes d'agrumes, épices douces et genêts</i> <i>Bouche puissante, riche et vanillée</i>	
Origine – IGP Gard	36€
<i>100% Chardonnay</i> <i>Arômes de fruits blancs et exotiques avec des notes de vanille et</i> <i>amandes grillées</i>	
Les Olympes – AOP Côtes du Rhône 2023	34€
<i>60 % Roussane, 40 % viognier</i> <i>Fraîcheur de fleur blanche et douceur de la mangue et de l'abricot</i>	
Domaine les Gouberts – AOP Côtes du Rhône 2023	39€
<i>Cuvée de "V" – 100% viognier</i> <i>Mariage heureux de fraîcheur, de rondeur, et de saveurs de poires et</i> <i>abricots et autres notes vanillées</i>	
Château de la Font du loup – Chateauneuf-du-Pape 2018	89€
<i>Grenache blanc – Bourboulenc – Roussane – Clairette</i> <i>Nez de fleur de tilleul et d'acacia et arômes de fruits à chair blanche</i>	

AU VERRE - 12cl

Cuvée blanc Pays d'Oc – IGP Gard	5€
Origine – IGP Gard	8€
Vin au verre du moment	5€ - 8€

La Magnaneraie

ROSÉ

Petites canailles – IGP Gard 2023 - Bio <i>100% Syrah - Biodynamie</i> <i>Notes de fraises, de framboises et de groseilles</i>	24€
La Nuit Tous Les Chats Sont Gris- IGP Gard 2023 <i>100% Grenache</i> <i>Bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes citronnées</i>	22€
Domaine Saint-Jérôme – AOP Tavel Bio <i>Grenache noir, Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Syrah, Clairette</i> <i>Nez de fraise et de cerise, une fraîcheur en bouche et une légère finale épicée</i>	36€
Solstice Rosé, Domaine de la Garelle – AOP Luberon <i>Syrah, grenache</i> <i>Friandise, fruits rouges avec une dominante fraise des bois.</i> <i>Note finale de lait au caramel</i>	36€

AU VERRE - 12cl

Cuvée des Chartreux - IGP Gard	5€
Petites canailles – IGP Gard 2023 - Bio	8€
Vin au verre du moment	5€ - 8€



La Magnanerie



Nos champagnes

A la coupe - 12cl

Champagne EPC - Blanc de noir **12€**

1/2 Bouteille - 37,5cl

Champagne EPC - *Blanc de blanc* **45€**

Bouteille - 75cl

Champagne EPC - Blanc de noir **70€**

Champagne EPC - *Blanc de blanc* **95€**

Champagne Castelnau - *Rosé* **95€**

Champagne Gardet - *Rosé* **95€**



*La M
Chagnaneraie*





Nos cocktails

Bloody Mary / 16 cl **10€**

Vodka, jus de tomate, sel de céleri, tabasco

Gin tonic / 12 cl **10€**

Gin, schweppes tonic

Spritz / 20cl **9€**

Apérol, prosecco, eau gazeuse

Spritz St Germain / 20cl **13€**

Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse

Caipirinha / 6cl **10€**

Cachaça, cassonade, citron vert

Moscow mule / 15cl **10€**

Vodka, ginger beer, jus de citron vert

London mule / 15cl **10€**

Gin, ginger beer, jus de citron vert

Jamaican mule / 15cl **10€**

Rhum ambré, ginger beer, jus de citron vert

Cuba libre / 15cl **10€**

Rhum ambré, jus de citron vert, coca cola

Bacardi cocktail / 15cl **10€**

Rhum blanc, jus citron vert, grenadine



*La M
Oagneraie*

Nos alcools

APÉRITIF / 4cl

Martini blanc	6€
Martini rouge	6€
Porto rouge Tawny	6€
Pastis 51, Ricard	5€
Kir vin blanc 12cl	7€

GIN & TEQUILIA / 4cl

Gin Bombay Sapphir	10€
Gin Hendrick's 44°	11€
Tequila reposado Cuervo	9€

VODKA / 4cl

Vodka Absolut	10€
Vodka Grey goose	12€

DIGESTIFS / 4cl

Amaretto	8€
Armagnac clé des ducs	8€
Cachaça	8€
Bailey's	8€
Calvados Beaujour	9€
Campari	8€
Cognac Le Palain	12€
Cointreau	8€
Grand marnier	8€
Get 27	8€

BIÈRES PRESSION

Bière blonde du moment
25cl - 6€ / 50cl - 11€

BIÈRES BOUTEILLES / 33cl

Campus - blonde	6€
Leffe - blonde	7€
Hoegaarden - blanche	7€
Heineken - blonde	6€

Brasserie Mt. Ventoux

Alt. 1050 - <i>blanche bio</i>	8€
Alt. 1450 - <i>fraise</i>	8€
Alt. 1575 - <i>blonde bio</i>	8€
Alt. 1850 - <i>ambré bio</i>	8€



Spiritueux



WHISKY - 4CL

Aberlour - 10 ans **12€**

Single malt du Speyside élevé en fûts de sherry et de bourbon, offrant une belle rondeur sur des notes de fruits secs, miel, chocolat et épices.

Chiva's regal - 12 ans **11€**

Blended whisky riche et onctueux, aux notes de miel, fruits mûrs et épices douces

Copper dog **10€**

Blend écossais suave aux arômes de fruits mûrs, vanille et épices.

Rozelieures origine **14€**

Single malt lorrain élégant, légèrement tourbé, aux notes de fruits, céréales et épices.

Flatnose blended malt **14€**

Blended malt écossais équilibré, aux arômes de fruits secs, fumée légère et chêne toasté.

Nikka from the barrel **14€**

Whisky japonais puissant et complexe, aux notes d'épices, fruits mûrs et chêne toasté.

Nikka coffee grain **13€**

Whisky japonais rond et soyeux, aux arômes de maïs, vanille et fruits tropicaux.

Toki original **16€**

Whisky japonais léger et vif, mêlant notes de pomme verte, miel et épices subtiles.

Balvenie 12 ans **16€**

Single malt affiné en bourbon et sherry, mêlant miel, vanille, fruits secs et épices boisées.

*La M
M
agnaneraie*

Spiritueux



RHUMS - 4CL

3 rivières ambré **8€**

Rhum agricole martiniquais vieilli en fûts de chêne, qui dévoile un équilibre subtil entre la fraîcheur de la canne, les notes gourmandes de vanille, de fruits mûrs et d'épices délicates.

La Favorite l'authentique **6€**

Rhum agricole martiniquais non vieilli, vif et expressif, marqué par des notes fraîches de canne à sucre, agrumes et herbes aromatiques

La Favorite l'authentique ambré **8€**

Rhum agricole martiniquais vieilli en fûts de chêne, alliant douceur vanillée, épices délicates et notes fruitées mûres

Don papa Baroko **10€**

Rhum philippin vieilli en fûts de chêne brûlés, révélant une palette intense de vanille, caramel fondu, épices chaudes et bois toasté. Puissant et complexe, il offre une expérience riche et élégante

Diplomatico réserva exclusiva **11€**

Rhum vénézuélien d'exception, vieilli lentement en fûts de chêne, aux arômes complexes de caramel fondant, fruits confits, épices douces et une touche subtile de chêne toasté.

Bumbu orginal **13€**

Rhum artisanal des Caraïbes, vieilli lentement en fûts de chêne, dévoilant un bouquet complexe de vanille, banane mûre, épices exotiques et une subtile douceur caramel

Eminente reserva **15€**

Rhum cubain artisanal vieilli en fûts de chêne, offrant un profil riche et harmonieux aux notes de miel, cacao, fruits secs et épices subtiles.



La Magnaneraie

Nos boissons



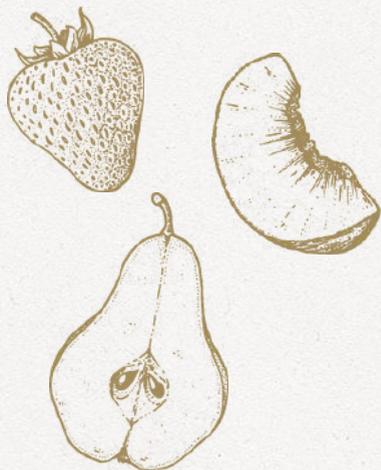
SODAS & EAUX

Coca cola 33cl	4€
Coca cola zéro 33cl	4€
Perrier 25cl	4€
Schweppes tonic 25cl	4€
Schweppes agrum' 25cl	4€
Fuze tea 25cl	4€
Limonade 25cl	4€
San pellegrino 50cl	4€
San pellegrino 1l	6€
Vittel 50cl	4€
Vittel 1l	6€

JUS ARTISANAUX 4,5€

Servi au verre - 20cl

Fraise	Poire
Pêche	Tomate
Abricot	Mix



BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,5€
Double expresso	3,5€
Café allongé	2,5€
Café au lait/noisette	3€
Cappuccino	4,5€
Décaféiné	2,5€
Chocolat chaud	3€

THÉ NOIR 4€

Earl Grey
Fruits rouges
Breakfast

THÉ VERT 4€

Nature
Jasmin
Menthe

INFUSIONS 4€

Verveine-menthe
Verveine-citron



La Magnaneraie

Cafés & Thés glacés



THÉS GLACÉS

6€



Le Peach

Thé noir, sirop pêche, sirop sucre de canne, citron jaune

Le Lemon

Thé vert, sirop de citron, sirop sucre de canne, citron jaune

Le Red Fruit

Thé fruit rouge, sirop sucre de canne, sirop fraise, citron jaune

Le Fresh

*Infusion verveine-menthe, sirop sucre de canne,
jus de citron jaune, citron vert*

Le Juicy

*Infusion verveine-citron, sirop sucre de canne, sirop citron,
tranche d'orange*

CAFÉS FRAPPÉS

6€

Le Grec

Café, glaçons, sucre de canne

Le Frenchy

Café, glaçons, sirop d'orgeat

L'Italien

Café, glaçons, lait, sucre de canne

Le Festif (+2€)

Café, glaçons, lait, Bailey's, sucre de canne



La Magnanerie