

GRAND HÔTEL

# NORD · PINUS

CARTE DES VINS  
WINE LIST

# CARTE DES VINS AU VERRE

## WINES BY THE GLASS

12,5 cl

### CHAMPAGNE

Drappier, Rosé Brut Nature 17  
Champagne, NM

### BLANC / WHITE

Domaine des Lampyres, Soir Désir 8  
Vin de France (Espira-de-L'Agly), 2024

Domaine des Blaquières 10  
IGP Alpilles, 2024

Marco de Bartoli, Lucido 12  
IGT Terre Sicilane, 2024

### ORANGE

Sauta Roc, In Ganno 10  
Vin de France (Vailhan), 2021

### ROSÉ

Domaine de Lauzières, Équinoxe 9  
AOP Baux de Provence, 2025

### ROUGE / RED

Domaine des Blaquières, Marius 8  
IGP Alpilles, 2025

Alain Graillot, Tandem 10  
AOG Zenata (Maroc), 2022

Domaine Gauby, Calcinaires 12  
IGP Côtes Catalanes, 2023

## **NOS VINS EFFERVESCENTS**

### **SPARKLING WINES**

75cl

<b>Alexandre Bonnet, Blanc de Noirs</b> AOP Champagne, NM	95
<b>Bourgeois-Diaz, Trois Cépages</b> AOP Champagne, NM	110
<b>Drappier, Blanc de blancs</b> AOP Champagne, NM	120
<b>Bourgeois-Diaz, Blanc de Noirs</b> AOP Champagne, NM	130
<b>Duval Leroy, Blanc de blancs Grand Cru</b> AOP Champagne, NM	130
<b>Ayala, Rosé majeur</b> AOP Champagne, NM	150
<b>Bollinger, Special cuvée</b> AOP Champagne, NM	175
<b>Joseph Perrier, Vintage</b> AOP Champagne, 2015	180
<b>Drappier, Trop m'en faut, brut nature</b> AOP Champagne, NM	190
<b>Joseph Perrier, La Côte à Bras, brut nature</b> AOP Champagne, 2015	200
<b>Joseph Perrier, Le Ciergelot, brut nature</b> AOP Champagne, 2020	200
<b>Malibran</b> DOCG Prosecco	40
<b>Domaine Hautes terres, Joséphine</b> AOP Crémant de Limoux	58

**VINS BLANCS**  
**WHITE WINES**  
75 cl

**LA PROVENCE**

<b>Domaine Rimauresq</b> AOP Côtes de Provence, 2024	52
<b>Domaine des Blaquières, blanc</b> IGP Alpilles, 2024	55
<b>Domaine Fontchene, Les Antiques</b> IGP Alpilles, 2025	65
<b>Chateau Grand Boise, 1610</b> AOP Côtes de Provence, 2023	75
<b>Clos Sainte Magdeleine</b> AOP Cassis, 2021	80
<b>Domaine Fontchene, Aupiho</b> IGP Alpilles, 2021	90

**LA CORSE**

<b>Domaine Mariotti-Bindi, Zinzinu</b> Vin de France, 2024	65
---	----

## LA VALLÉE DU RHÔNE

<b>Rémy Poussin x Vin des Potes, Bloom</b>	36
AOP Côtes-du-Rhône, 2024	
<b>Raymond Usseglio et fils, Les Claux</b>	36
AOP Côtes-du-Rhône, 2024	
<b>Jean David, La Roussanne</b>	40
AOP Côtes-du-Rhône, 2024	
<b>Château de Montfaucon, Comtesse Madeleine</b>	52
AOP Lirac, 2021	
<b>Domaine le Sang des Cailloux, Un Sang Blanc</b>	88
AOP Vacqueyras, 2024	
<b>Domaine Montirius, Minéral</b>	98
AOP Vacqueyras, 2021	
<b>Domaine Gourt de Mautens</b>	120
IGP Vaucluse, 2016	
<b>Raymond Usseglio et Fils, Pure Roussanne</b>	135
AOP Châteauneuf du Pape, 2020	
<b>Famille Coulon, Le Petit Renard</b>	35
Vin de France (Chateauneuf-du-Pape), 2025	

## LE ROUSSILLON

<b>Mas des Caprices, Le Blanc de l'Oeuf</b>	50
AOP Corbières, 2024	
<b>Domaine Gauby, Calcinaires</b>	70
IGP Côtes Catalanes, 2023	
<b>Olivier Pithon, Laïs</b>	85
AOP Côtes du Roussillon, 2020	
<b>Domaine Gauby, Vieilles Vignes</b>	135
AOC Côtes du Roussillon, 2022	
<b>Domaine des Lampyres, Soir Désir</b>	45
Vin de France, 2024	
<b>Ledogar X Vin des potes, Uelh</b>	58
Vin de France, 2023	

## LE LANGUEDOC

<b>Clos Marie, Manon</b> AOP Languedoc, 2024	69
<b>Domaine Pas de l'Escalette, Les Clapas</b> AOP Languedoc, 2022	75
<b>Domaine la Terrasse d'Elise, Siclène</b> IGP Pays de L'Hérault, 2024	80
<b>Domaine du Pas de L'Escalette, Mas Rousseau</b> IGP Hérault, 2019	100
<b>Roc d'Anglade</b> Vin de Pays du Gard, 2023	130
<b>Mas Jullien</b> IGP Pays de L'Hérault, 2023	160

## LA GRÈCE

<b>Giannikos, at Sea</b> PGI Peloponnese, 2023	50
<b>Giannikos, Windmill</b> PGI Peloponnese, 2024	65
<b>Voi Wines - Jason Ligas, Hymnos</b> Krania - Mont Olympe, 2022	80

## L'ESPAGNE

<b>Bodegas Barbadillo, Sàbalo</b> Vino de la Tierra de Cádiz, 2023	45
---	----

## L'ITALIE

<b>Poderi Sanguineto, Bianco Toscano</b> IGT Toscana, 2023	55
<b>Azienda l'Archetipo, Fiano</b> IGT Salento, 2024	58
<b>Daniele Ricci, Derthona</b> DOC Colli Tortonesi, 2022	60
<b>Marco de Bartoli, Lucido</b> IGT Siciliane, 2024	60
<b>Azienda Agricola Kalma, Via del Mare</b> IGT Siciliane, 2024	70
<b>Fattoria San Lorenzo, Le Oche</b> IGT Marche, 2023	70

**VINS ORANGES**  
**ORANGE WINES**  
75 cl

<b>Domaine Poudroux, El Torrents</b> IGP Côtes Catalanes, 2024	36
<b>Domaine des Lampyres, Luminescence</b> Vin de France (Espira de l'Agly), 2023	60
<b>Domaine de La Mongestine, Georgette</b> Vin de France, 2020	85
<b>Bressan Mastri Vinai, Carat</b> IGT Venezia Giulia, 2019	125

**VINS ROSÉS**  
**ROSÉ WINES**  
75 cl

<b>Domaine de Lauzières, Équinoxe</b> AOP Baux de Provence, 2025	45
<b>Château Saint Anne</b> AOP Bandol, 2023	60
<b>Clos Sainte Magdeleine</b> AOC Cassis, 2022	72
<b>Clos Cibonne, Tibouren</b> AOP Côtes de Provence Cru Classé, 2023	75

## VINS ROUGES

### RED WINES

75 cl

#### LA PROVENCE

<b>Domaine Grand Boise, Auro</b> AOP Côtes de Provence, 2024	40
<b>Domaine des Blaquières, Marius</b> IGP Alpilles, 2025	40
<b>Domaine de Lauzières, Équinoxe</b> AOP Baux de Provence, 2017	50
<b>Domaine Fontchene, Les Antiques</b> IGP Alpilles, 2023	65
<b>Domaine Grand Boise, 1610</b> AOP Côtes de Provence, 2021	68
<b>Domaine Tour du Bon</b> AOP Bandol, 2022	75
<b>Domaine Richeaume, Columelle</b> IGP Méditerranée, 2019	85
<b>Domaine Pibarnon</b> AOP Bandol, 2019	95
<b>Domaine Fontchene, Aupiho</b> IGP Alpilles, 2020	90
<b>Domaine Tour du Bon, En Sol</b> AOP Bandol, 2023	120

## LA VALLÉE DU RHÔNE

<b>Domaine Mayard</b> AOP Côtes du Rhône, 2024	45
<b>Domaine la Grande Ours, Ursa Major</b> AOP Côtes du Rhône village, 2020	52
<b>Raymond Usseglio et Fils, tradition</b> AOP Châteauneuf du Pape, 2022	85
<b>Gour de Chaulé, 1871 Les Jardinières</b> AOP Gigondas, 2024	85
<b>Feraud et Fils, Terre de Pensée</b> AOP Châteauneuf du Pape, 2023	110
<b>Domaine Beurenard, Boisrenard</b> AOP Châteauneuf du Pape, 2021	135
<b>Domaine Mayard</b> AOP Chateauneuf du pape, 2023	140

## LA CORSE

<b>Domaine Falcucci, Sognu</b> AOP Corse, 2024	50
<b>Domaine Vaccelli, Granit 174</b> AOP Ajaccio, 2019	250
<b>Domaine Mariotti-Bindi, Les Soiffards</b> Vin de France, 2024	55

## LE LANGUEDOC

<b>David Rey, Le clos</b> IGP Cévennes, 2024	42
<b>Le Pas de L'Escalette, Les Petits Pas</b> IGP Hérault, 2024	45
<b>Le Pas de L'Escalette, Les Clapas</b> AOP Terrasse du Larzac, 2023	55
<b>Clos Marie, Olivette</b> AOP Pic Saint Loup, 2023	69
<b>Domaine la Terrasse d'Élise, Pigeonnier</b> IGP Pays de L'Hérault, 2023	72
<b>Mas Jullien, Carlan</b> AOP Terrasses du Larzac, 2015	190
<b>Roc d'Anglade</b> Vin de Pays du Gard, 2015	180
<b>Domaine Peyre Rose, Les Cistes</b> Vin de France, 2015	300

## LE ROUSSILLON

<b>Mas des Caprices, Ze'Fitou</b> AOP Fitou, 2022	45
<b>Domaine Gauby, Les Calcinaires</b> IGP Côtes Catalanes, 2023	70
<b>Olivier Pithon, Laïs</b> IGP Côtes Catalanes, 2020	85
<b>Domaine Gauby, Vieilles Vignes</b> IGP Côtes Catalanes, 2020	115
<b>Mas des Caprices, Aud'ace</b> Vin de France, 2023	45
<b>Danjou-Banessy, Supernova</b> Vin de France, 2025	40

## L'ITALIE

<b>Guiseppe Caviola, Bricchet</b> DOC Barbera d'Alba, 2024	70
<b>Azienda Agricola Kalma, Fu Manchu</b> IGT Siciliane, 2024	94
<b>Azienda Agricola Kalma, heliocentric</b> IGT Siciliane, 2023	100
<b>Tenuta San Guido, Le Difese</b> IGT Toscana, 2023	110
<b>Domaine Trediberri, Barolo</b> DOCG Barolo, 2020	125
<b>Domaine La Stoppa, Macchiona</b> IGT Emilia Rosso, 2016	130
<b>Bressan Mastri Vinaïl, Schioppettino</b> IGT Venezia Giulia, 2020	150

## LE MAROC

<b>Alain Graillot, Tandem</b> Vins de Benslimane, 2024	56
---	----

## ESPAGNE

<b>Sara y Rene Barbier, Sindicat la Figuera</b> DO Montsant, 2023	45
<b>Telmo Rodriguez, Pegaso Zeta</b> VT Castilla-León, 2023	65
<b>Els Jelipins</b> Vi de Taula (Penedes), 2015	240

## **GRANDS FORMATS**

### **MAGNUMS**

150 cl

#### **VIN ROUGE**

<b>Le Pas de L'Escalette, Les Clapas</b> AOP Terrasse du Larzac, 2023	120
<b>Domaine Fontchene, Les Antiques</b> IGP Alpilles, 2022	140
<b>Le Pas de L'Escalette, Ze Cinsault</b> IGP Hérault, 2021	170

#### **VIN BLANC**

<b>Domaine Fontchene, Les Antiques</b> IGP Alpilles, 2024	130
<b>Le Pas de L'Escalette, Les Clapas</b> AOP Languedoc, 2023	160

#### **VIN ROSÉ**

<b>Le Pas de L'Escalette, Escalette Rosé</b> IGP Hérault, 2025	95
---	----



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.  
Tous nos prix s'entendent en euros TTC, service compris.  
Moyens de paiement acceptés : CB, AMEX, espèces.  
Les chèques et les titres restaurants papiers ne sont pas acceptés. Eau sans frais à disposition. La liste de nos allergènes est à disposition.

All our prices are in euros, including tax and service.  
Accepted payment methods: credit card, AMEX, and cash. Checks and paper meal vouchers are not accepted.  
Free water is available. A list of our allergens is available.  
Our meats are sourced from France and Italy. Details are available upon request.