



LE PETIT LOUIS
CUISINE DU PRODUIT ET VINS CHOISIS
AIGUES-MORTES | CAMARGUE

Nos Vins Choisis - Septembre

75 cl

La Sélection du Mois :

« 1753 » - Château de Campuget - VDF du Gard - 100% Roussanne sans sulfites - 2023 - Blanc		28 €
« Charline » - Domaine de Dionysos - AOC Côtes-du-Rhône - 2024 - Blanc		30 €
« Syrah » - Famille Guibert - IGP Saint-Guilhem-le-Desert - 2022 - Rouge		42 €
Duché d'Uzès - Domaine Grand-Chemin - AOP Duché d'Uzès - 2024 - Rouge		33 €
« Combe Calcaire » - Famille Guibert - IGP Pays d'Hérault - 2024 - Blanc		32 €
« 1753 » - Château de Campuget - IGP Gard - Syrah & Vermentino - 2024 - Rosé		28 €

Les Vins Rosés pour le Plaisir ou avec votre Repas :

« Saint-Louis » - IGP Pays d'Oc - Les Salins du Midi - 2024		30 €
Domaine de Figueirasse - AOP Sable de Camargue - 2024		26 €
« Le Gris de Nathalie » - Domaine du Petit Chaumont - AOP Sable de Camargue - 2024		28 €
« Excellence » - Domaine de Montcalm - Gris - IGP Sable de Camargue - 2023		32 €
« Salinaé » - Les Salins du Midi - AOP Sable de Camargue - Gris de Gris - 2024 - Rosé		32 €

Les Vins Blancs :

« Les Saladelles » - Domaine de Figueirasse - IGP Pays du Gard - 2024		28 €
« Excellence » - Domaine de Montcalm - IGP Pays d'Oc - 2022		32 €
« Saint-Louis - Cuvée l'Etoile » - IGP Terres du Midi - Les Salins du Midi - 2021		38 €
« Anthus » - Domaine Grand-Chemin - IGP Pays d'Oc - 2024		34 €
« Ongrie » - Alain Voge - 2019 - AOC Saint-Péray		48 €
« Saint-Louis » - IGP Pays d'Oc - Les Salins du Midi - 2024		32 €
« Blanc de Blancs » - Domaine du Petit Chaumont - IGP Pays d'Oc - 2024		28 €



le Collège
Culinaire
de France



75 cl

Les Vins Rouges :

« Saint-Louis – Cuvée l’Etoile » – IGP Terres du Midi – Les Salins du Midi – 2020		44 €
« Pierres d’Iserand » - Domaine Jean-François Jacouton – AOC Saint-Joseph - 2020		42 €
« Mas de Jon » – AOP Pic Saint-Loup – 2023		39 €
« Excellence » – Domaine de Montcalm – VDF du Gard– 2022		32 €
« Rouge des Sables » - Domaine du Petit Chaumont- IGP Sable de Camargue – 2022		32 €
« La Sommelière » - Château de Campuget – AOP Costières de Nîmes – 2020		48 €
« Poujol Lacoste » - Saint-Maurice – IGP Cévennes – 2021		30 €
« Prestige » - Domaine de Moulines – IGP Pays d’Hérault – 2023		34 €
« Clos Rogé » - Domaine Grand-Chemin – IGP Pays d’Oc – 2020		44 €
« Prélude » -Val de L’Orme – Vin de France du Gard – 2023		30 €
« Les Petites Rangées » - Domaine de Cazaban – AOP Cabardès – 2021		38 €

Les Champagnes :

Olivier Marteaux – Brut SA Réserve		65 €
Bauchet – Séduction – Brut Rosé		70 €
Pierre Trichet – Brut Rosé SA		80 €
Jean Michel « Les Mulottes » – Extra Brut – 100% Chardonnay – 2012		110 €

Les Vins au Verre – 12 cl :

Verre de vin rouge, blanc ou rosé – « La Baleine » – IGP Terres du Midi- Les Salins du Midi		7 €
Verre de vin rouge, blanc ou rosé – « Saint-Louis » – IGP Pays d’Oc – Les Salins du Midi		8 €
Sélection du mois – A l’Ardoise		9 €

50 cl / 100 cl

Les Eaux :

Vittel ½ / Evian L		4 € - 6 €
San-Pellegrino ½ / Badoit L		4 € - 6 €



LE PETIT LOUIS
CUISINE DU PRODUIT ET VINS CHOISIS