HÔTEL DES REMPARTS

AIGUES-MORTES

Boutique Hôtel de 14 chambres, Lounge Bar, SPA Eclaé

HOTELS
CHARME & DESIGN

" Inventer des Hôtels, créer des ambiances "
Cécile et Stéphane RIVES

Tous nos prix sont nets et service compris

HÔTEL DES REMPARTS

★★★★★

AIGUES-MORTES

Apéritifs (6cl) :

Pastis ou Ricard 2cl	4,5 €
Martini Blanc, Dry ou Rouge	6 €
Campari	6 €
Cinzano	6 €
Américano	6 €
Suze	6 €
Porto Blanc	6 €
Porto Rouge	6 €

Apéritifs à base de vin :

Muscat - Vin doux naturel (6cl)	6 €
Carthagène Blanche ou Rouge (6cl)	6 €
Hypocras Blanc ou Rouge (6cl)	6 €

Apéritifs Ancestraux à base de vin (6cl) :

(Selon recettes ancestrales consultables au comptoir)

Philtre de Tristan	6 €
Pygmentum	6 €
Cuvée des Elfes	6 €
Moretum	6 €
Elixir d'Aliénor	6 €

Cidre (33cl) :

Alain MILLIAT Bio cuvée Juliette	7 €

Eaux Minérales :

Vittel 25cl	5 €
Evian litre	9 €
Perrier 33cl	5 €
Badoit litre	9 €

Boissons Chaudes :

Express	3,5 €
Double Express	6 €
Grand Café	5 €
Cappuccino	5,5 €
Café Viénnois	6,5 €
Thés et Infusions	5,5 €
Chocolat	5,5 €
Chocolat Viennois	6,5 €
Irish Coffee	12 €

Boissons sans alcool :

Sirop	4,5 €

(Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Pamplemousse, Orgeat, PAC)

Limonade 25cl	5 €
Diabolo 25cl	5,5 €
Coca-Cola 33cl	5,5 €
Coca-Cola Zéro 33cl	5,5 €
Ice Tea 25cl	5,5 €
Orangina 25cl	5,5 €
Schweppes 25cl	5,5 €
Schweppes Agrumes 25cl	5,5 €
Ginger Beer 20cl	5,5 €
Grand café ou Cappucino frappé	8 €
Chocolat ou Thé frappé	8 €
Orange ou Citron Pressés	8 €
Jus de fruit Alain MILLIAT 33cl	7,5 €

(Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Poire, Pamplemousse, Raisin blanc, Fraise)

Bières Pression :

AFFLIGEM Blonde, Cuvée légère 25cl	5,5 €
AFFLIGEM Blonde, Cuvée légère 50cl	11 €
Panaché 25cl	5,5 €
Panaché 50cl	11 €
Monaco 25cl	5,5 €
Monaco 50cl	11 €
Picon Bière 25cl	6 €

Bières Bouteille (33cl) :

Montcalm Blonde, Artisanale riz de Camargue	6 €
Montcalm Ambré, Artisanale riz de Camargue	6 €
Montcalm Noire, Artisanale riz de Camargue	6 €
Leffe blonde	6 €
Corona	6 €
Desperados	6,5 €

GIN (4cl) :

JNPR sans alcool	7 €
Gordon	9 €
Oruza Dry Gin au riz bio de Camargue	10 €
Hendrick's	10 €
Plymouth 57%	10 €
Juillet de Provence	10 €
Blue Denim bio	10 €
Indian Summer	11 €
Monkey 47	13 €
KI NO BI Japan	16 €

Armagnac (4cl) :

Montesquiou VS	9 €
Dupeyron VSOP 5 ans	11 €
Dupeyron Hors d'Age 18 ans	18 €

Cognac (4cl) :

Godet VS de Luxe	12 €
Godet XO Excellence	18 €
Cohiba Martell 40/50 ans	45 €

Eaux de vie (4cl):

Calvados Busnel Beaujour	9 €
Calvados Marquis d'Aguessau 20 ans	32 €
Vieille Prune Joseph Carton	12 €
Poire Williams Joseph Carton	12 €
Framboise Sauvage Joseph Carton	14 €

Rhum (4cl) :

Blanc Bacardi	9 €
Blanc Saint James	9 €
Blanc Havana club 3 ans	9 €
Brun Oruza Spice au riz de Camargue	10 €
Brun Havana Especial	10 €
Brun Havana Club 15 ans	25 €
Brun Pacto Navio	9 €
Brun Don Papa Baroko	15 €
Brun Diplomatico Mantuano	14 €
Brun Diplomatico Reserva Exclusiva	18 €
Compagnie des Indes TRINIDAD 15 ans	32 €
A1710 Tricentenaire 7/17 ans	50 €
Kill Devil Gynana Enmore 24 ans	60 €

Supplément Soda 3€

Whisky local (4cl) :

Santi Mario, Moonshine, riz de Camargue	12 €

Whisky Ecossais (4cl) :

Blend :

J&B	9 €
Ballantine's Classique	9 €
Ballantine's 17 ans	18 €
Ballantine's 21 ans	25 €
Ballantine's 30 ans	42 €
Chivas Regal 12 ans	10 €
Chivas Regal 18 ans	18 €
Chivas Regal 25 ans	35 €

Single mat :

Aberlour 10 ans	11 €
Aberlour 16 ans	15 €
Glenlivet Founder's:	10 €
Glenlivet 18 ans	18 €
Glenlivet 25 ans	35 €
Scapa Glansa	18 €
Tormore 16 ans	20 €

Whisky Irlandais (4cl) :

Jameson Black Barrel	11 €

Whisky Japonais (4cl) :

Kurayoshi Matsui	20 €

Bourbon (4cl) :

Four Roses Single barrel	12 €

Digestifs (4cl) :

Amaretto (Disaronno)	9 €
Limoncello	9 €
Manzana	9 €
BYRRH rare assemblage	11 €
Grand Marnier	9 €
Fernet Branca	9 €
Cointreau	9 €
Curacao	9 €
Marie Brizard	9 €
Get 27 ou 31	9 €
Baileys	9 €

Alcools Divers (4cl) :

Malibu	9 €
Téquila Olmeca	11 €
Vodka Wyborowa	9 €
Vodka Grey Goose	9 €
Vodka Smirnoff	9 €
Vodka Absolut Classique	9 €
Vodka Oruza au riz de Camargue	10 €
Vodka Absolut Elyx	11 €
Vodka Exquisite	11 €

HÔTEL DES REMPARTS
★★★★★
AIGUES-MORTES

Carte des Vins locaux au Verre

Ce verre de vin de 12cl n'est pas servi avec la D-Vine.

Vins des sables :

Cave Dune, cuvée blanc Opale, *Chardonnay-Sauvignon* 5,5 €
Robe jaune pâle, aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques, dévoile une bouche fruitée, ample et pleine de fraîcheur.

Domaine du petit Chaumont, Bio**,** *Clairette-Sauvignon-Chardonnay* 6 €
Nez puissant avec des arômes floraux et d'agrumes. Bouche avec beaucoup de volume, forte onctuosité et finale vive.

Autres lieux :

L'Inédit, IGP Pays d'OC, *Muscat-Sauvignon* 6 €
Légèrement moelleux : nez très expressif de fruits exotiques et d'agrumes. Bel équilibre entre moelleux et fraîcheur.

Royal de Jarras, Vin des Sables Effervescent 9 €
Méthode champenoise

IGP Sable de Camargue :

Cave Dune, Gris de Gris, *Grenache-Carignan* 5,5 €
Vin à la robe rose pâle et délicate, nez doux sur notes de pêche blanche et sirop de mandarine.

Domaine du petit Chaumont, Bio, Gris de Gris, *Grenache-Cinsault-Carignan* 6 €
Robe pâle, parfum de fruits blancs mûrs, pêche et poire. Bouche fraîche et ronde, bonne vivacité.

Domaine de Pive, Bio, Gris de Gris, *Grenache-Merlot-Cabernet* 6 €
Note de fraise, agrumes et bonbon anglais, bouche équilibrée avec note finale acidulée et rafraîchissante.

Vins des sables :

Cave Dune, IGP Sable de Camargue, Cuvée Rubis, *Merlot-Cabernet Sauvignon* 5,5 €
Vin à la robe pourpre, aux arômes de cassis et de garrigue se révèle souple et fruité en bouche.

Domaine Petit Chaumont, IGP Sable de Camargue, Réserve 2023 - *Cabernet Sauvignon* 6 €
Robe pourpre, arômes de cassis et de garrigue. Souple et fruité en bouche.

HÔTEL DES REMPARTS
★★★★★
AIGUES-MORTES

CHAMPAGNES

	Coupe 14cl	75cl
TAITTINGER Brut Prestige	14 €	95 €
POMMERY Brut		95 €
POMMERY Brut **Rosé**		95 €
MUMM Cordon Rouge Brut		95 €
MUMM Cordon Rouge Brut **Rosé**		100 €
MOET & CHANDON Brut Impérial		100 €
VRANKEN Diamant Brut		110 €
RUINART Brut Blanc de blancs		150 €
TAITTINGER Comte de Champagne Blanc de Blancs 2008		210 €
POMMERY Cuvée LOUISE Brut 2004		210 €
DOM PERIGNON Vintage 2008		310 €

VINS BLANCS BOUTEILLES

75cl

Vins des sables

• **Domaine de Pive**, Bio, *Viognier-Sauvignon-Roussane* 28 €

Nez intense aux notes d'abricot, pomelos et de fleurs blanches. En bouche, belle fraîcheur avec finale légère et fruitée.

• **Domaine du petit Chaumont**, Bio, *Clairette-Sauvignon-Chardonnay* 28 €

Nez puissant avec des arômes floraux et d'agrumes. Bouche avec beaucoup de volume, forte onctuosité et finale vive.

• **Domaine Salins du Midi** - Cuvée La Baleine, Bio, Grenache blanc et Vermentino 30 €

Reflets lumineux, nez de prune avec arômes de fruits à chair blanche. Fraîcheur et onctuosité, bel équilibre général.

• **Domaine Royal de Jarras**, Tête de cuvée, Bio, *Chardonnay-Grenache* 30 €

Joli nez franc, frais et de fleurs blanches. Bon équilibre, frais, arômes de fruits blancs et d'abricots frais. Belle allonge franche.

• **Royal de Jarras**, Vin des sables effervescent, méthode champenoise. 32 €

Autres zones géographique :

• **L'Inédit**, *Muscat-Sauvignon* , **IGP Pays d'OC** 28 €

Légèrement moelleux : nez très expressif de fruits exotiques et d'agrumes. Bel équilibre entre moelleux et fraîcheur.

• **Mas de DAUMAS GASSAC**, Blanc de blanc, *Assemblage* , **IGP ST Guilhem le désert** 74 €

Des notes d'agrumes, d'abricot, de miel ressortent donnant belle puissance et fraîcheur sur un parfait équilibre.

• **Château MINUTY**, Blanc et Or, *Sauvignon-Viognier-Rolle* , **VDP du Var** 52 €

Robe aux reflets d'or, notes intenses de fruits de la passion. Bouche fraîche et vive, harmonieuse avec une belle expression.

• **Domaine OTT, Clos Mireille,** Blanc de Blanc, Rolle-Sémillion, **AOC Côtes de Provence.** 42 €

Son nez dévoile un bouquet de fruits exotiques et d'agrumes. Complexe en bouche, frais avec une belle longueur.

• **Domaine Laroche CHABLIS Grand CRU AOP**, cuvée Blanchots, *Chardonnay* 105 €

Note de lard fumée, fleurs blanches, alcalin, iode, pêche. Bouche délicate et soyeuse avec fraîcheur vive et racée.

• **Maison CHAMPY Pouilly Fuissé AOP**, *Chardonnay* 69 €

Puissant avec un élevage en fût de chêne marqué. Parfums de pomme golden, de fleurs de trèfle et de camomille.

• **Maison CHAMPY Meursault AOP**, *Chardonnay* 105 €

Robe dorée. Nez complexe et aromatique, au boisé subtil sur des notes de pêche blanche. Une bouche généreuse et gourmande.

• **Maison CHAMPY Chassagne-Montrachet AOP,** *Chardonnay* 105 €

Robe dorée. Nez intense avec des notes fruitées de fruits à chairs jaunes. Belle richesse en bouche.

VINS ROSES BOUTEILLES

IGP Sable de Camargue : 75cl

• **Domaine de Figueirasse** Bio, Gris de Gris, *Grenache Gris* 28 €
Robe pâle saumonée, arôme d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche mêle finesse, vivacité et rondeur.

• **Domaine du Petit Chaumont** Bio, Gris de Gris, *Grenache-Cinsault-Carignan* 28 €
Robe pâle, parfum de fruits blancs mûrs, pêche et poire. Bouche fraîche et ronde, bonne vivacité.

• **Domaine de Pive** Bio, Gris de Gris, *Grenache-Merlot-Cabernet* 28 €
Note de fraise, agrumes et bonbon anglais, bouche équilibrée avec note finale acidulée et rafraîchissante.

• **Domaine Salins du Midi** - La Baleine, Gris de gris, *Grenache gris et noir et Vermentino* 30 €
Rose pâle, reflets mandarine. Parfums groseille et jasmin avec bouche ample et harmonieuse aux arômes d'agrumes

• **Domaine Salins du Midi** - Cuvée saint Louis, Gris de gris, *Grenache gris* 32 €
Robe pale aux nuances de pastèque blanche. Nez d'acacia, de lilas et la bouche de prune jaune.

• **Domaine Terres de Sable Nuit Bleue** Bio, Gris de Gris, *Grenache Gris-Grenache Noir* 28 €
Robe pâle et brillante. Nez avec beaucoup d'éclat sur de notes de groseille et framboise. Bouche désalterante.

• **Domaine Terres de Sable La Sagne** Bio, Gris de Gris, *Grenache Gris-Grenache Noir* 32 €
Robe très pâle aux reflets corail. Nez floral, printanier et frais avec senteurs de lilas. Bouche nerveuse et ample.

• **Domaine Royal de JARRAS,** Bio, Gris de Gris Tête de Cuvée 30 €
Nez intense et délicat aux notes de fruits rouges. Bouche ample et généreuse aux notes de fraises.

• **Domaine de JARRAS Cuvé Favet 9-10,** Gris de Gris, *Grenache* 32 €
Vin frais et délicat, issu d'une parcelle franc de pied.

Autres zones géographiques :

• **Château Puech Haut Prestige**, *Grenache-Cinsault* , **AOP Longuedoc** 32 €
Nez rafraîchissant sur d'agréables sensations fruitées. Bouche généreuse sur des notes de fruits acidulés.

• **Château MINUTY**, Cuvée Rose et OR, *Grenache-Tibouren* , **VDP du Var** 52 €
Nez très intense d'agrumes et de fleurs blanches. Complexe en bouche avec beaucoup de fraîcheur et de finesse.

• **Château MINUTY**, Cuvée 281, *Grenache-Cinsault-Syrah* , **VDP du Var** 90 €
Nez très intense d'arômes de fruits blancs et notes iodées. En bouche, grande profondeur avec une trame minérale.

• **Domaine OTT**, Château Romassan, *Mourvèdre-Grenache-Syrah* , **AOP Bandol**. 56 €
Parfum d'agrumes et fleurs blanches. En bouche, attaque vive, note de pamplemousse rose, fruits charnus.

VINS ROUGES BOUTEILLES 75cl

• **Domaine du Petit Chaumont**, Grande Réserve, *Cabernet Sauvignon* , **Vins des sables** 28 €
Vin à la robe pourpre, aux arômes de cassis et de garrigue. Il se révèle souple et fruité en bouche.

• **Domaine de Mortiès**, Bio*, Grenache-Syrah* , **AOP PIC Saint Loup** 56 €
Nez puissant, frais et complexe. Palais à l'équilibre jeune, dense mais avec fraîcheur véritable et excellente qualité de tanin.

• **Domaine Calage Resseguier**, **Cuvée Rosmarinus** *Syrah-Grenache-Mourvèdre* , **AOP Languedoc** 54 €
Nez puissant et élégant : garrigue, café, moka. Bouche avec beaucoup de tanins bien mûrs, puissance sans agressivité.

• **Embres et Castelmaure Cuvée n°3,** *Carignan-Grenache-Syrah* , **AOP Corbières** 64 €
Nez de garrigue, caillou chauffé, caramel, vanille et épices. Belle ossature en bouche, enrobé, onctueux.

• **Mas De Daumas Gassac**, *Cabernet Sauvignon-Franc-Merlot* , **IGP ST Guilhem le désert** 74 €
Beaucoup de fruit, de richesse, d'arômes empyreumatiques. Puissant, rond, élégant et majestueux.

• **Domaine de Fenouillet, Cuvée Père la minute**, *Syrah-Grenache* , **AOP Faugères** 90 €
Arômes complexes et intenses d'épices. Bouche avec attaque puissante avec bel équilibre. Note de torréfaction.

• **Clos de l'Oratoire des Papes**, *Grenache-Syrah-Mourvèdre,* **AOP Châteauneuf du Pape** 62 €
Nez de fruit noir, mûre, cassis et touches épicées. Bouche toute en puissance avec finesse de tanins.

• **Maison OGIER, La Sérine**, *Syrah* , **AOP Côte Rôtie** 84 €
Nez intense et complexe. Minéral, fruité et floral. Bouche très franche, minérale, tanins fins et croquants.

• **Maison CHAMPY Grand Cru**, 2015, *Pinot Noir* , **AOP Clos de Vougeot Grand Cru** 295 €
Robe rubis sombre et brillante. Arômes de fruits noirs et de violette. Finale longue aux tanins persistants et raffinés.

• **Château Leoville Las Cases 2ieme Cru**, 2012 *Cabernet Sauvignon-Franc-Merlot* , **AOP Saint Julien 2sd cru classé** 410 €
Nez superbe et la bouche est dense et droite et d'une belle longueur.

HÔTEL DES REMPARTS
★★★★★
AIGUES-MORTES

COCKTAILS SANS ALCOOL

• *Paradise :*
Jus d'orange, jus d'ananas et sirop de grenadine 11 €

• *Fleur de Sureau :*
Jus de pamplemousse rose, Perrier, sirop de fleur de sureau et jus de citron frais 11 €

• *Fruity Mule :*
Ginger beer, jus de fraise, lait de coco et jus de citron frais 11 €

• *Chaleur d'été :*
Bière heineken 0%, limonade, sirop de fleur de sureau et jus de citron 11 €

• *Virgin Mojito :*
Limonade, citron vert, menthe fraîche et cassonade 11 €

• *Virgin Colada :*
Jus d'ananas, lait de coco et sirop de vanille 11 €

• *Virgin Fizz :*
Gin JNPR sans alcool, Tonic, jus de citron frais et cassonade. 11 €

COCKTAILS CHAMPAGNE

• *Mojito Royal :*
Champagne (10 cl), Rhum blanc (4 cl), Perrier, citron vert, menthe fraîche et cassonade 20 €

• *Cocktail Saint Louis :*
Champagne (10 cl), Vodka (4 cl) et jus de fraise 20 €

• *French 75 :*
Champagne (10 cl), Gin (4 cl), Sirop de sucre de canne et jus de citron frais 20 €

• *Champagne Cognac :*
Champagne (10 cl), Cognac Martell VSOP (4 cl), Angostura et cassonade 20 €

COCKTAILS CLASSIQUES

• Piña Colada :
Rhum blanc (6cl), lait de coco, jus d'ananas et sirop de vanille 14 €

• Mojito :
Rhum blanc (6cl), Limonade, citron vert, menthe fraîche et cassonade 14 €

• Hugo :
Vin effervescent des sables (12cl), liqueur de fleur de sureau (4cl), jus de citron frais et menthe fraîche 14 €

• Gin Fizz des Remparts :
Gin Juillet (4cl), Tonic, citron jaune et cassonade 14 €

• Moscow Mule :
Vodka (6cl), ginger beer et jus de citron frais 14 €

• Negroni Bianco :
Gin (3cl), Martini Bianco (2cl) et Italicus (3cl) 14 €

• Negroni Rosso :
Gin (3cl), Cinzano rosso (3cl) et Fernet Branca (2cl) 14 €

COCKTAILS CREATIONS

• Apérol Spritz Médiéval :
Apéritif italien Apérol (4cl), Vin effervescent des sables (10cl), Perrier et orange fraiche 12 €

• Cocktail des Remparts :
Vin rosé des sables (16cl), Limonade, sirops de pêche, sirop de grenadine et jus de citron frais 12 €

• Coupe Occitane :
Vin effervescent des sables (8cl), Hypocras blanc (3cl) et jus de citron frais 12 €

• Américano des Remparts :
Campari (3cl), Byrrh (3cl), Martini Dry (1cl) et Perrier. 12 €

• Coco Fraise :
Rhum blanc (4cl), Vodka (2cl), lait de coco, sirop de fraise, jus de fraise et jus de citron frais 16 €

• Cocktail Tour de Constance :
Gin (4cl), Curaçao (3cl), Vin effervescent des sables (10cl), jus d'ananas et jus de citron frais 16 €

• Lou Drapé :
Whisky (4cl), Cointreau (2cl), sirop de sucre de canne et jus de citron frais 16 €

• Fresh D'Aïquiri :
Rhum brun (5cl), bazilic frais, jus de citron vert frais et cassonade 16 €

• l'Angelique :
Tequila (4cl), Suze (2cl), Martini dry (1cl), miel et jus de citron frais 16 €

• Flamingo :
Vodka (4cl), crême de mûre (3cl), jus de fraise, jus de citron frais et feuilles de menthe fraiches 16 €