

AZALÉE

RESTAURANT DE PARTAGE

Chaque verre raconte une histoire.

Des vins gorgés de soleil du Sud aux cocktails d'inspiration contemporaine,
notre carte célèbre le plaisir du partage et la richesse des terroirs.

Installez-vous, laissez-vous guider... et savourez le moment.

Every glass tells a story.

*From sun-soaked wines of the South to contemporary-inspired cocktails,
our menu celebrates the joy of sharing and the richness of terroirs.*

Sit back, let yourself be guided... and savor the moment.

Les vins d'Occitanie

Entre mer et montagnes, l'Occitanie se dévoile comme une terre de lumière, de vent et de parfums.

Ici, la nature a du caractère : la brise venue de la Méditerranée, le souffle des Cévennes, le thym et le romarin chauffés par le soleil...
Tout semble se mêler pour façonner des vins à son image : francs, généreux et pleins de vie.

Des Corbières sauvages au Minervois doré, du Larzac minéral aux vallées du Roussillon, chaque paysage raconte une histoire, chaque terroir exprime sa vérité.
Les blancs y sont vifs et lumineux, les rouges profonds et solaires, les rosés gourmands et délicats.

Plus au sud encore, les vins doux du Roussillon révèlent leurs arômes d'épices et de fruits confits, comme un souvenir de chaleur et de lenteur.

Découvrir les vins d'Occitanie, c'est voyager à travers ses reliefs, ses saisons et ses émotions.
C'est lever son verre et sentir, le temps d'une gorgée, l'âme du Sud.

Ici, chaque verre est un fragment de paysage, une émotion de lumière, une invitation à ressentir l'âme du Sud.

Between sea and mountains, Occitania reveals itself as a land of light, wind, and fragrance.

*Here, nature has character: the breeze from the Mediterranean, the breath of the Cévennes,
thyme and rosemary warmed by the sun...
Everything seems to blend together to shape wines in its image : honest, generous and full of life.*

*From the wild Corbières to the golden Minervois, from the stony Larzac to the valleys of
Roussillon, every landscape tells a story, every terroir speaks its truth.
The whites are fresh and radiant, the reds deep and sun-drenched, the rosés delicate and full of
flavor.*

*Further south, the sweet wines of Roussillon reveal aromas of spice and candied fruit,
a memory of warmth and slowness.*

*To discover the wines of Occitania is to journey through its landscapes,
its seasons, and its emotions.
It's to raise your glass and taste, for a moment, the soul of the South.*

*Here, every glass is a fragment of landscape, an emotion of light,
an invitation to feel the spirit of the South.*

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BRUT	Millésimes	12c/	75cl
Besserat de Bellefon Brut, Grande Tradition		18€	95€
Bollinger, Spéciale Cuvée			160€
Deutz, Brut Classic			120€
Gaidoz-Forget, Carte d'Or		16€	80€
Henri Giraud, Esprit Nature			115€
Henri Giraud, MV18			320€
Krug, 171 ^{ème} Edition			640€
Laurent Perrier, Ultra Brut			165€
Roederer, Collection			95€
Terre de Solemme			95€
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS			
Besserat de Bellefon, Blanc de Blancs, Grand Cru		25€	120€
Deutz, Amour de Deutz			420€
Ruinart, Blanc de Blancs			215€
CHAMPAGNE ROSE			
Besserat de Bellefon, Rosé Brut		22€	120€
Gosset, Rosé Brut			160€
CHAMPAGNE MILLESIME			
Dom Pérignon	2013		580€
Gosset Célébris, Rosé Extra Brut	2008		520€
Roederer, Cristal	2015		525€
CREMANT			
Aubert et Mathieu Barburu, AOP Limoux			50€
PROSECCO			
Piu Briosio Extra-Dry	DOC	8€	35€

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris.
 Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included.
 Credit card and cash are accepted.

VINS BLANCS - Occitanie et Sud

		Millésimes	12cl	75cl
Mas des Infermières, Lulu <i>Vallée du Rhône - Vin de France</i> Rolle, Clairette, Sauvignon	HVE	2024	5€	26€
Château Maris <i>Vin de France</i> Chardonnay	BIO	2025		35€
Domaine Mas d'Anglas, 1280 <i>Vin de France</i> Chardonnay		2025		44€
Château Clément Termes, les Petits Clément <i>IGP Côtes du Tarnes</i> Sauvignon, Mauzac	BIO	2025	6€	28€
Les Demoiselles, Domaine de Laballe <i>IGP Côtes de Gascogne</i> Gros Manseng		2024	8€	40€
Altugnac, les Turitelles <i>IGP Pays d'Oc</i> Chardonnay		2024	8€	42€
Les frères Bergasse, Le Butin <i>IGP Pays d'Oc</i> Chardonnay		2025		36€
Emmanuel Biscaye, BIS by Biscaye <i>IGP Pays d'Oc</i> Viognier	BIO	2025	7€	36€
Gérard Bertrand, La Grande Bleue <i>IGP Méditerranée</i> Viognier, Rolle, Grenache blanc, Chardonnay, Sauvignon	BIO	2025		36€
Domaine de Pélican, Blanc de noir <i>IGP Saint Guilhem le Désert</i> Grenache	BIO	2025	9€	50€
Domaine Cammaous, Cent Seize <i>IGP Saint Guilhem le Désert</i> Grenache blanc, Clairette, Viognier, Petit Manseng, Roussane Rolle, Carignan blanc	BIO	2024		43€
Mas de Rey, l'Esprit <i>IGP terre de Camargue</i> Chardonnay, Rolle, Viognier	BIO	2024		29€
Château de Caraguilhes, La Font Blanche <i>AOP Corbières</i> Grenache blanc, Rolle, Roussane		2025		44€
Domaine Ollier Taiffer, Les Collines <i>AOP Faugères</i> Rolle, Roussane, Carignan blanc	BIO	2025		42€
Domaine les Anges Bacchus, Délice des Anges <i>AOP Languedoc</i> Grenache blanc, Rolle		2025		32€

VINS BLANCS - France

		Millésimes	75cl
ALSACE			
Riesling Le Kottabe, Domaine Josmeyer AOP Alsace	BIO	2022	90€
BORDEAUX			
Le C de Sec, Château Closiot AOP Bordeaux		2022	80€
Sauternes, Château Lamothe Guignard AOP Sauternes		2017	100€
BOURGOGNE			
Jean-Paul & Benoit Droin AOP Chablis		2024	95€
Meursault, Domaine Fabien Coche AOP Meursault		2022	240€
Tête de Cuvée, Château Fuissé AOP Pouilly-Fuissé		2022	90€
CORSE			
Patrimonio, Domaine Pinelli AOP Patrimonio	BIO	2023	95€
LOIRE			
Léon, Domaine Jonathan Didier Pabiot AOP Pouilly-Fumé	BIO	2023	75€
Sancerre à Chavignol, Domaine Gérard Boulay AOP Sancerre		2023	75€
Vignes de Ratiers, Domaine Henry Pellé AOP Menetou-Salon	BIO	2023	68€
PYRENEES ATLANTIQUE			
Domaine Bordaxuria AOP Irouléguy	BIO	2020	80€
RHONE			
Les Ravines, Domaine Rémi Niero AOP Condrieu		2022	130€
Silice, Domaine Coursodon AOP Saint Joseph		2023	90€

VINS ROUGES - Occitanie et Sud

		Millésimes	12cl	75cl
Mas des Infermières, Jojo (<i>sans sulfites</i>) <i>Vallée du Rhône - Vin de France</i> Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache noir	HVE	2024	5€	26€
Domaine des Trois Trucs, Cincède <i>Vins du Pays d'Hérault</i> Cinsault, Mourvèdre,		2024		65€
Les frères Bergasse, Ca part en Vrille <i>IGP Pays d'Oc</i> Grenache noir		2024	7€	36€
Château le Bouïs, Le P'tit Bouïs <i>IGP Pays d'Oc</i> Cinsault	BIO	2025	6€	32€
Domaine de l'Evohé, Coquelicot (<i>sans sulfites</i>) <i>IGP Saint Guilhem le Désert</i> Sémillon	BIO	2024		47€
Altugnac, Les Turitelles <i>IGP Pays d'Oc</i> Pinot Noir		2024	9€	48€
Domaine Combe Saint Paul, Grès Rouge <i>AOP La Clape</i> Syrah, Grenache noir, Mourvèdre		2024		32€
Domaine Régis Boucabeille, Les Terrasses Boucabeille <i>AOP Côtes du Roussillon</i> Grenache noir, Syrah	BIO	2024		43€
Château Anglade, Comète <i>AOP Faugères</i> Grenache noir, Syrah	BIO	2022		50€
Puech Auger, Les Faisses de Jean <i>AOP Languedoc Montpeyrroux</i> Grenache noir, Syrah, Mourvèdre	BIO	2024		37€
Château Maris, Maris d'Autan <i>AOP Minervois</i> Grenache noir, Syrah		2024		44€
Domaine Daurion, Pézenas-Sol Basaltique <i>AOP Languedoc Pézenas</i> Grenache noir, Syrah	BIO	2023		68€
Domaine Cammaous, Marie Loïsa <i>AOP Pic Saint-Loup</i> Grenache noir, Syrah, Mourvèdre		2024	9€	48€
Domaine Coston, Terrasses du Larzac <i>AOP Terrasses du Larzac</i> Syrah , Grenache , Mourvèdre , Carignan , Cinsault	BIO	2024	8€	41€
Domaine Mirabel, Les Eclats <i>AOP Pic Saint-Loup</i> Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	BIO	2024		85€
Mas Haut-Buis, Costa Caoude <i>AOP Terrasses du Larzac</i> Grenache noir, Carignan	BIO	2024		95€

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris.
Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included.
Credit card and cash are accepted.

VINS ROUGES - *France*

		<i>Millésimes</i>	<i>75cl</i>
BEAUJOLAIS			
Monopole, « Vers les Pins », Château la Chaize <i>AOP Brouilly</i>	<i>BIO</i>	2022	50€
Morgon, Domaine Lapierre <i>AOP Morgon</i>		2023	85€
BORDEAUX			
Clos René <i>AOP Pomerol</i>		2019	175€
BOURGOGNE			
Clos Jus, Domaine Chofflet <i>AOP Givry 1er Cru</i>	<i>BIO</i>	2022	120€
Les Damodes, Chantal Lescure <i>AOP Nuits-Saint-Georges</i>		2022	205€
Vieilles Vignes, Domaine Fabien Coche <i>AOP Pommard</i>	<i>BIO</i>	2022	175€
RHÔNE			
Domaine Alain Graillot <i>AOP Crozes-Hermitage</i>		2022	110€
La Giroflarie, Domaine Jasmin <i>AOP Côte-Rôtie</i>		2023	125€
Silice, Domaine Coursodon <i>AOP Saint Joseph</i>		2023	90€
Tradition Rouge, Domaine Usseglio Raymond & Fils <i>AOP Châteauneuf-du-Pape</i>		2022	100€

VINS ROSÉS - VINS *sans alcool*

ROSÉS

		Millésimes	12cl	75cl
Mas des Infermières, Dolly <i>Vallée du Rhône - Vin de France</i> Grenache, Syrah	BIO	2025	5€	26€
Domaine de Médeilhan, Temps des Merises <i>IGP Pays d'Oc</i> Grenache	HVE	2025	7€	33€
Domaine de Figueirasse <i>AOP Sable de Camargue</i> Grenache gris	BIO	2025	6€	29€
Domaine Tempier <i>AOP Bandol</i> Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan	BIO	2025		95€
Château d'Astros, Amour <i>AOP Côtes de Provence</i> Grenache, Cinsault, Tibouren	BIO	2025	12€	65€
Vignobles des Sablons, Respire Gris <i>AOP Sable de Camargue</i> Grenache, Uni blanc	BIO	2025	8€	40€

VINS *sans alcool*

			75cl
Baron de Chanteclerc rosé, Domaine de la Colombette <i>Vin rosé effervescent désalcoolisé</i>			25€
Born to be Free Blanc, Domaine de la Colombette <i>Vin désalcoolisé</i>			22€
Born to be Free Rouge, Domaine de la Colombette <i>Vin désalcoolisé</i>			22€