




# Nos champagnes 75cl

Nicolas Feuillate - Brut - sec, pain grillé, minéral	€55,00
MUMM - Cordon Rouge - brut - nez d'agrumes frais et fruits blancs	€80,00

# Nos cidres

La Mordue Original - Hard Cider - 27.5cl	€6,50
Cidre Rosé Délicat - ECUSSON - 33cl 	€6,50

# Nos vins blancs 75cl





Côtes de Gascogne - IGP - Le Ponton	€22,00
Gros Manseng - Moelleux - nez agrume, fruits exotiques	
Côte de Provence - AOP - Château de Pourcieux - Cuvée prestige 	€24,00
Vermentino - Note de pamplemousse, pomme fraîche, d'amande verte	
CYPTIS - Marseille Winery - vin de France	€24,00
Grenache, Roussanne, Clairette - Notes de fruits blanc murs et d'agrumes	
Mâcon-Villages - AOP vin de Bourgogne - La côte blanche	€26,00
Chardonnay - Sec, nez élégant. Aromatique. Vif. Belle minéralité	
Pays d'OC - IGP - Domaine de Bréscou 	€28,00
Viognier - Minéral. Notes de fleur d'acacia. Pêche blanche. Vif et frais	
Côteaux de Pierrevert - AOP - Château St-Jean - Pimayon 	€34,00
Grenache, Viognier, Roussane - Fruits frais. Notes miellées. Belle rondeur	
Chablis - AOP - Domaine Des Héritières	€42,00
Chardonnay - Arômes de fruits blancs, belle minéralité, notes citrus	

Verre de vin de la carte 12cl (hors champagne)	€6,00
Pichet 50cl - vin de France	€10,00


**Restaurant New Thalassa**



## Nos vins rosés 75cl

Côte de Provence – AOP – Château de Pourcieux – Cuvée prestige  Syrah, Grenache, Cinsault – Arômes floraux, pêche, notes de litchi	€24,00
Gyptis et Protis – Marseille Winery – vin de France  Syrah, Cinsault – Arômes d'agrumes et de pêche fraîches	€24,00
Mirati – IGP – Méditerranée Cinsault, Syrah, Grenache – Rosé de plaisir. Finesse. Notes d'agrumes.	€26,00
Château St-Jean – AOP – Côteaux de Pierrevert – Pimayon  Cinsault, Syrah, Grenache – Frais. Pomelo. Pêche. Pure Gourmandise	€28,00
Réal – AOP – Côtes-de-Provence  Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan – Aromatique, finesse, belle fraîcheur	€32,00

## Nos vins rouges 75cl

GYPTIS 2017 – Marseille Winery – vin de France Syrah, Grenache – Bouche gourmande, épicée, légères notes de cassis	€24,00
Pays d'OC – IGP – Domaine de Brescou  Pinot noir – Intense. Fruits rouges frais. Notes de griottes. Épices.	€24,00
Sainte Victoire / Côte de Provence – AOP – Château Pourcieux Corvina, Rondinella, Molinara, Veronese – Léger. Fruits rouges frais. Notes de mûres	€26,00
Valpolicella – DOC – Donna Lorenza – Italie Corvina, Rondinella, Molinara, Veronese – Souple. Fruits rouges frais. Élégant	€26,00
Saint Nicolas de Bourgueil – AOP – Domaine Olivier Cabernet Franc – Tendre. Notes forales. Épices. Belle fraîcheur	€26,00
Chianti DOCG – Tenute Rossetti – Poggio Civetta – Italie Sangiovese, Canaiolo – Corsé, légèrement épicé, nez fruits rouges, long en bouche	€28,00
Côtes Du Rhône – AOP – La Cuvée – Famille Perrin Syrah, Grenache, Mourvèdre – Nez fruits rouges, notes d'épices, de réglisse	€28,00
Rasteau – AOP – Domaine les Evigneaux Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan – Racé. Puissant. Fruits noirs. Épices.	€42,00

« contient des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait »

