

Carte de Vins et Gastronomie du Gland pour Patasophes, Oenopathes y pata negra



Le Gland

(Rouge) au verre du Gland

	12cl	Pichets	
	Verre	25cl	50cl
Ribautes les Tavernes , Gard, de <i>Louis Jullian</i> :			
- 10,6° : 50% Aramon, 30% Carignan, 20% Cinsaut :	3,90	7,20	13,80
- 12,5° : 80% Merlot, Grenache, Syrah + 40 autres cépages :	4,00	7,60	14,50
- BLANC : 60% Uniblanc, + autres cépages	4,00	8,00	16,00
Assas , Hérault, de <i>Christophe Sabatier</i> , domaine <i>Cassagnole</i> :			
- 12° : Syrah, Grenache, Carignan	4,30	8,00	15,80

Aux Bouteilles

	Verre 12cl	Btl cave	Btl bar
- Sur le pouce (carbo) <i>Mas Pares</i> :		13,00	20,00
- 2017 Nature peinture <i>Mas Pares</i> :		17,00	23,00
- Anticonstitutionnellement (BLANC) <i>Sabots d'Ella</i> :	5,00	- - - -	29,00
- Ni dieux ni maîtres ni sulfites <i>Sabots d'Ella</i> :		19,00	26,00
- Masturbation carbonique (carbo longue) <i>Sabots d'Ella</i> :		21,00	28,00
- Les Cliquets (carbo) <i>Opi d'Aqui</i> / Or du Puit <i>Terre du Pic</i> :		26,50	32,80
- Cerro Encinas / Lavelo <i>Marenas</i> :		28,50	34,00

Les bouteilles du Gland (« de garde », corsé, carbo, rouge, rosé, gris, blanc, « de soif »...) sont des vins naturels, issus de culture biologique ou biodynamique, sur des méthodes ancestrales et nouvelles en respect de la nature et du vivant, sauf stipulé, non collés, non filtrés, sans chimie, SANS SULFITES AJOUTÉS, ni autres cochonneries, faits et mis en bouteille par des vignerons sélectionnés pour leurs produits, leur philosophie, leur manière de travailler et de transmettre, leur magie d'opérer et de rendre des vins absolument uniques.

*Lecture des prix (caviste, à emporter / à consommer sur place) ou vin servi au verre donc voir prix des bouteilles servies au verre

Opi d'Aqui - Philippe Formentin - 34800 Clermont l'Hérault

- Pique Poule - 12° - Picpoul - (Blanc)	34,00	41,00
Vinification : Raisins vendangés en cagettes puis refroidis en chambre froide, presse directe et vinification en partie en barriques		
Elevage : 6 mois en barriques et en cuve. Mis en bouteille sans filtration		
Vigne (cordons) bio (argile sableux, Pinet)		
- Mars Ane : Marsanne (Blanc)	33,00	40,00
- Eléphant Blanc : Vermentino (Blanc)	47,00	55,00
- Orangeade : Clairette (80%) et Picpoul en barrique (Blanc - Orange)	35,00	42,00
- Massale - 12° - 40% Grenache noir, 30% Gris, 30% Blanc - (3 couleurs)	33,50	40,50
Vinification : 3 à 4 semaines de macération carbonique		
Elevage : 8 mois en cuve inox. Mis en bouteille sans filtration		
Vigne (gobelets) bio (argile calcaire, Vendémian)		
- Les Cliquets - 12,5° - Grenache Noir -		
Vinification : 3 semaines de macération carbonique		
Elevage : 6 mois en cuve inox. Mis en bouteille sans filtration		
Vigne (gobelets) bio (argile calcaire, Vendémian)		
- Les Abricotiers / Les Canons - 13° - Grenache noir / Sirah & Mourvèdre	38,00	45,00
- Les Fainéants - 13° - 90% Mourvèdre, 10% Grenache noir		
	<u>2017</u> : 33,00/40,00 ;	<u>2016/15(+2^e)</u> : 35,00/42,00
Vinification : 3 semaines de macération après éraflage		
Elevage : 9 mois en barriques puis 3 mois en cuve inox		
Mis en bouteille sans filtration		
Vigne (gobelets) bio (argile calcaire, Vendémian / Mourvèdre Lagamas)		

YoYo - Banyuls :

- Akoibon - 13° - Mourvèdre de 40 %, Grenaches noirs 60%.	39,00	46,00
Pure macération carbonique de 3 semaines.		
Fin de fermentations et élevage en cuves inox et barriques de 4/5 vins		

Valentin Valles - 30700 Saint Quentin La Poterie :

- Queue de Paon - 14° - Sauvignon macération - **(Blanc)** 33,00 41,00

Le Temps Des Cerises : Axel Prüfer - 34260 Mas Blanc

- Un Pas De Côté - 13° - Grenache noir 37,00 45,00
Macération Carbonique 3 mois

Terre Du Pic : Patrick & Alexis Maurel - 34380 Mas de Londres

En Biodynamie

- L'or Du Puit - 12,5° - Oeillade (Cinsaut du Languedoc) - 24,00 31,00
- Les Courrèges - 12,5° - 50% Cinsaut,, 50% Carignan - 35,00 43,00
- Lune Montante - 12,5° - Carignan - 48,00 55,00

Les Sabots d'Hélène (d'Ella) - Alban Michel – 11510 Feuilla

Vins non collés, non filtrés, vignes et vins sans chimie ni autres cochonneries

- Ni Dieu Ni Maître Ni Sulfites - 13,5° - Grenache, Carignan
- La Mauvaise Réputation (2016) (2014 +3e)- 14,5° - Carignan 32,00 40,00
- Plus Noir Que Rouge - 14,5° - Carignan 38,00 46,00
- Ovni Tender – 15,9° - sur-mûris Grenache, **dessert, au verre 6cl : 4,20** 38,00 46,00
- Masturbation Carbonique - 13° - Grenache carbo longue (9semaines)
- Anticonstitutionnellement – 13° - Grenache blanc et gris, Macabeu, Muscat **(Blanc)**
- Avec Le Blanc... idem, 20 % en barrique pour une légère oxydation

La Salada – Catalogne

- Bufarella – Xarello **(Blanc)** 35,00 43,00

MARENAS -José Miguel Marquez - Andalousie

- Cerro Encinas - 12° - Monastrell
- Lavelo - 14° - Tempranillo
- La Fanega de Ruperto - 13° - Petit Verdot 30,00 37,00
- Mediacapa - 12° - Pedro Ximenez (**Blanc**)
- Asoleo (375ml) - 9° - Syrah (**Dulce**) **dessert, au verre 6cl: 6,50** 45,00 53,00

Philippe KUHN – 81140 Vaour

- 5 Eléments - 10° - Chasselas 95% (5% des 4 autres éléments) - **PET NAT OVNI**
(Champagne can go die) 38,00 42,00

...autres vins naturels... filtrés...

COSTADOR - JOAN FRANQUET - Catalogne

- Metamorphika(**Cava rosé**) - 12° - Xarello Vermell - **PET NAT** - (7,50 / 29 / 39,50)
- Metamorphika(**Cava**) - 12° - Chenin, Xarello, Garnatxa, Macabeu, Parellada - **PET NAT** - -
(7,40 / 28 / 39)

PIERRE ACHILLEE - Alsace

- Alsace -Sylvaner 50 % + autres cépages alsaciens - (6,00 / 31 / 38)
- Riesling OU (Quetsche Alors) - (6,50 / 33 / 40)
- Pinot Gris - (7,00 / 35 / 43)

Les Autres Boissons du Gland :

JUS

- **Jus de fruit BIO** (Pomme OU Fleur de sureau) : 3,50

CAFES (pour les Epicuriens ayant mangé):

- **Café Bio** EXPRESSO (ou Déca Bio) Corto: 2,80 Largo: 3,00

TISANES : (exceptionnellement)

- **Les 5 Tisanes du jardin de la Lironde** (bras du Lez, Hérault) bio et sacrées : 3,50
Tilleul, Verveine, Menthe Poivrée, Romarin, Sauge...

BIERES

- Théorème de l'Empereur, Blonde au Jasmin Brasserie de l'Ermitage (33cl) 6,4° : 4,80
- La Lanterne, Blonde IPA, Brasserie de l'Ermitage (33cl) 5,5° : 4,80
- Soleil, Double Blanche, Brasserie de l'Ermitage (33cl) : 4,80
- Noire de Midi, Noire, Brasserie de l'Ermitage (33cl) : 4,80
- **Westmalle** Triple blonde 9,5° (33cl) : 4,20
- **Orval** 6,5° (33cl) (fraîche ou tempérée / 6mois + 50cts) : 4,50
- **Cantillon** Gueuze Lambic 6,2° (37,5cl) : 7,20

EAUX

- 50cl plate ou pétillante : 2,50
- 1L plate ou pétillante : 3,50

- LES GASTRONOMIES RAPIDES DU GLAND -

La Gastronomie Rapide Méditerranéenne et Européenne du Gland est issue de produits d'artisans fromagers éleveurs/producteurs, d'artisans bouchers éleveurs producteurs, ou de pêcheurs agissant en accord avec la nature, et est conçue dans le souci de faire voyager l'épicurien venant découvrir l'unicité et la haute qualité surveillée de nos mets. Le fruit et l'art d'une vie (et de celles des artisans producteurs choisis) vous est proposé à cette ADRESSE, entièrement dédiée à l'excellence en humanisme et tolérance des philosophes cyniques et autres pataphysiciens, un établissement du luxe démocratique, une qualité extrêmement rare pour toutes les bourses : un temple à Epicure, une Ode à Bacchus ...

Les Planchettes « Le Gland » & Planches « Feuille de chêne » :

LES JAMBONS minimum 28 à 30mois de maturation :

	1pers. Planchette « Le Gland »	2 pers. Planche « Feuille de chêne »
- Serrano Jabugo (chiffonnade) :	11,00	17,00
- Cecina de Léon (fumée 20 mois) :	13,00	20,00
- DUROC 100% :	13,50	21,00
- Pata Negra 100% bellota Jabugo 30mois :	17,00	30,00
- Bellota Jabugo 100%pure race porc negre 40mois Reserva :	18,00	33,00
- Planchette « Le Gland » ou Planche « Feuille de chêne » DIVERS jambons : proportionnel aux produits choisis		

LES FROMETONS (Brebis):

- **Manchego** Semi-Curado Dénominacio de Origen (Brebis): 12,00 18,00

LES SAUCISSONS :

- Fuet ibérico, Chorizo, Chorizo picante, Chorizo extra picante : 12,00 18,00
- Morcilla Jabuguena, Salchicon iberico : 13,00 21,00
- Chorizo de Cebo, Lomo : 14,00 24,00
- Chorizo de Bellota : 16,00 26,00
- Lomo de Bellota : 18,00 28,00

- Planchette « **Le Gland** » ou Plateau « **Feuille de chêne** » **DIVERS** : selon les produits choisis

MIX fromages, charcuteries, jambons 14,00 24,00

Les Préparations Gastronomiques du Gland :

maximum de circuit court, selon arrivage et inventivité, toujours frais et un maximum de saison DONC : demandez au chef :

- **La Bonne Franquette à la Catalane** : Escalivades bio de poivrons rouges et d'aubergines à la méditerranéenne, cuits aux sarments de vigne, filet d'huile d'olive de Jaèn bio (300g): 8,50

- **Le Carpaccio de « bébés » à l'Andalouse** : Mini-fèves, pignons bio, échalote fine, citrons frais, sur lit de Manchego, très léger spray de marc de grenache bio (1/2 part : 6,00€) : 9,00

MIDI AU ZENITH DU GLAND



Le Gland

=>>> LA PIZZA

(Pâte trad. Produits naturels ou/et Bio, Tomate et farines bio ou/et sans pesticides, MOZZA FRAICHE : FIOR DI LATTE D'AGEROLA, Basilic frais)

-	LA PIZZE Margherita (tomate, mozza, origan, basilic)	11,50
-	(tomate, origan) (sans mozza) + Ail	11,00
-	(tomate, mozza, origan) + Chorizo (piquant ou pas) OU Gorgonzola	13,00
	+ Chorizo Pata Negra PN	14,80
-	(tomate, mozza, origan) + Serrano (Jabugo)	13,20
-	(tomate, mozza, origan) + Gorgonzola, Parmesan (3 Fromages)	13,50
-	(mozza) (sans tomate) + Ricotta, Roquette, Parmesan (Bianca Neve)	14,20
-	(tomate, mozza) + Roquette, Serrano, Parmesan (R.S.P.)	14,90
-	(tomate, mozza, origan) + Anchois (+ olives bio facultatives)	15,50
	+ Thon Blanc (Bonito) + Echalotte	14,90
-	(tomate, mozza, origan) + Duroc (jambon ibérique 100%)	15,50
-	(tomate, Bufala, Basilic) LA PIZZA « à la Napolitana » mozza BUFALA	15,50
-	(tomate, bufala) + Cecina de Léon (Boeuf fumé 20mois)	16,90
-	(tomate, bufala) + Roquette, Serrano, Parmesan (R.S.P. Bufala)	17,90
-	(tomate, bufala) + Bellota (Lomo Pata Negra Jabugo Bellota)	19,90

+ SUPPLEMENTS : - Champignon Frais Bio / Fromages -Gorgonzola/Ricotta- / Serrano (+50cts)/ Chorizo (+20cts) / Basilic / Olives / Echalotte (+20cts) ;
Huile de Truffe (+90cts)/ Parmesan / Cecina (+90cts) / Duroc (+90cts)/ Roquette (+50cts)+2€ ;
Mozza Bufala / Bellota lomo +4,5€

...et seulement à MIDI !

=>>> **Les Osties = SANDWICHES / Bocatas**

En fonction des baguettes restantes, demandez au chef.

A base d'une moitié soit **125gr minimum de baguette bio au levain liquide d'épeautre !!!** Avec tomate fraîche bio, salade fraîche bio :

- L'OSTIE (+ Manchego Oveja D.O. Semi Curado) : 6,50

- L'OSTIE D'CHRIST EN TABERNACLE (+ Serrano Jabugo et Manchego) : 7,50

- L'OSTIE DU GLAND (+ Cecina de Leon ou Duroc) : 8,00
- EL HIJO DE LA GRAN CHINGADA (+ Nardin anchois, ou Bellota) : 9,00

=>>> **FOCACCIA SICILIENNE:**

(huile d'olive, origan ...)

- Tomate, MOZZA fraîche, Parmesan

ou

- Tomate, COURGETTE, Parmesan 1/3 (env 10x10cm) = 3,50 1/2 (env 10x15cm) = 5,00