

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 :	3,20	6,40	12,80
- 12,5° : 80% Merlot, Grenache, Syrah + 40 autres cépages :	3,50	7,00	13,80
- BLANC : 60% Uniblanc, + autres cépages	4,00	8,00	16,00
- 12° : Syrah, Grenache, Carignan, Hérault, de <i>Christophe, Cassagnole</i>	3,80	7,60	14,80

Au verre de bouteilles

	Verre 12cl	Btl cave	Btl bar
- Sur le pouce (carbo) <i>Mas Pares</i> :	3,80€	12,00	20,00
- Anticonstitutionnellement (BLANC) <i>Sabots d'Ella</i> :	5,00	- - - -	29,00
- 2014 <i>Mas Pares</i> :	3,90	13,50	21,00
- Ni dieux ni maîtres ni sulfites <i>Sabots d'Ella</i> :	4,50	15,00	23,00
- Masturbation carbonique (carbo longue) <i>Sabots d'Ella</i> :	4,90	16,50	24,00
- Avanti Popolo (carbo) <i>Le Temps Des Cerises</i> :			
- Les Cliquets (carbo) <i>Opi d'Aqui</i> / Brumes (ROSÉ) <i>Terre du Pic</i> :	5,00	22,30	29,80
- Lundi (ROSÉ) / Voilà / Goeland (BLANC) <i>Valentin Vallès</i> :	5,50	25,50	33,00
- Cerro Encinas / Lavelo / Mediacapa (BLANC) <i>Marenas</i> :	6,00	26,50	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 : Marsane **(Blanc)** 33,00 40,00
- Orangeade : Clairette et un peu de Picpoul **(Blanc - Orange)** 33,00 40,00
- 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 - 13° - Grenache noir 32,00 40,00
- Les Fainéants - 13° - 90% Mourvedre, 10% Grenache noir
2015 : 30,00/37,00 ; 2013 : 34,00/41,00
 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)
- Ménage à 3 - 13,5° - Grenache noir 2013 : 32,00 40,00
 Vinification : 3 semaines de macération après éraflage
 Elevage : 6 mois en barriques puis 6 mois en cuve inox
 Mis en bouteille sans filtration
 Vigne (gobelets) bio (argile calcaire, Vendémian)

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

YoYo - Albères :

- La Vierge Rouge - 13 ° -Complant de Grenaches gris 80% et grenache noir 20%.
(gris) 32,00 40,00
Vigne de 80 ans, terroir d'arène granitique au piémont des Albères.
Carbonique de 3 semaines, pigé avant décuvage, pressoir et demi muid...

Valentin Valles - 30700 Saint Quentin La Poterie :

- Goeland - 14° - Sauvignon - **(Blanc)**
- Queue de Paon - 14° - Sauvignon macération - **(Blanc)** 33,00 41,00
- Lundi - 13,5° - 90% Grenache noir, 10% Cinsaut - **(Rosé)**
- Voilà / Déjà (Primeur2018!) - 12,5° - Syrah
- Rollier - 14° - Syrah, Grenache, Cinsaut

Le Temps Des Cerises : Axel Prüfer - 34260 Mas Blanc

- Avanti Popolo - 10,5° - Grenache noir -
Macération carbonique 10j
- Le Fou Du Roi - 11,5° - Grenache noir, Cinsaut, Carignan 29,00 37,00
Macération carbonique 3 semaines
- 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

- Cuvée Des Brumes - 12° - Oeillade (Cinsaut du Languedoc) - **(Rosé)**
- L'or Du Puit - 12,5° - Oeillade (Cinsaut du Languedoc) -
- 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 - 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 : 3,50** 38,00 46,00

- Masturbation Carbonique - 13° - Grenache carbo longue (9 semaines)

- Josette et Raimond -13° - Carignan

- 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

Mas Pares -Julien Trichard – 34150 Gignac

- Sur Le Pouce - 13° - 50% Grenache noir, 50% Carignan - Macération carbonique

- 2014 - 13° - 40% Syrah, 40% Merlot, 20% Grenache

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: 4,20** 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

Vins blancs filtrés, crianza en barils :

- Metamorphika(Cava rosé) - 12° - Xarello Vermell - **PET NAT** (6,50 / 29 / 29,50)
- Metamorphika(Cava) - 12° - Chenin, Xarello, Garnatxa, Macabeu, Parellada - **PET NAT** (6,40 / 28 / 29)

Les Autres Boissons du Gland :

JUS ou LIMONADE

- **Jus de fruit BIO** (Pomme/Fleur de sureau) : 3,50
- **Limonade BIO** (Limonade Artisanale d'Atan) : 3,30

CAFES :

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

TISANES :

- **Les 6 Tisanes du jardin de la Lironde** (bras du Lez, Hérault) bio et sacrées : 3,50
Tilleul, Verveine, Menthe Poivrée, Thym, Romarin, Sauge...
(Cafés et Tisanes avec sucre roux bio, lait frais bio, et/ou miel bio)

BIERES :

- Saison Dupont bio 5,5° (33cl) : 3,50
- *Théorème de l'Empereur, Brasserie de L'Hermitage (33cl) 6,4°* : 4,20
- *La Lanterne, Brasserie de L'Hermitage (33cl) 5,5°* : 4,40
- *Soleil, Double blanche, Brasserie de L'Hermitage (33cl)* :
- *Noire de Midi, Brasserie de L'Hermitage (33cl)* :
- **Westmalle Triple blond 9,5° (33cl)** : 3,80
- **Orval 6,5° (33cl)** (fraîche ou tempérée / 6mois + 50cts) : 4,50
- **Cantillon Gueuze Lambic 6,2° (37,5cl)** : 7,20

EAUX :

- Bru 50cl plate ou pétillante : 2,40
- Bru (Ou Spa) 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 ...

(par exemple, nos produits sont servis avec UNE portion de pain baguette ou pain Sicilien, façonnés à la main par l'artisan boulanger Christian CELEJ, Boulangerie Bio « C'EST SI BON » à Bruxelles... Une des fiertés du Gland, et pas des moindres... -Les plateaux « Feuille de chêne » sont servis avec 2 portions-)

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	16,00
- Cecina de León (fumée 20 mois) :	12,00	19,00
- DUROC 100% :	13,00	21,00
- Pata Negra 100% bellota Jabugo 30mois :	17,00	30,00
- Bellota Jabugo 100%pure race porc negre 40mois Reserva :	18,00	32,00
- Planchette « Le Gland » ou Planche « Feuille de chêne » DIVERS jambons : proportionnel aux produits choisis		

LES PETITS BRAS :

- 1/2 Fuet ibérico :	3,50
- Fuet Iberico (entero) :	6,50

LES FROMETONS (Brebis):

- **3 Fromages BREBIS** (Tome âgée, Tome Jeune, type reblochon, de Christophe Brodu, artisan des Hautes Causses travaillant au lait cru bio, avec sa femme Nelly, moulé à la louche : 13,00 19,00
- **Manchego** Semi-Curado Dénominacio de Origen (Brebis): 10,00 17,00
- Planchette « **Le Gland** » ou Plateau « **Feuille de chêne** » **DIVERS** : selon les fromages choisis

LES SAUCISSONS :

- Fuet ibérico, Chorizo, Chorizo picante, Chorizo extra picante : 10,00 18,00
- Morcilla Jabuguena, Salchicon iberico : 12,00 21,00
- Chorizo de Cebo, Lomo : 14,00 24,00
- Chorizo de Bellota, Lomo de sanglier(Jibala), Lomo de cebo : 16,00 26,00
- Lomo de Bellota, Lomo de cerf(vaneo) : 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 (de 6€ à 10€)

- **Le Con-cassé du Gland** : Champignons de Paris bruns Frais Bio du marché bio, filet d'huile d'olive de Jàen bio et citron bio frais, spray de Fine Faugères bio : 7,50
- **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 Jàen 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

Les Poissons du Gland :

(Poissons Sauvages pêchés au large de Haute Atlantique, Asturias, Galicia, sans pesticides et métaux lourds, conserves courtes durées de péremption, demi-conserve, ou conserve demi-fraîche)**

- « Nardin » Anchois (100gr) :	9,50
- « Nardin » Anchois Fumés (100gr) :	11,00
- « Nardin » Bonito (petit thon blanc 115g) :	8,00
- « Nardin » Longes de Bonito del norte (petit thon blanc 240gr) :	15,00
- « Nardin » Ventresca de Bonito del norte (petit thon blanc 280g) :	30,00
- Foie gras de mer (de morue fumée) d'Islande :	6,50
-Addition pain 1€ (80g de l'artisan boulanger Christian CELEJ « C'EST SI BON », Boulangerie Bio au levain naturel, fait à la main de Bruxelles)	1,50
***Addition Salade Bio (Feuille de chêne ou Laitue, Roquette ou « Oreilles du Diable » Cerbiatta) (Avec huile d'olive bio extra-virgen/vierge de JAEN, citron frais ou vinaigre de vigne de YoyO de Banyuls aux pistils de Safran!)	1,50

Les Desserts du Gland :

- **Glaces et sorbets** LES MARQUISES :

Café	-	Chocolat Noir	-	Reine Claude	-
Melon Cavaillon	-	Citron Vert	-		
-1 boule :					2,90
-2 boules :					5,50
-3 boules :					7,80
- Le Brownie CELEJ (de Christian Celej, de la boulangerie Bruxelloise « C'est Si Bon ») :					5,90
+1 boule :					8,20
+2 boules :					10,40
- Le Canelé BOURG-BROC (de Arnaud Bourg-Broc, Meilleur Pâtissier de France 2012) :					4,50
(flambé Raki Bio de Crête/Genièvre ou Verveine ou Marc de Grenache de l'Atelier du Bouilleur : +1€)					
+1 boule :					6,80
+2 boules :					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 D'AGEROLA, Basilic frais)

-	LA PIZZE Margherita (tomate, mozza, origan, basilic)	10,00
-	(tomate, origan) (sans mozza) + Ail	9,00
-	(tomate, mozza, origan) + Chorizo (piquant ou pas) OU Gorgonzola	11,50
-	(tomate, mozza, origan) + Chorizo Pata Negra	13,00
-	(tomate, mozza, origan) + Serrano (Jabugo)	12,50
-	(tomate, mozza, origan) + Gorgonzola, Parmesan (3 fromages)	12,80
-	(mozza) (sans tomate) + Ricotta, Roquette, Parmesan (Bianca Neve)	13,50
-	(tomate, mozza) + Roquette, Serrano, Parmesan (R.S.P.)	13,90
-	(tomate, mozza, origan) + Anchois (+ olives bio facultatif)	13,50
-	(tomate, mozza, origan) + Thon Blanc (Bonito) + Echalotte	13,80
-	(tomate, mozza, origan) + Duroc (jambon ibérique 100%)	14,20
-	(tomate, Bufala, Basilic) LA PIZZA « à la Napolitana » mozza BUFALA	14,90
-	(tomate, bufala) + Cecina de Léon (Boeuf fumé 20mois)	15,90
-	(tomate, bufala) + Roquette, Serrano, Parmesan (R.S.P. Bufala)	17,80
-	(tomate, bufala) + Bellota (Lomo Pata Negra Jabugo Bellota)	18,50

+ SUPPLEMENTS : - Champignon Frais Bio / Fromages -Gorgonzola/Ricotta- / Serrano / Chorizo / Parmesan / Basilic / Olives / Echalotte +1,20€ ;
Huile de Truffe maison / Cecina / Duroc / Roquette +2€ ;
Mozza Bufala / Bellota lomo +4,5€

-(à MIDI!) **LA MEZZA LUNA** (1/2 pâte à Pizza, tomate, Mozza, Basilic,+...
« à la façon Calzone » + **50cts/supplément) du Chef** **5,80**

=>>> Les Osties = SANDWICHES / Bocatas

En fonction des baguettes restantes, demandez au chef.

A base d'une moitié soit **125gr minimum de baguette bio « C'est Si Bon »** !!! Avec tomate fraîche bio, salade fraîche bio :

- L'OSTIE (+ Manchego Oveja D.O. Semi Curado – tome de brebis-) : 6,00
- L'OSTIE BIO (+ Serrano OU Fromage bio de Christophe Brodu : tome jeune ou type reblochon) : 6,00
- L'OSTIE D'CHRIST EN TABERNACLE (+ Serrano Jabugo et Manchego) : 6,50
- L'OSTIE D'CHRIST EN OSTIE D'CIBOIRE (+ Serrano et Fromage bio Brodu) : 7,00
- L'OSTIE DU GLAND (+ Cecina de Leon ou Duroc) : 7,00
- EL HIJO DE LA GRAN CHINGADA (+ Nardin anchois+1€, ou Bellota) : 8,00

=>>>1 /2 FOCACCIA AL ORIGANO :

ingrédients fourrés dans la 1/2 foccacia :

- Salade bio fraîche, coulis de tomates bio frais 3,20
- Salade, tomate, Manchego semi-curado D.O. ou Fromage Brodu ou Serrano Jabugo 3,50
- Salade, tomate, Serrano + Manchego ou Fromage Brodu 4,00