

# RESTAURANT DE PARTAGE

## L'ENTRE POTES



### Viavino

Au sein de notre établissement Viavino, nous vous proposons la location de nos salles. Pour un événement privé ou professionnel, nous mettons à votre disposition nos locaux pour recevoir vos convives.

Vous aurez le choix entre une prestation à la carte ou complète. Nous sommes là pour répondre à toutes vos attentes et pouvons mettre à votre disposition un service traiteur, un décorateur et bien d'autres prestations selon vos besoins.

Un lieu de travail cosy et agréable dans le Gard et l'Hérault l'année 2020 a révélé, pour beaucoup d'entre nous, de nouvelles priorités : nous voulons plus de liens, plus de valeurs et plus de sens.

Pour dynamiser notre territoire et pallier l'isolement, mis en lumière par la COVID-19, notre domaine Viavino et son tiers-lieu LA FABRIQ' se positionnent pour défendre et promouvoir le « faire ensemble ». Ainsi, nous proposons une nouvelle manière de travailler, d'apprendre et tout simplement de se rencontrer.

### ENTRE-VIGNES

Deux villages proches par la géographie et la culture ont uni leur destin en s'associant en 2019 au sein d'une commune nouvelle. Depuis 1793 et la création du canton de Lunel, ces villages figurent dans la même entité administrative alors que la période royale les avait séparés. Ils se trouvent, depuis 1993, dans la communauté de communes du Pays de Lunel et font partie de la troisième circonscription électorale de l'Hérault pour les élections législatives. Si l'époque gallo-romaine, jusqu'au Ve siècle après

JC a laissé quelques traces d'habitats dispersés mais de même nature sur le territoire d'Entre-Vignes, c'est au Moyen âge que les féodalités vont séparer les villages de Saint Christol et de Vérargues. En 1119 est mentionné le site de Beati-Sanctifori puis de Sanctus Christoforus qui allait devenir Saint-Christol. L'originalité du village de Saint Christol est d'avoir été du XIIe siècle jusqu'à la révolution française de 1789 une « enclave » administrée par des frères Hospitaliers de l'Ordre de Saint Jean de Jérusalem.



### UTILISATION DE PRODUITS FRAIS ET LOCAUX

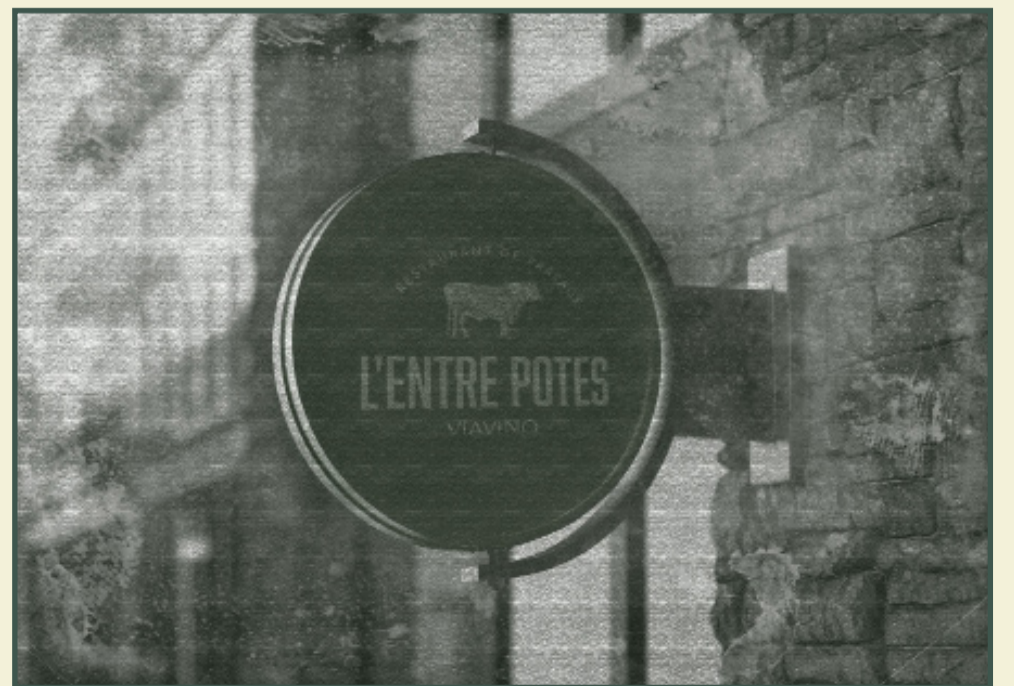
L'approche de l'Entre Potes Viavino en matière de cuisine locale ne se

Au cœur de la philosophie culinaire de l'Entrepôt Viavino réside un engagement indéfectible envers l'utilisation de produits locaux. Niché dans les vallées verdoyantes et les vignobles ondulants de la région, ce restaurant s'est engagé à soutenir les producteurs locaux tout en offrant une expérience gastronomique riche et

limite pas à la nourriture. La carte des vins met en valeur les vignobles environnants, offrant aux clients une sélection impressionnante de vins produits localement. Chaque verre raconte l'histoire du terroir, capturant les nuances subtiles du climat et du sol qui se reflètent dans chaque cépage.

En plus de soutenir l'économie locale et de promouvoir la durabilité, l'utilisation de produits locaux permet à l'Entre Potes Viavino de créer des plats d'une qualité exceptionnelle. En minimisant la distance parcourue par les ingrédients, le restaurant garantit une fraîcheur optimale et des saveurs incomparables dans chaque assiette. En fin de compte, l'Entrepôt Viavino n'est pas seulement un restaurant, c'est une ode à la terre et aux gens qui la cultivent.

authentique à ses convives. Chaque plat qui quitte la cuisine de l'Entrepôt Viavino est un hommage aux saveurs uniques de la région. Les chefs talentueux travaillent en étroite collaboration avec les agriculteurs, les éleveurs et les artisans locaux pour sélectionner les ingrédients les plus frais et les plus savoureux.



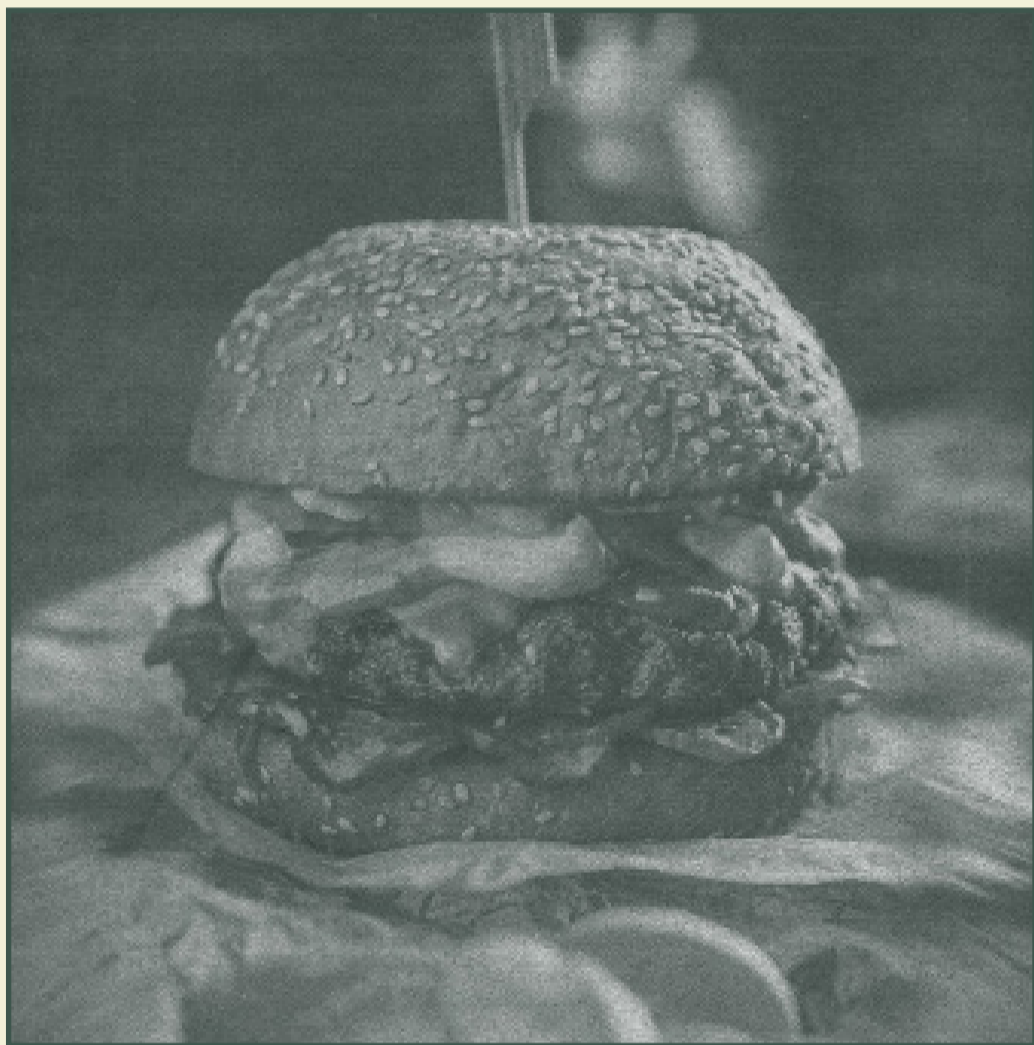


# ENTRÉES À PARTAGER

«OU PAS...»

- Saucisse sèche de Lozère
- Cerveille de Canut, brioche tiède
- Piémontaise de poulpe, citron confit, et herbes fraîches
- Croustilles Courge/Cochon
- Saint Marcellin rôti au miel de Garrigue
- Os à mœlle

9€



# BURGER

- Pain brioché maison
- Steak haché Aubrac 150g
- Poitrine de porc grillée
- Bleu d'Auvergne
- Embeurré de chou rouge
- Confit d'oignons des Cévennes
- Sauce à la moutarde à l'ancienne
- Frites fraîches

22€

# Cuisson à la BRAISE

CÔTÉ PÂTURAGE

CÔTÉ MARITIME

• Jarret de cochon à la bière du  
Caboulot ..... 23€

• La criée du jour  
( selon arrivage )

• Suprême de volaille aux  
marrons chauds ..... 22€

• Belle tranche de lard marinée... 19€

• Tomahawk de Veau  
environ 400grs ..... 32€

• Filet de bœuf Charolais  
environ 300grs ..... 28€

• Côte de boeuf Aubrac  
environ 1kg ..... 80€

LA BRAISE EST  
ACCOMPAGNÉE DE  
GRATIN DAUPHINOIS ET  
DE LÉGUMES DE SAISON.

LE POTAGE OU VELOUTÉ DU MOMENT ..... 14€

## ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

• Gratin Dauphinois

• Spaetzle poêlés au beurre

• Légumes de saison

• Frites fraîches

• Carottes glacées

• Purée de légumes d'antan

4€

SAUCES  
supp 2€

• Jus de veau

• Chimichurri

• Sauce moutarde à l'ancienne

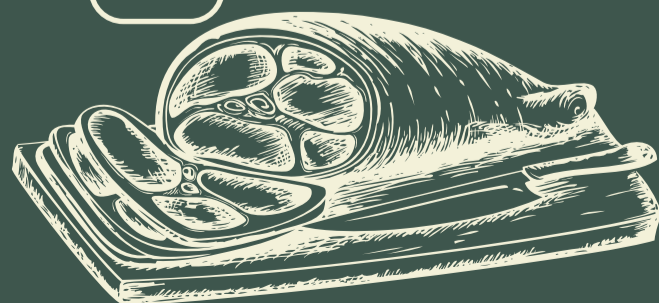
## POPOTE DE MAMIE

• Le traditionnel Bœuf-Carotte

21€

• Andouillette 5A, purée de légumes d'antan,  
sauce moutarde

24€



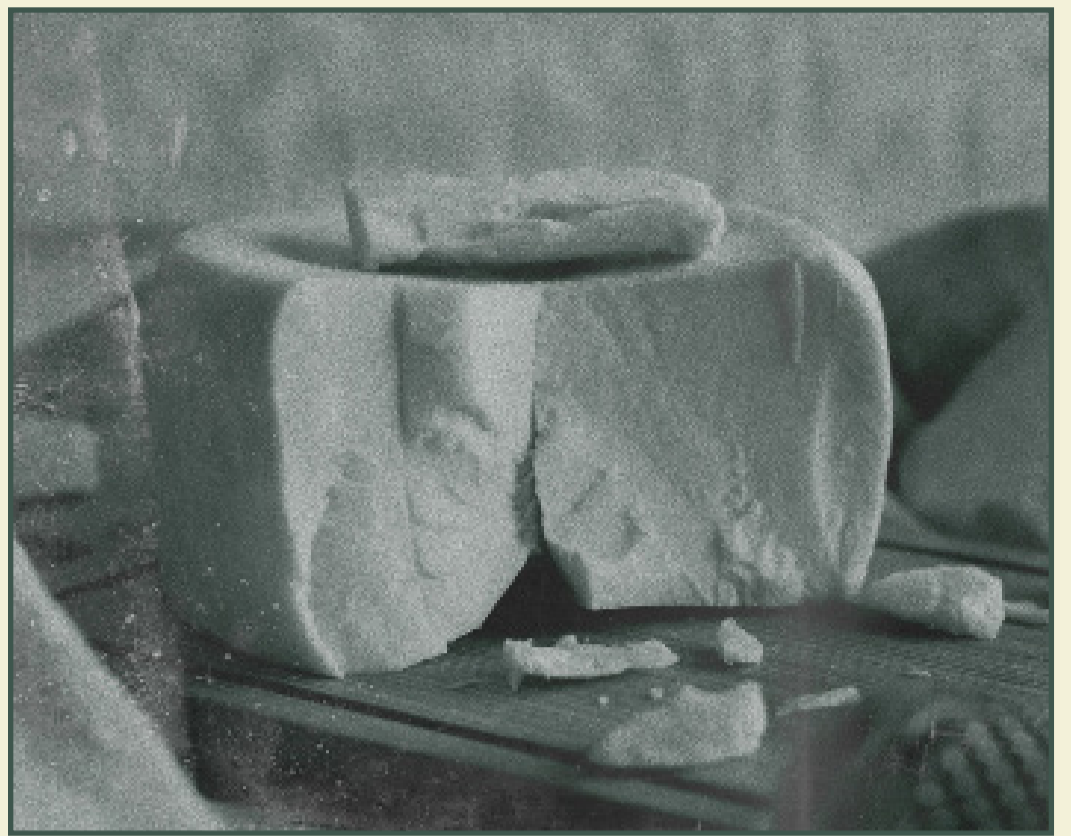
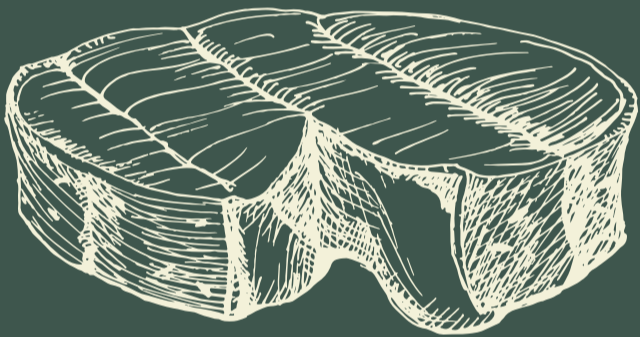
# OPTION *Veggie*

• LE VÉGÉTAL À 19€ •

## FROMAGES

SÉLECTION DE 3 FROMAGES  
DU COMPTOIR  
MÉDITERRANÉEN

9€



MENU

## *Pitchoun(e)*

- Aiguillettes de Poulet ou Poisson panés, frites fraîches
- Dessert du jour ou pot de glace
- Sirop à l'eau

13€

## PLATEAU DE DESSERTS

6€ /PIÈCE



*Formule du*  
**MIDI**  
*à l'ardoise*  
— 20€ —

hors dimanche et jour férié



## LES ROUGES 75CL

DOMAINE HAUT COURCHAMP - PREMIUM  
IGP PAYS D'OC à Saint Christol (34)  
Syrah et grenache ..... 25€

DOMAINE CANTE VIGNE AUDACE  
AOP LANGUEDOC à Saint Christol (34)  
Syrah et grenache ..... 25€

DOMAINE GUINAND- GRANDE CUVÉE  
AOP COTEAUX DU LANGUEDOC à Saint Christol (34)  
Syrah, grenache et Cinsault ..... 25€

DOMAINE ENCLOS DE LA CROIX-MARIUS  
AOP LANGUEDOC à Lansargues (34)  
Syrah, Grenache, cinsault et mourvèdre ..... 29€

MAS GRANIER LA CLÉMENCE  
AOP COTEAUX DU LANGUEDOC à Aspères (30)  
Syrah et grenache ..... 29€

CHÂTEAU LA NEGLY LA CÔTE  
AOP LA CLAPE à Fleur-d'Aude (11)  
Carignan, grenache, mourvèdre et Syrah ..... 32€

DOMAINE DE L'OSTAL- ESTIBALS  
AOP MINERVOIS à Livinière (34)  
Syrah, la carignan et grenache ..... 33€

DOMAINE HAUT COURCHAMP - L'ÉCOLE DE LA PATIENCE  
AOP LANGUEDOC à Saint Christol (34)  
Grenache, mourvèdre et Syrah ..... 35€

DOMAINE SAINT DAUMARY- TROISIÈME MI TEMPS  
AOP PIC SAINT LOUP à Valflaunès (34)  
Syrah, grenache et carignan ..... 38€

CHATEAU DE CAZENEUVE-LES CALCAIRES  
AOP PIC SAINT LOUP à Laurent (34)  
Syrah, grenache, cinsault et carignan ..... 46€

MAS GRANIER-LE CAMP DE L'OSTE à Aspères (34)  
AOP COTEAUX DU LANGUEDOC  
Syrah, grenache, mourvèdre ..... 49€

DOMAINE DE GAYDA-CHEMIN DE MOSCOU  
IGP PAYS D'OC à Brugairolles (11)  
Syrah, grenache et cinsault ..... 59€

DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE à Château Neuf du Pape (84)  
AOP CHATEAU NEUF DU PAPE  
Grenache, mourvèdre et Syrah ..... 130€

DOMAINE PEYRE ROSE  
AOP COTEAUX DU LANGUEDOC à Saint Pargoire (34)

LE CLOS DES CISTES  
Syrah et Grenache ..... 150€

BELLE LEONE  
Syrah et Mourvedre ..... 150€

MARLENE N°3  
Syrah et grenache ..... 150€

## LE ROUGE 150CL

DOMAINE HAUT COURCHAMP - L'ÉCOLE DE LA PATIENCE  
AOP LANGUEDOC à Saint Christol (34)  
Grenache, mourvedre et SYRAH ..... 69€

DOMAINE DE GAYDA-CHEMIN DE MOSCOU  
IGP PAYS D'OC à Brugairolles (11)  
Syrah, grenache et cinsault ..... 109€

## LES BLANCS 75CL

DOMAINE HAUT COURCHAMP  
IGP PAYS D'OC à Saint Christol (34)  
100% sauvignon ..... 20€

DOMAINE CANET  
AOP CORBIÈRES à Rustiques (11)  
100% Viognier ..... 20€

DOMAINE CANTE VIGNE-AUDACE  
AOP LANGUEDOC à Saint Christol (34)  
Roussane, grenache blanc et Viognier ..... 22€

DOMAINE DE GAYDA-GAYDA SPHÈRE  
IGP PAYS D'OC à Brugairolles (11)  
100% chardonnay ..... 25€

DOMAINE DE VALESCURE ZERO SOUFRE  
IGP PAYS D'OC à Aimargues (30)  
100% chardonnay ..... 26€

DOMAINE GUINAND - GRANDE CUVÉE  
AOP COTEAUX DU LANGUEDOC à Saint Christol (34)  
Marsanne et roussanne ..... 26€

C. BODIN - CUVÉE C (MOELLEUX)  
IGP PAYS D'OC à Aimargues  
100% collombard ..... 26€

DOMAINE ENCLOS DE LA CROIX RIESLING  
IGP PAYS DE L'HERAULT à Lansargues (34)  
100% Riesling ..... 30€

MAS GRANIER-LES MARNES  
AOP COTEAUX DU LANGUEDOC à Aspères (30)  
Roussanne, grenache blanc, Viognier ..... 34€

DOMAINE HAUT COURCHAMP-L'ÉCOLE DE LA PATIENCE  
AOP LANGUEDOC à Saint christol (34)  
Roussanne et sauvignon ..... 35€

DOMAINE DE LA MANUFACTURE- PETIT CHABLIS  
AOP CHABLIS à Chablis  
100% Chardonnay ..... 45€

DOMAINE MALDANT-PAUVELOT-CHOREY-LES-BEAUNE  
Côte de Beaune (21)  
100% chardonnay ..... 59€

## LES ROSÉS 75CL

DOMAINE MAS DE MADAME-LE ROSE  
IGP COLLINES DE LA MOURE à Frontignan (34)  
Grenache et muscat petits grains ..... 24€

C. BODIN - CUVÉE G  
AOP SABLE DE CAMARGUE à Aimargues (30)  
Grenache gris et carignan ..... 25€

CHATEAU PUECH HAUT-ARGALI  
AOP COTEAUX DU LANGUEDOC à Saint Drézéry (34)  
Grenache et cinsault ..... 32€

DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE-ROSÉ DE RÊVE  
VIN DE FRANCE à Aniane (34)  
Grenache, cinsault ET syrah ..... 35€

## LES PÉTILLANTS

CHAMPAGNE MAYOT LAGOGUEY BRUT  
AOP CHAMPAGNE 1ER Cru à Chiny Les Roses (51)  
Pinot noir, pinot meunier et chardonnay ..... 70€

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT ROYALE  
RÉSERVE à Ay-Champagne (51)  
Pinot noir, chardonnay, pinot Meunier ..... 120€

PÉTILLANT DE LIMOUX  
AOP BLANQUETTE DE LIMOUX à Limoux (11)  
Chardonnay, chenin et Mauzac ..... 35€

## VERRES DE VIN 12CL

ROUGE  
Mas Granier ..... 5,90€  
Domaine Haut Courchamp Premium ..... 5,90€

BLANC  
Domaine Canet 100% Viognier ..... 4,90€  
Domaine Gayda Chardonnay ..... 5,90€  
C. Bodin Moelleux ..... 5,90€  
Haut Courchamp ..... 5,90€

ROSÉ  
Bodin G. .... 5,90€  
Mas de Madame ..... 5,90€

## APERITIFS

Coupe de champagne 12cl ..... 12€  
Kir vin bic (cassis/pêche/mûre) 12cl ..... 4,50€  
Kir Royal (cassis/pêche /mûre) 12 cl ..... 12€  
Muscat de Lunel 8 cl ..... 8€  
Carthagène du Domaine Coste Moynier 8cl ..... 8€  
Aperol Spritz 12cl ..... 8€  
Vermouth ( Bianco/Rosso/Fierro) 6cl ..... 4,50€  
Suze 6cl ..... 4,50€  
Ricard 3 cl ..... 3,50€  
Porto 8 cl ..... 6€

## BIERES

Desperados 33 cl ..... 6€    Pession Goudale 25 cl .. 5€  
Picon Bière 25 cl ..... 7€    Pinte Goudale ..... 8€

LA BRASSERIE DU PETIT CABOULOT DE SAINT CHRISTOL DE 50CL

La Blanche acidulée de Printemps, BIO ..... 9€  
La Blonde IPA, BIO ..... 9,50€  
L Ambrée au poivre de Sichuan, ..... 9,50€  
La Brune St Jacques smoked, BIO ..... 9€

## EAUX

Evian 1L ..... 6€    Vittel 1/2L ..... 4,50€  
Perrier 1L ..... 6€    Perrier 1/2L ..... 4,50€

## SOFTS

Coca Cola 33 cl ..... 4€    Jus de fruits 25 cl ..... 4€  
Coca-Cola Zero 33 cl ... 4€    (Orange, pomme, ananas,  
Fuze tea 25 cl ..... 4€    abricot, fraise, tomate)  
Orangina 25 cl ..... 4€    Sirop à l'eau 25cl ..... 2€  
Sprite 25 cl ..... 4€

## CAFÉ / INFUSION

Expresso ..... 2€    Thé et infusion ..... 4,50€  
Décaféiné ..... 2,20€    Double expresso .... 3,50€  
Noisette ..... 2,50€    Café crème ..... 3,90€

## DIGESTIFS

Cognac VSOP 4cl ..... 12€    Get 27 6 cl ..... 8€  
Armagnac AAC 4CL .... 8€    Get 31 6 cl ..... 9€  
Calvados 4CL ..... 8€    Chartreuse jaune 6 cl ..12€  
Eau de vie de Poire 4cl .. 8€    Chartreuse verte 6 cl ... 12€  
Rhum arrangé maison 4cl 9€    Bailey's 6cl ..... 8€  
Limoncello 6 cl ..... 8€

VODKA 4CL  
Zubrowka ..... 9€  
Belvedere ..... 12€

TEQUILA 4 CL  
Patron silver ..... 9€

RHUMS 4CL  
Havana Club 3 ans ..... 6€  
Rhums arrangés maison 9€

GINs 4 CL  
Bombay sapphire ..... 7€  
Citadelle ..... 9€

WHISKIES 4 CL  
Nikka Japon ..... 12€  
Talisker Ecosse ..... 12€  
Bushmills 10 ans Irlande 9€  
Jack Daniel's USA ..... 9€

# L'ENTRE POTES

VIAVINO