

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.

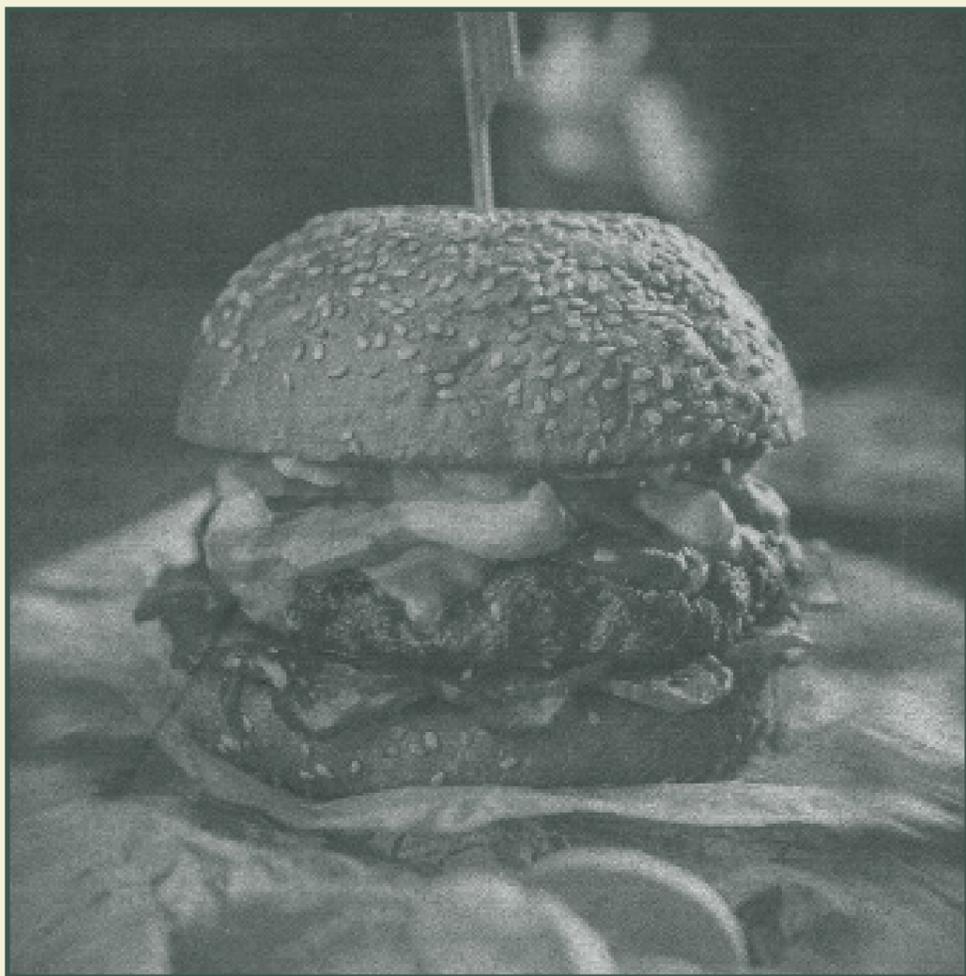


ENTRÉES À PARTAGER

«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€



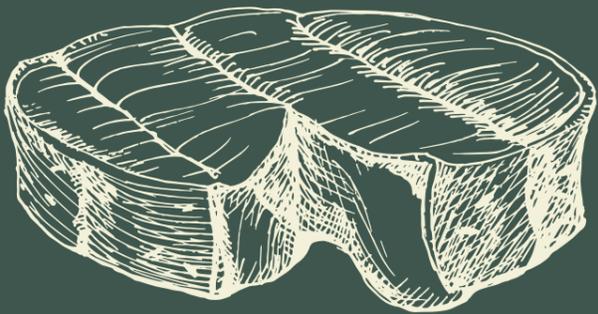
OPTION *Veggie*

• 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