

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

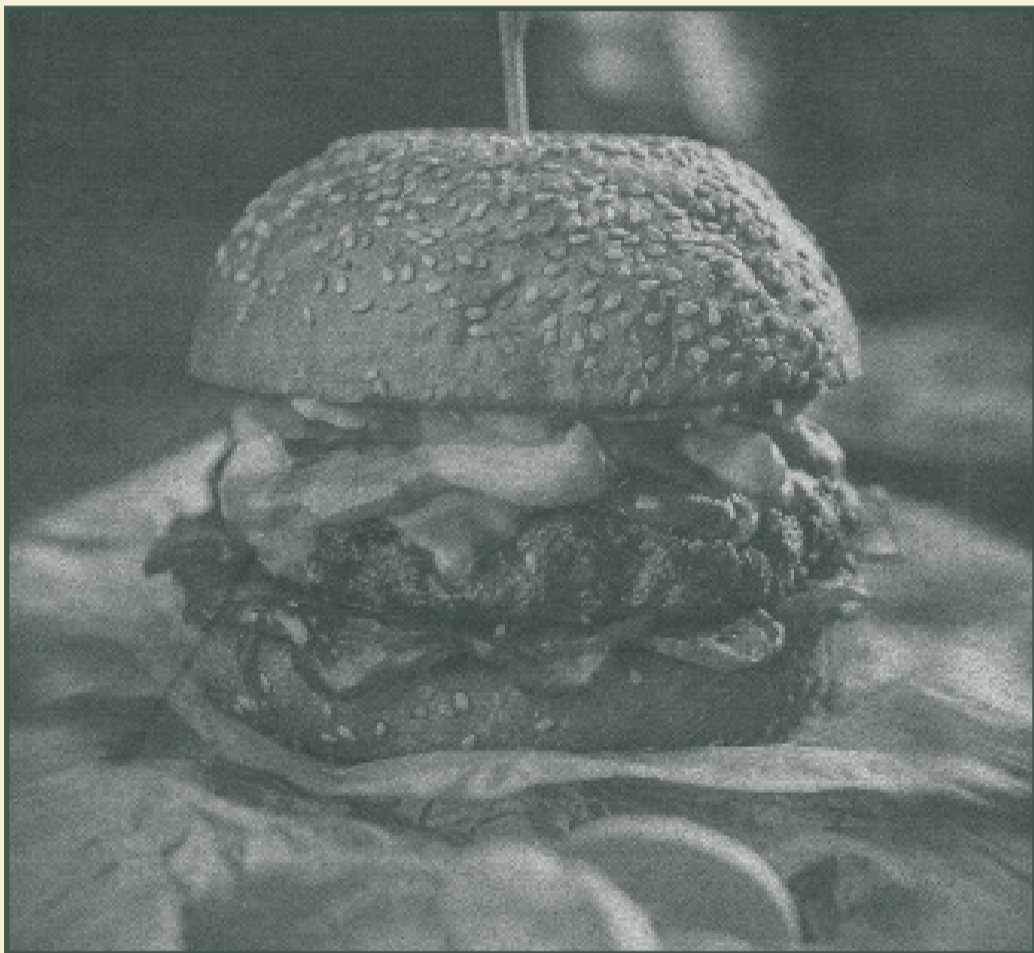
«OU PAS...»

- Saucisse perche de Lozère
- Oeuf cocotte, tombée d'épinards et lard paysan
- Asperges vertes, vinaigrette et condiments mimosa
- Rillettes de poulet d'Ambrussum, citron confit et herbes fraîches
- Saumon gravlax, pancake maison et crème de brebis
- Pommes dauphines au Vieux Cantal

10€

- LE PETIT POT D'OLIVES VERTES DES HOSPITALIERS

3€



BURGER

- Pain brioché Maison
- Poitrine de porc grillée
- Steak haché Aubrac 150g
- Compotée d'oignons au miel
- Crottin de chèvre
- Pousses d'épinards
- Crème de brebis
- Frites fraîches

22€

Cuisson à la BRAISE

CÔTÉ PÂTURAGE

- Côte de boeuf Aubrac
environ 1kg 80€
- Tomahawk de cochon Tirabuix
environ 600grs 28€
- Bavette Aloyau Angus
environ 500grs 34€
- Carré de veau avec os
environ 350grs 28€
- Cuisse de canard confite 19€
- Cordon bleu de dinde, jambon cru et comté 23€

CÔTÉ MARITIME

- La criée du jour
(selon arrivage)

LA BRAISE EST ACCOMPAGNÉE DE GRENAILLES RÔTIES ET LÉGUMES DE SAISON.

ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

- Grenailles rôties
- Légumes de saison
- Asperges vertes glacées
- Tombée d'épinards au lard paysan
- Frites fraîches

4€

SAUCES

supp 2€

- Jus de veau
- Yaourt de brebis de la Bergerie du Haut Courchamp aux herbes fraîches

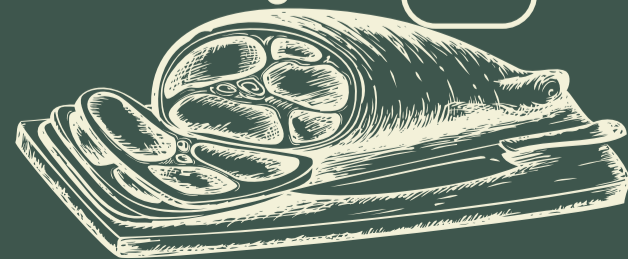
POPOTE DE MAMIE

- Noix de joue de porc à la bière du Caboulot

22€

- Onglet de veau, environ 300g

25€



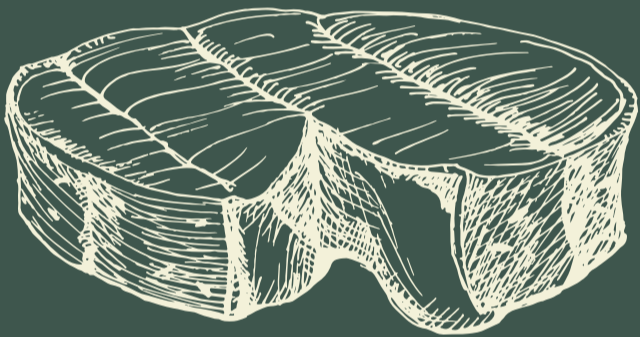
OPTION *Veggie*

• 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
- 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 CANET - MERLOT
IGP PAYS D'OC à Rustique (11)
Merlot..... 20€

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

MAS GRANIER - LA CLEMENCE
AOP COTEAUX DU LANGUEDOC à Aspères (30)
Syrah et Grenache..... 29€

CHÂTEAU ROUQUETTE SUR MER - ESPRIT TERROIR
AOP LA CLAPE à Narbonne Plage (11)
Mourvèdre, Syrah, Carignan et Grenache..... 32€

DOMAINE FRANCOIS VILLARD - L'APPEL DES SEREINES
IGP COLLINES RHODANIENNES à Saint Michel sur Rhône (42)
Syrah..... 38€

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 40€

DOMAINE CASSAGNE ET VITAILLES - COMBARELS DE L'OMBRE
AOP TERRASSES DU LARZAC à Montpeyrroux (34)
Grenache, Carignan et Syrah 47€

MAS GRANIER-LE CAMP DE L'OSTE à Aspères (34)
AOP COTEAUX DU LANGUEDOC
Syrah, Grenache et Mourvèdre 50€

DOMAINE YOHAN LARDY - LES MICHELONS
AOP MOULIN-A-VENT à Romanèche Thorins (71)
100% Gamay..... 48€

DOMAINE CASSAGNE ET VITAILLES - LES HOMS
AOP TERRASSES DU LARZAC à Montpeyrroux (34)
Grenache..... 95€

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..... 150€
BELLE LEONE..... 150€
MARLENE N°3..... 150€

LE ROUGE 150CL

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

MAS GRANIER - CAMP DE L'OSTE
AOP LANGUEDOC SOMMIERES à Aspères (30)
Syrah, Mourvèdre et Grenache 99€

LES BLANCS 75CL

DOMAINE HAUT COURCHAMP
IGP PAYS D'OC à Saint-Christol (34)
Sauvignon 20€

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

CHÂTEAU LA NEGLY - BRISE MARINE
AOP LA CLAPE à Fleury d'Aude (11)
Bourboulenc et Roussanne..... 34€

DOMAINE DE VALESCURE ZERO SOUFRE
IGP PAYS D'OC à Aimargues (30)
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 (30)
Collombard 25€

MAS GRANIER-LES MARNES
AOP COTEAUX DU LANGUEDOC à Aspères (30)
Roussanne, Grenache et Viognier 35€

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

M. CHAPOUTIER - COMBE PILATE
IGP COLLINES RHODANNIENNES à Tain-l'Hermitage (26)
Viognier..... 40€

DOMAINE DE LA MANUFACTURE- PETIT CHABLIS
AOP CHABLIS à Chablis (89)
Chardonnay 45€

DOMAINE MALDANT-PAUVELOT
AOP CÔTE-DE-BEAUNE à Chorey-les-Beaune (21)
Chardonnay..... 59€

LES ROSÉS 75CL

MAS GRANIER - PARENTHÈSE
AOP LANGUEDOC à Aspères (30)
Syrah, Grenache et Counoise..... 29€

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

CHÂTEAU DE PAMPOLONNE - LE PETIT CHÂTEAU
AOP CÔTES DE PROVENCE à Ramatuelle (83)
Cinsault, Grenache, Syrah et Tibouren..... 38€

LES PÉTILLANTS

CHAMPAGNE MAYOT LAGOUEY BRUT
AOP CHAMPAGNE 1ER Cru à Chiny Les Roses (51)
Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay 70€

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT ROYALE
AOP CHAMPAGNE à Ay (51)
Pinot noir, Chardonnay et Pinot Meunier 120€

VERRES DE VIN 12CL

ROUGE
Mas Granier-La Clémence..... 5,90€
Domaine Haut Courchamp-Premium 5,90€
Domaine Canet-Merlot..... 5,90€

BLANC
Domaine Canet-Viognier 4,90€
C. Bodin-Moelleux 5,90€
Haut Courchamp-Sauvignon..... 5,90€
Domaine Valescure-Chardonnay..... 5,90€

ROSÉ
Mas Granier-Paranthèse..... 5,90€
C. Bodin-G..... 5,90€

APERITIFS

Coupe de champagne 12cl 12€
Kir vin blanc (cassis/pêche/mûre) 12cl 5€
Kir royal (cassis/pêche /mûre) 12 cl 13€
Muscat de Lunel 8 cl 8€
Carthagène du Domaine Coste Moynier 8cl 8€
Aperol Spritz 12cl 9€
St-Germain Spritz..... 9€
Vermouth (Bianco/Rosso/Fierro) 6cl 5€
Suze 6cl 5€
Casanis 3 cl 4€
Porto 8 cl 6€

BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Pression Saint-Omer	5€		8€
Despérados		6€	
Picon Bière	7,50€		9€
Panaché	6,50€		9€
Monaco	6,50€		9€
Bière Sans Alcool		6€	
Bière avec Sirop	6€		9€

LA BRASSERIE DU PETIT CABOULOT DE SAINT-CHRISTOL EN 50CL

LA 69 EROS BLANCHE 9,50€
NEIPA MOSAIC BLONDE IPA 9,50€
LA 68 HARD AMBREE 9,50€
LA SAINT JACQUES SMOKED BRUNE FUMEE 9,50€

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)	
Sprite 25 cl	4€	Sirop à l'eau 25cl	2€

CAFÉ / INFUSION

Espresso	2€	Thé et infusion	4,50€
Décaféiné	2,20€	Double espresso	3,50€
Noisette	2,50€	Café crème	3,90€
IRISH COFFEE			9€
FRANGELICO COFFEE			8€
AMARETTO COFFEE			8€

L'ENTRE POTES

VIAVINO

POUR LES DIGEOS, DEMANDEZ LE CHARIOT !