

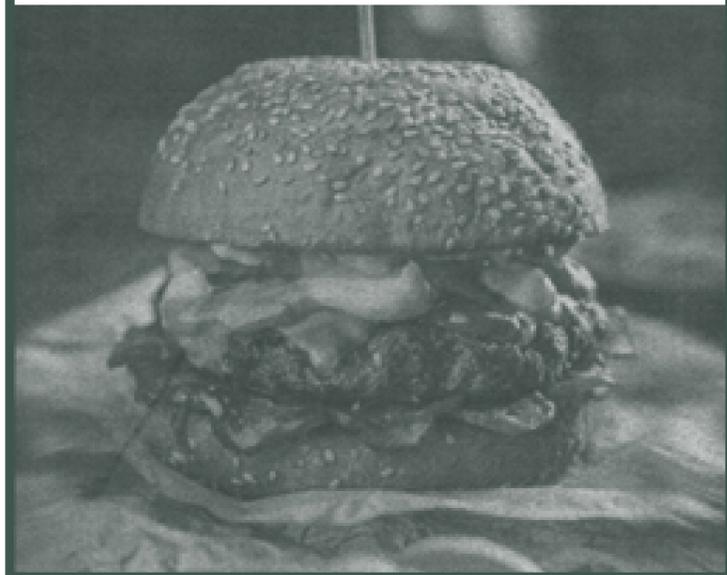
ENTRÉES À PARTAGER

« OU PAS... »

- SAUCISSE PERCHE DE LOZÈRE
- TERRINE DE PORC/FOIE DE VOLAILLE ET FIGUES
- MOULES GRATINÉES, BEURRE DE SAUGE
- CROQUE BRIOCHE AU JAMBON DE PAYS
- TARTARE DE VEAU/PARMESAN/ PESTO VERDE
- BROUILLADE D'ŒUFS DE PAULINE
- LE POT D'OLIVES DU CHÂTEAU DES HOSPITALIERS

10€

3€



BURGER

Cuisson à la BRAISE

CÔTÉ PÂTURAGE

• CÔTE DE BOEUF [AUBRAC]
Environ 1kg.....80€

• RUMSTEAK [AUBRAC]
Environ 500g.....34€

• FILET DE VEAU [LOZÈRE]
Environ 300g.....32€

• MAGRET DE CANARD [OUEST]
Environ 350g.....27€

• GRILLADE DE PORC [AVEYRON]
Environ 350g.....24€

• 1/2 POULET PRÉPARÉ [VILLETELLE]
Environ 750g.....37€

CÔTÉ MARITIME

• LA CRIÉE DU JOUR
(selon arrivage)

LA BRAISE EST ACCOMPAGNÉE
DE GRENAILLES ET
DE LÉGUMES DE SAISON

ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

• GRENAILLES RÔTIES

• PIPERADE

• LÉGUMES DE SAISON

• MAÏS ÉPI GRILLÉ

• FRITES FRAÎCHES

4€

SAUCES

Supp 2€

• JUS DE VEAU

• CRÈME CIBOULETTE

POPOTE DE MAMIE

• FLEISCHKECHELE [GALETTES DE VIANDE] 22€

• CŒUR DE CANARD EN PERSILLADE 19€



- PAIN BRIOCHÉ MAISON
- STEAK HACHÉ AUBRAC 150G
- POITRINE DE PORC GRILLÉE
- CHÈVRE FRAIS
- PIPERADE
- CONFIT D'ÉCHALOTES
- MIEL DU YETI
- FRITES FRAÎCHES

22€

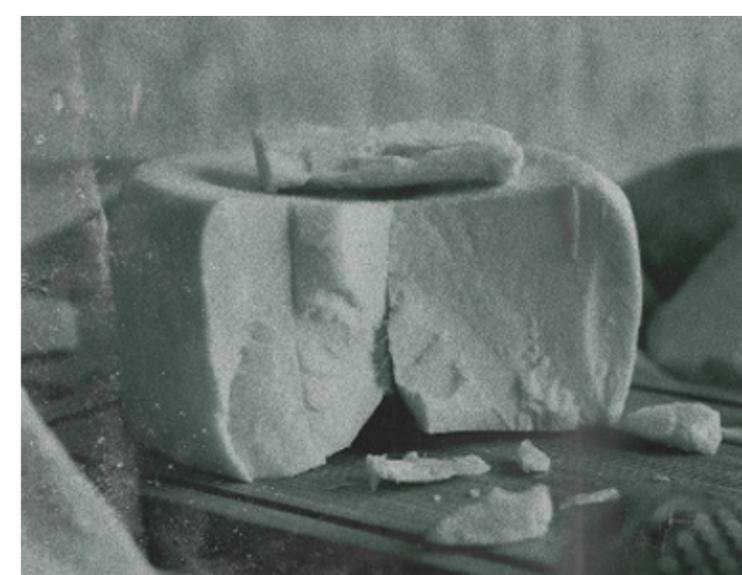
Option Veggie

LA PLANCHE VÉGÉTALE À 20€

FROMAGES

SÉLECTION DE 3 FROMAGES
DE NOS PRODUCTEURS

9€



MENU Pitchoun(e)

- AIGUILLETTE DE POULET OU POISSON PANÉ
- FRITES FRAÎCHES
- DESSERT DU JOUR OU GLACE
- SIROP À L'EAU

13€

Plateau de DESSERTS

EN COLLABORATION AVEC LA PLUME SUCRÉE

9€ / 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 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€

CLOS DES BOUTES -LE PLURIEL COSTIERES DE NÎMES à Bellegarde (30) Syrah, Grenache et Carignan..... 30€

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 Montpeyroux (34) Grenache, Carignan et Syrah 47€

MAS GRANIER-LE CAMP DE L'OSTE à Aspères (34) AOP COTEAUX DU LANGUEDOC Syrah, Grenache et Mourvèdre 49€

DOMAINE CASSAGNE ET VITAILLES – LES HOMES AOP TERRASSES DU LARZAC à Montpeyroux (34) Grenache..... 95€

DOMAINE PEYRE ROSE AOP COTEAUX DU LANGUEDOC à Saint Pargoire (34) LE CLOS DES CISTES..... 150€
BELLE LEONE..... 150€
MARLENE N°3..... 150€

LES ROUGES 150CL

DOMAINE HAUT COURCHAMP - L'ÉCOLE DE LA PATIENCE à Saint-Christol (34) Grenache, mourvèdre 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 21€

INSANIA IGP PAYS D'OC COTEAUX DE MONTPELLIER (34) Viognier, Grenache blanc, Rolle, Roussanne, Marsanne... 22€

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€

CHATEAU GREZAN IGP PAYS D'OC à Laurens (34) Chardonnay..... 28€

CLOS DES BOUTES - LE PLURIEL COSTIERES DE NÎMES à Bellegarde (30) Clairette, Grenache, Carignan blanc 30€

LES ROSÉS 75CL

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

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

INSANIA IGP PAYS D'OC COTEAUX DE MONTPELLIER (34) Grenache noir, Syrah..... 22€

DOMAINE COSTE MOYNIER AOP à Saint-Christol (34) Cinsault, Grenache..... 25€

DOMAINE HAUT COURCHAMP IGP PAYS D'OC à Saint-Christol(34) Mourvèdre, Grenache noir..... 21€

LES PÉTILLANTS 75CL

CHAMPAGNE MAYOT LAGOGUEY BRUT AOP CHAMPAGNE 1ER Cru à Chiny Les Roses (51) Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay 70€
CHAMPAGNE PHILIPPONNAT ROYALE AOP CHAMPAGNE à Aÿ (51) Pinot noir, Chardonnay et Pinot Meunier 110€

VERRES DE VIN 12CL

ROUGE
Domaine Haut Courchamp-Premium 5,90€
Domaine Guinand Grande cuvée..... 5,90€

BLANC
Château Grézan 5,90€
C. Bodin-Moelleux 5,90€
Domaine Haut Courchamp..... 5,90€
Insania..... 5,90€

ROSÉ
Domaine Haut Courchamp..... 5,90€
Insania..... 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€
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€

BIERES

	25cl	33cl	50cl
Pression Saint-Omer	5€		9€
Despérados		7€	
Picon Bière	7,50€		10€
Panaché	6,50€		10€
Monaco	6,50€	6€	10€
Bière Sans Alcool			
Bière avec Sirop	6€		10€

LA BRASSERIE DU PETIT CABOULOT DE SAINT-CHRISTOL EN 50CL
LA 69 EROS BLANCHE 10€
NEIPA MOSAÏC BLONDE IPA 10€
LA 68 HARD AMBREE..... 10€
LA SAINT JACQUES SMOKED BRUNE FUMÉE 10€

EAUX

Evian 1L.....6€ Vittel 1/2L4,50€
Perrier 1L6€ Perrier 1/2L4,50€

SOFTS

Coca Cola 33 cl 5€ Jus de fruits 25 cl 4,50€
Coca-Cola Zero 33 cl ... 5€ (Orange, pomme, ananas,
Fuze tea 25 cl 4,50€ abricot, fraise, tomate)
Sprite 25 cl4,50€ Sirop à l'eau 25cl 2,50€

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€

RESTAURANT DE PARTAGE

L'ENTRE POTES



UTILISATION DE PRODUITS FRAIS ET LOCAUX

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

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.

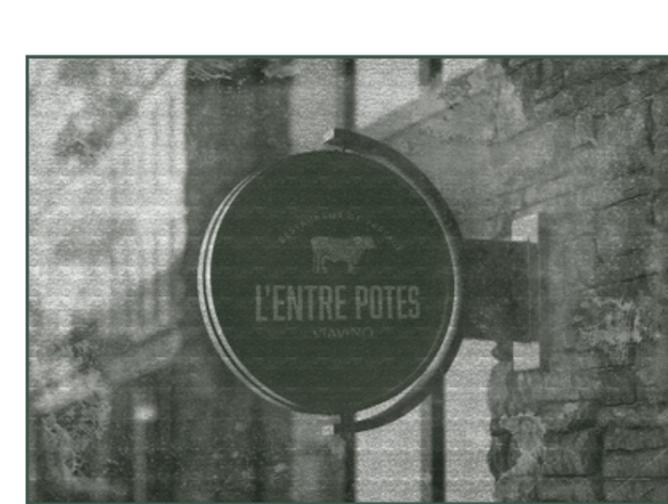
Viavino

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.

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 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



L'ENTRE POTES

VIAVINO

POUR LES DIGEOS, demandez le chariot !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODERATION