



Ici, la carte des vins c'est une histoire de rencontres...

Depuis la nuit des temps ou presque, les hommes et les femmes travaillent et cultivent la terre pour se nourrir et s'en réjouir.

Cette terre nous héberge, nous émerveille, écrit son histoire. Elle est partout et unique.

Elle donne son goût aux fruits que nous récoltons.

C'est ce que nous appelons le « **terroir** ». Un mot qui ne se traduit guère dans d'autres langues, à presque penser que cela nous appartient. Et pourtant, nous ne sommes que de passage dans ce merveilleux endroit, qui nous a été confié pour un temps.

C'est dans cet esprit, avec humilité et fierté, que nous partageons avec vous, chères clientes et chers clients, notre passion, notre curiosité et notre amour pour dénicher et sélectionner les belles cuvées que vous trouverez sur cette carte des vins.

Chaque bouteille, chaque verre de vin est une invitation au voyage et à la curiosité.

Chaque assiette chez J'adore est une évasion gustative pour éveiller tous vos sens.

Allez-y donc et sans modération !

Si vous trouvez chez J'adore une touche féminine, en cave comme en cuisine, c'est normal, c'est fait exprès.

*Karine

*Frédéric, sommelier

*Vick, explorateur gourmand & passeur d'histoires

Vins Blancs

75cl € TTC

Autour du Pic

	Maison Le Breton « Barrique Blanc de la Jasse » 2022 IGP Pays d'Oc. 100% Chardonnay, en culture raisonnée	27
	Le Chemin des Rêves « La Soie Blanche » 2021 AOP Languedoc. Vermentino, Marsanne, Roussanne, Grenache blanc & Viognier, tous plantés ensemble sur deux parcelles	39
	Bergerie du Capucin « Les 100 pas du Berger » 2022 IGP St-Guilhem le Désert. Chardonnay & Viognier	22
	Château de Lancyre « La Rouvière » 2022 AOP Languedoc. Roussanne, Marsanne & Viognier	25
	Bergerie du Capucin « Dame Jeanne » 2022 IGP St-Guilhem le Désert. Chardonnay, Viognier, Roussanne & Vermentino	30
	2021	150cl 58
	Château de Cazeneuve 2019 AOP Languedoc. Roussanne, Rolle, Viognier, Grenache & Muscat	37
	Domaine Saint-Clément « Elixir » 2022 IGP Val de Montferrand. 100% Chardonnay, en certification HVE	35
	Domaine Clavel « Cascaille » 2021 AOP Languedoc. Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Vermentino, Viognier, Clairette & Bourboulenc	38
		150cl 85
	Domaine Uma Blanc 2021 AOP Languedoc. Roussanne & Vermentino, vinifié en amphore	65

	Château de Lascours « Muscat sec » 2021 IGP Pays d'Oc. Muscat Romain Petit grain	23
<i>Allant vers Sommières & Gard</i>		
	Sol & Âme « Intuition Blanc » 2022 IGP Pays d'Oc. Grenache blanc, Colombard & Viognier	17
<i>Allant vers Cœur & Vallée d'Hérault</i>		
	Le Clos Rouge « Blaca » 2021 AOP Languedoc. Grenache Blanc & Vermentino	46
	Mas de la Séranne « Les Ombelles » 2022 AOP Languedoc. Roussane, Rolle, Piquepoul, Terret Bourret, Macabeu, Grenache & Viognier	37
	Alain Chabanon « Trélans » 2014 IGP Pays d'Oc. Chenin & Vermentino	82

Une bouteille vous semble trop ?
 Vous ne finissez pas votre bouteille.... **Emportez-là !**
 Des petits sacs signés par notre Cheffe Laure sont à votre disposition.
 Vous pourrez ainsi prolonger votre dégustation chez vous.



Vins Rouges

75cl € TTC

Autour du Pic



Maison Le Breton « Tête de cuvée de la Jasse » 2020 32
IGP Pays d'Oc. 100% Cabernet sauvignon, en sélection parcellaire et en culture raisonnée sur sol calcaire de l'Oligocène



Le Chemin des Rêves « Abracadabra » 2020 25
AOP Languedoc. Syrah, Grenache & Carignan

150cl 56



Le Chemin des Rêves « L'Exubérant » 2014 59
AOP Grés de Montpellier. Grenache, Syrah & Carignan



Domaine de la Triballe « La Capitelle » 2018 39
AOP Grés de Montpellier. Grenache, Carignan & Syrah



Domaine de la Triballe « De mon plein Grés » 2014 59
AOP Grés de Montpellier.
Syrah, Grenache & Carignan, élevés 12 mois en barrique

Bergerie du Capucin « Dame Jeanne » 2020 32
AOP Pic Saint-Loup. Syrah, Grenache & Mourvèdre

2019 150cl 70

Bergerie du Capucin « Larmanela » 2019 56
AOP Pic Saint-Loup.
Syrah & Grenache, élevés 24 mois dont 12 à 14 mois en fût de chêne français

Château de Lancyre « Vieilles Vignes » 2020 36
AOP Pic Saint-Loup. Syrah & Grenache

2019 150cl 68



Mas Foulaquier « L'Orphée » 2019 46
AOP Pic Saint-Loup BIO. Syrah, Grenache & Carignan,
sans sulfite ajouté "Vin Méthode Nature"



Domaine Saint-Clément « Elixir »	2017		43
IGP Val de Montferrand. Petit Verdot & Touriga Nacional			

	2020	150cl	85
--	------	-------	----

Domaine de Villeneuve « Reflet de Muse » 2019			21
AOP Languedoc. Mourvèdre, Grenache & Syrah			

Domaine de Villeneuve « Chant des Roches » 2016			55
AOP Pic Saint-Loup. Syrah, Mourvèdre & Grenache, élevés 24 mois en barrique neuve de chêne français			

Domaine Roc de Beau-Voir « Le souffle du regain » 2020			27
AOP Pic Saint-Loup. Grenache, Syrah & Mourvèdre			



Château de Cazeneuve « Les Calcaires » 2020		150cl	89
AOP Languedoc. Syrah & Grenache			



Château de Cazeneuve « Le Sang du Calvaire » 2019			93
AOP Pic Saint-Loup. Syrah, Grenache & Mourvèdre			

	2018	150cl	196
--	------	-------	-----

Vins Rouges

Allant vers Sommières & Gard

Sol & Âme « Colline de la Pene » 2021 18
IGP Pays d'Oc. Merlot & Cabernet Sauvignon



Mas des Cabres « La Draille » 2021 26
AOP Sommières. Grenache, Syrah, Mourvèdre & Carignan

Allant vers Cœur & Vallée d'Hérault



Le Clos Rouge « Alerte Rouge » 2020 38
AOP Terrasses du Larzac. Grenache, Carignan & Syrah



Alain Chabanon « Saut de Côte » 2018 90
AOP Languedoc. Mourvèdre & Syrah






Mas de la Séranne « Le Clos des Immortelles » 2021 47
AOP Terrasses du Larzac BIO. Grenache, Syrah, Morrastel,
Mourvèdre et Carignan

Vins Rosés

75cl € TTC


Autour du Pic

	Domaine Uma « Hommage Rosé » 2022	31
	IGP Pays d'Oc. 100% Cinsault	
		150cl 63
	Domaine Uma Rosé Rouge 2021	38
	Vin de France. 100% Cinsault, sans sulfite ajouté	
	Château de Lancyre « D'ici on voit la mer... » 2022	30
	AOP Pic Saint-Loup. Syrah & Grenache	

Allant vers Sommières & Gard

Sol & Âme, « Intuition Rosé » 2021	17
IGP Pays d'Oc. Grenache & Syrah	

Allant vers la mer, étangs & Camargue

	Domaine Ampelhus, « La Cigale » 2021	21
	IGP Pays d'Oc. Carignan & Muscat petits grains rouge	



€ TTC

Vins doux

Autour du Pic



Château de Lascours « Muscat » 2020
IGP Pays d'Oc. 100% Muscat Romain Petit grain

6cl	4
75cl	23

Allant vers la mer, étangs & Camargue



Domaine Ampelhus, « Muscat de Lunel » 2022
AOP Muscat de Lunel. 100% Muscat Petits Grains

	5
75cl	25

Allant vers Cœur & Vallée d'Hérault

Le Clos d'Elle « Entrecoeur moelleux » 2021
IGP Pays d'Oc. 100% Viognier

6cl	4
75cl	24

Le Restaurant J'ADORE a reçu le label **Vignobles & Découvertes** en tant



qu'acteur de référence de l'œnotourisme ainsi que pour ses qualités de démonstrateur de la consommation « plaisir » du vin, associée aux valeurs gustatives et conviviales.

Iconographie des labels des domaines viticoles



Certifié agriculture biologique



Responsabilité sociétale remarquable



Certifié agriculture biodynamique Demeter



€ TTC

Fines Bulles

Autour du Pic



Château de Cazeneuve « Delta »

10cl 9

Chenin, Gros Manseng et Rolle

75cl 39



Maison Le Breton « Rosé Fines Bulles de la Jasse »

10cl 7

Syrah, Grenache et Merlot

75cl 29

Allant vers Sommières & Gard

Sol & Âme « Blanc de Blancs »

10cl 5

Colombard, Sauvignon & Vermentino, en méthode traditionnelle

75cl 23

Champagnes

CHARPENTIER Terre d'émotion Brut Vérité

10cl 14

Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier, en biodynamie

75cl 89

150cl 189

CHARPENTIER Terre d'émotion Blanc de Blancs

10cl 20

100% Chardonnay, en biodynamie

75cl 103

Apéritifs



€ TTC


Les Cocktails

Cocktails J'ADORE <i>selon saisons & inspirations du Bar</i>	20cl	12
<i>sans alcool</i>		8
Americano	10cl	10
Spritz	20cl	10

Les Classiques



Kir au vin blanc, Pêche Mûre Cassis Châtaigne	10cl	5
Kir pétillant	10cl	8
Pastis RICARD	2cl	4
Martini ou Suze	6cl	5

Les Pépites de notre territoire

La Thériaque Spiritueux, Vermouth Rouge ou Blanc sec A base de plantes sauvages cueillies en garrigue et produits à l'ancienne dans un alambic en cuivre	6cl	6
Noilly Prat, fabriqué artisanalement depuis 1850 à Marseillan	6cl	5
Byrrh, fabriqué traditionnellement depuis 1866 à Thuir	6cl	5
 Les Aromatiques du Pic, « Pastis de la Garrigue »	2cl	4

Brasserie artisanale du Lez








	Blanche « Hibiscus » 5,6° Robe légèrement rosée, bulles très fines. Acidulée, fraîche et florale	33cl	6
	Blonde « Cascade » 6,5° Caractère vif et fraîcheur. Amertume légère sublimée d'agrumes	33cl	5

Brassées et embouteillées à Saint-Clément-de-Rivière, ces bières de caractère au profil unique racontent toute l'histoire, la passion et les envies de partage de Sylvain et André. Elles sont non-filtrées, non-pasteurisées et refermentées en bouteille. Une production qui profite de l'excellente qualité de l'eau de notre territoire.

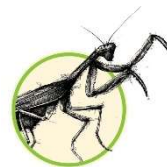
Micro-Brasserie du Petit Caboulot







	Ambrée « La M » 5,0° Bière d'hiver aux mures sauvages et au miel de Saint Christol	50cl	9
	Ambrée « La 68 Hard » 5,8° Subtile, intense en parfumée au poivre de Sichuan	50cl	10
	Blanche « La 69 Eros » 5,5° Fleur d'hibiscus, gingembre citron et betterave rouge. Tout en subtilité de la couleur aux arômes Médaille d'Argent Challenge International Millésime Bio 2022	50cl	10
	Blonde Kölsch « La K » 5,5° Rafrachissante, gentiment houblonnée Médaille de Bronze Challenge International Millésime Bio 2022	50cl	9
	Brune Rye Porter « Saint Jacques Smoked » 5,4° Douce et fumée au bois de hêtre	50cl	9

*Construite pas à pas par Eric et Hélène, de leur cuisine à l'ancien foyer rural de **Saint-Christol, petit village entre vignes et Vidourle**, cette micro-brasserie est bien plus largement un projet social et sociétal. « Le Petit Caboulot », café populaire ou petit cabaret, signe des bières d'exception à fermentation haute et embouteillées au format de pinte. Et nous emmène là où gastronomie et convivialité se retrouvent.*

Micro-Brasserie de la Séranne



	Blanche « Fée de la Buèges » 5,5°	33cl	5
	De style belge, une « Witbier » de fermentation haute finement épicée. Notes douces et équilibrées de fleurs de sureau noir		
	Blonde IPA « L'Effet Papillon » 4,5°	33cl	6
	Légère et rafraichissante. Amertume douce des houblons parfumée d'arômes d'agrumes et de fruits exotiques		
	Ambrée IPA « Envolée Sauvage » 6,0°	33cl	6
	Gorgée de soleil, bouche puissante avec des notes de biscuits, caramel, fruits exotiques et agrumes. Tout le caractère des houblons américains dans une recette riche en goût et en finesse		
	Brune Rye Porter « Nuit Cévenole » 6,0°	33cl	6
	Robe couleur café, arômes de chocolat et de moka. Le seigle apporte une texture crémeuse, accompagnant le houblon de délicates notes épicées, relevées par le miel de châtaignier des Cévennes		
	Blonde Imperial IPA & Rye Oats « Sheepy Blinders » 7,5°	33cl	6
	Bière blonde de caractère, texturée, une amertume à l'attaque douce et à la finale puissante mêlée d'un cocktail de fruits exotiques, le tout recouvert d'une mousse douce et onctueuse.		

Implantée au cœur de la garrigue du Causse de la Selle, entre la Vallée de la Buèges et les Gorges de l'Hérault, cette micro-brasserie participative est à l'image de ses fondateurs, Martial et Mélian : de la passion, du talent, de belles valeurs et beaucoup de travail. Le tout inscrit, dans une démarche écoresponsable de gestion de l'eau, de l'énergie et des déchets. Des bières « coup de cœur » tant pour les curieux que pour les connaisseurs.



€ TTC

Limonades, Sirops & autres...



Limonade artisanale

Sureau | Myrtille | Miel de châtaigner

33cl

4

*Fabriquées en Lozère, près de Meyrueis, par les **Brasseurs de la Jonte**, ces limonades sont réalisées à partir de produits naturels issus de l'agriculture biologique, sans colorant ni conservateur et avec un minimum de sucre.*



Ginger Beer

Original | Citron vert

33cl

5

*Fabriquée à Vailhauquès en Pic Saint-Loup, par **BB Kombucha**, et inspirée de la Californie, cette boisson sans alcool et peu sucrée ne contient que du gingembre fermenté avec soin, du jus de gingembre frais, du sucre de canne (un peu) et du jus de citron, « l'Original », ou de citron vert, chacun issu de l'agriculture biologique.*

Sirop MONIN à l'eau

Citron | Orgeat | Fleur de Sureau | Châtaigne | Menthe verte

Pêche | Mûre | Grenadine | Fraise | Framboise | Violette

20cl

2

Diabolo

avec une limonade artisanale des Brasseurs de la Jonte

33cl

4,5

Coca-cola ou Coca-zéro

33cl

4

Fever Tree Premium Indian Tonic Water

20cl

3



€ TTC

Jus de fruits

Jus de fruit du moment, <i>au verre</i>	25cl	3
---	------	---

Jus de pomme des vergers de St-Clément-de-Rivière, <i>au verre</i>	25cl	3,5
--	------	-----

Toujours pressé et embouteillé à la SICA, patrimoine agro-industriel de notre commune, ce jus brut provient de pommiers anciens plantés en bord de Lez.


Jus de fruit artisanal Verger de Thau, <i>au verre</i> Pomme Nectar Pêche & Abricot	25cl	3,5
--	------	-----

Jus de fruit artisanal Verger de Thau, <i>en petite bouteille</i> Pomme & Poire	25cl	4
--	------	---

 Tomate		4,5
---	--	-----

Pomme & Safran, produit à Villeveyrac, à proximité des vergers		5
--	--	---

*De la plantation d'arbres fruitiers au bord de l'étang à l'atelier « **Verger de Thau** », installé à Villeveyrac, l'histoire se déroule avec les mêmes valeurs : la solidarité, la valorisation du travail de tou.te.s et l'attention à l'environnement. 3^{ème} génération à l'œuvre, Michel Garcia les inscrit dans une démarche RSE remarquable, « antigaspi », tout autant qu'exigeante sur la fraîcheur et les saveurs des fruits.*

 Jus de fruit artisanal SiBio, <i>en petite bouteille</i> Raisin blanc Muscat	25cl	4
--	------	---

*Issus d'un terroir privilégié **entre mer et montagne**, la plaine du Roussillon, cueillis manuellement à maturité puis transformés artisanalement en atelier, les jus bio 100% fruits de **SiBio** vous offrent tout autant les saveurs brutes des fruits. Tout le travail de producteurs, attentifs aux vergers, engagés dans l'économie sociale et solidaire.*



€ TTC

Eaux minérales

Perrier	33cl	3
Evian, Badoit	½ l	3
Evian, Badoit	1 l	6
Châteldon	75cl	9

Thés

Thé vert « Miss Dammann » Création mêlant thé vert et gingembre aux arômes fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion	5
Thé vert à la menthe Communion du thé vert Gunpowder, de la délicate menthe douce et de la subtile fraîcheur de la menthe poivrée, inspirée de l'incontournable thé à la menthe oriental	5
Thé noir « Nosy bey » Alliance réussie du goût ensoleillé des pêches de vignes à la délicate senteur vanillée des tropiques	5
Thé d'Inde Darjeeling de Printemps G.F.O.P. Sélection des meilleures récoltes de printemps, combinant des notes florales et aromatiques aussi subtiles que délicates, soulignées d'un trait d'astringence caractéristique	5
Thé du Japon « Sencha Tensû » Récolté au printemps dans la région de Miyazaki, identifiable à ses aiguilles d'un vert sombre et à son toucher soyeux, il offre douceur et fraîcheur, sans astringence	5
Thé blanc « Passion de fleurs » Création emblématique, avec pour base un beau thé Paï Mu Tan, subtilement parfumé, il évoque la rose, l'abricot et le fruit de la passion. Son infusion délivre une tasse délicate, au bel équilibre	5
Thé pointes blanches « Jasmin Yin Zhen » Grand Cru Les aiguilles d'argent, pistils des fleurs de thé, parées de leur épais duvet, telle une fourrure, s'enorgueillissent ici d'un doux parfum de jasmin frais. Ce thé rare et précieux allie la délicatesse aux saveurs	6

En 1692, le privilège exclusif de la vente de thé en France est accordé par Louis XIV au Sieur Damman. C'est le début d'une longue histoire entrepreneuriale et familiale, garante des savoir-faire et de la part de rêve inhérente au thé, produit de terroir, nous faisant voyager autour du Monde, du jardin aux grands crus.

*Invitation au Voyage et artisanat d'excellence alimentent l'expérience **Dammann Frères***


Infusions


Autour du Monde, Dammann Frères


Carcadet « Nuit d'été » 5
Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon, arômes framboise, fraise et crème

Rooibos « Jardin bleu » 5
Issue d'un arbrisseau poussant à l'état sauvage et endémique de la région aride du Cederberg en Afrique du Sud, cette infusion sans théine allie les notes acidulées de la rhubarbe et celles délicieuses de la fraise et de la fraise des bois

Autour du Pic, les Cueilleuses Sauvages

 Tisane « Bouquet de Morphée » 4
Un mélange 100% floral, parfait pour se détendre et passer une bonne nuit : coquelicot, mauve, sureau et aubépine

 Tisane « Querelles intestines » 4
Parfumée et réconfortante, aux vertus digestives et détoxifiantes : fenouil, immortelle, calament et sauge

 Tisane « 3ème mi-temps » 4
Un cocktail de plantes sauvages pour accélérer la récupération et booster son tonus : ortie, romarin, tilleul et reine des prés

« Les Cueilleuses Sauvages » : c'est une communauté mobilisée autour d'Elise, fondatrice et naturaliste, pour une production artisanale, respectueuse des principes d'écologie, d'économie circulaire et d'humanisme. Une trentaine d'espèces de plantes sauvages est cueillie à la main sur notre territoire, de façon éthique avec une grande attention portée aux milieux naturels et aux cycles de chaque plante. Une grande majorité des plantes sont séchées en séchage solaire, à basse température, conservant couleurs, saveurs et vertus médicinales.

L'art de la dégustation se prolonge chez J'ADORE avec les thés et les tisanes, grâce au design et au plaisir de servir. Apportés secs à votre table dans une tisanière intégralement en verre*, les ingrédients s'apprécient du regard accompagné d'une première expérience olfactive. L'eau est ensuite versée à la température idéale, à l'aide d'un col fin, offrant le spectacle de l'infusion en volutes. Vous choisissez librement le temps d'infusion, transformant la tisanière en tasse. S'ouvre alors l'univers infini des arômes : végétal, boisé, fleuri, marin...

* en vente à la boutique J'ADORE

Café & Chocolat

Café expresso

3

Ce café d'exception, torréfié à Montferrier-sur-Lez et moulu au restaurant, pour chaque tasse, est composé de crus en provenance de Chikmagalur en Inde et de Yirgacheffe en Ethiopie, fruits de la collaboration directe entre la Maison Montista et de petites exploitations à taille humaine, attentives à leurs collaborateurs et respectueuses de leur environnement.

C'est également l'Académie de Barista, animée par Michael Hedri, fondateur de la Maison Montista, qui forme et accompagne la brigade de J'ADORE, pour vous apporter à chaque tasse le meilleur de ce café.

*En salle, nous vous servons notre café dans une vaisselle artisanale signée « **Hommage à l'arbre** ». Chaque pièce unique est fabriquée sur mesure par l'artisan céramiste Noël Poulain, installé à La Boissonnière, dans le Cantal.*

Café allongé, Décaféiné

3

Noisette

4

Double-expresso, Grand Crème

5

Cappuccino

6

Café frappé

6

Chocolat chaud au lait

4



*Vous aimez le café ? Vous avez adoré le nôtre ?
Prolongez votre expérience autour du café et complétez vos connaissances
au travers de l'un des stages proposés par Michael Hedri à l'Académie Montista.
Accédez à toutes les informations pratiques grâce à ce QR code*

