



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

75cl € TTC

Vins Blancs

Autour du Pic

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



Château de Lascours « Muscat sec » 2021
IGP Pays d'Oc. Muscat Romain Petit grain

23

Allant vers Sommières & Gard

Sol & Âme « Intuition Blanc » 2022
IGP Pays d'Oc. Grenache blanc, Colombard & Viognier

17

Allant vers Cœur & Vallée d'Hérault



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

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 » IGP Val de Montferrand. Petit Verdot & Touriga Nacional	2017	43
	2020	150cl
Domaine de Villeneuve « Reflet de Muse » 2019 AOP Languedoc. Mourvèdre, Grenache & Syrah		21
Domaine de Villeneuve « Chant des Roches » 2016 AOP Pic Saint-Loup. Syrah, Mourvèdre & Grenache, élevés 24 mois en barrique neuve de chêne français		55
Domaine Roc de Beau-Voir « Le souffle du regain » 2020 AOP Pic Saint-Loup. Grenache, Syrah & Mourvèdre		27
 Château de Cazeneuve « Les Calcaires » 2020 AOP Languedoc. Syrah & Grenache	150cl	89
 Château de Cazeneuve « Le Sang du Calvaire » 2019 AOP Pic Saint-Loup. Syrah, Grenache & Mourvèdre	2018	150cl
		196

75cl € TTC

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

75cl € TTC

Vins Rosés

Autour du Pic

	Domaine Uma « Hommage Rosé » 2022 IGP Pays d'Oc. 100% Cinsault	31
		150cl 63

	Domaine Uma Rosé Rouge 2021 Vin de France. 100% Cinsault, sans sulfite ajouté	38
--	--	----

	Château de Lancyre « D'ici on voit la mer... » 2022 AOP Pic Saint-Loup. Syrah & Grenache	30
--	---	----

Allant vers Sommières & Gard

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

Allant vers la mer, étangs & Camargue

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



€ TTC

Vins doux

Autour du Pic

	Château de Lascours « Muscat » 2020	6cl	4
	IGP Pays d'Oc. 100% Muscat Romain Petit grain	75cl	23

Allant vers la mer, étangs & Camargue

	Domaine Ampelhus, « Muscat de Lunel » 2022	5	
	AOP Muscat de Lunel. 100% Muscat Petits Grains	75cl	25

Allant vers Cœur & Vallée d'Hérault

Le Clos d'Elle « Entrecoeur moelleux » 2021	6cl	4
IGP Pays d'Oc. 100% Viognier	75cl	24

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



*Terres de
Garrigues
et du
Pic Saint-Loup*

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 » Chenin, Gros Manseng et Rolle	10cl	9
		75cl	39
	Maison Le Breton « Rosé Fines Bulles de la Jasse » Syrah, Grenache et Merlot	10cl	7
		75cl	29

Allant vers Sommières & Gard

Sol & Âme « Blanc de Blancs » Colombard, Sauvignon & Vermentino, en méthode traditionnelle	10cl	5
	75cl	23

Champagnes

CHARPENTIER Terre d'émotion Brut Vérité Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier, en biodynamie	10cl	14
	75cl	89
	150cl	189
CHARPENTIER Terre d'émotion Blanc de Blancs 100% Chardonnay, en biodynamie	10cl	20
	75cl	103



€ TTC

Apéritifs

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

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

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 « Féé de la Buèges »	5,5°	33cl	5
De style belge, une « Witbier » de fermentation haute finement épicee. Notes douces et équilibrées de fleurs de sureau noir				
	Blonde IPA « L'Effet Papillon »	4,5°	33cl	6
Légère et rafraîchissante. 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 Binders»	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	33cl	4
	Sureau Myrtille Miel de châtaigner		

*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	33cl	5
	Original Citron vert		

*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	20cl	2
Citron Orgeat Fleur de Sureau Châtaigne Menthe verte Pêche Mûre Grenadine Fraise Framboise Violette		

Diabolo	33cl	4,5
avec une limonade artisanale des Brasseurs de la Jonte		

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-Rivièr <i>e</i> , <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>	25cl	3,5
--	------	-----

Pomme Nectar Pêche & Abricot		
--------------------------------	--	--

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

Pomme & Poire		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>	25cl	4
--	--	------	---

Raisin blanc Muscat		
---------------------	--	--

*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	$\frac{1}{2}$ l	3
Evian, Badoit	1 l	6
Châteldon	75cl	9

Thés

Thé vert « Miss Dammann »

5

Création mêlant thé vert et gingembre aux arômes fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion

Thé vert à la menthe

5

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

Thé noir « Nosy bey »

5

Alliance réussie du goût ensoleillé des pêches de vignes à la délicate senteur vanillée des tropiques

Thé d'Inde Darjeeling de Printemps G.F.O.P.

5

Sélection des meilleures récoltes de printemps, combinant des notes florales et aromatiques aussi subtiles que délicates, soulignées d'un trait d'astringence caractéristique

Thé du Japon « Sencha Tensū »

5

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

Thé blanc « Passion de fleurs »

5

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

Thé pointes blanches « Jasmin Yin Zhen » Grand Cru

6

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

En 1692, le privilège exclusif de la vente de thé en France est accordé par Louis XIV au Sieur Dammann. 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*

