



## COCKTAILS

- **COCKTAIL MAISON / 10€**  
*Rhum ambré 4cl, basilic, framboise, citron vert, sucre roux*
- **MOJITO / 10€**  
*rhum ambré 4cl, sucre roux, citron vert, menthe*
- **SPRITZ / 10€**  
*Apérol 4cl, prosecco 10cl, eau gazeuse, rondelle d'orange*
- **CAPIROSKA / 10€**  
*vodka grey goose 5cl, citron vert, sucre roux*
- **CAIPIRINHA / 10€**  
*cachaça 5cl, citron vert, sucre blanc, sucre de canne*
- **COSMOPOLITAN / 10€**  
*vodka 4cl, triple sec 2cl, jus de citron vert, jus de cranberry, sucre de canne*
- **VIRGIN MOJITO / 9€**  
*menthe, citron vert, jus de pomme, cassonade, eau gazeuse*

alter ego  
RESTAURANT



## CHAMPAGNE (COUPE)

- LANSON BRUT / 10€
- LANSON ROSÉ / 11€

## CHAMPAGNE (BOUTEILLE)

- LANSON BRUT / 75€
- LANSON ROSÉ / 89€
- LANSON BIO / 99€
- MOËT ET CHANDON BRUT / 99€
- VEUVE CLICQUOT PONSARDIN « CARTE JAUNE » / 97€
- GOSSET GRANDE RÉSERVE / 89€  
MAGNUM GOSSET GRANDE RÉSERVE / 150€
- GOSSET GRAND ROSÉ / 120€  
MAGNUM GOSSET GRAND ROSÉ / 180€
- RUINART BLANC DE BLANCS / 120€  
MAGNUM RUINART BLANC DE BLANCS / 180€

alterEgo  
RESTAURANT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
PRIX NET ET SERVICE COMPRIS



## APÉRITIFS

- CHAMPAGNE LANSON
  - COUPE BLANC (10 CL) / 10€
  - COUPE ROSÉ (10 CL) / 11€
- PASTIS, RICARD (4 CL) / 4€
  - MARTINI BLANC
  - MARTINI ROUGE
- KIR VIN BLANC (10 CL) *Cassis, pêche, mûre, framboise* / 5,50€
- KIR ROYAL (10 CL) / 10,50€
- MUSCAT DE LUNEL (6 CL) / 5€
- PORTO TAWNY ROUGE (4 CL) / 4€
- PORTO LAGRIMA BLANC (4CL) / 4€
- CAMPARI (4 CL) / 4€

### SOFT :

- COCA-COLA (33 CL) / 3,50€
- COCA-COLA ZÉRO (33 CL) / 3,50€
- ORANGINA (25 CL) / 3,50€
- FUZETEA (25 CL) / 3,50€
- SCHWEPPE AGRUMES (25 CL) / 3,50€
- LIMONADE (33 CL) / 3,50€
- BADOIT ROUGE (33 CL) / 3,50€
- HEXIS (25 CL) / 5,00€
- JUS DE FRUITS ALLAIN MILLAT (33 CL) / 7€
  - Orange, pomme, abricot, tomate, fraise, ananas*

alter ego  
RESTAURANT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
PRIX NET ET SERVICE COMPRIS



## EAUX :

- EVIAN (1 L) / 5€
- BADOIT (1,5 L) / 5€
- CHATELDON (75 CL) / 6€
  
- SIROP MONIN (2 CL) / 2,50€  
*Menthe, fraise, grenadine,  
citron, orgeat, pêche, pac*

## BIÈRES :

- DESPERADOS (33 CL) / 6€
- BUD (33 CL) / 6€
- CORONA (33 CL) / 6€
- GORGE FRAÎCHE BLANCHE OU AMBRÉ (33 CL) / 6€
- PRESSION (25 CL) / 4€
- PRESSION (50 CL) / 6€
  - PAULANER ORIGINAL
  - VEDETT IPA

alterEgo  
RESTAURANT



## WHISKIES :

*(SUPPLÉMENT COCA 20CL 2€)*

• JAMESON (4 CL)	/ 8€
• BALLENTINE'S (4 CL)	/ 8€
• JACK DANIEL'S (4 CL)	/ 9€
• RITTENHOUSE RYE (4 CL)	/ 13€
• ELEMENTS PEAT PURE ISLAY (4 CL)	/ 13€
• BLANTON'S GOLD (4 CL)	/ 13€
• JURA 12 ANS (4 CL)	/ 13€
• ELIJAH CRAIG SMALL BATCH (4 CL)	/ 13€
• LAPHROAIG SELECT OF (4 CL)	/ 14€
• PEAT MONSTER (4 CL)	/ 14€
• REDBREAST 12 ANS (4 CL)	/ 14€
• KILCHOMAN MACHIR BOY OF (4 CL)	/ 15€
• MICTER'S BOURBON (4 CL)	/ 15€
• ABERLOUR CASY AHNAMH (4 CL)	/ 16€
• NIKKA MIYAGIKYO (4 CL)	/ 16€
• YOICHI (4 CL)	/ 16€
• ABERLOUR A'BUNADH (4 CL)	/ 18€

alterego  
RESTAURANT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
PRIX NET ET SERVICE COMPRIS



## RHUMS :

*(SUPPLÉMENT COCA 20CL 2€)*

• KRAKEN (4 CL)	/ 9€
• PACTO NAVIO (4CL)	/ 9€
• HAVANA 7ANS (4 CL)	/ 9€
• DON PAPA 7 ANS (4 CL)	/ 10€
• DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA (4 CL)	/ 13€
• SANTA TERESA 1796 (4 CL)	/ 13€
• GOSLING'S (4 CL)	/ 13€
• PLANTATION PINEAPPLE (4 CL)	/ 13€
• PLANTATION BARBADOS (4 CL)	/ 14€
• RHUM BOW'S VENIDOR (4 CL)	/ 14€
• TRANSCONTINENTAL PANAMA (4 CL)	/ 15€
• CHALANG BAY (4 CL)	/ 15€
• CHALANG CITRONELLE (4 CL)	/ 15€
• PLANTATION XO (4 CL)	/ 15€
• CLAIRIN SAJOUS (4 CL)	/ 16€
• HAVANA MAESTRO (4 CL)	/ 16€
• PYRAT XO RESERVE (4 CL)	/ 17€
• ZACAPA SISTEMA SOLERA (4 CL)	/ 17€
• CENTONARIO 20ANS (4 CL)	/ 17€
• DON PAPA 10ANS (4 CL)	/ 18€

alter ego  
RESTAURANT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
PRIX NET ET SERVICE COMPRIS



- ZACAPA XO (4 CL) / 25€

## GINS :

*(SUPPLÉMENT TONIC 20CL 2€)*

- BOMBAY SAPPHIRE (4 CL) / 10€
- PLYMOUTH SLOE GIN (4 CL) / 10€
- CITADELLE (4 CL) / 11€
- TANQUERAY (4 CL) / 11€
- CHRISTIAN DROUIN (4 CL) / 11€
- BLUECOAT (4 CL) / 13€
- FERRONI JUILLET (4 CL) / 13€
- GUNPOWDER (4 CL) / 13€
- BOBBY'S JENEVER (4 CL) / 13€
- FEKS DRY GIN (4 CL) / 13€
- HENDRIX (4 CL) / 13€
- MONKEY 47 (4 CL) / 14€
- ISLE IF HARRIS (4 CL) / 15€
- KOVAL AGED (4 CL) / 17€

alterEgo  
RESTAURANT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
PRIX NET ET SERVICE COMPRIS



## VODKAS :

- ZUBROWSKA (4 CL) / 10€
- LEGEND OF KREMLIN (4 CL) / 11€
- BELVÉDÈRE (4 CL) / 11€
- GREY GOOSE (4 CL) / 11€
- KONIK'S TAIL (4 CL) / 13€
- BOW'S AROC (4 CL) / 13€

## CALVADOS:

- CHRISTIAN DROUIN (4 CL) / 10€

## TEQUILA, MEZCAL :

- TABERNERO ACHOLADO (4 CL) / 10€
- HERRADURA REPOSADO (4 CL) / 14€

## COGNACS :

- PIERRE FERRAND ORIGINAL (4 CL) / 12€
- MERLET BROTHERS BLEND (4 CL) / 12€
- MERLET COGNAC (4 CL) / 12€

alter/ego  
RESTAURANT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
PRIX NET ET SERVICE COMPRIS





- REMI LANDIER SPECIAL (4 CL) / 15€

## DIGESTIFS :


- BAILEY'S (4 CL) / 9€
- GET 27 (4 CL) / 9€
- GET 31 (4 CL) / 9€
- LIMONCELLO (4 CL) / 9€
- PULPEUSE (4 CL) / 9€
- MENTHEUSE (4 CL) / 9€
- POIRE (4 CL) / 9€
- ARMAGNAC (4 CL) / 9€

alterEgo  
RESTAURANT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
PRIX NET ET SERVICE COMPRIS



## VINS BLANC AU VERRE (12 CL)

- **DOMAINE JEANJEAN « SECRET DE LUNES »**  / 5€  
*IGP PAYS D'OC / 100% Viognier*  
*Bouche : très ronde et aromatique, soutenue par une belle vivacité.*
- **DOMAINE DE JOY / 5,50€**  
*IGP CÔTES DE GASCOGNE / Gros Manseng,*  
*Bouche : moelleux, gourmand, fruité.*  
*Une alternative à la cuvée « premières grives » de Tariquet.*
- **DOMAINE DAUVISSAT « SAINT-PIERRE / 8€**  
*AOC CHABLIS / 100% chardonnay*  
*Vin à la robe jaune pâle, cristalline. Le bouquet est riche avec une belle palette d'agrumes, qui se développe sur les fruits secs. La bouche est fraîche et savoureuse, sur des arômes beurrés, floraux, légèrement acidulée.*

## VINS ROUGE AU VERRE (12 CL)

- **DOMAINE CAUSSE NOIR « PY » / 7€**  
*AOP FAUGÈRES*  
*40% carignan, 30% syrah, 20% mourvèdre, 10% grenache noir*  
*Bouche : charnue, très enrobée, privilégiant douceur et fraîcheur.*
- **MAS DE JON « TRADITION » / 6€**  
*AOP PIC SAINT-LOUP / mourvèdre, grenache , syrah*  
*Une bouche tapenade, olive noire, réglisse, cerise mûre, une touche mentholée sur des tanins ronds et soyeux tout en fraîcheur.*
- **DOMAINE ANGE DE BACCUS « DÉLICE DES ANGES » / 5€**  
*IGP PAYS D'HÉRAULT / Syrah 40%, cinsault 40%, grenache 20%*  
*Bouche très fraîche, ronde et tout en souplesse offrant des tanins fins et soyeux.*

## VINS ROSÉ AU VERRE (12 CL)

alter/ego  
RESTAURANT



- MAS NEUF « LE ROSÉ »  / 5,50€

*IGP PAYS D'OC*

*Grenache, Carignan, Colombard, Muscat petits grains*

*L'équilibre de bouche est remarquable.*

*Ce vin est d'une grande netteté, et tenu par de fins amers citronnés en finale.*

## VINS BLANCS RÉGION

- DOMAINE JEANJEAN « SECRET DE LUNES »  / 22€

*IGP PAYS D'OC / 100% Viognier*

*Bouche : très ronde et aromatique, soutenue par une belle vivacité.*

- DOMAINE PIERRE « CUVÉE CHARDONNAY » / 20€

*IGP CITÉ DE CARCASSONNE / 100% Chardonnay*

*Bouche riche, ample et ronde. La tension équilibre le volume, et la gourmandise de cette cuvée est toute en richesse et en délicatesse.*

- DOMAINE LES ROQUES / 31€

*IGP PAYS D'OC - SAINT-MATHIEU / 100% Roussanne*

*En bouche, le gras, l'opulence et l'acidité s'harmonisent parfaitement.*

*Des saveurs de pomme au four, de beurre frais, de cannelle, de minéral et de boisé vanillé assurent la mélodie.*

- DOMAIN JM ALQUIER « LES PIERRES BLANCHES » / 42€

*IGP PAYS D'HÉRAULT / 100% Sauvignon*

*Bouche souple, vive et charmeuse, une finale longue et savoureuse.*

- DOMAINE OLIVIER PITHON « LAÏS »  / 46€

*IGP CÔTES CATALANES*

*60% Macabeu, 20% Grenache Gris, 20% Grenache Blanc*

*La bouche est vive et élégante, sur la pêche, le citron, des notes d'amandes grillées et anisées, accompagnée par une belle minéralité tout en fraîcheur.*

- MAS COMBARELA « DES SI ET DES MI » / 53€

*IGP PAYS D'HÉRAULT*

*Grenache Blanc*

*Bouche citronnée à la consistance maîtrisée se terminant sur la fraîcheur de notes salines et de gingembre.*





alter ego  
RESTAURANT



- **MAS DES ARMES « L'ÂME DES PIERRES » / 46€**  
*IGP PAYS D'HÉRAULT*  
*Grenache blanc 35%, Roussanne 35%, Vermentino 20%, Sauvignon 10%*  
*Bouche : des arômes de pain toasté, avec une attaque ample et une très belle longueur.*
- **DOMAINE DE L'ARJOLLE « CHARDONNAY »  /24€**  
*IGP DES CÔTES DE THONGUE*  
*100% chardonnay*  
*Attaque souple et ronde avec des saveurs de fruits blancs très mûrs. Finale suave, aux notes briochées.*
- **DOMAINE DE L'ARJOLLE « ÉQUILIBRE »  /24€**  
*IGP DES CÔTES DE THONGUE*  
*Viognier, sauvignon*  
*Bouche vive et pleine de fraîcheur finale tout en suavité.*
- **DOMAINE LES GRANDES COSTES « MAS CANAILLE » / 22€**  
*IGP VAL DE MONTFERRAND / roussane, sauvignon, vermentino*  
*Bouche : belle amplitude aromatique parfum de pêche, d'abricot et mangue, vin délicat et harmonieux.*
- **DOMAINE DE L'HORTUS « GRANDE CUVÉE » / 56€**  
*IGP VAL DE MONTFERRAND / 70% Chardonnay, 30% Viognier*  
*Bouche : longue, vanille, réglisse, grillé, fruits secs, à nouveau les fleurs blanches et des notes d'abricot sec. Vin d'une très belle complexité avec beaucoup d'élégance.*
- **MAS DE DAUMAS GASSAC « BLANC » / 69€**  
*IGP PAYS DE L'HÉRAULT*  
*Petit Manseng, Viognier, Chardonnay, Chenin, cépages rares (pour 17%)*  
*Un équilibre parfait entre le gras du Chardonnay et la grande fraîcheur du Petit Manseng. Finale toute en douceur et fraîcheur, avec des notes muscatées.*
- **CHÂTEAU BAS D'AUMELAS  / 25€**  
*AOP LANGUEDOC / Grenache, Roussanne, Viognier*  
*L'attaque en bouche est marquée par les agrumes, le litchi puis les fruits de la passion et l'abricot. Finale fringante et fraîche.*

alter ego  
RESTAURANT



- CHÂTEAU BAS D'AUMELAS « BARATHYM »  / 21€  
*AOP LANGUEDOC / 95% grenache et 5% vermentino*  
*Une belle vivacité en bouche, touches d'agrumes et de fruits comme la pêche et la poire.*
- MAS BRUGUIÈRE « LES MÛRIERS »  / 41€  
*AOP LANGUEDOC / Roussanne 80%, Marsanne 20%*  
*Rond et frais en bouche, il enveloppe le palais, avec une finale mentholée.*  
*Vin équilibré avec une bonne persistance.*
- DOMAINE ERMITAGE DU PIC SAINT-LOUP  
 « SAINTE-AGNÈS »  / 40€  
*AOP LANGUEDOC*  
*Roussanne 50%, Clairette 25%, Marsanne 15%, Grenache Blanc 10%*  
*En bouche, des arômes de fruits secs et de fenouil.*  
*Un vin très frais et finement boisé qui bénéficie d'un bel équilibre.*
- CHÂTEAU LA NÉGLY « LA FALAISE » / 45€  
*AOP LANGUEDOC LA CLAPE / Roussanne, Marsanne*  
*Sa bouche est à la fois puissante et généreuse.*
- CHÂTEAU BAS D'AUMELAS « ÉGÉRIE »  / 41€  
*AOP LANGUEDOC*  
*Roussanne, grenache*  
*Vin frais, boisé et gourmand. Avec une attaque fraîche et une final suave.*
- CHÂTEAU PUECH HAUT « TÊTE DE BÉLIER » / 63€  
*AOP LANGUEDOC*  
*Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc, Viognier*  
*L'ensemble est à la fois tonique et évocateur de douceur.*  
*Finale très longue sur du tabac blond et des fruits blancs.*
- DOMAINE BELLES PIERRES « LES CLAUZES DE JO » / 29€  
*AOP LANGUEDOC / 60% Roussanne, 20% Viognier, 20% Grenache*  
*Notes mielleuses sur le fruit, notes minérales, grillées, briochées.*  
*Bel équilibre en bouche, gras.*

alter/ego  
RESTAURANT



- DOMAINE GAUJAL « 1744 » / 24€

*AOC PICPOUL DE PINET / 100% picpoul*

*Bonne longueur en bouche, finesse et l'onctuosité caractérisent ce vin. Le passage en barrique lui donne du corps et vous surprendra par sa personnalité atypique.*

alter/ego  
RESTAURANT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
PRIX NET ET SERVICE COMPRIS



## VINS BLANCS HORS RÉGION

### VALLÉE DE LA LOIRE :

- **DOMAINE HENRY BOURGEOIS « PETIT BOURGEOIS » / 25€**  
*IGP LOIRE / 100% Sauvignon*  
*Les sensations en bouche révèlent une fraîcheur et une vivacité typiques des raisins récoltés à bonne maturité.*

### BOURGOGNE :

- **DOMAINE DAUVISSAT « SAINT-PIERRE » / 39€**  
*AOC CHABLIS / 100% Chardonnay*  
*Vin à la robe jaune pâle, cristalline. Le bouquet est riche avec une belle palette d'agrumes, qui se développe sur les fruits secs. La bouche est fraîche et savoureuse, sur des arômes beurrés, floraux, légèrement acidulée.*
- **DOMAINE BESSON / 41€**  
*AOC POUILLY FUISSÉ / 100% Chardonnay*  
*Vin frais et fruité qui se complexifie sur des notes d'amandes et de truffe par la suite. La bouche est riche et savoureuse, avec une belle persistance aromatique.*

### VALLÉE DU RHÔNE :

- **MAISON NICOLAS PERRIN / 40€**  
*AOC SAINT-PERAY / 100% Marsanne*  
*Intense, portant sur des notes d'épices et d'agrumes. Très gourmand et gras.*
- **LA GARDINE**  
**« BRUNEL DE LA GARDINE » / 79€**  
*AOP CONDRIEU / 100% Viognier*  
*L'abricot et la pêche dominant aux côtés de la violette, arôme typique de l'appellation. Se joignent alors des arômes de miel et de coing et une pointe de minéralité.*

### SUD-OUEST :


- **DOMAINE JOY « SAINT ANDRÉ » / 24€**  
*IGP CÔTES DE GASCOGNE / Gros Manseng*  
*Bouche : moelleux, gourmand, fruité.*  
*Une alternative à la cuvée « premières grives » de Tariquet.*

alter/ego  
RESTAURANT



## VINS ROUGES RÉGION

### INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE :

• CLOS RIVIERAL « LOU CINSULT »  / 25€

*IGP PAYS D'OC / cinsault, grenache, carignan*

*Vin frais et fruité sur le cassis et la mure de ronce. Bouche ronde aux tanins très digestes.*

• DOMAINE ANGE DE BACCUS « DÉLICE DES ANGES » / 23€

*IGP PAYS D'HÉRAULT / Syrah 40%, cinsault 40%, grenache 20%*

*Bouche très fraîche, ronde et tout en souplesse offrant des tanins fins et soyeux.*

• JEANJEAN DOMAINE DU CAUSSE D'ARBORAS « AUTOCHTONE »  / 34€

*IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT / 100% cinsault*

*Bouche : attaque franche sur le fruit marquée par une belle fraîcheur et des tanins souples.*

• MAS LAVAL « LES PAMPRES » / 35€

*IGP PAYS D'HÉRAULT*

*Syrah 50%, mourvèdre 15%, carignan 15%, grenache 20%*

*La bouche est fruitée et ronde avec de beaux tanins.*

*Vin très bien équilibré, cohérent et gourmand. .*

• DOMAINE PLÔ GRAND BÂTARD

« CUVÉE SYRAH CHENIN BLANC » / 43€

*VIN DE FRANCE / 96% syrah, 4% chenin blanc*

*Bouche structurée, très aromatique et une finale fraîche*

• MAS DE DAUMAS GASSAC « ROUGE » / 67€

*IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT*

*73% cabernet sauvignon, 7% merlot, 4% cabernet franc,*

*4% petit verdot, 3% malbec, 3% pinot noir, 6% variétés rares :*

*BARbera, nebbiolo, dolcetto, armigne, areni, bastardo, saperavi, tchkaveri, montepulciano, areni noir, tchekavesi.*

*Bouche riche en tanins, doté de fines saveurs de chocolat et de truffes.*

alter ego  
RESTAURANT





- CHÂTEAUX DE ROUX « LES ROCALES » / 21€  
*AOP DUCHÉ D'UZÈS*  
*Bouche ample, gourmande sur des tanins fins.*
- DOMAINE CAUSSE NOIR « PY » / 30€  
*AOP FAUGÈRES*  
*40% carignan, 30% syrah, 20% mourvèdre, 10% grenache noir*  
*Bouche : charnue, très enrobée, privilégiant douceur et fraîcheur.*
- MAS DE JON « TRADITION » / 25€  
*AOP PIC SAINT-LOUP / syrah, mourvèdre, grenache*  
*Une bouche tapenade, olive noir, réglisse, cerise mûre, mentholée sur des tanins ronds et soyeux tout en fraîcheur.*
- DOMAINE CHAMP DES SŒURS « BEL AMANT » / 33€  
*AOP FITOU / Carignan 30%, grenache 40%, mourvèdre 30%*  
*Les tanins sont présents mais serrés. De la finesse et de l'amplitude, beaucoup de plaisir pour un vin très charmeur.*
- CANET VALETTE « UNE ET MILLE NUITS »  / 36€  
*AOP SAINT-CHINIAN*  
*Mourvèdre 30%, syrah 30%, grenache 20%, carignan 10%, cinsault 10%*  
*En bouche, une très belle concentration de ces mêmes arômes apporte à ce vin une grande élégance et beaucoup de profondeur.*  
*Les tanins sont fondus, bel équilibre acidité / alcool, et grande longueur en fin de bouche.*
- CLOS LUQUIER « LOUSTICS » / 38€  
*AOP LANGUEDOC MONTPEYROUX / Grenache, syrah, cinsault*  
*Bouche : une belle douceur sur des notes de café accompagnées de fruits noirs, des tanins soyeux et une finale réglissée.*
- CHÂTEAU PUECH HAUT « PRESTIGE » / 38€  
*AOP LANGUEDOC - SAINT-DRÉZÉRY / Syrah, grenache*  
*La bouche est ronde et onctueuse, le milieu de bouche est frais sur les fruits rouges avec des notes épicées, cannelle, avec une longue finale sur des notes empyreumatiques et de fruits confits.*
- DOMAINE DES AMOURIERS « LES CLOTS » / 38€  
*AOP MINERVOIS / Mourvèdre 90%, carignan 10%*  
*Bouche : c'est un vin avec une belle mâche, tout en gardant un aspect juteux et salivant, de la fraîcheur et une longueur ravissante.*

alter ego  
RESTAURANT



- **DOMAINE DE L'HORTUS « GRANDE CUVÉE » / 47€**  
*AOP PIC SAINT-LOUP / Mourvèdre 60%, syrah 35%, grenache 5%*  
*En bouche, une belle matière, des fruits mûrs, des arômes de garrigue et une pointe cacao en finale.*
- **MAS DES DISCIPLES « PREMIÈRE PIERRE » / 39€**  
 *AOP TERRASSE DU LARZAC / syrah, carignan, grenache*  
*Vin fruité et épicé, finement tannique avec une belle longueur.*
- **CHÂTEAU HAUT GLÉON « LES SOURCES » / 35€**  
*AOP CORBIÈRES / Carignan, grenache noir, syrah*  
*Bouche ample et complexe à la finale épicée et empreinte de souplesse.*
- **DOMAINE PEYRE ROSE SYRAH LEONE / 170€**  
*AOP LANGUEDOC / Syrah 98%, grenache 2%*  
*Bouche : souple et pleine de force.*
- **CHÂTEAU DE LA NÉGLY « CLOS DES TRUFFIERS » / 190€**  
*AOP LANGUEDOC / Syrah majoritairement, grenache*  
*Les notes minérales sont assurément présentes, et la richesse de texture en font un très grand vin.*

alter/ego  
RESTAURANT



## VINS ROUGES HORS RÉGION

### VALLÉE DE LA LOIRE :

- **DOMAINE FLEURIET « CAVE DE LA PETITE FONTAINE » / 38€**  
*AOC SANCERRE / 100% pinot noir*  
*Bouche : on retrouve le croquant du fruit, ainsi qu'une structure tannique parfaitement fondue. Beaucoup de fluidité et de densité.*  
*C'est un vin juteux, très plaisant à boire.*

### BORDEAUX :

- **CHÂTEAU GISCOURS « HAUT MÉDOC DE GISCOURS » / 43€**  
*AOC HAUT MÉDOC / Merlot 50%, cabernet sauvignon 50%*  
*Bouche : très aromatique, un vin superbe dans sa jeunesse, une finale longue.*

### BOURGOGNE :

- **DOMAINE FAIVELEY « CHAMP LALOT » / 49€**  
*AOC GIVRY / 100% pinot noir*  
*La bouche est plaisante et équilibrée, en harmonie avec les arômes perçus au nez. Le givry associe fraîcheur et fruité, pour offrir au palais délicatesse et finesse.*

### VALLÉE DU RHÔNE :

- **FAMILLE PERRIN « L'ANDÉOL » CAIRANNE / 27€**  
*AOC RASTEAU / syrah, grenache*  
*Vin capiteux et suave avec des notes de fruits noirs et de cacao.*
- **DOMAINE VIEUX DONJON / 90€**  
*AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE / Grenache 60%, syrah 20%, mourvèdre 20%*  
*Bouche : arôme de framboise, prune amère ainsi que lavande et tabac, une très belle finale.*

alter ego  
RESTAURANT



## VINS ROSÉS

- **DOMAINE LA TOUR D'ANGLAS « 1280 » / 22€**  
*VIN DE FRANCE*  
*Grenache, syrah*  
*Belle longueur en bouche, vin rond, velouté et charnu aux notes de fruits rouges.*
- **MAS NEUF « LE ROSÉ » / 21€**   
*IGP PAYS D'OC*  
*Grenache, Carignan, Colombard, Muscat petits grains*  
*L'équilibre de bouche est remarquable.*  
*Ce vin est d'une grande netteté, et tenu par de fins amers citronnés en finale.*
- **DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE « ROSÉ DE RÊVE » / 29€**  
*IGP PAYS D'OC*  
*Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, Syrah 20%*  
*Bouche tonique et désaltérante mais avec suffisamment de corps,*  
*voire un peu de gras. Une belle expression florale sur la pivoine et la rose.*
- **LA NÉGLY « LES TERRASSES / 18€**  
*IGP D'OC*  
*malbec*  
*Belle rondeur avec une légère acidité et revient en final sur son fruit natif.*
- **CHÂTEAU PUECH HAUT « PRESTIGE » / 30€**  
*AOP LANGUEDOC*  
*Grenache Cinsault*  
*La bouche est tendue et désaltérante, en finale des senteurs de pêches de vigne.*
- **CASTEL BARRY « COL AU VENT » / 19€**  
*AOP LANGUEDOC*  
*grenache, cinsault, syrah, mourvèdre*  
*Belle rondeur avec une légère acidité et revient en final sur son fruit natif.*

alter/ego  
RESTAURANT



## MAGNUMS

### MAGNUMS BLANCS :

- CHÂTEAU PUECH HAUT « TÊTE DE BÉLIER » / 110€  
AOP LANGUEDOC  
*Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc, Viognier*

### MAGNUM ROSÉ :

- CHÂTEAU PUECH HAUT « PRESTIGE » / 62€  
AOP LANGUEDOC  
*Grenache Cinsault*

### MAGNUMS ROUGES :

- DOMAINE DE L'HORTUS « GRANDE CUVÉE » / 98€  
AOP PIC SAINT-LOUP  
*Mourvèdre 60%, Syrah 35%, Grenache 5%*

alter/ego  
RESTAURANT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
PRIX NET ET SERVICE COMPRIS



## THÉS BIOLOGIQUES

/ 3€

- GREY MONKEY  
*thé blanc monkey au litchi*
- HANAMI  
*thé vert sencha du japon parfumé à la cerise*
- IMPÉRATRICE JASMINE  
*thé vert parfumé au jasmin*
- SECRET DU SAHARA  
*thé vert sencha parfumé à la menthe et au citron*

## INFUSIONS

/ 3€

- VERVEINE
- TILLEUL

## CAFÉ BIO DE LA MAISON DU BON CAFÉ

/ 2,5€

- CAFÉ
- DÉCAFÉINÉ
- CAFÉ ALLONGÉ
- NOISETTE / 3€
- DOUBLE CAFÉ / 4€
- CAPUCCINO / 3,5€

alterEgo  
RESTAURANT