

Les cuvées du Carré



Saint-Etienne

Rouge

Carré-ment Pétanque Rouge

30 € ou 6.5 € le verre

Blanc

Carré-ment Pétanque Blanc

32 €

Rosé

Carré-ment Pétanque Rosé

30 € ou 6.5 € le verre

Pour plus d'informations sur l'accompagnement des vins, rapprochez-vous de l'équipe de salle.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Au Carré Pétanque, nous avons choisi de collaborer avec la Vinifactory, chai urbain stéphanois engagé dans une démarche bio et de sélection parcellaire exigeante.

Les vins sont assemblés, élevés et mis en bouteille à Saint-Étienne, avec une attention particulière portée aux cépages, aux équilibres et à l'expression du millésime. Un travail artisanal guidé par des valeurs que nous partageons : le goût du travail bien fait, le plaisir et la convivialité.

Cette collaboration est née d'échanges passionnés entre le chai et l'équipe du Carré Pétanque : des cuvées choisies ensemble, pensées pour accompagner nos plats, mais aussi les parties les plus disputées autour du terrain.

Vin au verre

Rouge

Grand carré 7.5 €

Carré-ment Pétanque Rouge 6.5 €

AOP Côtes du Rhône « les figues » Domaine de la Bastide bio 6 €

AOP Côte du Roannais « Bouthérand » 6 €

Saint-Chinian « le Banel » 7 €

Blanc

Tariquet 6 €

Viognier Côte de Thongues 6 €

AOP Côtes du Roussillon « Les petits pins » 7 €

Accord met-vin : idéal avec un poisson en sauce, type raie aux câpres, une viande blanche type filet mignon de porc sauce morilles, à l'apéritif ou avec un fromage.

AOP Macon « Fleurs blanches » 6 €

Pipi d'ange « La ferme Saint-Pierre » 6.5 €

Rosé

Carré-ment Pétanque Rosé 6.5 €

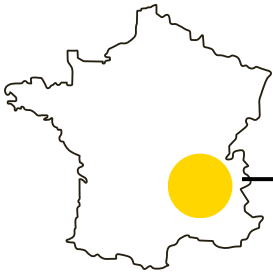
IGP méditerranée « Triplette »

Accord met-vin :

LE COUP DE 
de DYLAN ROCHER

6 €

Les vins par région



Vallée du Rhône

Rouge

VDF Carré Pétanque rouge 30 €

AOP Croze-hermitage « Terra Caluna » 2022 40 €

AOP Croze-hermitage « Les palais rouges » 2023 38 €

AOP St Joseph « Domaine de Clairmont » 2022 51 €

AOP St Joseph « Cuvée du papy » Domaine de Montez 2023 60 €

AOP st Joseph « cuvée du papy » MAGNUM 110 €

AOP Côtes du Rhône « les figues » 28 €
Domaine de la Bastide BIO



Accord met-vin : vin dense et frais, tout en équilibre. Idéal avec côte de bœuf, gigot d'agneau, poulet rôti avec des pommes de terre sautées ou charcuterie variée.

AOP Côte rôtie « domaine de Montez » 110 €

AOP Château Neuf du Pape 87 €

Blanc

Pipi d'ange « La ferme Saint-Pierre » 34 €

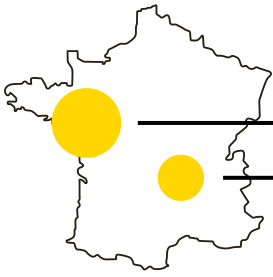
Vin moelleux

AOP Croze-hermitage « Les palais blanc » 46 €

Accord met-vin : arômes d'agrumes, de fleurs blanches avec des nuances de fruits frais. Idéal avec des fruits de mer, des poissons en sauce ou des volailles grillées.

AOP Condrieu Domaine de Montez 85 €

Les vins par région



Val-de-Loire

Côte du Forez

Val-de-Loire

Rouge

St Nicolas de Bourgueil « L'arpentage »

33 €

Blanc

Pouilly fumé

44 €

Côte Roannaise

Rouge

AOP Côte Roannaise « Boutherland »

30 €

Côte du Forez

VINLOCAL
-10 km

Rouge

AOP Côte du Forez : « caractère » Domaine Vin et Pic

29 €

AOP Côte du Forez : « Seibel » Domaine Vin et Pic

32 €

Blanc

VDF Chardonnay « Nuyts » Domaine Vin et Pic

26 €

VDF Viognier « Aldebertus » Domaine Vin et Pic

32 €

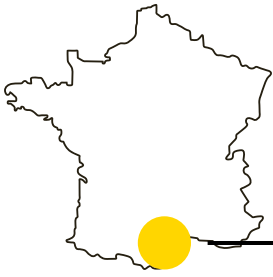
Accord met-vin : apéritif, desserts sucrés aux fruits (poire) et foie gras

Pour plus d'informations sur l'accompagnement des vins, rapprochez-vous de l'équipe de salle.

LE SAVIEZ-VOUS ? DOMAINE VIN ET PIC

Situé dans la Loire, sur les contreforts des Monts du Forez, ce vignoble s'étend sur 6 communes entre sols volcaniques et granitiques. Laurent et Christine y perpétuent un héritage à travers des vins de terroir atypiques.

Les vins par région



Languedoc

Rouge

VDF « Grand Carré » 44 €

AOP Cote de Roussillon « fut de chêne » 35 €

Accord met-vin : idéal avec une viande rouge et fromage.

Faugère « L'insoumis » 33 €

Accord met-vin : idéal pour un repas convivial avec une viande grillée et assiette de charcuterie

Pic Saint loup « Les éclats » 38.5 €

Accord met-vin : Idéal tout au long du repas, avec une viande blanche ou dessert chocolaté

St-Chinian « le Banel » 30 €

Blanc

IGP Viognier Cotes de Thongues 27 €

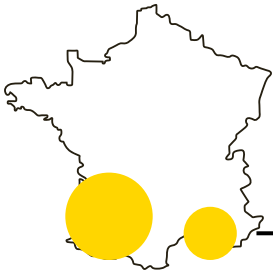
Accord met-vin : vin frais, élégant et très aromatique avec des notes de fruits type pêche et fruits exotiques. Idéal à l'apéritif avec des asperges ou du foie gras.

VDF Carré Pétanque Blanc 30 €

AOP Côtes du Roussillon « Les petits pins » 35 €

Accord met-vin : idéal avec un poisson en sauce, une viande blanche type filet mignon, à l'apéritif ou avec un fromage.

Les vins par région



Provence - Sud Ouest

Provence

Rouge

AOC Côtes de Provence « pas du Cerf » 34 €

Rosé

AOC Côtes de Provence « pas du cerf » 34 €

IGP méditerranée « Carré-ment pétanque rosé » 30 €

IGP méditerranée « Triplette » 30 €

LE COUP DE 
de DYLAN ROCHER

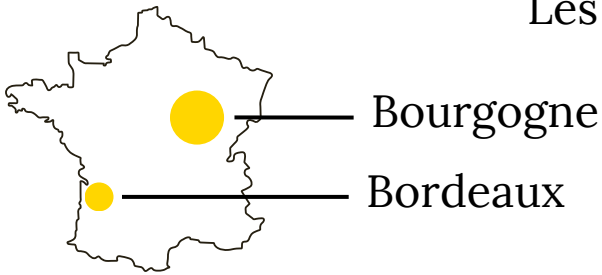
Sud Ouest

Rouge

Gayac « Les Gravels » 38 €

Tariquet 28 €

Les vins par région



Bordeaux

Rouge

Saint – Emilion Château Queyron « Le Jardin » 50 €

Bourgogne

Rouge

AOC Pommard 105 €

AOP Givry « Buissonier » 48 €

Accord met-vin : pâté, terrine, viandes rôties, grillées ou en sauce, gibier et fromages à pâte molle (camembert, reblochon et brie).

Blanc

AOP Macon « Fleurs blanches » 32 €

AOP Montagny 1er cru « Buissonier » 43.5 €

Accord met-vin : idéal avec tartare de saumon, cabillaud aux épices, terrine de poissons, crustacés, veau en sauce blanche ou volaille et fromages.

St-Véran « Les charmones » 40 €

Accord met-vin : parfum frais et subtil de fleurs blanches. Idéal en apéritif, avec une viande blanche, un poisson d'eau douce et des crustacés.

AOP Chablis « Saint Martin » 47 €

Champagnes/Riversaltes

Coupe de champagne 10 €

VMDQ brut - Domaine Vin et Pic 2021 32 €
Dédette

Champagne maison Le brun de Neuville 59 €
Blanc de blancs « Côte Blanche »

Riversaltes du Domaine Don Brial
Riversaltes tuilée hors d'âge 7 €
Riversaltes ambrée hors d'âge 7 €
Riversaltes ambrée 20 ans 8 €

Travaillant en direct avec des domaines, nous pouvons avoir des ruptures et les millésimes sont susceptibles de changer.