RESTAURANT TAPAS

LES CHAMPAGNES
Champagne

Champagne Veuve Pelletier]····· 52 €
Pinot noir, chardonnay *- Fruité, bulles légères*

Champagne Deutz Brut Réserve]····· 76 €
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier
Pomme reinette, brioche, bulles fines

Champagne Brut Rosé Billecart-Salmon]····· 124 €
Chardonnay, pinot meunier, pinot noir
Fin, suave et élégant, finale framboise gourmande

Champagne Billecart-Salmon Millésimé 2008]····· 132 €
Pinot noir, chardonnay *- Zestes d'agrumes,*
fruits blancs à pépins et sablé Breton

Prosecco Bedin, Asolo DOCG]····· 30 €
Glera, Bianchetta *- Souple et frais*

LES VINS BLANCS
White wine

SUD EST

	50cl	75cl
Cuvée TSH, Tour St Honoré, *AOP Côtes de Provence* ***Rolle, ugni blanc*** *- Frais et fruité, agrumes, fleur d'oranger*	19 €	26 €
Domaine Vico Cuvée 1769, *AOP Corse* ***Vermentinu*** *- Fruits jaunes, brioche, rond et frais, équilibré*	24 €	36 €
Castellu di Baricci, Corse, *AOP Sartène* ***Vermentinu -*** *Fruit blanc, vif et belle longueur*	58 €	
Domaine de Toasc Nice, *AOP Bellet* ***Rolle -*** *Frais et présent, notes citronnées de fruits à chair blanche*	56 €	

ITALIE

Pinot grigio Santa Sofia, *Garda DOC*]····· 25 €
Frais, notes d'ananas et citron vert

SUD-OUEST ET LANGUEDOC

La Part d'Avant, Camin Larredya, *AOP Jurançon*]····· 46 €
(B) ***Gros et Petit Manseng, Petit Courbu***
Fruité, agrumes, finale tendue et saline

Les Sorcières, Hervé Bizeul, *IGP Côtes du Roussillon*]····· 34 €
Grenache blanc, grenache gris - *Souple, fruits blancs, chaleureux*

Les Calcinaires, Domaine Gauby, *IGP Côtes Catalanes*]····· 52 €
(B) ***Muscat, Macabeu, Chardonnay***
Fruits frais, dynamique, ananas, agrumes et pointe mentholée

= biologique / Organic (B) = Biodynamie
Prix net taxes et service inclus - Informations allergènes disponibles sur demande

LOIRE

Melle de T Château de Tracy, *AOP Pouilly Fumé*
Sauvignon Blanc - *Agrumes, fleur de sureau, fraîcheur, longueur*]..... 39 €

Le Clos, Château de plaisance, *AOP Savennières*
Chenin blanc – *Fruits mûrs, ample, notes végétales et minérales*]..... 44 €

RHÔNE

Domaine Le Clos des Cazaux « Clef d'or », *AOP Vacqueyras*
Clairette, Grenache blanc, Roussanne
Souple et fruité, finale fraîche et persistante]..... 38 €

La Cavale, *AOP Lubéron*
Grenache blanc, Clairette, Ugni-Blanc, Vermentino
Rond, coing et ananas, finale fraîche]..... 42€

Domaine du Chêne, *AOP St Joseph*
Marsanne, Roussanne - *Frais, fruité, riche, note de pêche et abricot*]..... 46 €

" Volant " Domaine du Chêne, *AOP Condrieu*
Viognier – *Rond, gras, abricot et pêche, belle fraîcheur finale*]..... 108 €

BOURGOGNE

75cl

Mâcon Lugny Saint Pierre, *AOP Mâcon-Lugny*
Chardonnay - *Frais, arôme de fleurs des champs, minéral*]..... 30 €

Terroir de Courgis, Patrick Piuze, *AOP Chablis*
Chardonnay – *Pêche blanche, tendu et minéral*]..... 56 €

Château de Melin Les Grands Charrons, *AOP Meursault*
Chardonnay – *Amande, pain grillé et pomme reinette,*
belle onctuosité et fraîcheur]..... 96 €

LES VINS ROSES
Rosy wines

SUD EST

	50cl	75cl
Le Rosé de S, *IGP Méditerranée* ***Pinot noir, cinsault, grenache –*** *Frais, notes de framboise*		22 €
Cuvée TSH, Tour St Honoré, *AOP Côtes de Provence* ***Cinsault, grenache –*** *Fruits exotiques, frais et gourmand*	19 €	26 €
Ch. Chevron Villette, Cosmique, *AOP C. de Provence* ***Grenache, cinsault, syrah, cabernet –*** *Gourmand, fruité*		34 €
Domaine de Toasc Nice, *AOP Bellet* ***Braquet, grenache –*** *Vif, élégant, notes intenses et belle longueur*		39 €

= biologique / Organic = Biodynamie
Prix net taxes et service inclus - Informations allergènes disponibles sur demande

LES VINS ROUGES
Red wines

SUD EST

	50cl	75cl
Cuvée TSH, Tour St Honoré, *AOP Côtes de Provence* ***Syrah, grenache, cinsault –*** *Fruité, notes de garrigue, fins tanins*	19 €	26 €
Domaine Ray Jane, *AOP Bandol* ***Mourvèdre, cinsault, grenache -*** *Arômes de sous-bois, épicé, équilibré, long*	52 €	
Domaine Vico cuvée 1769, *AOP Corse* ***Nielucciu -*** *Souple, fruité et épicé, fins tanins*	24 €	36 €
Domaine de Toasc, Nice, *AOP Bellet* ***Folle noire –*** *Fruits mûrs, cerise, tanins souples, longueur*	58 €	
Castellu Di Baricci, Corse, *AOP Sartène* ***Sciaccarellu, nielucciu –*** *Rouge rubis, fruité et gourmand, épices suaves*	56 €	

LANGUEDOC

Château Luc, *AOP Corbières* ***Syrah, carignan, grenache -*** *Puissant et épicé, doux tanins*	25 €
Le Sorcières, Hervé Bizeul, *AOP Côtes du Roussillon* ***Syrah, grenache, carignan, mourvèdre*** *Charnu et fruité, chocolaté, tanins puissants*	34 €
Domaine de la Grange des Pères 2016, *IGP Pays d'Hérault* ***Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Counoise*** *Puissant et dense, fruits noirs garrigue et épices, persistant*	182 €
La Petite Sibérie, Domaine Clos des Fées, *AOP Côtes du Roussillon* ***Mourvèdre, syrah -*** *Arômes complexes, très long en bouche tanins serrés et veloutés*	340 €

RHÔNE

Petit Ours Matthieu Barret, *AOP Côtes du Rhône* (B) ***Syrah -*** *Rond, ample, prune et fruits noirs, structure tannique puissante*	34 €
No wines land, Matthieu Barret, *AOP Côtes du Rhône* (B) ***Syrah -*** *Gourmand et fruité*	42 €
Domaine Le Clos des Cazaux, *AOP Gigondas* ***Grenache, syrah, mourvèdre*** *Ample, dense, notes de garrigue, légèrement poivré*	44 €
Mas Saint Louis, *AOP Châteauneuf du Pape* ***Grenache, syrah, mourvèdre -*** *Griottes et résineux*	76 €
Billes noires, Matthieu Barret, *AOP Cornas* (B) ***Syrah –*** *Rare et intense*	148 €

BORDEAUX - SUD EST

Tourelles de Longueville 2014, *AOP Pauillac* ***Merlot, cabernet-sauvignon, cabernet franc, petit verdot*** *Structuré, tanins équilibrés, longueur fraîche*	112 €
Château Giscours 2012, *AOP Margaux* ***Cabernet Sauvignon, merlot, petit verdot*** *Fin et persistant, belle élégance*	174 €

= biologique / Organic (B) = Biodynamie

Prix net taxes et service inclus - Informations allergènes disponibles sur demande

LOIRE

Domaine Laporte Les Grandmontains, *AOP Sancerre*]..... 41 €
Pinot noir - *Clair, souple, frais, cerise, tanins légers*

BEAUJOLAIS

Domaine Gauthier, *AOP Morgon*]..... 30 €
Gamay – *Rond et souple, léger et fruité*

BOURGOGNE

Maranges 1er cru Clos des Rois, *AOP Côte de Beaune*]..... 64 €
Pinot noir – *Frais, arômes de petits fruits rouges et sous-bois*

Château de Melin, Chemin de la justice, *AOP Gevrey Chambertin*]..... 98 €
Pinot noir – *Racé et puissant, musc et baies de cassis*

Aloxe Corton 1 er cru, les Vercots 2014, *Follin Arbelet*]..... 126 €
Pinot noir – *Tanins puissants et serrés*

LES VINS AU VERRE 12CL
Wine by glass 12cl

BLANC

Côte de Provence, TSH - ***Rolle, ugni blanc***]..... 5 €

Bourgogne, Mâcon Lugny St Pierre - ***Chardonnay***]..... 6 €

Pouilly Fumé - ***Sauvignon blanc***]..... 8 €

ROSÉ

Côte de Provence, TSH - ***Cinsault, Grenache***]..... 5 €

Bellet (Nice), Domaine de Toasc - ***Braquet, grenache***]..... 8 €

ROUGE

Côte de Provence, TSH - ***Syrah, grenache, cinsault***]..... 5 €

Morgon - ***Gamay***]..... 6 €

Sancerre, Domaine Laporte - ***Pinot noir***]..... 8 €

Gigondas - ***Grenache, syrah, mourvèdre***]..... 9 €

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne Veuve Pelletier]..... 10 €

= biologique / Organic (B) = Biodynamie
Prix net taxes et service inclus - Informations allergènes disponibles sur demande

Debut 20e siècle, Percy Fawcett, cartographe britannique, est envoyé au cœur de l'Amazonie encore inexplorée pour tracer la frontière entre le Brésil et la Bolivie. Au cours de ses recherches, il se persuade de l'existence d'une mysterieuse cité perdue aux pavés d'argents et aux toits d'or et se met en quête de la découvrir.
Sur ses cartes, il la nomme Z.

Food & share

Z Restaurant Tapas

2 rue Meyerbeer - 06000 Nice / ✆ 04 89 22 35 53 / www.zrestauranttapas.com / Fermé le lundi