

Es ca pa de

à Aigues-Mortes

BAR

L'EXPRESS



Retour aux sources pour ce café mythique au coeur de la cité à 10m de la statue de St Louis. Repris de main de maître par l'ancien raseur Denis Labrousse et sa fille, l'authenticité des lieux en fait le point de rendez-vous inter générationnel de la ville, des habitués, des touristes et des clients de passage.

Un vrai point de rencontre convivial avec Tony San Nicolas en DJ résident, une programmation de groupe rock, les petits déjeuners pour bien commencer la journée, une restauration légère et tarterie l'après-midi, et les «P'Tits dej authentiques du dimanche matin» ou il suffit de venir avec ses courses (pain, fromage, pain achetés au marché) et venir consommer autour d'un canon...

Place St Louis

A l'angle, reconnaissable avec pergola historique en acier
30220 Aigues-Mortes

RESTAURANT LE MINOS



Découvrez en pleine Petite Camargue au coeur du centre ville d'Aigues Mortes le restaurant Le Minos. Ici, sur la place Saint Louis quasiment en face de l'office de tourisme et à côté de la statue du Roi Louis IX vous appréciez la grande terrasse. A l'intérieur du restaurant la grande salle en pierres anciennes accueille également les groupes privés et professionnels. Ici c'est un plaisir de manger des poissons et coquillages frais, des viandes comme la viande de taureau Camargue ou les spécialités du restaurant Le Minos.

Le restaurant Le Minos propose une cuisine locale de Camargue et de la Méditerranée plus globalement, toujours préparée avec des ingrédients frais de saison. Régulièrement nous proposons des brunchs et buffets à volonté, comme les buffets sur le thème de la mer. La grande salle et la terrasse sur la place Saint Louis se prêtent parfaitement pour organiser des anniversaires, cousinades, sorties de groupe ou toute autre événement de famille ou entreprise.

Facebook : le minos
Réservez au 04 66 53 83 24
7 Place St Louis
30220 Aigues-Mortes



VINS SABLE DE CAMARGUE

LE PETIT CHAUMONT

UN DOMAINE VITICOLE ENTIÈREMENT BIOLOGIQUE DEPUIS LA RECOLTE 2011

Voici une grappe de raisin gorgée de soleil juste avant la récolte.

Cette couleur unique est une alchimie entre notre terroir, le sable, la proximité de la mer et nos cépages.

Qu'il soient Grenache, Carignan ou Cinsault, seuls ou en assemblage, ces cépages donnent à nos cuvées cette couleur pale, saumonée, avec un nez intense, charmeur, entre fleur et fruit (agrumes).

Le Gris de Gris est la spécialité de l'IGP «SABLE de CAMARGUE», à vous le plaisir de la découverte du millésime 2019...

Première mise en bouteille en janvier 2020.

En visitant la Petite Camargue, ses terres sauvages, arrêtez-vous au DOMAINE DU PETIT CHAUMONT.

C'est avec grand plaisir que Brigitte, Nathalie ou Sabrina vous accueilleront au caveau de vente pour vous faire déguster la gamme des vins BIOLOGIQUES et découvrir les produits du terroir camarguais.

Cette année la Fête de la vigne et du Vin aura lieu le SAMEDI 23 mai 2020

Caveau de dégustation et de Vente au Domaine, heures d'ou

Du lundi au samedi inclus :

D'Avril à fin septembre : de 9 h à 12 h 00 et 14 h à 18 h.

D'Octobre à fin Mars : de 9 h à 12 h 00

Fermé le dimanche.

Infos : 04 66 53 60 63 Mail : gaebruel@nordnet.fr



Inimitable Vin des Sables ...



Aigues-Mortes est au coeur d'un vignoble tout à fait singulier, qui s'étend sur 3000 hectares et qui rassemble 115 vignerons producteurs, se distingue par des vins de caractère comme le Gris de Gris, très différent des rosés classiques. Ils se distinguent par une couleur pale saumonée et un équilibre en bouche caractéristique mariant souplesse (absence de tanin), rondeur, fraîcheur (acidité) et des notes iodées liées à l'influence marine. Élégants en bouche et d'une fraîcheur sans pareille, ils se marient avec les repas les plus raffinés comme avec les mets les plus simples, pour un déjeuner à l'ombre d'un pin parasol, un apéritif dinatoire entre amis...