

GARGOUILLE

Gargouilleur.euse [NC] : qui gargouille de plaisir

Gargouille c'est un resto de copains,
une cuisine de goûts, de couleurs et de saisons. Bienvenue chez nous !

Gargouille c'est aussi une table secrète à réserver et un traiteur
pour tous vos évènements, privés ou professionnels.

cocktails.

SUREAUTE MOI	12€
<i>Chartreuse verte 2cl, gin 4cl, miel, citron vert, tonic</i>	
BOUKHA PALOMA	12€
<i>Boukha Bokobsa 2cl, americano rosso 2cl, verjus, soda pamplemousse, angostura</i>	

bières.

PERONI 33 cl	5€
PERONI 0% 33 cl	5€
BREAK HOPS IPA 33 cl	7€

sans alcools.

COCA-COLA / ZÉRO 33 cl	5€
LIMONADE DÉLICIEUSE	5€
<i>Citron vert, miel, gingembre, menthe</i>	
LA ZINZINADE	5€
<i>Trois boissons au choix (nous demander ☺)</i>	
EAU GAZEUSE 75 cl	5€

le chaud.

CAFÉ	2,5€
<i>Café de spécialité bio, 100% arabica, pure origine Guatemala, Mokxa</i>	
NOISETTE	3€
INFUSION	4€
CRÈME	3,5€
DOUBLE	4,5€
CAPUCCINO	5,5€

blanc.

12CL/75CL

ALSACE

Domaine Durrmann

SYLVANER, AOC Vin d'Alsace	35€
2024 (<i>Cuvée Nature</i>)	
RABBARI, AOC Vin d'Alsace	49€
<i>Riesling, 2023 (<i>Cuvée Nature</i>)</i>	
GRAND CRU WIEBELSBERG, Appellation Alsace Grand Cru contrôlée	72€
<i>Riesling wiewelsbaci, 2024 (<i>Cuvée Nature</i>)</i>	

Les Vins de YURA

L'ABEILLE ET LE PAPILLON	95€
<i>Pinot blanc, 2022 & 2023</i>	
LE SILENCE ET LA RÉSONANCE	49€
<i>Riesling, 2022 & 2023</i>	

BEAUJOLAIS

Domaine des Terres Dorée, Jean-Paul BRUN

BEAUJOLAIS BLANC CLASSIC, App Beaujolais Contrôlée	8€/40€
<i>Chardonnay, 2024</i>	

BOURGOGNE

Domaine Des Gandines

MÂCON-PÉRONNE, App Mâcon-Péronne protégée	10€/48€
<i>Chardonnay, 2024</i>	

Domaine Emmanuel Giboulot

TERRES BURGONDES, Indication géographique protégée de Sainte-Marie-La-Blanche	55€
<i>Chardonnay, 2022</i>	

Domaine Les Grappins

MÂCON, AOC Mâcon	14€/60€
<i>Chardonnay, 2022</i>	

Domaine de La Tour Saint-Hilaire

MONOPOLE, App Bourgogne Côte Chalonnaise contrôlée	69€
<i>Chardonnay, 2022</i>	

Domaine François de Nicolay

CÔTEAUX DE CHAMPLITTE	78€
<i>Chardonnay, 2020, (<i>sans souffre</i>)</i>	
MAZIÈRES, AOC Rully	100€
<i>Chardonnay, 2020, (<i>sans souffre</i>)</i>	

Didier Fornerol

CÔTE DE NUITS-VILLAGES, App côte de nuits- villages contrôlée	80€
<i>Chardonnay, 2022</i>	

Adrien Lattard

BOURGOGNE ALIGOTÉ, App d'origine protégée	109€
<i>Aligoté, 2022</i>	
BOURGOGNE CÔTE D'OR, App d'origine protégée	119€
<i>Chardonnay, 2022</i>	

Domaine Les Horées

BOURGOGNE ALIGOTÉ, EN COULEZAIN, *AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ* _____ 139€
Aligoté, 2023

Domaine Darviot-Perrin

MEURSAULT-GENEVRIERES 1er CRU, *App contrôlée* _____ 260€
Chardonnay, 2017
CHASSAGNE-MONTRACHET 1er CRU, LES BLANCHOTS DESSUS, *App contrôlée* _____ 270€
Chardonnay, 2020
MEURSAULT-PERRIÈRES 1er CRU, *App contrôlée* _____ 280€
Chardonnay, 2020
CHASSAGNE-MONTRACHET 1er CRU, LES BLANCHOTS DESSUS, *App contrôlée* _____ 285€
Chardonnay, 2017
MEURSAULT-PERRIÈRES 1er CRU, *App contrôlée* _____ 295€
Chardonnay, 2017

JURA**Damien Guadagnolo**

GRUSS, *App Côte du Jura contrôlée* _____ 75€
Chardonnay, 2023
GRAVIÈRE, *App Côte Du Jura contrôlée* _____ 75€
Chardonnay, 2023

LOIRE**Domaine Stéphane Rocher**

PETIT CAILLOUX _____ 7€/38€
Grolleau gris & Chenin, 2024

Domaine de L'Ecu

MARGUERITE, *Vin de France* _____ 40€
Folle Blanche, 2024

Domaine des Grandes Vignes

VARENNE DU POIRIER, *Vin de France* _____ 48€
Chenin, 2023

Domaine de La Taille Aux Loups

REMUS, *AOC Montlouis Sur Loire* _____ 65€
Chenin, 2024

Jean-Philippe Agisson

LA BELLE ENDORMIE, *App Pouilly- Fumé contrôlée* _____ 95€
Sauvignon, 2020

Domaine Du Château De Parnay

CLOS D'ENTRE LES MURS, *AOC Saumur Blanc* _____ 190€
Chenin, 2018

ROUSSILLON

Domaine Riberach

SYNTHÈSE, IGP Côtes Catalanes	7€/38€
Macabeu, Grenache gris, Carignan gris, 2022	
HYPOTHÈSE, IGP Côtes Catalanes	65€
Carignan gris, 2017	

Domaine La Nouvelle Don(n)e

NOUVELLE VAGUE, Vin de France	9€/44€
Macabeu, 2022	

Domaine Le Roc Des Anges

LLUM, IGP Côtes Catalanes	61€
Grenache gris & blanc, Macabeu, Carignan gris & blanc, Malvoisie, 2023	

Domaine Maxime Magnon

LA BÉGOU, AOP	85€
Grenache gris, Grenache blanc, 2023	

SAVOIE

Domaine Giachino

MONTAFARINA, AOP Savoie	7€/38€
Jacquères, Verdesse, Mondeuse blanche, 2024	
PRIMITIF, AOP Savoie	9€/41€
Jacquères, 2024	

GRÈCE

Domaine Tetramythos – Péloponnèse

RETSINA, App Traditionnelle Retsina	7€/33€
Retsina, 2024	
RODITIS, AOP Patras	8€/39€
Roditis, 2024	

Domaine Thymiopoulos – Naoussa

ASSYRTIKO	38€
Assyrtiko, 2022	
BLANC DES COTEAUX	85€
Malagouzia, Assyrtiko, Vidiano, Aidani, 2022	

Domaine Sarris

ROBOLA, AOC robola de kefalonia	9€/47€
Robola, 2024	

Domaine Nopera – Samos

MUSCAT SÉLECTION, AOP Samos	12€/55€
Muscat petit grain, 2020	

Domaine Argyros – Cyclades

MONSIGNORI, AOP Santorini	110€
Assyrtiko, 2020	

ESPAGNE

Domaine Can Sumoi

XAREL.LO	10€/48€
Xarel.lo, 2023	

Domaine Cantalapiedra – Castilla y Leon

CHIVIRITERO	70€
Verdejo, 2021	

rouge.

12CL/75CL

ALSACE

Les Vins de Yura

LA PARTIE ET LE TOUT _____ 100€
Pinot Noir, 2023

BEAUJOLAIS

Domaine des Terres Dorées, Jean-Paul BRUN

L'ANCIEN, App Beaujolais Contrôlée _____ 7€/38€
Gamay, 2024

BOURGOGNE

Domaine Des Gandines

MÂCON-BURGY, App Mâcon-Burgundy protégée _____ 10€/48€
Gamay Noir, 2024

Domaine François de Nicolay

CÔTEAUX DE CHAMPLITTE _____ 74€
Pinot noir, 2020, (sans souffre)

Domaine Les Horées

BOURGOGNE LES SIX IFS, Aoc Bourgogne rouge _____ 115€
Pinot noir 2022
PERNAND-VERGELESSES, Aoc Pernand-Vergelesses _____ 220€

Domaine Emmanuel Giboulot

LULUNNE, AOC Beaune _____ 125€
Pinot noir, 2023

Domaine Darviot-Perrin

VOLNAY-SANTENOTS 1er CRU, App contrôlée _____ 160€
Pinot Noir, 2021

Domaine Launay Horiot

POMMARD 1ER CRU LES CHAPONNIÈRES, App Pommard 1er cru Contrôlée _____ 170€
Pinot Noir, 2021

BORDEAUX

Domaine Le PUY

EMILIEN, Vin de France _____ 75€

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec, 2022

EMILIEN, Vin de France _____ 80€

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec, 2021

JURA

Damien Guadagnolo

GAMAY, <i>Vin de France</i>	69€
<i>Gamay, 2022</i>	
POULSARD, <i>App Côte Du Jura contrôlée</i>	80€
<i>Poulsard, 2023</i>	

Domaine Stephane Tissot

DD	75€
<i>Arbois, 2023</i>	
TROUSSEAU SINGULIER	100€
<i>Trousseau, 2023</i>	

LOIRE

Domaine Bertin-Delatte

ARGONETTE	36€
<i>Grolleau, 2023</i>	
RABATIÈRE	8€/39€
<i>Pinot d'aunis, 2023</i>	

Domaine De La Grézille

CUVÉE SAINT ANDRÉ, <i>App Anjou contrôlée</i>	100€
<i>Cabernet Franc, 2007</i>	

Domaine Du Château De Parnay

LA COULÉE DU MÉRIDIEN, <i>AOP Saumur Champigny</i>	190€
<i>Cabernet Franc, 2016</i>	

RHÔNE

Domaine Mas De Libian

BOUT D'Z*N, <i>AOC Côte du Rhône</i>	36€
<i>Grenache & Syrah, 2023</i>	

ROUSSILLON

Domaine Riberach

SYNTHÈSE, <i>IGP Côtes Catalanes</i>	7€/38€
<i>Grenache, Carignan & Syrah, 2017</i>	
HYPOTHÈSE, <i>IGP Côtes</i>	65€
<i>Carignan, 2015</i>	

Domaine Maxime Magnon

SAINT-JACQUES, <i>Vin de France</i>	55€
<i>Grenache noir, Cinsault, Mourvèdre, 2023</i>	
CAMPAGNÈS, <i>AOP Corbières</i>	85€
<i>Carignan, 2022</i>	

Domaine Le Roc Des Anges

RELIEFS, <i>IGP Côtes Catalanes</i>	72€
<i>Carignan, Grenache, Syrah, Lladoner pelut, 2022</i>	

Domaine La Grange Des Pères

GRANGE DES PÈRES, <i>IGP Pays d'Hérault</i>	300€
<i>Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Counoise & Petit Verdot, 2020</i>	

SUD-OUEST

Domaine Lestignac
PAGAILLE, *Vin de France* _____ 38€
Cabernet franc, Malbec, Sauvignons blancs, Muscadelles, 2024

Domaine Combel-La-Serre
AU CERISIER, *AOC Cahors* _____ 9€/45€
Malbec, 2023

GRÈCE

Domaine Thymiopoulos – Naoussa
JEUNES VIGNES, *IGP Macédoine* _____ 7€/39€
Xinomavro, 2022

OENOS NATURE, AOP Naoussa _____ 9€/40€
Xinomavro, 2019

ITALIE

Domaine Maffrei
DOLCETTO, *Doc Dolcetto* _____ 55€
Dolcetto, 2023

NEBBIOLO, Doc Nebbiolo _____ 75€
Nebbiolo, 2023

ESPAGNE

Domaine Mas de la Caçadora – Catalogne
MAS DE LA CAÇADORA _____ 7€/36€
Syrah, Merlot, 2021

Domaine Alba & Albert – Priorat
CONSTEL.LATS, *Aop Priorat* _____ 65€
Grenache noir, 2021

macération.

12CL/75CL

Domaine Riberach – Roussillon

PARENTHÈSE, IGP Côte catalane _____ 9€/45€
Grenache & Macabeu, 2022

Domaine Durrmann

ZEGWUR, AOC _____ 45€
2024

Domaine Sarris – Grèce

V FOR VOSTILIDI _____ 11€/53€
Vostilidi, 2022

Damien Guadagnolo – Jura

MACÉRATION DE CHARDONNAY, Vin de France _____ 105€
Chardonnay, 2015

rosé.

Domaine De la Grézille – Loire

TERRE DE FEU _____ 20€/80€
Cabernet Sauvignon, 2010 (oxydatif)

Domaine Maxime Magon

MÉTISSE, AOP _____ 59€
Grenache noir, Cinsault, Carignan, 2024

bulles.

12CL/75CL

Domaine des Grandes Vignes – Loire

BULLES NATURE, Vin de France _____ 9€/42€
Chenin, Groleau Gris, Cabernet Franc, Chardonnay, 2023

Domaine Marcobarba – Vepetie

BARBABOLLA _____ 9€/42€
Moscato bianco, Glera, Riesling, Trebbiano, Garganega

Domaine de La Taille Au Loup – Loire

TRIPLE ZERO, Montlouis Sur Loire _____ 58€
Chenin

Henri DOSNON – Champagne

RÉCOLTE NOIRE _____ 99€
Pinot Noir

Domaine Emmanuel Brochet – Champagne

MONT BENOIT _____ 159€

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, NM, 2019

ROSÉ DE SAIGNÉE _____ 179€

Pinot Meunier, NM

digestifs.

Spiritueux

ARAK	5€
MASTICHA	8€
BOUKHA BOKOBZA, <i>eau de vie de figues</i>	8€
CHARTREUSE VERTE	10€