



GUINGUETTE

BELLES CROIX ROBIN

Notre histoire



LE DOMAINE

une histoire de famille

Depuis 1913, le Domaine de Guzargues fait vivre un savoir-faire familial au cœur des vignes.

De génération en génération, la passion du terroir se transmet dans le respect de la nature et des traditions.



LA GUINGUETTE

un lieu de partage

Née en 2021, la Guinguette de Guzargues est un lieu de partage imaginé par la famille Robin.

Face au Pic Saint-Loup, entre vignes et couchers de soleil, elle invite à savourer les vins du domaine, des produits locaux et des moments simples.

NOTRE HISTOIRE EN QUELQUES DATES



1913

Création
du **domaine**



7

Hectares
de **vignes**



4

Génération
de **passion** familiale



2021

Naissance de la
Guinguette

NOS VALEURS



AUTHENTICITÉ

Des vins authentiques
et un esprit familiale
préservé



RESPECT DU TERROIR

Un travail raisonné de la
vigne et une mise en
valeur du terroire



CONVIVIALITÉ

Un lieu de partage où
l'on se retrouve tout
simplement



ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Tri, compostage,
limitation des déchets,
pour un avenir durable



“Plus qu’un lieu de restauration,
la guinguette Belles Croix Robin de
Guzargues est une invitation à partager un
moment simple, authentique et chaleureux.”





GUINGUETTE
BELLES CROIX ROBIN



VINS DU DOMAINE

12cl 75cl

BLANC

AERIS (12,5%) 3.5€ 20€
(Clairette)

CHAMPS DE L'OR (14,5%) 4,5€ 25€
(Chardonnay)

MOUSSEUX (12,5%) 5€ 28€

ROSÉ

CAPITIS (13,5%) 4€ 22€
(Cabernet, Clairette)

ROUGE

SOLIS (13,5%) 4€ 22€
(Grenache, Syrah)

LA RESCAPADA (14%) 5€ 28€
(Syrah, Grenache)



ALCOOL

12cl 75cl

ROSÉ Pic Saint-Loup (13%) 4,5€ 24€
Domaine de Figaret

ROUGE Pic Saint-Loup (14%) 6€ 30€
Domaine de Figaret

MUSCAT (15.5%) 5€

SIROP MONIN 25cl 2,5€
Grenadine, Menthe, Pêche

BOUTEILLE D'EAU 50cl 1,5€

Nos

BOISSONS

FIN SERVICE AU BAR : 22H15



COCKTAILS

20cl 1L

SANGRIA MAISON 4,5€ 17€

SPRITZ 7,5€ 32€

GUINGUETTE 8€
Ginger Beer, Vin blanc, Yuzu, Citron vert

GARRIGUE 8€
Hibiscus, Fraise, Coquelicot, Violette, Rosé



BIÈRES

BLANCHE PÉGUZ au Thym de Guzargues 6€
(4%) 33cl

BLONDE Pression Kiss'wing BIO (5%)

25 cl
3,7€

50 cl
7€

1 L
14€



SANS ALCOOL

CITRONNADE MAISON 25cl 4€

COCKTAIL Sans alcool 20cl 6,5€

LIMONADE BIO 33cl 5€

HIBIPOP 33cl 5,5€

- Hibiscus, Framboise, Rose
- Hibiscus, Gingembre, Bergamote

SODA 33cl 3€
Coca, Icetea, Oasis, Perrier

BIÈRE BLONDE sans alcool 33cl 5,5€



GUINGUETTE
BELLES CROIX ROBIN

À la
CARTE



NOS PLANCHES

PLANCHE FROMAGE

16€

Saint-Nectaire, Pelardon du Pic, Laguiole cru et Fourme d'Ambert

PLANCHE CHARCUTERIE

16€

Jambon blanc aux herbes, Saucisse sèche, Chorizo et Pâté de campagne

PLANCHE MIXTE

16€

Saucisse sèche, Pâté de campagne, Pelardon du Pic et Laguiole cru

PLANCHE DU SOLEIL

16€

Houmous, Chips Tortilla, Tomates cerises concassées et Salade pommes de terre rôties

ASSIETTE IBERIQUE

18€

Jambon épaule ibérique, Pain de campagne et Tomates cerises concassées



FROID

PÉLARDON Pistaches, Miel & Thym 6.5€

COEUR DE BURRATA 10€

COEUR DE BURRATA Saveur Truffe 12€

CHIPS 3€



DESSERTS

BRIOCHE PERDUE 7€

Caramel beurre salé, Cacahuètes, Boule de glace vanille



SALADES

SALADE ESTIVALE

6,5€

Salade verte, Concombre, Pois chiche, Radis, Coriandre, Oignon rouge et Crème de coco

SALADE POMMES DE TERRE

4€

RÔTIES Sauce tartare



CHAUD

TACOS PULLED PORK (X3)

13€

CROQUE CLASSIQUE

7€

Jambon blanc, Comté AOP, Béchamel

CROQUE POULET BACON

9€

Poulet rôti, Bacon, Cheddar

CROQUE SAVEUR TRUFFE

8,5€

Jambon blanc à la truffe, Comté AOP, Béchamel à la truffe

CROQUE ITALIEN

8€

Mozzarella, Comté AOP, Tomates concassées, Basilic

TATAKI DE CANARD

10€

Magret de canard français, snacké, mariné Sauce soja, Gingembre et Sésame

VIANDES D'ORIGINE FRANÇAISE



FONDANT AU CHOCOLAT

7€

Chantilly

GLACES ARTISANALES

4,5€

Chocolat / Fraise / Mangue & Passion

FIN SERVICE CHAUDS : 22H

FIN SERVICE FROIDS & DESSERTS : 22H30

GRAMME

FOURNIL BIOLOGIQUE EN PIC SAINT-LOUP

LE PAIN

QUE NOUS AVONS CHOISI

ARTISANAL BIO AU LEVAIN NATUREL



UN PATERNAIRE *engagé*

Nous travaillons avec la boulangerie **Gramme** à Saint-Mathieu-de-Trévières, reconnue pour son savoir-faire artisanal et ses **ingrédients biologiques**.



DES VALEURS *communes*

- Farines biologiques
- Levain naturel
- Fabrication artisanale
- Sans additifs
- Production locale



SIMPLEMENT *bon*

Farine T80 • Eau filtrée • Sel •
Levain de seigle
Rien d'autre.



100% **BIO**



PRODUCTION
LOCALE



DÉMARCHE
DURABLE



FABRICATION
HUMAINE

« UN BON PAIN RACONTE L'HISTOIRE
DE CEUX QUI LE CULTIVENT, LE
FABRIQUENT ET LE PARTAGENT. »



GUINGUETTE

BELLES CROIX ROBIN

NOUS LIMITONS LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Choisir un pain artisanal, c'est soutenir une agriculture plus responsable et respecter le travail de chaque maillon de la chaîne !

Merci pour votre geste ♥

ET ÇA
COMMENCE
PAR LE
PAIN

