

Vins au Verre 13CL

Vins blancs

€

Guilhem Soullignac « Prolégomène » 2022, vdp Pyrénées Orientales, 11%vol 6
AB Grenache gris.

Abbaye des Monges « La Chapelle » 2021 13% vol La Clape AB 7
Bourboulenc, grenache élevage en fût de chêne

Vin Rosé

Domaine Montval « Boomerang » 2022 13% Vdp Hérault vol AB 6
Cabernet sauvignon, Syrah, carignan

Vin rouge

Domaine du Possible « Premier Degré » 2020 VDP Aragon (11) 12,5%VOL 6
Carignan, Grenache, Cinsault, Syrah. Canon au Joli fruit.

Abbaye de Monges « La Chapelle » 2021 AOP Clape 13,5%vol 7
Carignan, Syrah Grenache. Beau volume, fruit intense

Vins Doux

Domaine des Portes « Abeihla » vendange tardive de Roussane en fût 12
Banyuls, « Cellier des Templiers », Blanc, Ambré 8
Banyuls, « Cellier des Templiers », Rouge Grand Cru 10
Carthagène, « Domaine l' Angel » 5
Maury. Mas Amiel, Blanc ou Rouge 6

Vins Pétillants

Champagne Drappier « Brut Nature SANS SULFITES » 12%vol 12

Domaine Domaine du Cers « La Soif de la Marquise » VDP Corbières 12% vol 6

Vins blancs SECS

Aromatique Fruitée

- 1.2 **Abbaye des Monges, « Bergerie », 2022**, AOP La Clape, 12,8%vol 26
Grenache et Bourboulenc. Frais avec un bel équilibre et très peu de sulfites ajoutés!
Vif, généreux sur le fruit, finale minérale fraîche.
- 3.5 **La Grange Tiphaine « Cléf de Sol » 2019**, AOC Montlouis sur Loire, 14%vol 50
Chenin. L'expression douce, délicate et minérale menée par une belle tension.
- 2.2 **Sylvain Pataille « Bourgogne Aligoté » 2020**, AOC Bourgogne Aligoté 12,5%vol 44
Equilibre remarquable, limpidité, tension et gourmandise.
- 2.1 **Domaine Sibille « Viognier » 2022** Vin de Pays d'Oc (Minervois) 13,5% 29
Fruit généreux, savoureux, structure soyeuse. Jolie tension.
- 1.2 **Anthocyâmes « Blanc de Zinc » 2022** VDF 14% (sud ouest) 34
Sauvignon blanc -10 mg SO2

Déliçats et légers

- 1.3 **Domaine de 4 Pierres « Eden Roc »** VDF (Aragon 11) 2022, 10% vol 32
100% Ugni blanc. Belle vivacité de l'ugni avec fraîcheur et souplesse. Très facile à boire!
- 1.8 **Domaine Ledogar, « Maccabeu », 2022** Vin de France, Ferrals, 11,5% vol 42
100% Maccabeu. Frais, léger, désaltérant. *Sud de France
- 1.7 **Guillem Soulignac « Prolègolènes » 2021**, AOP Côtes Catalanes, 11.5%vol 32
Grenache gris. Tout en délicatesse, fruité, acidulé, finale minérale légèrement fumée.
- 1.8 **Domaine Riberach « Synthèse » 2022** IGP Côtes Catalanes 11% vol 32
Maccabeu, Grenache gris, carignan blanc. Bien affuté, et minéral et limpide.

Minéral, Vif, boisé

- 1.8 **Domaine de la Tournelle « Fleur de Savagnin » 2019**, AOP Arbois, 13% NO SO2 62
Savagnin en fût.
- 2.3 **Domaine Màmàrutà « Constellation 2022 »** VDF (La Palme 11) 38
Macabeu; Belle tension, minéralité élevage en fut de chène

Sec et Droit

- 1.8 **Domaine Benastra « Gneis » 2021** AOP Cotes Catalanes 13% 36
Macabeu grenache; Bien sec, avec un beau volume. facile à accorder avec notre cuisine
- Inox; **La cave aux Fioles « Nuit Blanche » 2020** VDT 12,5% 33
Bourboulenc, grenache. Petite oxydation volontaire très avenante. Très frais et facile à boire.
- 2.4 **Vins de Montval « Petite Sauvage » 2022** VDF 12,5% 35
Carignan Blanc. Tendu, pur et suave. Notes d'agrumes et écorces séchées

HYPER Nature

- 3.4 **Oriol Artigas «SOS» 2020**, 12% vol vin de Catalogne AOC Alella NO SO2 44
Grenache blanc, pansa blanca. Rustique et percutant réduit, Ample et acidulé citrus, fraîcheur saline
- 2.6 **Partida Creus « CX » 2020** Catalogne sud, Espagne, 9,5% 48
Cépage: Cartoixa vermell ou xarello rosado. Elevage sur lies, **non filtré**. Etonnantes notes végétales, de pois verts, à accorder avec des plats iodés et légumes.
Maccabeu, grenache, carignan blanc.
- 1.4 **Saravà « Force of nature » 2021**, Portugal, 10,5% vol 42
Cépage Loureiro. Finesse sur l'iode, tension et légèreté. Parfait avec des huîtres ou du végétal. **NON FILTRÉ**

Vins blancs Gastronomiques: Fruités, avec amplitude, souples

- 2.4 **Le Petit Gimios « Muscat sec » 2019**, vdf (St Jean de Minervois) 12% SANS SO2 en rupture 44
Muscat d'Alexandrie. Magnifique complexité aromatique aux notes de poire, de mangue, d'ananas. Structure généreuse avec finale tendue et minérale. Vin sec, sans sucrosité résiduelle. Un bijoux!
- 2.4 **Alexandra et Olivier Mavit « L'Envolée 2022»** VDP (11 Roquefort corbières) 13% vol 44
Grenache gris et blanc. Savoureux, rond, avenant. Légère oxydation volontaire et très maîtrisée.
- 3.4 **Christian Binner « AMOUR » 2019** AOC Côtes d'Ammerschwihir 14% SANS SO2 51
Riesling, Pinot Gris, Gewurstraminer, Muscat, et Auxerois. Bouche suave, sublime équilibre entre vivacité, beau fruit pulpeux et minéralité bien présente. Un parfait instant de bonheur.
- 2.5 **Domaine Lédogor « Carignan Blanc » 2021**, VDF (Ferrals corbières), 13% 60
100% Carignan Blanc. Richesse de structure, arômes délicats.
- 1.3 **Sons of Wine « Raoni » 2019** VDF (Alsace) 12% 41
Riesling, rond soyeux et généreux.
- 1.8 **Domaine Balansa « Aragon » 2020**, VDF (corbières) 11,8% SO2 - 15mg 50
Muscat sec élevage sur lies en amphores. Belle équilibre. Structure généreuse et calcaire grâce à l'amphore. Non filtré.

Ronds, souples et boisés

- 1.4 **Domaine Les Portes « Blanc 2020 »** VDF (La Clape), 13,5% vol 53
Roussane, grenache blanc. Générosité de structure grâce à la Roussane avec des arômes florales, de miel. Finale avec élégance du fût et une belle minéralité.
- 1.5 **Domaine Léonine « Barrick White » 2020**, Vin de table, 12% 30
Macabeu. Elevage en fût sur lies, non filtré. Notes légèrement crayeuses, donnant jolie finale.
- 150CL** 60
- 3.3 **Christian Binner « lieu dit Hinterberg » 2019**, AOP Alsace, 14% NO SO2 52
Riesling, sur sols granitique. Elevage sur lies 11 mois, en foudre de chêne centenaire. Rond, soyeux, fuité, limpide
- 3.4 **Domaine des 4 Pierres « Les petits cailloux » 2020**vdf Aragon 12% 45
Chenin manseng et viognier élevés en fût
- 3.5 **Gérard Bertrand, «Cigalus», 2020**, Pays d'oc 14,5% biodynamie 65
70 Chardonay, 20% Viognier, Sauvignon Blanc. Frais et fluide aromatique finement fruité et élégante

Vins ORANGES: vins blancs de macération

3.4	Vega Aixelà « Emma » 2020 vin d' Espagne, 12,7% NO SO2	46
	Grenache blanc 800m altitude sur Schiste. Vin complexe et plaisant avec du rebond en bouche, et finale douçâtre grâce à l'élevage en amphore	
3.2	Château Lafitte « Orange » 19 , VDF Jurançon, 12% NO SO2	50CL 66
	Gros manseng 21 Jours de macération ; élevage en amphore. Minéral, savoureux délicieux!! Mérite la carafe.	
4.2	Domaine Ligas « Patatrava » 2019 AOP Pella (Vin de Macédoine), 13% NO SO2	36
	XINOMAVRO de macération	
3.3	Calogero Caruana «Vino Bianco» Sicile , 13% Macération Péliculaire, minérale et riche en arômes	42
2.5	Domaine Màmàrutà « Trafalgar » 2021 , VDF La Palme, 12%	28
	Muscat Sec	
2.6	JP Robinot L'Angevin « Iris » 2017 , VDF (Loire) 12% NO SO2	69
	100 % Chenin. Non filtré. A carafier pour révéler tout la splendeur de son aromatique. Hyper minéral.	
3.2	Domaine del Périé « Orange Voilée » 2020 VDF (Sud ouest) , 12%	75
	100% Chenin élevé en amphore 12 mois. Arômes puissants d'abricots secs, de noix, fleurs séchées.	
3.5	Danjou Banessy « Super nova » 2021 , VDF (66) 10% vol	38
	Muscat d'Alexandrie, douce macération en apmphore et en barrique. Belles notes végétales de thé, agrumes, verveine. Elevage sur lies et Non filtré. Attention aux âmes sensibles!	
3.4	Domaine de Salveterre « Matinada » 2020 , IGP Côtes Catalanes, (66 Opoul) 10%Vol	35
3.3	Sons of Wine « Muscat inspiration » 2021 VDF, 12% vol	35
	Muscats Noirs macération de 5 jours, pigeage, élevage sur lies dans vieux foudres.	

Vins rouges TRES Légers

R1.4	Domaine Partida Creus « S M » DOC Catalonia, 10% NO SO2	41
	Sumoll vieux cépage oublié endémique. Élégant, Léger mais vineux, aromatique profonde fruit noir	
R2.1	Domaine Ledogar « Rouge éclair », 2022 VDF, 13% 1gr SO2	35
	Grenache, Carignan façon CLAIRET. Vin de soif fruité, super vinification nette avec du gras, ampleur	
R2.3	Domaine de La Tournelle « L'Uva » 2019 Arbois, 12%	47
	Ploussard UN PUR JUS DE BOHEUR! Floral délicat	
R2.5	EDERLEZI « Costadilà Rosso » San Vittorio (Veneto) 10,5%	37
	Refosco, cabernet franc et merlot	
R3.1	Domaine del Périé « Tu vin plus aux soirées » 2020 , vdf, 12,5%	32
	Malbec, Merlot, Gamay. Vin de soif, jus fin, fruité et épicé.	
R3.3	L'Ange Vin « Le Regard » 2018 vdf Loire 10%	61
	Pinot d'Aunis. Notes de poivre vert frais, jus très fin.	
F3.1	Domaine des 4 Pierres « Petit Pépé » 2020 VDF 11,2% Vieux carignans Soyex élégant	150CL 68
R3.1	Domaine Yohann Moreno « Ganache 2020 » 13%vol VDF (11 Durban)	150 CL 65
	grenache 100% Macération courte, fruit sublime et gouleyant	
R1.1	Alex Colin, Un Brin Libre « l'Ombre du Raisin » VDF 12% vol (Ardèche)	26
	Gamay. TRES NATURE! Macération courte, beau fruit, délicat.	
R3.2	Domaine Mellet Gallician « Le chemin des Salines » 2022 Gard (tavel) 13,5%	39
	Cinsalut, Grenache, Syrah. Hyper gouleyant!	

Vins rouges fruités aux tanins très fins

R3.2	Domaine Lédogar « Brunelles 2021 » vdf (Ferrals 11) 13% Cinsault, fruité , gourmand	<i>*Sud de France</i>	36
R3.1	Domaine Mamarutà «Razzia sur le Fitou» 2020' AOP Fitou, 12% NO SO2 Carignan, grenache, Cinsault, syrah. Macération 5j, Jus de coule fermenté 5 mois vieille barriques . Bouche fluide et vibrante fraîche, canaille acidulée et juteux fruit noir rond et , finale fine garigue et évoluée		28
R.3.2	Domaine Balansa « Vinhota » 2022, VDF 13% Lledoner Pelut, grenache noir inox et fût de chêne. Fruit gourmand au tanin délicat, finale marquée par le bois		32
R2.4	Domaine De Mena « Wabi sabi » 2022, VDF13% peu SO2 Cinsault. Précis et Croquant petite baie noire acidulée., droiture et fraîcheur élégante et entraînant		31
R2.2	Pierre Cotton « 100 por 100 cotton» 2019 » AOP Beaujolais Regnié 12,5% Sublime Gamay aux tanins fondus, juteux, très très glou glou!		42
R1.2	Fanny Sabre « Bourgogne » 2019, AOP Bourgogne 12% vol Pinot noir élevage en fût		39
R1.2	L'Anglore « Lirac» 2019 VDF 14% Grenache, mourvèdre, Clairette en foudres		56
R1.2	L'Anglore « Pierre chaude» 2020 VDF, Grenache, Clairette		70
R1.2	Jean Yves Péron « Champ Lévat » 2017 VDF 11%vol Savoie Mondeuse		70
R3.3	Recerca Salem « Pharmakon » 2021, 12,5%, VDF (66), Syrah. Juteux aux tanins fins, fruit croquant équilibré et vivacité.		36

Vins rouges gourmands au fruit croquant ou charnus

R1.3	Alain Chabanon »Campredon » 2020 AOC Terrasses du Larzac 13% Syrah mourvèdre grenache		40
R3.3.	Domaine Ledogar « tout nature », 20', VDP Corbières 14,5 % NO SO2 Ample, généreux avec un fruit velouté et gourmand, équilibré. Croquez dans du raisin mur.		49
R2.1	Domaine de Mena « L'indomptable » 19' VDF, 13% Syrah en barriques. Rond aux tanins fondus, fût très discret.		38
R3.1	Cyril Fhal, Clos du Rouge Gorge «Jeunes Vignes »2018, IGP côte catalanes, 13% NO SO2 grenache . Pur et épurée, fruité fluide et cristallin		47
R1.3	Sons of Wine « Gamay Davidson » 2019 VDF (Beaujolais) 13,5% Macération grappe entière 14 jours. Elevage sur lies, non filtré. Beau fruit bien mur, tel un vin du sud!		32
R3.2	Domaine Gramenon « Poignée de raisin » 2020, Côtes du Rhône 14% Grenache, cinsault. Gouleyant avec une belle profondeur.		36
R1.1	Gerard Bertrand « Cigalus 2020 » IGP Aude Haute Rive, 14,5% vol Cabernet Sauvignon et Franc, Merlot Syrah, Grenache, Carignan, Caladoc. Epicé, tanins enrobés et fondus.		65
R3.3	Léon Barral « Jadis » 2020 Faugères, 14,5% Vol Carignan Syrah Grenache. Intensité du fruit mur et d'épices. Tanins fins et fondus. Minéralité du schiste.		61
R3.1	Kohki IWATA « WA » 2022 VDF (34 Assigan) 13% Cinsault Pinot Noir.		31

Grands Vins Rouges du terroir de la CLAPE

		PRIX DEPART CAVE	SUR PLACE
R1.1	Château Ricardelle « Cuvée Juliette » 20, La Clape, 14% Syrah 75% Grenache, Carignan. 12 mois en fût. Ample riche et frais		71
R2.3	Domaine des Portes, «Portes Rouge» 2020, Coteaux du Languedoc, 13,5% Mourvèdre, Syrah, Lladoner pelut en fût léger.	26	48
R1.1	Château Camplazens «Premium La Clape» 2020, 13.5% Carignan syrah mourvèdre. Elevage en fût. Tanins fondus, fruit puissant	19,60	44

Sélection des vins rosés

Nos rosés ont été choisis car vinifiés souvent comme des vins rouges ou blancs, en fût ou pas, cela leur permet de se déguster même après plusieurs années.

Vins Rosés fruités et souples au profil classique

- 4.4 Domaine Les Portes « Rosé 22 » VDF Gruissan 13% 25
100% Carignan de presse . 50% Inox, 50% foudre. Fruit discret, rond, désaltérant.
- 4.5 Ives et Sophie Vins Mont-Val « Boomerang » 2021 VDP de l'hérault, 13% 21
Fruit gourmand, rond, équilibré
- 4.3 De Mena « Clandestine » 2018 VDF (11) 35
Lladoner pelut presse. Robe saumonée claire, rosé gouleyant, rond et gourmand.
- 4.6 Château Capitoul « Ode » 2022, AOP Languedoc, 13% 27
Syrah, grenache, cinsault. Sec et léger sur le fruit
- 4.3 Pepin « PE PINK » 2022 VDF 12% 30
Sylvaner, Pinot gris, Riesling, Auxerois, Pinot noir, Muscat. Belle expression du fruit, bien savoureux. Sans SO2

GOURMANDS ET SAVOUREUX

Plus infusés avec une belle coloration

- 4.4 Abbaye des Monges « Les vols blancs » 2022 AOP La Clape 14% 24
Mourvèdre Cinsault; - 30 mg SO2 fruit frais rond acidulé, bel équilibre
- 4.3 Clot 13 « Bruit blanc » 2022 VDF, 13% (Paziols 11) 31
Grenache noir et cinsault, Savoureux, perlant, désaltérant, non filtré
- 4.2 Le Petit Gimios « Rosé 19 Vin de Table, 12,5% 44
Muscat de Saint Jean de Minervois, coplanté de vieilles vignes de blanc et rouge
- 4.3 Cave Apicole « Pink is not red » 2021 VDF 13,5% 26
Carignan, Syrah. Robe soutenue, savoureux, équilibré, désaltérant.
- 4.3 L'Anglore « Tavel » 2020 AOC tavel 14% 56
Carignan, Cinsault, Clairette, Grenache Noir. Macération carbonique dans de vieux fûts de chêne et des cuves en béton neutre. Vin rosé concentré aux tons très foncés et aux arômes de fleurs et de fruits rouges, avec des notes épicées. La bouche est très élégante et persistante.

Les Apéritifs

	prix €	
• Classiques :		
Coupe de Champagne	12	12cl
Coupe de Vin Pétillant	8	12cl
Kir : Mure, Pêche, Griotte, Framboise	7	12cl
Kir Royal	13	12cl
Campari, Martini Blanc/ Rouge, Suze	5	4cl
Americano	6	4cl
Pastis, Ricard	3	2cl
Kina karo (vermouth local) blan cou rouge + eau gazeuse	6	5cl
Vermouth Blanc ou Rouge	6	5cl
🍸 Cocktails :		
SPRITZ, GIN TONIC	10	
VIRGIN COCKTAIL MAISON: spritz, sunrise poire grenadine , tomate fraîche en saison	6	
COCKTAIL MAISON AU VIN PETILLANT et raisins macérés à l'alcool	10	
*NOS CREATIONS:		
“POMME MAGNIAC!” : Jus de pomme, citron jaune, Armagnac, Cointreau, orgeat	12	
“PAS DE FUMÉE SANS FEU” : jus de poire citron jaune, mezcal, crème de mûre, soupçon de piment	12	
• Bières Artisanales Régionales		
◦ Brasserie du 3bis LA ZEF BIO 25CL PRESSION	4	
◦ La Mer à boire” Gruissan Les Chalets 33 cl :		
Ecume de mer. Blanche 5.5°	6	
Oh soleil. Blonde 4.8°	6	
Barberousse 5°	6	
◦ Têtes Plates, Narbonne “ La Secade” bière blanche au citron et sel de gruissan	5	
◦ Cap d’Ona, Argelès sur mer, BIO Triple blonde (corsée) élue Meilleur bière du monde)	5 (25CL)	
◦ CANTILLON, BIERE DE LAMBIC, BRUXELLES 75CL	38 € – 46€	
• Vins Doux Naturels (Vin naturellement sucré) 12cl:		
Vendanges Tardives de Roussane– Domaine Les Portes « L’Abeilha »	12€	
Banyuls, « Cellier des Templiers», Blanc, Ambré	8	
Banyuls, « Cellier des Templiers», Rouge Grand Cru	10	
Carthagène, « Domaine l’Angel »	5	
Maury. Mas Amiel, Blanc ou Rouge	6	
• Boissons Sans Alcool :		
• Sirops :		
Orgeat, Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche	1,5	
• Sodas :		
Coca cola 33cl , Orangina 25cl , Limonade 25cl, Ice tea 25cl, Tonic	4	
• Eaux :		
Evian	3 50cl	5 1L
Badoit	3 50cl	5 1L
Perrier	3 33cl	
• Jus de fruit du Sommail Pays Cathare 25cl:		
Tomate, Abricot, Poire, Raisin, Pomme	4	

Les Bulles !

Pour votre grand plaisir, nous appliquons un tarif préférentiel pour rendre abordable le champagne!!

Champagne 75cl

- 4.7 Champagne Drappier « Brut Nature, Zero Dosage, SANS SOUFRE » 70
1.9 Champagne Léclapart « l'Amateur » , 1er Cru, Demeter, SANS SOUFFRE EN RUPTURE
Blanc de Blanc 100 %Chardonnay, partiellement en fût, SANS DOSAGE. Notes florales, et d'agrumes, Oxydatives sur la pomme, bouche dense à la bulle fine avec finale minérale marquée.

Limoux 75cl

- 4.1 Gilles AZAM et Geneviève De Groot «Joséphine» 12% AOP limoux 46

Pétillants Naturels

- 4.1 Le Petit Gimios « Muscat sec Petillant Rosé» 2019, 13.5%. (En rupture) 44
SANS SO2. Vin de table. St Jean de Minervois.
Rosé issu majoritairement de muscat et d'une vigne coplantée de plus de 10 cépages différents : aramon, vieux carignans)
- 1.9 « BRAMA VENTU » 2019 VDF Banyuls 12,5% Rosé Brut. Grenache noir 58
1.1 Jean Ives Domont « Sous pression » VDF (Pezenas) sans SO2 13,5% 37
1.3 Alexandra et Olivier Mavit « Maurice » 2022 VDP, Carignan, mourvèdre, grenache 12,5% 30
1.9 Château Laffite « Funambulle » 2020, vdf Gros Manseng, 12% 50
1.3 PEPIN, Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Sylvaner 13% sans sulfites ajoutés 30
Inox Domaine du Cers « La Soif de la Marquise » VDP Corbières 12%vol 30
Vermentino

CIDRE BIO 75CL

- 1.9 FRUTSTEREO « Cider Maybe » CIDRE DE POMMES ET POIRES BIO. NON FILTRÉ 28

Les Digestifs

4cl

Whisky:

Chivas Regal 12ans (Blended Ecosse)	7
Lagavulin 16 ans (Single malt Ecosse Islay, tourbé)	10
Jura Single malt Ecosse	6
Nikka. Blended Malt. Japon	8
<i>Octomore Black 60° Highly Peated.</i> Islay Ecosse de Bruichladdich	28
Classic Laddie. Bruichladich. Islay Ecosse Unpeated single malt	8
Black Mountain occitanie	7
Biersky	11

Rhum Ambré :

Diplomatico 2004 (Venezuela)	10
Plantation (Barbades)	8
Mathusalem (Cuba)	12
JM	9
Clément (Martinique)	5
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	12
Zacapa 23 ans (Honduras)	11
Dictador (Colombie) 12 ans / 20 ans	7 / 10
La Compagnie des Indes "Caraïbes"	6

Liqueurs et Eaux de Vie de Fruits :

Laurent Cazottes Poire William's	11
Laurent Cazottes Pomme pomme girl	11
Laurent Cazottes Reine Claude	11
Marc de Muscat de Frontignan	6
Petit Grain : Marc graines d'Ambre	11
Chartreuse	5
Crème de Menthe ou Citron Maison Cabanel	8
Lemoncello	5

Gin :

PIC PIC	7
GM de Montpellier	6
Canaima	5

Calvados 15 ans 7

Cognac Rémi Martin 8

Camus Ile Ré 8

Bas-Armagnac Domaine Laballe « Résistance » Cépage Baco 6

Vodka, 6

Bayley's 5

Baby Alcool « classiques » : 2cl 4

Thé vert, Darjeeling Noir, Infusions 3

Espresso, Déca, Ristretto 2

Café ou Déca Allongé 2

Double dose 4

Noisette 2,5

Lait 0,50

Capuccino 5

