

La Cave



L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé.

Vins au Verre 13CL

Vins blancs

- | | € |
|---|---|
| Domaine du Loup Blanc« Soif du Loup» 2024, VDF Bize Minervois, 13.5%vol | 6 |
| Grenache blanc, Terret, Macabeu, . Fruit mur, gourmand. | |
| Domaine des Ardoises «Le Blanc de Mambière» 2024 VDF (Embres Castelmaure, corbières)13,5%vol | 6 |
| Grenache, blanc et gris Elevage en fût de chêne. Non filtré. Bel équilibre, structure légèrement crayeuse, aux notes végétales avec une jolie amertume. | |

Vins Rosé

- | | |
|--|---|
| Château Laquirou« Sarriette» 2023, AOP Languedoc, 12.5%vol | 5 |
| Grenache noir, syrah. Robe rose claire, fruité et soyeux. | |

Vins rouges

- | | |
|---|---|
| Domaine Alain Chabanon « Campredon» 2022, AOP Terrasses de Larzac,13%vol. | 8 |
| Syrah, Mourvedre, Grenache. Belle puissance aromatique aux tanins fondus. | |
| S&C Morin, Bascule! «Australopiquete»2022, VDF 13%vol | |
| Grenache. Fruité aux tanins fondus, gourmand. | 6 |

Vins Doux

- | | € |
|--|----|
| Domaine des Portes « Abeihla » vendange tardive de Roussane en fût | 12 |
| Banyuls, « Cellier des Templiers», Rouge Grand Cru | 10 |
| Carthagène, « Domaine la Gardienne » Ambrée | 5 |
| Dom Sarrat de Goundy « Jolie Môme » Muscat doux (la clape) 12%vol | 6 |

Coupe de Champagne

- | | |
|--|----|
| Champagne Fleury « BN » Extra brut, 12%vol | 12 |
| Pinot noir, Blanc de Noir. | |

Vins blancs secs 75cl

Aromatique Fruitée.

- 2.1 Château Laquirou « Albus » 2024 AOP Crape 13%vol 28
Bourboulenc, Grenache. Très fuité, savoureux.
- 2.6 Domaine Balansa « Coume de Maliès » 2023 IGP Vallée du Paradis. 12,5% vol 32
Grenache blanc et gris, 10% Vermentino, Carignan blanc, carignan gris, terret
Jus fin, d'une belle fraîcheur, finale minérale délicate.
- 1.6 La Grange Tiphaine « Cléf de Sol » 2019, AOC Montlouis sur Loire, 14%vol 54
Chenin. L'expression douce, délicate et minérale menée par une belle tension.
2. Domaine de 4 Pierres « Chifoumi » 2023 VDF (Aragon 11) 2022, 12% vol 36
Viognier, Petit Manseng, Chenin. Fraicheur minérale, crayeux.
- 2.1 Yohan Moreno « En s'amusant » 2023 VDF, (11Durban, corbières), 12%vol 40
Grenache blanc et gris. Fraicheur et équilibre et d'une finesse remarquables.
- 2.2 Le Vins de Montval « Petite Sauvage » 2023, VDF Aspiran (34), 13.2%vol 28
Vermentino bien coloré et gourmand. Non filtré.
- 2.6 Les Abrigans « Arcoiris » 2023, VDF Villeneuve des Corbières (11), 12.5%vol 31
Viognier, avec un bel équilibre.

Déliçats et légers.

- 1.8 Domaine Ledogar, « Maccabeu », 2022, VDF, (Ferrals corbières), 11,5%vol 42
100% Macabeu. Gourmand et minéral. *Sud de France
- 1.6 Domaine Riberach « Synthèse » 2022, IGP Côtes Catalanes, 11,5%vol 36
Macabeu, grenache blanc, carignan.
- 1.3 Remy Jaillet « Sept Founts » 2023, VDF Villesèque -corbières 12%vol 28
Grenache blanc, gris et noir. Vin bien sec avec du caractère aux arômes de fruits blancs
à l'eau de vie et d'épices, des notes florales et de beaux amers.

Minéral, Vif.

- 4.5 Sons of Wine « Skin contact » 2020, 12%vol VDF 35
Sylvaner de macération péliculaire. Savoureux et acidulé. Non Filtré. Vin original.
- 1.5 Domaine Balansa « Aragon » 2020, VDF (corbières) 11,8% vol SO2 - 15mg. Non filtré. 50
Muscat sec élevage sur lies en amphores. Belle équilibre. Structure généreuse et calcaire
grâce à l'amphore.
- 1.3 Guilhem Soullignac « Prolégomènes » 2023 VDF (Belesta 66) 11%vol 36
Grenache blanc et gris. Sur schiste.

Fruités, avec amplitude, souples.

- 2.6 Le Petit Gimios « Muscat sec » 2023, VDF (St Jean de Minervois) 12% vol SANS SO2 44
Muscat d'Alexandrie. Magnifique complexité aromatique aux notes de poire, de mangue, d'ananas.
Avec finale tendue et minérale. Vin sec. Un bijoux!
- 2.5 Domaine Lédogar « Carignan Blanc » 2021, VDF (Ferrals corbières), 13% vol 60
100% Carignan Blanc. Richesse de structure, arômes délicats. Élégance et belle pureté.
- 1.7 Gilles Trouiller « DECI » 2023, VDF Montalba-le-Château 66, 12.5%vol. 36
Macabeu vinifié en amphores. Soyeux et ample, d'un fruit bien mûr. Tension et minéralité ap-
portée par le grès.
- 2.6 Les Abrigans « Canopée » 2023, VDF Villeneuve des Corbières (11), 12.5%vol 31
Macabeu de jeunes et vieilles vignes. Nez épicé et végétal, notes d'agrumes. Vif, structuré
avec une belle fluidité. Sa robe est bien colorée d'une teinte dorée.

Vins BLANCS secs 75cl

Vins blancs gastronomiques:

Ronds, souples et boisés

- 1.7 Domaine Les Portes « Blanc 2021 » VDF (La Clape), 13,5% vol 54
 Roussane, grenache blanc. Générosité de structure grâce à la Roussane avec des arômes floraux, de miel. Finale avec élégance du fût et une belle minéralité.
- 2.2 Dom. Les Ardoises « Blanc de Mambière » 2024, VDF, Embres Castelmaure, 13%vol 37
 Grenache blanc et gris, sur
- 2.2 Domaine Danjou-Banessy « La truffière » 2020, IGP Côtes Catalanes, 12.5%vol 65
 Carignan gris élevage en barriques (avec une trame à la bourguignonne).
- 2.5 Christian Binner « lieu dit Hinterberg » 2019, AOP Alsace, 14%vol NO SO2 52
 Riesling, sur sols granitique. Elevage sur lies 11 mois, en foudre de chêne centenaire. Rond, soyeux, fuité, limpide. Minéral.

Vins ORANGES, vins blancs de macération longue. Vinifiés comme des rouges.

- 1.4 Julien Peyras « Les copains d'Abord » 2023, VDF (34 Paulhan) 12,6%vol 31
 Levures indigènes, remontage et batonnage. Macération de la Roussane et Grenache blanc 3 jours et pressurage direct pour la Clairette. SANS Sulfites.
- 3.2 Château Lafitte « Orange » 20, VDF Jurançon, 12% vol, NO SO2 50CL 66
 Gros manseng 21 Jours de macération ; élevage en amphore. Minéral, savoureux délicieux!! Mérite la carafe.
- 2.5 Domaine Màmàrutà « Trafalgar » 2022, VDF La Palme, 12% vol 28
 Muscat Sec aux arômes de litchi, géranium. Non filtré. Surprenant et avenant!
- 4.3 Domaine Danjou Bannessy « Supernova » 2023 VDF, Espira d'Agly 66, 9.5%vol 39
 Muscat de macération. Aromatique intense, sur les épices douces, les fleurs fanées et les fruits exotiques, finale minérale. Structure droite et légèrement tannique. Non filtré. Un joli vin élégant.
- 3.2 Domaine del Périé « Orange Voilée » 2020 VDF (Sud ouest) , 12%vol 75
 100% Chenin élevé en amphore 12 mois. Arômes puissants d'abricots secs, de noix, fleurs séchées. verveine. Elevage sur lies et Non filtré.
- 3.4 Domaine de Salveterre « Matinada » 2020, IGP Côtes Catalanes, (66 Opoul) 10%Vol 35
 Grenache. Fraîcheur et légèreté aux notes d'oranges séchée et quinquina.
- 1.1 Domaine Christian Binner « Scarabée du temps passé » 2013,VDF (d'alsace), 14%vol 54
 Gewurztraminer, Riesling et Muscat petit grain blanc et rose vendangés et pressés en semble. Elevage sur lies fines 42 mois en oxydatif en foudre de chêne et barriques anciennes non ouillées. A Carafier idéalement quelques heures!
- 1.1 Domaine La Quinte « La-do-ré » 2022, VDF Pagnignan, Aigues vives(34), 15% vol 43
 Grenache blanc d'une même parcelle d'un hectare en sur-maturité. Certaines grappes même passerillées. Macération grappes entières 3 jours. 12 mois d'élevage en cuve inox. Belle couleur dorée très intense aux notes oxydatives présentes. Beaux tanins, belle tension, Vin bien sec. Très belle bouteille!

Vins Rouges

Les Rougeots, très légers aux macérations courtes, coloration claire.

3.5 Domaine Lédogar « Rouge E-CLAIR » 2021 VDF Ferrals corbières 13%vol 38
Mourvèdre, Carignan.

3.5 Domaine Les Portes « Lijero » 2023 VDF 13%vol 38
Caignans centenaires sur Bages, élevage en vieux foudres.

I. Gilles Trouiller « Guerrilleros » 2024, VDF, 13%vol 36
Syrah, lladoner pelut, infusés dans du muscat. Faible extraction, Fruité intense et frais!

3.3 Domaine Léonine « Chuck Barrique » 2024, VDF St André 66, 12%vol 29
Syrah macération carbonique. Notes de violette, et myrtilles. Jus très fin.

Rouges fins.

3.2 Domaine de La Tournelle « L'Uva » 2020 AOP Arbois, 12% vol 47
Ploussard UN PUR JUS DE BOTTEUR! Floral délicat

1.1 Domaine Yohann Moreno « Ganache 2023 » 13%vol VDF (11 Durban) 150cl 65
grenache 100% Macération courte, fruit sublime, jus clair.

R3.1 Gilles Trouiller « Big Gillou » 2023 13.5%vol VDF 36
Grenache hyper fruité partiellement en macération carbonique. Hyper gourmand!

R2.2 L'Anglore « Terre d'Ombre » 2022 VDF 13.5%vol 54
Grenache

Vins rouges fruités aux tanins fondus

R.2.3 Domaine Léonine « Bottel Neck » 2023, VDF, 13%vol (St André 66) 32
Syrah et grenache. Macération carbonique et 6 mois fûts.

R3.3 Pierre Cotton « 100 por 100 cotton » 2021 » AOP Brouilly 12% vol 38
Sublime Gamay aux tanins fondus, juteux, très très glou glou!

Vins rouges gourmands au fruit croquant ou charnus

- R1.3 Alain Chabanon »Campredon » 2021 AOC Terrasses du Larzac 13%** 45
Syrah mourvèdre grenache
- R3.3. Domaine Ledogar « tout nature », 2021, VDP** *Sud de France (Ferrals Corbières) 14,5 %vol 49
Ample, généreux avec un fruit velouté et goumand, équilibré. Croquez dans du raisin mur.
- R1.3 Sons of Wine « Gamay Davidson » 2019 VDF (Région Beaujolais) 13,5%vol** 32
Macération grappe entière 14 jours. Elevage sur lies, non filtré. Beau fruit bien mur.
- R3.1 Domaine de La Rune « Perthro » 2021, VDF, (Talairan corbières) 14.5% vol** 42
Infusion de Grenache -30ml So2
- R3.2 O&A Mavit « Rosa » 2022 VDF, (Roquefort Corbières) 13.5%vol** 47
Grenache, cinsault.
- Vins rouges aux tanins généreux.**
- R3.2 Domaine Gramenon « Poignée de raisin » 2020, AOP Côtes du Rhône 14%vol** 36
Grenache, cinsault. Gouleyant avec une belle profondeur.
- R2.3 Domaine des Portes, «Portes Rouge» 2021, AOP Languedoc, 13,5%vol** 48
Mourvèdre, Syrah, Lladoner pelut en fût léger.
- R1.1 Gerard Bertrand « Cigalus 2021 » IGP Aude Haute Rive, 14,5% vol** 65
Cabernet Sauvignon et Franc, Merlot Syrah, Grenache, Carignan, Caladoc. Epicé, tanins enrobés et fondus.
- R3.3 Léon Barral « Tradition » 2020 AOP Faugères, 14,5% Vol** 51
Carignan Syrah Grenache. Intensité du fruit mur et d'épices. Tanins fins et fondus. Minéralité du schiste.
- R3.1 Kohki IWATA « WA » 2024 VDF (34 Assignan) 13%vol** 31
Cinsault Pinot Noir. Charnu au fruit éclatant, aux tanins rustiques.
- R1.1 Château Capitoul « Maelma » 2017 AOP la Clape, 14.5%vol** 105
Syrah, Grenache Mourvèdre élevé en fut de chêne. D'une puissance et longueur persistentes, notes d'olive noire et de garrigue.

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.

PINK IS NOT DEAD!!!

Le rosé n'est plus forcément « à boire dans l'année ».

Vins Rosés fruités et souples au profil classique

- Château Laquirou « Sarriette » 2024 AOP Languedoc 12.5% vol 26
Syrah, Grenache. Robe rose pâle. Frais et Equilibré.
- Le Cartel « Terret Gris » 2024, VDF, Ile St Martin Gruissan 13%vol 28
Terret et clairette. Robe rose claire, fruité et soyeux.
- Château Capitoul « Ode » 2023 AOP Languedoc 12.5%vol 26
Syrah, grenache, cinsault. Robe rose saumonée. Notes florales et des fruits rouges
- Ex Materia « Myosis » 2023, VSIG(Paziols 11), 11.5%vol 28
Blanc de Noir, Grenache noir vendangé en début de maturité et pressurage direct. Jus très fin, limpide. Aux notes de petites baies.
- Domaine Balansa « Pech de Rozies » VDF, (ville neuve corbières), 13.5%vol 30
50% grenache noir et 50% syrah sur schiste,

GOURMANDS ET SAVOUREUX,
Plus infusés, avec une belle coloration

- Dom de Ardoises « Costes Rébézo » 2023, VDF Embres Castelmaure. 13%vol 28
Carignan, lledoner pelut, cinsault. Sur schiste et argilo calcaire. Robe colorée.
 - Cave Apicole « Pink is not red » 2023 VDF 13,5% vol 26
Carignan, Syrah. Robe soutenue, savoureux, équilibré, désaltérant.
- 4.2 Le Petit Gimios « Rosé 23 Vin de Table, 12,5% vol 44
Muscat de Saint Jean de Minervois, coplanté de vieilles vignes de blanc /rouge
- 4.3 L'Anglore « Tavel » 2023 AOC tavel 13.5% vol 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.

Les Apéritifs

• Classiques :

	prix €
Coupe de Champagne	12 12cl
Coupe de Vin Pétillant	10 12cl
Kir : Mure, Pêche, Griotte, Framboise, Cassis	7 12cl
Kir Royal	13 12cl
Campari, Martini Blanc/Rouge, Suze	5 4cl
Americano	7 4cl
Pastis, Ricard	3 2cl
Kina karo blanc/rouge, eau gazeuse	6 5cl

Cocktails :

SPRITZ, / GIN TONIC	10
VIRGIN COCKTAIL MAISON: spritz/ sunrise poire grenadine.	6
COCKTAIL MAISON AU VIN PETILLANT	12

Nos créations:

"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

• Vins Doux Naturels 12cl:

Vendanges Tardives de Roussane- Domaine Les Portes « L'Abeilha »	12€
Banyuls, « Cellier des Templiers», Ambré	8
Banyuls, « Cellier des Templiers», Rouge Grand Cru	10
Carthagène, « Domaine la Gardienne » Ambrée	5

• Boissons Sans Alcool :

Sirops :

Orgeat, Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche	1,5
--	-----

Sodas :

Coca cola 33cl , Orangina 25cl , Limonade 33cl, Ice tea 25cl, Tonic 25cl	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
---------------------------------------	---

• Bières Artisanales Régionales :

° Brasserie du 3bis LA ZEF BIO PRESSION 33cl	5
25cl	4
50cl	8

° La Mer à boire" Gruissan Les Chalets 33 cl :

Barberousse	5°	6
Ecume de Mer blanche	5°	
Mer Fruitée (abricot)	5°	
Oh soleil	5°	

Les Bulles !

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

- Champagne 75cl

Champagne Fleury « BN » Extra brut, 12%vol Pinot noir, Blanc de Noir.	62
--	----

Champagne Drappier « Brut Nature, Zero Dosage, SANS SOUFRE »	85
--	----

- Pétillants (Naturels)

Domaine Montval « Sous Pression » VDF blanc de noir 13%vol	32
--	----

A et O Mavit « Maurice » 2022, VDP, Carignan, mourvèdre, grenache 12,5%vol Rouge type lambrusco.	30
---	----

Kohki Iwata « Kadodépart » 2024, VDF, Assignan 34, 11,5%vol Mourvèdre, carignan, grenache gris. Tel une guimauve à la fraise!	30
--	----

- Cidrerie du Leguer « Poirée » Cidre de poire 75cl 5,5%vol 34

- CANTILLON, BIÈRE DE LAMBIC, BRUXELLES 75CL
- Geuze/ abricot / Kriek 38 € - 46€

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
Octomore Black 60° Highly Peated. Islay Ecosse de Bruichladdich	28
Classic Laddie. Bruichladdich. Islay Ecosse Unpeated single malt	8
Black Mountain occitanie	7

Rhum Ambré :

Diplomatico 2004 (Venezuela)	10
Plantation (Barbades)	8
Mathusalem (Cuba)	12
La Favorite 2013	25
Zacapa 23 ans (Honduras)	11
Dictador (Colombie) 12 ans / 20 ans	7 / 10
Jamaica Navy Hamptons	7
La Baie des trésors "le Fruit de la Pluie / Fleurs du vent (Martinique)	10

Liqueurs et Eaux de Vie de Fruits :

Eaux de vie Laurent Cazottes: poire/ pomme/ épautre/ reine claud	11
Distillerie Spiral: Mandarine, Romarin/ Fenouil / Fraise, Figuier.	
Marc de Muscat de Frontignan	6
Petit Grain : Marc graines d'Ambre	11
Chartreuse	5
Maison Cabanel :Crème de Menthe ou Citron	8
Limoncello	5

Gin :

PIC PIC	9
Garrigue	10
Christian Drouin	10

Calvados

7

Cognac Rémi Martin

8

Camus Ile Ré

8

Planat bio

8

Bas-Armagnac Domaine Laballe « Résistance » Cépage Baco

6

Vodka GM de Montpellier

6

Bayley's

5

Baby Alcool « classiques » : 2cl

4

Thé vert, Darjeeling Noir, Infusions 3

Expresso, Déca, Ristretto 2

Café ou Déca Allongé 2

Double dose 4

Noisette 2,5

Lait 0,50

Capuccino 5

Chocolat chaud 5