

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 » 2025 VDF Bize Minervois 12.5% Vol
Terret blanc, Grenache blanc. Fruit mur, gourmand. Bien sec.

6

Vins Rosé

« Tramontane » 2025, IGP Rosé (66) 12.5% vol

6

Chenason Robe claire, sec et équilibré, savoureux aux arômes de fruit rouges.

Vins rouge

Domaine Riberach « Antithèse » IGP Côtes Catalanes 11.8%
Cinsault

6

Gilles Trouillet « Indigène » 2021, VDF 13% vol.

8

Vielles vignes de Carignan. Sur le fruit, tanins ronds et soyeux.

Vins Doux

€

Banyuls, « Cellier des Templiers »,

Rouge Grand Cru

10

Doré

8

Blanc

8

Carthagène, « Domaine la Gardienne » Ambrée

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	Abbaye des Monges « Bergerie » 2024 AOP Clape 13%vol Bourboulenc, Grenache. Très fuité, savoureux.	28
2.3	Château Laquirou « Albus » 2025, AOP Clape 13.5%vol. Bourboulenc, Grenache. Rond, fruité, ensoleillé.	28
2.6	Domaine Arletaz « Mascha » 2023, VDF (Opoul Perillos 66), 13%. SANS Sulfites Macabeu, grenache. Terroir très sec et caillouteux. Faible rendements. Concentré, rond, 32 équilibré. Oxydation fraîche.	32
1.6	La Grange Tiphaine « Cléf de Sol » 2023, AOC Montlouis sur Loire, 14%vol Chenin. L'expression douce, délicate et minérale menée par une belle tension.	54
2.6	Le Petit Gimios « Muscat sec » 2023, VDF (St Jean de Minervois) 12% vol SANS SO2 Muscat d'Alexandrie. Magnifique complexité aromatique aux notes de poire, d'ananas. Avec finale tendue et minérale. Vin sec. Un bijoux!	50
1.6	Complemen'terre « Circus Melon » 2025 VDF (44) 12.8%vol Folle blanche et Melon de Bourgogne. Fraicheur et légèreté.	26
2.5	La Cave Apicole « Java » 2025, VDF (Montner 66), 11.5%vol Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie, non filtré. Belle tension et fraîcheur, bien sec.	30
1.5	Sans Terre « Page blanche » 2025 VDF (entre Rhône et Cévennes), 13%vol -20mg/l so2 Bourboulenc, clairette. Perlant, Fruité gourmand du bourboulenc, aux notes végétales anisées.	31
2.2	Gilles Trouiller « DECI » 2024, VDF (Estagel 66) 12,5%vol Macabeu vinifié en amphores de grés. Sol granitique. Pur et soyeux.	36
2.3	Yohann Moreno « En s'amusant » 2025 VDF (Durban 11) 12.5%vol Grenache Blanc et gris sur schiste.	42

Délicat et léger. Minéral, Vif.

1.9	Domaine de Riberach « Synthèse » 2022, IGP Côtes Catalanes, 11%vol Macabeu, grenache, carignan blanc. Finesse et tension aux notes de foin et finale minérale.	36
1.4	Guilhem Soullignac « Prolégomènes » 2023, IGP Côtes Catalanes, 11%vol Grenache gris, carignan blanc, macabeu.	36
1.5	La Nouvelle Donne « Néo Nervis » 2024, VDF, (Col de la donne Calce 66), 11.5% Macabeu, très frais et désaltérant. Minéralité bien marquée.	43
1.4	Domaine des 4 Pierres « Chifoumi » 2023, VDF Aragon (11), 13%vol So2 -15mg Viognier, Petit Manseng, Chenin. Beaux arômes d'agrumes, gourmand et équilibré.	37
2.	Chai Julip « Corto » 2025, VDF, (34), 11.8% Blanc de Noir de Cinsault. Frais, désaltérant aux notes de petites baies rouges acidulées.	31
1.2	Vandal-wines « Zuma » 2022, VDF Calce (66), 13.5%vol Sans SO2 Grenache blanc et gris, Macabeu. Tension, rondeur, minéralité, notes d'amande.	36
1.5	Domaine Balansa « Aragon » 2020, VDF (corbières) 11,8% vol SO2 - 15mg. Non filtré. 50 Muscat sec élevage sur lies en amphores. Structure généreuse et calcaire grâce à l'amphore.	50

... Suite : Vin Blanc Délicat et léger. Minéral, Vif.

- | | | |
|-----|--|----|
| 1.3 | Pepin « Riesling » 2023 AOC Alsace 11.5%vol
Belle tension, Millésime gourmand, Très pur. | 36 |
| 1.1 | Meigoon « Intrasec » 2021, VDF, Roquebrun (34) 10.3%vol
100% chenin. Vin sans intrants au profil très nature. Vif et saisissant! Non Filtré! | 36 |
| 1.6 | Château Castigno « Trait de Lune 7 » 2024, AOP St Chinian Blanc, 14%vol
Carignan Blanc, Grenache blanc. Frais, Élégant, pur, précis. Note minérale bien marquée. | 48 |
| 1.6 | La Nouvelle Donne « Mustango » 2024, VDF (Calce) 12%vol,
Grenache gris et blanc sur schiste élevage en fûts de chêne. Tension et minéralité et boisé avec des marqueurs bien accentués et très équilibré. | 61 |

Vins blancs gastronomiques: Ronds, souples et boisés

- | | | |
|-----|--|----|
| 1.7 | Domaine Les Portes « Blanc 2021 » VDF (La Clape), 13,5% vol
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. | 54 |
| 1.8 | Domaine Ledogar, « Petite Mélancolie », 2024, VDF, (Ferrals corbières), 12%vol
Macabeu, Carignan Blanc, Grenache blanc. Gourmand et minéral. | 44 |
| 2.3 | Abbaye des Monges « La Chapelle » 2024, AOP La Clape, 15%vol
Bourboulenc, Roussanne, Rolle et Viognier. Vinifié et élevé en fût de chêne. | 44 |
| 2.5 | Domaine des Enfants Sauvages « Cool Moon » 2023, IGP Côtes Catalanes, 12%vol
Grenache blanc et Gris, Macabeu, rolle (Vermentino). Fruit et notes iodés, boisé toasté. | 44 |
| 2.4 | Les Hautes Terres « Louis » 2024 AOP Limoux, (Roquetaillade 11) 13%vol.
Chardonnay élevage en fût de chêne. Sophistiqué, beurré, salin. | 45 |
| 2.3 | Domaine Mamaruta « Constellation » 2023 VDF (La Palme 11), 11.5%vol
Macabeu, Carignan blanc, Grenache Gris. | 36 |
| 1.6 | Le Mas D'Agalis « Le Grand Carré » 2025, VDF, 12.5%vol
Terret blanc, rolle, clairette. SANS sulfites ajoutés. Vinifié en vieilles barriques. | 30 |
| | Domaine du Possible « Cours Toujours » 2022, VDF, (66), 12.5%
Macabeu 80%, Carignan Gris. 1 an en barrique sous voile. Non filtré. Oxydatif avenant. | 43 |
| 2.3 | Danjou Banessy « Coste » 2024, IGP Côtes Catalanes, 12.5% vol
Macabeu sur schiste, argile et calcaire. Soyeux, élégant. Fruit murs aux notes de poire et pêche, finale toasté et minérale. | 59 |
| 2.5 | Christian Binner « Auxerrois » 2019, AOP Alsace, 14%vol NO SO2
100% Auxerrois, sols granitique. Elevage en foudre centenaire. Rond, soyeux, fuité, limpide. Minéral. | 52 |
| 1.3 | Domaine de La Tournelle « Fleur de savagnin » 2023, AOC Arbois, 13% vol
Savagnin sur marnes grises, élevé 24 mois en fût ouillé sur lies fines. Sans sulfites ajoutés. | 82 |
| | Terra Remota « Terra Alta » 2019, DOC Terra alta, 13.5%
Grenache blanc sur schiste d'altitude. Très salin, très sec, enrobé et patiné par l'âge. | 30 |

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

- 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.
- 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! Leger sucre résiduel.
- 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'elévage en cuve inox. Belle couleur dorée très intense aux notes oxydatives présentes. Beaux tanins, belle tension, Vin sec.

Vins Rouges.

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

- . Domaine Lédogar « Rouge E-CLAIR » 2023 VDF Ferrals corbières 13%vol 38
Mourvèdre, Carignan.
- . L'Anglore « Terre d'Ombre » 2024 VDF 12.5%vol 54
Grenache, Syrah, clairette rose et ribeyrenc. Ce millésime propose une cuvée très délicate avec une robe très claire non filtrée.
- . Gilles Trouiller « Guerrilleros » 2024, VDF, 13%vol 36
Syrah, lladoner pelut, infusés dans du muscat. Faible extraction, Fruité intense et frais!

Rouges au jus très fins. Vins rouges fruités aux tanins fondus.

- . Domaine de La Tournelle « Trousseau des Corvées » 2020 AOP Arbois, 12% vol 63
100% Trousseau UN PUR JUS DE BOHEUR! Floral délicat, notes
- . Château Castigno « Trait de Lune n°10 » 2024, VDF, (Assignan 34), 13.5% 52
Cinsault. Gourmandise du fruit. Fraicheur, élégance et pureté.
- . Domaine Yohann Moreno « Ganache 2023 » 13% vol VDF (11 Durban) 150cl 65
grenache 100% Macération courte, fruit sublime, jus clair.
- . Gilles Trouiller « Big Gillou » 2024 13.5% vol VDF 36
Grenache hyper fruité partiellement en macération carbonique. Hyper gourmand!
- . Domaine Riberach « Antithèse » 2023, IGP Côtes Catalanes (66) 11% vol 36
Cinsault. Très sec, sur schiste.
- . Domaine L'Anglore « Nizon » 2022 VDF 13% vol 65
Grenache, et Parcelle coplantée de 4 cépages: Bourboulenc, Aramon, Cinsault et Clairette.
Macération grappes entières 15 jours, élevé dans des demi muids pendant 10 mois.

Vins rouges gourmands au fruit croquant ou charnus.

- . Alain Chabanon « Campredon » 2021 AOC Terrasses du Larzac 13% 45
Syrah mourvèdre grenache
- . Domaine Ledogar « tout nature », 2021, VDP (Ferrals Corbières) 14,5 % vol 49
Ample, généreux avec un fruit velouté et gourmand, équilibré. Croquez dans du raisin mur.
- . Danjou-Bannessy « Roboul » 2024, AOP Côtes catalanes, 13% vol 55
Mourvèdre, Grenache vinifiés en fut de chêne.
- . Kohki IWATA « WA » 2024 VDF (34 Assignan) 13% vol 31
Cinsault Pinot Noir. Charnu au fruit éclatant, aux tanins rustiques.
- . O&A Mavit « Rosa » 2022 VDF, (Roquefort Corbières) 13.5% vol 47
Grenache, cinsault.
- . Meigoon « Extralucide » 2022, VDF, (34 Roquebrun) 13% .Sans SO2. 40
100% Cinsault.
- . Terra Remota « Tan natural » 2025, DOC Emporda, 12.5% 40
Tempranillo, Syrah. Tanin profond, enrobé, fruit croquant. Jus construit qui se déroule en bouche.

Vins rouges aux tanins généreux.

- . Les Hauts de Montcens 2024 VDF (Lézignan), 13.5% vol 36
Grenache, Carignan vieilles vignes. Des beaux tanins se déroulent. Le Languedoc
- . Domaine des Portes, « Portes Rouge » 2021, AOP Languedoc, 13,5% vol 48
Mourvèdre, Syrah, Lladoner pelut en fût marqué.
- . Gerard Bertrand « Cigalus 2021 » IGP Aude Haute Rive, 14,5% vol 65
Cabernet Sauvignon et Franc, Merlot Syrah, Grenache, Carignan, Caladoc. Epicé, tanins enrobés, fondus.
- . Château Camplazens « Premium » 2023 AOP Clape, 14.5% vol 44
Syrah, grenache, carignan. Elevage en barriques. La Clape en toute sa splendeur. La puissance, et la richesse, l'expression de notre terroir ensoleillé.
- . Château Capitoul « Maelma » 2017 AOP la Clape, 14.5% vol 105
Syrah, Grenache Mourvèdre élevé en fut de chêne. D'une puissance et longueur persistante, notes d'olive noire et de garrigue.
- . Meigoon « Jardin d'ivresse » 2022 VDF (34 Roquebrun) 13.5% 42
100% Carignan. Sans so2 . Belle concentration tanique.

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 Capitoul « Ode » 2024 AOP Languedoc 12.5%vol 26
Syrah, grenache, cinsault. Robe rose saumonée. Notes florales et des fruits rouges
- . Château Laquirou « Sarriette » 2024 AOP Languedoc 13%vol 26
Grenache, Syrah. Robe claire, notes d'amande, gourmand. Bien sec.
- . La Quinte « Symphonie Pastel » 2025, VDF, (Paguignan 34) 12%vol 26
Muscat sec,
- . Domaine Balansa « Pech de Rozies » 2024 VDF, (ville neuve corbières), 13.5%vol 30
50% grenache noir et 50% syrah sur schiste.
- . Château Castigno « Trait de Lune 9 » 2024, VDF (Assignan), 14% 42
Grenache 100%. Belle amplitude, fruit charnu, juteux, boisé. 3 semaines de macération carbonique en caissettes en chambre froide. Fermentation en barriques.

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.
- 4.2 Le Petit Gimios « Rosé 23 Vin de Table, 12,5% vol 50
Sublime Muscat de Saint Jean de Minervois, coplanté de vieilles vignes de blanc / rouge.
- 4.3 L'Anglore « Tavel » 2024 AOC tavel 13.5% vol 65
Grenache, Cinsault, Clairette. Macération grappe entière en fût tronconique. Vin rosé concentré aux tons très foncés et aux arômes de fleurs et de fruits rouges aux notes épicées.
- 4.3 L'Anglore « Tavel SABLES » 2023 AOC tavel 13.5% vol 46
Grenache, Cinsault, Clairette et Carignan. Elevé en cuve tronconique 10mois. La différence entre ce vin le précédent c'est qu'il propose un jus bien plus fin. Tout aussi savoureux et plaisant mais avec moins de tannicité.

Les Apéritifs

• Classiques :

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 au Kina karo rouge	10
GIN TONIC	10
VIRGIN COCKTAIL MAISON: sunrise: Poire grenadine	8
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:

Banyuls, « Cellier des Templiers »:	
Rouge Grand Cru	10
Blanc	8
Ambré élevage en barriques	12
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, Fresco tea 25cl, Tonic 25cl	4
---	---

Eaux minérales:

Sémillante plate	75cl	5
Sémillante Gazeuse	75cl	5

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%vol	6
Ecume de Mer blanche 5%vol	

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 62
Pinot noir, Blanc de Noir.

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

- Pétillants (Naturels)

Chez Julip « Nikita » rosé. VDF (34) Cinsault, Syrah pur jus. sans collage ni filtration.

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

Le Petit Gimios « Muscat sec pétillant » VDF 13%vol St Jean de Minervois. 54

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

- Cidre « Fils de pomme » Cidre rosé 33cl 4.5%vol 6

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

Les Digestifs

4cl

Whisky:

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

Rhum Ambré :

Plantation (Barbades)	10
Mathusalem (Cuba)	12
Santa Teresa 1796 Venezuela)	12
Zacapa 23 ans (Honduras)	12
Dictador (Colombie) 12 ans / 20 ans	7 / 10
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/ Fraise, Figuier.	11
Petit Grain : Marc graines d'Ambre	11
Chartreuse	7
Maison Cabanel :Crème de Menthe ou Citron	8
Limoncello	7

Gin : PIC PIC	10
Garrigue	10
Christian Drouin	10

Calvados	10
----------	----

Cognac Rémi Martin	10
Camus Ile Ré	10
Planat bio	10

Bas-Armagnac Domaine Laballe « Résistance » Cépage Baco	10
---	----

Vodka GM de Montpellier	10
-------------------------	----

Bayley's	8
----------	---

Baby Alcool « classiques » : 2cl	5
----------------------------------	---

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