

La Cave



Vins au Verre 13CL

Vins blancs

€

Yohann Moreno « En s'amusant » 2023 VDF (11 Durban corbières) 13% vol 6
Grenache blanc et gris. Fruité, délicat, léger.

Bascule! de Léonine « Buttom Up » 2023, VDP 12.5% vol (St André 66) 6
Viognier. Vif, Très fruité, carayeux.

Vins Rosé

Domaine Les Portes « Rosé » 2023, VDP (Bages), 13% vol 5
Carignan centenaires

Vin rouge

Château Castigno « Bella Casta » 2022, IGP de l'Hérault Mont de la Grage, 12% vol 6
Grenache. Belle tension, macération courte. Super digeste.

Le Clos des Cirques « L'écho » VDF (St Laurent de la Cabrerisse) 14,5% vol 6
Syrah, mourvèdre, grenache. Beau volume, fruit intense

Vins Doux

Domaine des Portes « Abeihla » vendange tardive de Roussane en fût 12

Banyuls, « Cellier des Templiers », Ambré 8

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

Vins Pétillants

Domaine Binner « KB » crémant d'Alsace 2015 12% vol 10

Vins blancs SECS 75cl

Aromatique Fruitée

- 2.1 Château Laquirou « Albus » 2023 AOP Clape 13%vol 28
Bourboulenc, Grenche. Très fuité, savoureux.
- 2.3 Domaine Sibille « Viognier » 2023 VDF 66 St André 12% vol 29
Viognier acidulé et équilibré,
- 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
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.
- 1.4 Domaine Hors Ciel « FLWR » 2023, 12.5%vol VDF, Hérault 32
Muscat petit grain en macération. Aux notes de litchi et d'agrumes

Déliçats et légers

- 1.8 Domaine Ledogar, « Maccabeu », 2022 VDF, (Ferrals corbières), 11,5%vol 42
100% Macabeu. Frais, léger, désaltérant. **Sud de France*
- 1.8 Domaine Riberach « Synthèse » 2022 IGP Côtes Catalanes 11% vol 36
Macabeu, Grenache gris, carignan blanc. Bien affuté, et minéral et limpide.
- 1.6 Domaine Gilles Trouiller « DECI » 2022 VDF Estagel 66, 13% vol 38
Macabeu élevage 6 mois en jarres de gré.
- 1.3 Domaine Hors Ciel « Rive » 2023, VDP Hérault 12.5%vol, 38
Terret et pointe de muscat. Très pur, aux notes salines et un épice délicat.

Minéral, Vif,

- 3.4 Christian Binner « AMOUR » 2019 AOC Côtes d'Ammerschwih 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. **Minéral.**

Vins blancs Gastronomiques: Fruités, avec amplitude, souples

- 2.4 Le Petit Gimios « Muscat sec » 2023, VDF (St Jean de Minervois) 12% SANS SO2 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 bijou!
- 1.2 Vin aux liens « Le Temps au temps » 2017 VDF Alsace 35
Riesling, Très Minéral, belle tension, structure riche.
- 2.5 Domaine Lédogar « Carignan Blanc » 2021, VDF (Ferrals corbières), 13% 60
100% Carignan Blanc. Richesse de structure, arômes délicats. Élégance et belle pureté.
- 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.

BLANCS HYPER Nature

Ronds, souples et boisés

- 1.4 **Domaine Les Portes « Blanc 2020 »** VDF (La Clape), 13,5% vol rupture
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 Les Hautes Terres « Louis » 2022**, AOP Limoux 12.5% 42
Chardonnay élevage en fût de chêne. Soyeux, salin, iodé, délicieux!
- 3.3 **Christian Binner « lieu dit Hinterberg » 2019, 2020**AOP Alsace, 14% NO SO2 52
Riesling, sur sols granitique. Elevage sur lies 11 mois, en foudre de chêne centenaire. Rond, soyeux, fuité, limpide. Minéral.
- 3.4 **Domaine des 4 Pierres « Petits Cailloux » 2020**, VFD (Aragon 11) 13% 44
Chenin, petit Manseng et viognier élevage en fut de chêne. Fruité aux notes de pomme et poires. Longueur fraîche et saline.

Vins ORANGES: vins blancs de macération

- 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.
- 4.5 **Vega aixalia « Emma » 2021**, Catalogne sud, Priorat 13% vol 42
Grenache vinifiée en amphores. Splendide expression du vin orange.
- 3.3 **Calogero Caruana «Vino Bianco» 2020** Sicile, Italie. 13% 42
Cépages: Inzolia, catarratto, grecanico, Nero d'avola. Belle couleur dorée, bouche soyeuse. Richesse d'arômes d'agrumes et notes végétales .
- 2.5 **Domaine Màmàrutà « Trafalgar » 2022**, VDF La Palme, 12% 28
Muscat Sec aux arômes de litchi, géranium. Non filtré.
- 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, 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
Grenache. Fraîcheur et légèreté aux notes d'oranges fraîches et quinquina.
- 3.5 **Sons of Wine « Skin contact » 2020**, 12%vol VDF 35
Pinot Gris, Sylvaner. Savoureux et acidulé. Belle coloration.

Vins Rouges

Légers, aux macérations courtes.

- R2.3 Domaine de La Tournelle « L'Uva » 2020 AOP Arbois, 12%
Ploussard UN PUR JUS DE BOHEUR! Floral délicat 47
- R3.1 Domaine Yohann Moreno « Ganache 2023 » 13% vol VDF (11 Durban) 150cl 65
grenache 100% Macération courte, fruit sublime, jus clair.
- R3.2 Domaine Mellet Gallician « Le chemin des Salines » 2022 VDF Gard (type tavel) 13,5% 39
Cinsault, Grenache, Syrah. Hyper gouleyant!

Vins rouges fruités aux tanins fondus

- R3.1 Domaine Mamarutà « Kezaco » 2022 VDF (La Palme terroir de Fitou) 12% NO SO2 28
Carignan. Macération courtes. Bouche fluide et vibrante fraîche, canaille acidulée et juteux.
- R2.4 Domaine De Mena « Wabi sabi » 2022, VDF 13% peu SO2 31
Cinsault. Précis et Croquant petite baie noire acidulée., droiture et fraîcheur élégante et entraînante
- R2.2 Pierre Cotton « 100 por 100 cotton » 2021 » AOP Brouilly 12% 38
Sublime Gamay aux tanins fondus, juteux, très très glou glou!
- R1.2 L'Anglore « Terre d'Ombre » 2022 VDF 13.5% 54
Grenache
- R3.3 Recerca Salem « Pharmakon » 2021, 12,5%, VDF (66), 36
Syrah. Juteux aux tanins fins, fruit croquant équilibré et vivacité.

Vins rouges gourmands au fruit croquant ou charnus

- R1.3 Alain Chabanon »Campredon » 2020 AOC Terrasses du Larzac 13%** 40
Syrah mourvèdre grenache
- R3.3. Domaine Ledogar « tout nature », 2021, VDP** *Sud de France (Ferrals Corbières) 14,5% 49
Ample, généreux avec un fruit velouté et goumand, équilibré. Croquez dans du raisin mur.
- R2.1 Domaine de Mena « L'indomptable » 2022 VDF, (Paziols 11) 13%** 38
Syrah en barriques. Rond aux tanins fondus, fût très discret.
- R3.1 Cyril Fhal, Clos du Rouge Gorge «Jeunes Vignes »2018, IGP côte catalanes, 13% NO SO2** 47
grenache . Pur et épurée, fruité fluide et cristallin
- R1.3 Sons of wine « Gamay Davidson » 2019 VDF (Région Beaujolais) 13,5%** 32
Macération grappe entière 14 jours. Elevage sur lies, non filtré. Beau fruit bien mur, tel un vin du sud!
- R3.2 Domaine Gramenon « Poignée de raisin » 2020, AOP Côtes du Rhône 14%** 36
Grenache, cinsault. Gouleyant avec une belle profondeur.
- R1.1 Gerard Bertrand « Cigalus 2020 » 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 « Jadis » 2019 AOP Faugères, 14,5% Vol** 61
Carignan Syrah Grenache. Intensité du fruit mur et d'épices. Tanins fins et fondus. Minéralité du schiste.
- R3.1 Kohki IWATA « WA » 2022 VDF (34 Assigan) 13%** 31
Cinsault Pinot Noir. Charnu au fruit éclatant
- R1.4 La Quinte « Octave » 2021+22 VDF, 14%vol, (Paguignan (34)** 35
Syrah pulpeuse et mure à souhait. Cuvée ensoleillé et charnue.
- R1.1 Château Ricardelle « Cuvée Juliette » 2021, AOP La Clape, 14%** 71
Syrah 75% Grenache, Carignan. 12 mois en fût. Ample riche et frais
- R2.3 Domaine des Portes, «Portes Rouge» 2020, AOP Languedoc, 13,5%** 48
Mourvèdre, Syrah, Lladoner pelut en fût léger.
- R1.1 Château Capitoul « Maelma » 2017 AOP la Clape, 14.5%** 105
Syrah, Grenache Mourvèdre élevé en fut de chène

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

- I. Château Laquirou « Sarriette » 2023 AOP Languedoc, clape 13% 25
Grenache, Syrah. Robe claire, fruité délicat.
- I. Domaine de Ardoises « Costes Rébézo » 2022 VDF Embres Castelmaure. 26
Carignan, lledoner pelut, cinsault. Sur schiste et argilo calcaire.
- 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
- I. Château Capitoul « Ode » 2023 AOP Languedoc 12.5% vol 26
Syrah, grenache, cinsault. Robe rose pâle. Notes florales et des fruits rouges
- I. Domaine de Portes « Rosé » 2022 VDP (bages) 28
Carignan centenaires à bages. Rond et savoureux.
- I. Clot 13 « Bruit blanc » 2022 VDF, 13% (Paziols 11) 31
Grenache noir et cinsault. Délicat, désaltérant, non filtré

**GOURMANDS ET SAVOUREUX,
Plus infusés avec une belle coloration**

- 4.2 Le Petit Gimios « Rosé 23 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 » 2023 VDF 13,5% 26
Carignan, Syrah. Robe soutenue, savoureux, équilibré, désaltérant.
- 4.3 L'Anglore « Tavel » 2019 AOC tavel 13.5% 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	7 12cl
Kir Royal	13 12cl
Campari, Martini Blanc/Rouge, Suze	5 4cl
Americano	6 4cl
Pastis, Ricard	3 2cl

*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	12

*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 33CL PRESSION	5
° La Mer à boire" Gruissan Les Chalets 33 cl :	
Barberousse 5°	6
Ecume de Mer blanche 5°	
Mer Fruitée (passion) 5°	
Oh soleil 5°	
° Cap d'Ona, Argelès sur mer 25cl, BIO muscat / banquils (élue Meilleur bière du monde)	5€
° CANTILLON, BIÈRE DE LAMBIC, BRUXELLES 75CL	
- Geuze/ abricot / Kriek	38 € - 46€

• Vins Doux Naturels (Vin naturellement sucré) 12cl:

Vendanges Tardives de Roussane- Domaine Les Portes « L'Abeilha »	12€
Banquils, « Cellier des Templiers», Ambré	8
Banquils, « 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 25cl, 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
---------------------------------------	---

Les Bulles !

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

Champagne 75cl

<i>Champagne Drappier « Brut Nature, Zero Dosage, SANS SOUFRE »</i>	<i>85</i>
<i>Champagne Frison « Goustan » sans sulfites oxydatif et évolué.</i>	<i>61</i>
<i>Oxydatives sur la pomme, bouche dense à la bulle fine avec finale minérale marquée.</i>	
<i>Champagne H.Blin « Blanc de Noirs 2015 » 100% Meunier 12%vol</i>	<i>60</i>
<i>Champagne H.Blin bio « Blanc de Noirs » 12%vol</i>	<i>85</i>

Pétillants (Naturels)

<i>4.1 Le Petit Gimios « Muscat sec Petillant Rosé » 2022, VDF 11%vol</i>	<i>44</i>
<i>SANS SO2. Vin de table. St Jean de Minervois.</i>	
<i>Rosé issu majoritairement de muscat et d'une vigne coplantée de plus de 10 cépages différents : aramon, vieux carignans)</i>	
<i>inox A et O Mavit « Maurice » 2022 VDP, Carignan, mourvèdre, grenache 12,5%vol</i>	<i>30</i>
<i>inox Domaine Binner « KB » Crémant d'Alsace 2015</i>	<i>50</i>
<i>Domaine Balansa « Holograppe » Carignan Blanc et Gris. Méthode ancestrale 10%vol</i>	<i>45</i>

CIDRE BIO 75CL

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

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. Bruichladich. Islay Ecosse Unpeated single malt	8
Black Mountain occitanie	7

Rhum Ambré :

Diplomatico 2004 (Venezuela)	10
Plantation (Barbades)	8
Mathusalem (Cuba)	12
JM	9
La Favorite 2013	25
Zacapa 23 ans (Honduras)	11
Dictador (Colombie) 12 ans / 20 ans	7 / 10
Jamaica Navy Hamptons	7

Liqueurs et Eaux de Vie de Fruits :

Eaux de vie Laurent Cazottes	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	9
Garrigue	10

Calvados

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

Expresso, Déca, Ristretto 2

Café ou Déca Allongé 2

Double dose 4

Noisette 2,5

Lait 0,50

Capuccino 5