

La Cave



Vins au Verre 13CL

Vins blancs

| | € |
|--|---|
| Dom La Gardienne, VDP (11) Greffeil 12%vol AB Chardonnay. Non filtré. | 6 |
| Abbaye des Monges « La Chapelle » 13% vol La Clape AB Bourboulenc, grenache elevage en fût de chêne | 7 |

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. | 6 |
| Dom Les Portes « Le Petit Bonheur » 2020 VDP Bages 13,5%vol Carignans centenaires. Beau volume, fruit intense | 7 |

Vins Doux

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

Vins Pétillants

| | |
|---|----|
| Champagne Drappier « Brut Nature non dosé » blanc de noirs 12%vol | 12 |
| Le Clos de Cers « Soif de la Marquise » 10% vol, Vermentino | 8 |

Vins blancs SECS

Aromatique Fruitée

- 2.1 Château Laquirou « Albus » 2023 AOP Clape 13%vol 28
Bourboulenc, Grenche. Très fruité, savoureux.
- 2.3 Domaine Sibille « Viognier » 2023 IGP Pays d'oc 13.5% vol 29
Viognier rond et généreux,
- 2.6 Domaine Balansa « Coume de Maliès » 2022, 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.
- 2.2 Sylvain Pataille « Bourgogne Aligoté » 2020, AOC Bourgogne Aligoté 12,5%vol 44
Equilibre remarquable, limpidité, tension et gourmandise.
- 1.2 Anthocyâmes « Blanc de Zinc » 2022 VDF 14% (sud ouest) 34
Sauvignon blanc -10 mg SO2
- 2.3 Chai Julip « Corto » 2023 VDF (34 terroir de St Chinian) , 12.5% 29
Blanc de Noir de Cinsault. Fruité délicat, se déroule en bouche.

Déliçats et légers

- 2.1 Dom Courbissac « Les Traverses » 2022 VDF (11 Minervois) 11%vol 29
Listan 100% Cépage rare en France. Belle tension, droit désaltérant.
- 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*
- 1.8 Domaine Riberach « Synthèse » 2022 IGP Côtes Catalanes 11% vol 32
Maccabeu, Grenache gris, carignan blanc. Bien affuté, et minéral et limpide.
- IN La Cave aux Fioles « Départ en vacances » 2022 IGP Côtes Catalanes 13% 29
Macabeu Vermentino

Minéral, Vif, boisé

- 1.8 Domaine de la Tournelle « Fleur de Savagnin » 2019, AOP Arbois, 13% 1.5L 124
Savagnin en fût.
- 2.3 Domaine Màmàrutà « Constellation 2022 » VDF (La Palme 11) 38
Macabeu, carignan blanc, grenache. Bel équilibre entre tension, fruit, minéralité et boisé du fût

Sec et Droit

- 2.6 Hautes terres « Chardonnay » 2022, VDF, 12,5% 29
Chardonnay. Rond, Limpide, fin, iodé
- 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
- 2.4 Vins de Montval « Petite Sauvage » 2022 VDF 12,5% 35
Vermentino. Tendu, pur et suave.

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.
- 2.5 O&R « Zuma » 2020, VDF (Calce) 11,5% vol 33
Grenache blanc et gris. Belle expression du grenache sur schiste.

Vins blancs Gastronomiques: Fruités, avec amplitude, souples

- 2.4 Le Petit Gimios « Muscat sec » 2022, 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!
- 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'Ammerschwihl 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**.
- 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.

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 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, 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**.
- 3.5 Gérard Bertrand, « Cigalus », 2020, Pays d'oc 14,5% biodynamie 65
70 Chardonnay, 20% Viognier, Sauvignon Blanc. Frais et fluide aromatique finement fruité et élégante
- 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.
- 4.2 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 aux arômes de litchi, géranium.
- 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

Vins rouges TRES Légers

- 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% 150CL 68
Vieux carignans Soyeux élégant
- R3.1 Domaine Yohann Moreno « Ganache 2020 » 13%vol VDF (11 Durban) 150cl 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
Cinsault, Grenache, Syrah. Hyper gouleyant!

Vins rouges fruités aux tanins très fins

| | | | |
|-------|---|-----------------|----|
| R3.2 | Domaine Lédogar « Brunelles 2021 » vdf (Ferrals 11) 13% | * Sud de France | 36 |
| | Cinsault, fruité , gourmand | | |
| 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. | | |
| R.3.2 | Domaine Balansa « Vinhotà » 2022, VDF 13% | | 32 |
| | Lledoner Pelut, grenache noir inox et fût de chêne. Fruit gourmand au tanin délicat, finale marquée par le bois | | |
| 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» 2019 » AOP Beaujolais Regnié 12,5% | | 42 |
| | Sublime Gamay aux tanins fondus, juteux, très très glou glou! | | |
| R1.2 | L'Anglore « Lirac» 2021 VDF 14.5% | | 56 |
| | Grenache, mourvèdre, Clairette en foudres | | |
| R1.2 | L'Anglore « Terre d'Ombre» 2022 VDF 13.5% vol | | 70 |
| | Grenache, Bourboulenc, Aramon | | |
| 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 », 20', VDP Corbières 14,5 % NO SO2 | | 49 |
| | Ample, généreux avec un fruit velouté et gourmand, équilibré. Croquez dans du raisin mur. | | |
| R2.1 | Domaine de Mena « L'indomptable » 19' VDF, 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 (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, 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 » 2020 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 | | |
| R1.1 | Château Ricardelle « Cuvée Juliette » 20, La Clape, 14% | | 71 |
| | Syrah 75% Grenache, Carignan. 12 mois en fût. Ample riche et frais | | |
| R2.3 | Domaine des Portes, «Portes Rouge» 2020, Coteaux du Languedoc, 13,5% | | 48 |
| | Mourvèdre, Syrah, Lladoner pelut en fût léger. | | |
| R1.1 | Château Capitoul « Maelma » 2019 AOP la Clape, 14.5% | | 105 |
| | Syrah, Grenache Mourvèdre élevé en fut de chêne | | |

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

- 4.4 Domaine Les Portes « Rosé 22 » VDF Gruissan 13% 25
100% Carignan de presse. 50% Inox, 50% foudre. Fruit discret, rond, désaltérant.
- 4.3 De Mena « Clandestine » 2018 VDF (11) 35
Lladoner pelut presse. Robe saumonée claire, rosé gouleyant, rond et gourmand.
- 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 22 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 » 2022 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. La bouche est très élégante et persistante.

Les Apéritifs

*Classiques :

| | prix € | |
|---------------------------------------|--------|------|
| 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 |

*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 : | |
| Barberousse 5° | 6 |
| Ecume de Mer blanche 5° | |
| Oh soleil 5° | |
| ° Cap d'Ona, Argelès sur mer 25cl, BIO Triple blonde (corsée) élue Meilleur bière du monde)5€ | |
| ° CANTILLON, BIÈRE 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 » 85
4. Champagne Drappier « Blanc de Noirs » Zero dosage 12% 75
- 1.9 Champagne Léclapart « l'Amateur », 1er Cru, Demeter, SANS SOUFRE EN RUPTURE
Blanc de Blanc 100 % Chardonnay, partiellement en fût, SANS DOSAGE. Notes florales, et d'agrumes.
- 3.5 Champagne Frison « Goustan » sans sulfites oxydatif et évolué. 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%. 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 A et O 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

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 |
| Octomore Black 60° Highly Peated. 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 |
| Jamaica Navy Hamptons | 7 |
| La Compagnie des Indes "Caraïbes" | 6 |

Liqueurs et Eaux de Vie de Fruits :

| | |
|--|----|
| Poire William's | 7 |
| Ezaux 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 | 7 |
| GM de Montpellier | 6 |
| Petit Grain: Gin bigarades | 8 |
| 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

Expresso, Déca, Ristretto 2

Café ou Déca Allongé 2

Double dose 4

Noisette 2,5

Lait 0,50

Capuccino 5