

La Cave



Vins au Verre 13CL

Vins blancs

€

Champ des Barbiers + Vin des Potes «Fais pas sans blanc » 2022, IGP Hérault
12,5%vol. Terroir du Larzac. 40% Vermentino, 25% Sauvignon, 25% Grenache blc,
6% Viognier, 4% Ugni blanc 6
Bel équilibre. Fruité, tension minérale.

Domaine Sibille « Viognier » 2023 13% vol VDP Laure Minervois 6
Viognier. Très rond et savoureux

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.

Dom Les Portes « Le Petit Bonheur » 2020 VDP Bages 13,5%vol 7
Carignans centenaires. 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 la Gardienne » 5
Maury. Mas Amiel, Blanc ou Rouge 6
Dom Sarrat de Goundy « Jolie Môme » Muscat doux (la clape) 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 (corbières) 8

Vins blancs SECS 75cl

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.
- 1.2 Anthocyanes « Blanc de Zinc » 2022 VDF 14% (sud ouest) 34
Sauvignon blanc -10 mg SO2
- 1.3 La Cave aux Fioles « Départ en vacances » 2022 IGP Côtes Catalanes 13%vol 29
Macabeu Vermentino
- 1.3 Domaine de 4 Pierres « Chifoumi » VDF (Aragon 11) 2022, 10% vol 32
Viognier, Petit Manseng, Chenin. Fraicheur minérale, crayeux.
- 1.4 Domaine Hors Ciel « FLWR » 2023, 12.5%vol VDF, Herault 32
Muscat petit grain en macération. Aux notes de litchi et d'agrumes

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.
- 2.3 Chai Julip « Corto » 2023 VDF (34 terroir de St Chinian) , 10.5% 29
Blanc de Noir de Cinsault. Fruité délicat, se déroule en bouche.
- 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.
- 1.8 « Trait de Lune n°1 » 2022 12% AOP St Chinian 36
Carignan blanc. Minéral, droit, belle fraîcheur.
- 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, VDF Hérault 12.5%vol, 38
Terret et pointe de muscat. Très pur, aux notes salines et un épice délicat.

Minéral, Vif,

- 1.8 Domaine de la Tournelle « Fleur de Savagnin » 2019, AOP Arbois, 13% 150cl 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
- 1.2 Vin aux liens « Gueta pans » VDF Alsace 35
Riesling, sylvaner. Très Minéral, belle tension.
- 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. Minéral.

BLANCS 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. Elevation sur lies, **non filtré**. Etonnantes notes végétales, de pois verts, à accorder avec des plats iodés et légumes.
Maccabeu, grenache, carignan blanc.

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!
- 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.
- 1.5 Casot les Mailloles « Obreptice » 2021 (Banyuls) 13% vol 42
Vermentino. Très pur, beau volume aux structure soyeuse. Belle minéralité grâce au granite du sol.
- 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. Elevation 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.
- 4.5 Vega aixalia « Emma » 2022, Catalogne sud, Priorat 13% vol 42
Grenache vinifiée en amphores. Splendide expression du vin orange.
- 3.3 Calogero Caruana «Vino Bianco» Sicile, 13% 42
Cépages: Inzolia, catarratto, grecanico, Nero d'avola. Belle couleur dorée, bouche souveuse. Richesse d'arômes d'agrumes et notes végétales .
- 2.5 Domaine Màmàrutà « Trafalgar » 2021, 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 » 2021, 12%vol VDF 35
Pinot Gris, Sylvaner. Savoureux et acidulé. Belle coloration.

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
- 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
- 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 2022 » vdf (Ferrals 11) 13%	36
	Cinsault, fruité , gourmand	<i>* Sud de France</i>
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 « Vinhota » 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 », 2020, 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	
R1.4	La Quinte « Octave » VDF 2022, 14%vol, Papignan (34)	35
	Syrah pulpeuse et mure à souhait. Cuvée ensoleillé et charnue.	
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

- 4.5 Château Capitoul « Ode » 2023 AOP Languedoc 12.5%vol 26
Syrah, grenache, cinsault. Robe rose pâle. Notes florales et des fruits rouges
- 4.5 Château Laquirou « Sarriette » 2023 AOP Languedoc, clape 13% 25
Grenache, Syrah
- 4.6 Domaine Balansa « Pech de Rozies » 2023 Corcbieres 26
- 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

- 4.3 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 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. 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 33CL PRESSION 5

° 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 la Gardienne »	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 plus abordable le champagne

Champagne 75cl

- 4.7 Champagne Drappier « Brut Nature, Zero Dosage, SANS SOUFRE » 85
- 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. 61
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)*
- inox Jean Ives Domont « Sous pression » VDF (Pezenas) sans SO2 13,5% 37
- inox A et O Mavit « Maurice » 2022 VDP, Carignan, mourvèdre, grenache 12,5% 30
- inox PEPIN, Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Sylvaner 13% sans sulfites ajoutés 30
- Inox Son of wine « Erreur 404 » verdejo macération méthode ancestrale 36
- Inox Domaine de La Renière « Uru-Anna » brut nature rosé, Cabernet franc 100%. Loire 37

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. Bruichladdich. 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
Petit Grain: Gin d'avril	8

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