

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.

Vins Rosé

Château Laquirou « Sariette » 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.

Vins Doux

Banyuls, « Cellier des Templiers », Rouge Grand Cru 10
Carthagène, « Domaine la Gardienne » Ambrée 5
Domaine Montluzia « Muscat doux pétillant » (Cascastel corbières) 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	Abbaye des Monges « Bergerie » 2024 AOP Clape 13%vol Bourboulenc, Grenache. Très fruité, savoureux.	28
2.6	Domaine Balansa « Coume de Maliès » 2023 IGP Vallée du Paradis. 12,5% vol Grenache blanc et gris, 10% Vermentino, Carignan blanc, carignan gris, terret Jus fin, d'une belle fraîcheur , finale minérale délicate.	32
1.6	La Grange Tiphaine « Cléf de Sol » 2019, AOC Montlouis sur Loire, 14%vol Chenin. L'expression douce, délicate et minérale menée par une belle tension.	54
2.2	Le Vins de Montval « Petite Sauvage » 2023, VDF Aspiran (34) , 13.2%vol Vermentino à la robe dorée. D'un fruité aux notes végétales. Non filtré.	28
2.6	Les Abrigans « Arcoiris» 2023 ,VDF Villeneuve des Corbières (11), 12.5%vol Viognier, atypique, avec un peu de macération colorant la robe. Bel équilibre entre fruit, tension et minéralité.	31

Délicats et légers.

1.8	Domaine Ledogar, « Maccabeu», 2022, VDF, (Ferrals corbières),11,5%vol 100% Macabeu. Gourmand et minéral. <small>*Sud de France</small>	42
1.6	Domaine Riberach « Synthèse» 2022, IGP Côtes Catalanes, 11,5%vol Macabeu, grenache blanc, carignan.	36

Minéral, Vif.

4.5	Sons of Wine « Skin contact » 2020, 12%vol VDF Sylvaner de macération pelliculaire. Savoureux et acidulé. Non Filtré. Vin original.	35
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.	50
1.3	Pepin « Riesling » AOC Alsace 11.5%vol	36

Fruitées, avec amplitude, souples.

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, de mangue, d'ananas. Avec finale tendue et minérale. Vin sec. Un bijoux!	44
-----	--	----

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
2.5	Christian Binner « lieu dit Hinterberg » 2019, AOP Alsace, 14%vol NO SO2 Riesling, sur sols granitique. Elevage sur lies 11 mois, en foudre de chêne centenaire. Rond, soyeux, fruité, limpide. Minéral.	52

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

3.2	Château Lafitte « Orange » 20, VDF Jurançon, 12% vol, NO SO2 Gros manseng 21 Jours de macération ; élevage en amphore. Minéral, savoureux délicieux!! Mérite la carafe.	50CL 66
2.5	Domaine Mamarutà « Trafalgar » 2022, VDF La Palme, 12% vol Muscat Sec aux arômes de litchi, géranium. Non filtré. Surprenant et avenant!	28
4.3	Domaine Danjou Bannessy « Supernova » 2023 VDF, Espira d'Agly 66, 9.5%vol 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.	39
3.2	Domaine del Périé « Orange Voilée » 2020 VDF (Sud ouest), 12%vol 100% Chenin élevé en amphore 12 mois. Arômes puissants d'abricots secs, de noix, fleurs séchées, verveine. Elevage sur lies et Non filtré.	75
3.4	Domaine de Salveterre « Matinada » 2020, IGP Côtes Catalanes, (66 Opoul) 10%Vol Grenache. Fraîcheur et légèreté aux notes d'oranges séchée et quinquina.	35
1.1	Domaine Christian Binner « Scarabée du temps passé » 2013, VDF (d'alsace), 14%vol Gewurztraminer, Riesling et Muscat petit grain blanc et rose vendangés et pressées en semble. Elevage sur lies fines 42 mois en oxydatif en foudre de chêne et barriques anciennes non ouillées. A Carafer idéalement quelques heures!	54
1.1	Domaine La Quinte « La-do-ré » 2022, VDF Paguignan, Aigues vives(34), 15% vol 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!	43

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 BOHEUR! 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

R2.3 Domaine Léonine « Bottel Neck » 2023, VDF, 13%vol (St André 66) 32
Syrah et grenache. Macération carbonique et 6 mois vieux 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 charnu

R1.3 Alain Chabanon « Campredon » 2021 AOC Terrasses du Larzac 13%	45
Syrah mourvèdre grenache	
R3.3 Domaine Ledogar « tout nature », 2021, VDP <small>*Sud de France</small> (Ferrals Corbières) 14,5% vol	49
Ample, généreux avec un fruit velouté et goumand, équilibré. Croquez dans du raisin mûr.	
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 mûr.	
R.3.1 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.	
<h2>Vins rouges aux tanins généreux.</h2>	
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 mûr 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 persistantes, 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 forcement « 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 épiceées.

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:

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

25cl	5
50cl	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 62
Pinot noir, Blanc de Noir.

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

- Pétillants (Naturels)

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

Pépin « Crémant 04 » AOC Crémant d'Alsace 35

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, BIERE 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 claudie	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

Cognac Rémi Martin	8
Camus Ile Ré	8
Planat bio	8

Bas-Armagnac Domaine Laballe « Résistance » Cépage Baco

Vodka GM de Montpellier	6
-------------------------	---

Bayley's

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