

# 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 Grenache blanc, Terret, Macabeu, . Fruit mur, gourmand.	6

## Vins Rosé

Château Laquirou« Sarriette» 2023, AOP Languedoc, 12.5%vol Grenache noir, syrah. Robe rose claire, fruité et soyeux.	5
---	---

## 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 perlant » ( Cascastel corbières) 12%vol	6

## Coupe de Champagne

Champagne Fleury « BN » Extra brut, 12%vol Pinot noir, Blanc de Noir.	12
--	----

## Vins blancs secs 75cl

### Aromatique Fruitée.

- 2.1 Abbaye des Monges « Bergerie » 2024 AOP Clape 13%vol 28  
Bourboulenc, Grenache. Très fuité, savoureux.
- 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  
Jus fin, d'une belle fraîcheur, finale minérale délicate.
- 1.6 La Grange Tiphaine « Cléf de Sol » 2019, AOC Montlouis sur Loire, 14%vol 54  
Chenin. L'expression douce, délicate et minérale menée par une belle tension.
- 2.2 Le Vins de Montval « Petite Sauvage » 2023, VDF Aspiran (34), 13.2%vol 28  
Vermentino à la robe dorée. D'un fruité aux notes végétales. Non filtré.
- 2.6 Les Abrigans « Arcoiris » 2023, VDF Villeneuve des Corbières (11), 12.5%vol 31  
Viognier, atypique, avec un peu de macération colorant la robe. Bel équilibre entre fruit, tension et minéralité.

### Déliçats et légers.

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

### Minéral, Vif.

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

### Fruités, avec amplitude, souples.

- 2.6 Le Petit Gimios « Muscat sec » 2023, VDF (St Jean de Minervois) 12% vol SANS SO2 44  
Muscat d'Alexandrie. Magnifique complexité aromatique aux notes de poire, de mangue, d'ananas.  
Avec finale tendue et minérale. Vin sec. Un bijoux!

## Vins blancs gastronomiques:

### Ronds, souples et boisés

- 1.7 Domaine Les Portes « Blanc 2021 » VDF (La Clape), 13,5% vol 54  
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.
- 2.5 Christian Binner « lieu dit Hinterberg » 2019, AOP Alsace, 14%vol NO SO2 52  
Riesling, sur sols granitique. Elevage sur lies 11 mois, en foudre de chêne centenaire. Rond, soyeux, fuité, limpide. Minéral.

## 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. Un joli vin élégant.
- 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!
- 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'élevage en cuve inox. Belle couleur dorée très intense aux notes oxydatives présentes. Beaux tanins, belle tension, Vin bien sec. Très belle bouteille!

# 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 BOTTEUR! 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

R.2.3 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 charnus

- R1.3 Alain Chabanon »Campredon » 2021 AOC Terrasses du Larzac 13%** 45  
Syrah mourvèdre grenache
- R3.3. Domaine Ledogar « tout nature », 2021, VDP** *\*Sud de France* (Ferrals Corbières) 14,5 %vol 49  
Ample, généreux avec un fruit velouté et goumand, équilibré. Croquez dans du raisin mur.
- 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 mur.
- 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.
- ## Vins rouges aux tanins généreux.
- 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 mur 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 persistentes, 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 forcément « 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 Équilibré.
- **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 épicées.

# 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	5
25cl	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, BIÈRE 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 claud	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

7

## Cognac Rémi Martin

8

Camus Ile Ré

8

Planat bio

8

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

6

## Vodka GM de Montpellier

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

Chocolat chaud 5