

# La Cave



L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé.

## Vins au Verre 13CL

### Vins blancs

€

Domaine Sota Roc «Peira Levada» 2024, VDF (34Vailhan) 13.5%Vol 6  
Grenache blanc, Vermentino, Viognier. Fruit mur, gourmand bien sec.

### Vins Rosé

Domaine des Espérances «Retour de plage» 2023, VDF Lezignan, 12%vol 5  
Syrah Grenache. Structure soyeuse, sec, arômes délicates.

### Vins rouge

Domaine des Espérances «Velours» 2022, VDF (Lézignan) ,13.5%vol. 6  
100% Syrah. Fraîche, cherchant finesse et gourmandise et une belle extraction tanique typée Corbières.

### Vins Doux

€

Banyuls, « Cellier des Templiers»,

Rouge Grand Cru

10

Soliste Grand cru ambré

12

Doré

8

Blanc

8

Carthagène, « Domaine la Gardienne » Ambrée

5

### 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 28  
Bourboulenc, Grenache. Très fuité, savoureux.
- 2.3 Château Laquirou « Albus » 2025, AOP Clape 13.5%vol. 28  
Bourboulenc, Grenache.
- 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 » 2023, AOC Montlouis sur Loire, 14%vol 54  
Chenin. L'expression douce, délicate et minérale menée par une belle tension.
- 2.6 Le Petit Gimios « Muscat sec » 2023, VDF (St Jean de Minervois) 12% vol SANS SO2 50  
Muscat d'Alexandrie. Magnifique complexité aromatique aux notes de poire, de mangue, d'ananas.  
Avec finale tendue et minérale. Vin sec. Un bijoux!
- 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.
- 1.6 Bascule! « Buttom Up » 2023, VDF Saint André (66), 12.5%vol 28  
Viognier, atypique, avec un peu de macération colorant la robe. Bel équilibre entre fruit,  
tension et minéralité. Elevage sur lies, non filtré.
- 1.5 Dominique Faget, « Ca fait chanter les oiseaux » 2023, VDF (st Martin d'Armagnac) 36  
13.5%vol. Gros Manseng, petit Manseng, Colombard. Joli fruité, représentatif du terroir.

## Délicat et léger. Minéral, Vif.

- 1.8 Domaine Ledogar, « Maccabeu », 2023, VDF, (Ferrals corbières), 12%vol 42  
100% Macabeu. Gourmand et minéral.
- 1.6 Domaine Riberach « Synthèse » 2022, IGP Côtes Catalanes, 11,5%vol 36  
Macabeu, grenache blanc, carignan.
- 1.4 Guilhem Soullignac « Prolégomènes » 2023, IGP Côtes Catalanes, 11%vol 36  
Grenache gris, carignan blanc, macabeu.
- 1.4 Domaine des 4 Pierres « Chifoumi » 2023, VDF Aragon (11), 13%vol So2 -15mg 37  
Viognier, Petit Manseng, Chenin. Beaux arômes d'agrumes, gourmand et équilibré.
- 1.2 Vandal-Wines « Zuma » 2022, VDF Calce (66), 13.5%vol Sans SO2 36  
Grenache blanc et gris, Macabeu. Tension, rondeur, minéralité, notes d'amande.
- 1.5 Domaine Balansa « Aragon » 2020, VDF (corbières) 11,8% vol SO2 - 15mg. Non filtré. 50  
Muscat sec élevage sur lies en amphores. Structure généreuse et calcaire grâce à l'amphore.
- 1.3 Pepin « Riesling » 2023 AOC Alsace 11.5%vol 36  
Bien acidulé, Très pur.
- 1.1 Meigoon « Intrasec » 2021, VDF, Roquebrun (34) 10.3%vol 36  
100% chenin. Vin sans intrants au profil très nature. Frais et saisissant!

## 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**.
- 2.3 **Abbaye des Monges « La Chapelle » 2024**, AOP La Clape, 15%vol 44  
Bourboulenc, Roussanne, Rolle et Viognier. Vinifié et élevé en fût de chêne.
- 2.5 **Domaine des Enfants Sauvages « Cool Moon » 2023**, IGP Côtes Catalanes, 12%vol 44  
Grenache blanc et Gris, Macabeu, Vermentino. Fruit et notes iodés, boisé toasté.
- 2.1 **Domaine Les Ardoises « Blanc de Mambière » 2024**, VDF Embres Castelmaure, 13%vol 36  
Grenache blanc et gris. Elevage sur lies, en fûts de chêne.
- 2.3 **Danjou Banessy « Coste » 2024**, IGP Côtes Catalanes, 12.5% vol 59  
Macabeu sur schiste, argile et calcaire. Soyeux, élégant. Fruit murs aux notes de poire et pêche, finale toasté et minérale.
- 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.

- 1.3 **Bascule! « Bonnet Blanc » 2024**, VDF Saint André (66), 13%vol 31  
Grenache blanc, gris, noir, Carignan blanc et gris, Macabeu, Cinsault et Tourbat ou Malvoisie du Roussillon. Parcelle sur gneiss ( mélange de schiste et granite dans les fenouillèdes. Macération de 18 jours. Elevage en barrique.
- 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 pressées en semble. Elevage sur lies fines 42 mois en oxydatif en foudre de chêne et barriques anciennes non ouillées. A Carafier idéalement quelques heures! Leger sucre résiduel.
- 1.1 **Domaine La Quinte « La-do-ré » 2022**, VDF Paquignan, 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 » 2023 VDF Ferrals corbières 13%vol 38  
Mourvèdre, Carignan.
- R2.2 L'Anglore « Terre d'Ombre » 2024 VDF 12.5%vol 54  
Grenache, Syrah, clairette rose et ribeyrenc. Ce millésime propose une cuvée très délicate avec une robe très claire non filtrée.
- I. Gilles Trouiller « Guerrilleros » 2024, VDF, 13%vol 36  
Syrah, lladoner pelut, infusés dans du muscat. Faible extraction, Fruité intense et frais!

## Rouges fins.

- 3.2 Domaine de La Tournelle « Trousseau des Corvées » 2020 AOP Arbois, 12% vol 63  
100% Trousseau UN PUR JUS DE BOHEUR! Floral délicat, notes
- R.1 Domaine Achillée « Pinot Libre » 2024, AOP Alsace. 12.5% 38  
100% Pinot Noir. Juteux et poivré.
- R.1 Domaine Hors Ciel « Drift et Caresse » 2024 VDF (34 Paguignan) 12.5%vol 36  
Cinsault. Fruité et savoureux.
- 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.
- 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 » 2024 13.5%vol VDF 36  
Grenache hyper fruité partiellement en macération carbonique. Hyper gourmand!

## Vins rouges fruités aux tanins fondus

- R.2.3 Domaine Léonine « Bottel Neck » 2022, VDF, 13.5%vol (St André 66) 32  
Syrah et grenache. Macération carbonique et 6 mois vieux fûts.
- R 2 Domaine L'Anglore « Nizon » 2022 VDF 13%vol 65  
Grenache, et Parcelle coplantée de 4 cépages: Bourboulenc, Aramon, Cinsault et Clairette.  
Macération grappes entières 15 jours, élevé dans des demi muids pendant 10 mois.

# Vins rouges gourmands au fruit croquant ou charnus

- R1.3 Alain Chabanon « Campredon » 2021 AOC Terrasses du Larzac 13%  
Syrah mourvèdre grenache  
\*Sud de France 45
- R3.3. Domaine Ledogar « tout nature », 2021, VDP (Ferrals Corbières) 14,5 %vol 49  
Ample, généreux avec un fruit velouté et goumand, équilibré. Croquez dans du raisin mur.
- R2.3 Danjou-Bannessy « Roboul » 2024, AOP Côtes catalanes, 13%vol 55  
Mourvèdre, Grenache vinifiés en fut de chêne.
- R3.1 Kohki IWATA « WA » 2024 VDF (34 Assignan) 13%vol 31  
Cinsault Pinot Noir. Charnu au fruit éclatant, aux tanins rustiques.
- 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 marqué.
- 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.
- R1.1 Château Camplazens « Premium » 2023 AOP Clape, 14.5%vol 44  
Syrah, grenache, carignan. Elevage en barriques.
- 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.
- R.2 Meigoon « Jardin d'ivresse » 2022 VDF (34 Roquebrun) 13.5% 42  
100% Carignan. Sans so2

## 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 Capitoul « Ode » 2024 AOP Languedoc 12.5%vol 26  
Syrah, grenache, cinsault. Robe rose saumonée. Notes florales et des fruits rouges
- . Château Laquirou « Sarriette » 2023 AOP Languedoc 13%vol 26  
Grenache, Syrah. Robe claire, notes d'amande, gourmand. Bien sec.
- . Ex Materia « Hors Phase » 2023, VDF (Paziols 11), 11.5%vol 26  
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 » 2024 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.
- 4.2 Le Petit Gimios « Rosé 23 Vin de Table, 12,5% vol 50  
Sublime Muscat de Saint Jean de Minervois, coplanté de vieilles vignes de blanc / rouge.
- 4.3 L'Anglore « Tavel » 2024 AOC tavel 13.5% vol 65  
Grenache, Cinsault, Clairette. Macération grappe entière en fût tronconique. Vin rosé concentré aux tons très foncés et aux arômes de fleurs et de fruits rouges aux notes épicées.
- 4.3 L'Anglore « Tavel SABLES » 2023 AOC tavel 13.5% vol 46  
Grenache, Cinsault, Clairette et Carignan. Elevé en cuve tronconique 10 mois. La différence entre ce vin le précédent c'est qu'il propose un jus bien plus fin. Tout aussi savoureux et plaisant mais avec moins de tannicité.

# 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
Blanc	8
Ambré élevage en barriques	12
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%vol	6
Ecume de Mer blanche 5%vol	
Mer Fruitée 5%vol	
Oh soleil 5%vol	

# 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 30  
Mourvèdre, carignan, grenache gris. Tel une guimauve à la fraise!

Le Petit Gimios « Muscat sec pétillant » VDF 13%vol St Jean de Minervois. 54

- 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. Bruichladich. 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

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