

LA CAVE



Vins au Verre 13CL

Vins blancs

€

Yohann Moreno « En s'amusant » 2021 VDF (Durban corbières) 13% 6

Grenache blanc. Fruité, savoureux

De Mena « Clandestine » 2018 VDF (Paziols 11) 13% 7

Macabeu. Belle rondeur, bien sec, avec un fruit bien mûr.

Vins rosés

Château Laquirou « Sarriette » 2020 La Clape 13% 5

Robe claire, arômes délicats. Bel équilibre

Vins rouges

Domaine Bénastra « Petite Soeur » 2019 IGP Côtes Catalanes 13% 6

Carignan, syrah, grenache, lladoner pelut. Rond, tanins fondus, épicé, bel équilibre entre fruit et acidité.

Château Camplazens « Premium » 2019 AOC Clape 13% 7

Syrah, grenache, carignan élevage en fût de chêne. Élégant, Tanins fins, fruit puissant, belle longueur .

Vins Doux

Domaine Les Portes « Abeilha » 7

Vendanges tardives de Roussane. Oxydation tel un rancio.

Excellent accord avec du Chocolat, fruits secs

Vins Pétillants

Champagne Drappier « Brut Nature sans soufre » 12% 10

TINC SET pet nat Catalogne sud 5

Vins blancs SECS

Aromatique Fruitée

- 2.1 **Château Laquirou, « Albus », 2020**, AOC Ctx du Languedoc, 13,5% 26
Grenache et Bourboulenc. Frais et gourmand, acidulée et bien fruité, pêche, fruit blanc et exotique
- 2.3 **Domaine Ste Marie de Crozes « Clandestin » 2021**, IGP Pays d'Oc, 12% 22
Sauvignon blanc. Frais, fruité, vif.
- 3.6 **Domaine Balansa « Coume de Maliès » 2021**, IGP Vallée du Paradis. 12,5% 32
Grenache blanc et gris. Vif, généreux sur le fruit, finale minérale fraîche.
- 2.2 **Cave Apicole « Java » 2020** VDF (Montner 66), sans sulfites ajoutées, 11% 28
Muscat Sec, non filtré
- 3.4 **La Grange Tiphaine « Cléf de Sol » 2019**, AOC Montlouis sur Loire, 14% 50
Chenin. L'expression douce, délicate et minérale menée par une belle tension.

Déliçats et légers

- 2.6 **Domaine Ledogar, « Maccabeu », 20** Vin de France, Ferrals, 11,5% 30
100% Maccabeu. Frais, léger, désaltérant. ** Sud de France*
- 2.6 **Guillem Soullignac « Prolègolènes » 2020**, AOP Côtes Catalanes, 11.5% 30
Grenache gris. Tout en délicatesse, fruité, acidulé, finale minérale.
- 3.6 **Autres Terres Azam . 2019**, VDF (limoux) 12% 28
100% Chardonnay . Droit, frais
- 2.6 **Domaine Balansa « Aragon » 2020**, VDF (corbières) 11,8% SO₂ - 15mg 50
Muscat sec élevage sur lies en amphores. Droit et incisif, Structure généreuse et calcaire grâce À l'amphore. Non filtré.
- 2.6 **O&R « Zuma » 2020**, VDF (Calce) 11,5% 33
Grenache blanc et gris. Belle expression du grenache sur schiste.

Minéral HYPER Nature

- 3.4 **Oriol Artigas « la rumbera » 18** '12%, vin de Catalogne AOC Alella NO SO₂ 44
Grenache blanc, pansa blanca. Rustique et percutant réduit, Ample et acidulé citrus, fraîcheur saline

Minéral, Vif

- 3.3 **Domaine Salveterre par Cathy Gauby et Jacky « Blanc » 19** '12% VDF très peu SO₂ 35
Grenache gris bien en fût. Bouche avenante ronde et fluide, le boisé marqué mais élégant rafraîchissant
- 3.6 **FACE B « MAKEBA » 2019** 12% Calce 39
Maccabeu 100%. Bien affuté. Tendu, minéral et boisé. Non filtré. Très nature!!
- 2.6 **Mas del Périé. Fabien Jouvès « Les Agudes » 2020** VDF (cahors) 12% 32
Sémillon, colombar, sauvignon blc, ugni, chardonnay. Caillouteux, savoureux. Non filtré
- 2.6 **Olivier Pithon « Mon Petit Pithon » 2020**, IGP Côtes Catalanes 12% 33
Grenache blanc et gris, macabeu.

Vins blancs Gastronomiques:

Fruités, ronds, souples

- | | | |
|-----|---|----|
| 2.1 | Abbaye des Monges « Les Vols Blancs » 2020 , AOC Clape, 14% | 24 |
| | Bourboulenc vermentino. - 30 mg SO2. Fruit frais, rond, acidulé, bel équilibre. Belle représentation de la Clape. | |
| 2.6 | Yohan Moreno « PIGATO » 12% vdf (Durban 11) | 42 |
| | Vermentino, acidulé, construit et savoureux | |
| 3.4 | Pierre Cotton « Chardonnay » 2019 , VDF (beaujolais) 13% | 34 |
| | Belle amplitude d'un fruit bien mûr avec une finale saline et une amertume bien présente. Vin de négoce. | |
| 2.1 | Domaine Sibille « Viognier » 2021 Vin de Pays d'Oc (Minervois) 13,5% | 27 |
| | Fruit généreux, savoureux, structure soyeuse. Jolie tension. | |
| 2.1 | Domaine Les Portes «Blanc » 2019 , VDF 13% | 45 |
| | Roussanne, grenache blanc. Beau fruit expressif, structure généreuse de la roussanne, finale minérale. | |

Ronds, souples et boisés

- | | | |
|------|---|----|
| 2.2 | Domaine Màmàrutà « Constellation 2018 » VDF (La Palme 11) | 38 |
| | <i>Maccabeu, grenache, carignan blanc</i> | |
| 2. 5 | Domaine Léonine « Barrick White » 2020 , Vin de table, 12% | 30 |
| | Macabeu. Elevage en fût sur lies, non filtré. Notes légèrement crayeuses, bois peu marqué donnant une jolie finale. | |
| 3.5 | Domaine Abbatucci « Faustine vieilles vignes » 17 , VDF Corse 13,5% | 42 |
| | Vermentino en fut, équilibré, soyeux, élégant. | |
| 3.3 | Domaine des 4 Pierres « Les petits cailloux » 2019 vdf Aragon 12% | 40 |
| | Chenin manseng et viognier élevés en fût | |
| 3.4 | Léclapart -Muchada « Lumière » 2018 12,5% Sud Espagne San Lucar de la Alameda | 65 |
| | Palomino, rond, vif, belle logueur saline et boisée | |
| 2.3 | Domaine Fond Cyprès « Le Blanc des Garennes » 2020 , AB, 13,5% VDF | 35 |
| | Grenache blanc, viognier, roussane. Bouche ample et généreuse. Boisé | |
| 2.4 | Gilles Azam « Louis » 18 , AOP Limoux, 12,5% | 39 |
| | Chardonnay. Rond, Limpide, fin, boisé élégant. | |
| 3.3 | Maxime Magnon, «La Bégou», 17' , AOC Corbières, 13% peu ou pas SO2 | 58 |
| | Grenache gris et blanc à 80%. Terroir d'altitude. Gras, frais citrus et fluide avec minéralité élégante. | |
| | Magnum 2012 | 95 |
| 3.5 | Gérard Bertrand, «Cigalus», 18 , Pays d'oc 14,5% biodynamie | 65 |
| | 70 Chardonnay, 20% Viognier, Sauvignon Blanc. Frais et fluide aromatique finement fruité et élégante | |
| 2.4 | Domaine Ligas « Yomatari » 2018 RETSINA APPELLATION TRADITIONNELLE 14% | 43 |
| | Pella non filtré sans sulfites ajoutés. Résineux Grecque. | |

Vins ORANGES: vins blancs de macération

- | | | |
|-----|--|---------|
| 3.4 | Vega Aixelà « Emma » 18' vin d'Espagne, 14,5% NO SO2 | 46 |
| | Grenache blanc, Riesling 800m altitude sur Schiste. Vin complexe et plaisant avec du rebond en bouche entre l'acidulée, et finale douçâtre | |
| 3.2 | Château Lafitte « Orange » 19 , VDF Jurançon, 12% NO SO2 | 50CL 66 |
| | Petit manseng 21 Jours de macération ; élevage en amphore. Minéral, savoureux délicieux!! | |
| 4.3 | Domaine Ligas « Patatrava » 2019 Vin de Macedoine, 13% NO SO2 | 36 |
| 3.2 | Vins de Potes. Raisins de Lédogar « UEHL » 2019 vdf ferrals 13% NO SO2 | 35 |
| | Maccabeu de macération | |
| 3.3 | Calogero Caruana «Vino Bianco» Sicile , 13% Macération Péliculaire, minérale et riche en arômes | 42 |

Vins rouges Très Légers

1.8	Domaine Partida Creus « S M » DOC Catalunya, 10% NO SO2	41
	Sumoll vieux cépage oublié endémique. Élégant, Léger mais vineux, aromatique profonde fruit noir	
1.9	Domaine Ledogar « Rouge éclair » , 19 VDF, 12% 1gr SO2	28
	Grenache, Carignan façon CLAIRET. Vin de soif fruité, super vinification nette avec du gras, ampleur	
1.5	Domaine de La Tournelle « L'Uva » 2018 Arbois, 12%	42
	Ploussard UN PUR JUS DE BOHEUR! Floral délicat	
1.1	EDERLEZI « Costadilà Rosso » San Vittorio (Veneto) 10,5%	37
	Refosco, cabernet franc et merlot	
1.3	Oriol Artigas « El Rumbero » 2018, Catalogne Sud, 12,5%	44
	Grenache très peu extrait. Arômes de fleurs, vif, très nature!!	
1.3	Garnier « Gamay, Pinot D'Aunis » 2020, VDF, 11,5%	39
	Vivacité, délicatesse, pur jus de fruit.	

Vins rouges Légers

1.7	Domaine Lédogar « Brunelles 2020 » vdf (Ferrals 11) 13%	28
	Cinsault, fruité , gourmand	
1.6	Domaine Balansa « La Vinhota 2019» AOC Corbières 12% -30 Mg SO2	28
	Grenache noir, Syrah	
1.6	Domaine Mamarutà «Razzia sur le Fitou» 18' AOP Fitou, 12% NO SO2	25
	Carignan, grenache, Cinsault, syrah. Macération 5j, Jus de coule fermenté 5 mois vieille barriques . Bouche fluide et vibrante fraîche, canaille acidulée et juteux fruit noir rond et , finale fine garigue et évoluée	
1.6	Domaine Leonine «Bottle neck» 18' VDF, 13% 1gr SO2	28
	Syrah 60%, Grenache barrique non marqué. Soyeux et très digeste. Fruit terroir élégant et pur	
1.9	Domaine De Mena « Wabi sabi » 17', VDF 13.5% peu SO2	28
	Cinsault. Précis et Croquant petite baie noire acidulée., droiture et fraîcheur élégante et entraînante	
1.6	Pierre Cotton « Gamay 2019 » Vdf (Beaujolais) 12,5%	36
1.4	L'Ange Vin « Le Regard » 2018 vdf Loire 10%	61
	Pinot d'Aunis. Notes de poivre vert frais, jus très fin.	
1.1	Loic Roure Domaine du Possible « Tout bu or not tout bu» 2020 VDF 11%	32
	Grenache noir mourvèdre tout en finesse, telle une infusion de fleurs.	

Vins rouges gourmands au fruit croquant ou charnus

1.3	Domaine Ledogar « tout nature » , 17', VDP Corbière 14,5 % NO SO2	38
	Ample, généreux avec un fruit velouté et gourmand, équilibré. Croquez dans du raisin mur.	
1.3	Domaine de Mena « L'indomptable » 19' VDF, 13%	38
	Syrah en barriques. Rond avec une belle densité, tanin et fruit bien noir, fût marqué moderne.	
1.4	Cyril Fhal, Clos du Rouge Gorge «Jeunes Vignes » 2018, IGP côte catalanes, 13% NO SO2	47
	grenache . Pur et épurée, fruité fluide et cristallin	
1.4	Domaine Gramenon « Poignée de raisin » 2019 Côtes du Rhône 14%	36
	Grenache cinsault	
1.1	A Chabanon « Campredon » 2018 AOP languedoc 13,5%	36
	Syrah mourvèdre grenache	
1.1	Domaine des 4 Pierres « Petit Pépé » 2020 VDF 11,2% vieux carignans Soyeux élégant 150CL	68
1.1	Domaine de Sainte Marie de Crozes « En rébellion » 2021, IGP Pays d'Oc, 13,5%	21
	Pinot, cinsault. Gouleyant, fruit intense, fraîcheur aux tanins fins.	

Vins rouges rond et généreux

1.2	Domaine Léon Barral, «tradition» 15' AOC Faugère 14% Carignan Syrah, Grenache cinsault. Élevage fût. Franc et velouté notes traditionnelle terroir	50
	Domaine Maruejols, « Rosemary » 11' , VDF (Gard), 13,5% Merlot 90% et Grenache.	66

Sélection de Grand vin rouges du terroir de la CLAPE

		A EMPORTER	SUR PLACE
1.2	Château Ricardelle « Cuvée Juliette » 15' , La Clape, 14% Syrah 75% Grenache, Carignan. 12 mois en fût. Ample riche et frais	29	50
1.1	Domaine des Portes, «Portes Rouge» 13' , Coteaux du Languedoc, 13,5% Mourvèdre, Syrah, Lladoner pelut en fût léger.	22	41
1.2	Château Camplazens «Premium La Clape» 15' , 13.5% <i>Carignan syrah mourvèdre. Elevage en fût. Tanins fondus, fruit puissant</i>	19,9	38

Sélection des vins rosés atypiques

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. Le rosé n'est plus forcément « à boire dans l'année ». PINK IS NOT DEAD!!!

- 4.2 Domaine Nada « Crystal 19»** VDF (Calce 66) 13% NO SO2 36
100% Maccabeu + macération de 5 jours des marcs de lladoner pelut. Somptueuse robe fuschia. Jus fin, vif, belle tension sublimée par la gourmandise du fruit apporté par le marc de lladoner pelut.
Vin hybride. Un blanc macéré avec du marc de raisin rouge.

Sélection des vins rosés SOUPLES en rondeur

- 4.4 Edouard Fortin « Rose Pupille » 12,5%** VDF (11) Aragon 27
Carignan, grenache. Robe claire. Bel équilibre fruité, finale saline
- 4.4 Domaine Les Portes « Rosé 20» VDF Gruissan 13%** 25
100% Carignan de presse . 50% Inox, 50% foudre. Fruit discret, rond, désaltérant.
- 4.3 Ives et Sophie Vins Mont-Val « Boomerang » 2021** VDP de l'hérault, 13% 21
Fruit gourmand, rond, équilibré
- 4.2 Abbaye des Monges « Les vols blancs » 2020** AOP La Clape 14% 24
Mourvèdre Cinsault; - 30 mg SO2 fruit frais rond acidulé, bel équilibre
- 4.3 De Mena « Clandestine » 2018** VDF 35
Lladoner pelut presse. Robe saumonée claire, rosé gouleyant, rond et gourmand.

Sélection des vins rosés FRUITÉS

- 4.2 Le Petit Gimios « Rosé 19** 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 » 2020** VDF 13,5% 25
Carignan, Syrah. Robe soutenue, savoureux, équilibré, désaltérant.
- 4.3 L'Anglore « Tavel » 2019** AOC tavel 14% 53
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, très agréable.

Les Apéritifs

- **Classiques :**

Vendanges Tardives de Roussane– Domaine Les Portes « L'Abeilha »	prix €	
	7€	12cl
Coupe de Champagne Drappier Sans soufre	10	12cl
Coupe de Vin Pétillant	6	12cl
Kir : Mure, Pêche, Griotte, Framboise	6	12cl
Kir Royal	12	12cl
Campari, Martini Blanc/ Rouge, Suze	5	4cl
Americano	6	4cl
Pastis, Ricard	3	2cl

- **Cocktails :**

SPRITZ, GIN TONIC	10
VIRGIN COCKTAIL MAISON	6
COCKTAIL MAISON AU VIN PETILLANT	8

- **Bières Artisanales Régionales 33 cl :**

“La Mer à boire” Gruissan Les Chalets	
Ecume de mer. Blanche 5.5°	6
Oh soleil. Blonde 4.8°	6
Barberousse 5°	6

- **Alcools :**

voir notre sélection dernière page

- **Vins Doux Naturels (Vin naturellement sucré) 12cl:**

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	
Badoit	3	50cl	5 1L
Perrier	3	33cl	

- **Jus de fruit du Sommail Pays Cathare 25cl:**

Tomate, Abricot, Poire, Raisin, Pomme	3
---------------------------------------	---

Les Bulles !

Champagne 75cl

Champagne Val Frison « Blanc de Noirs » 2019 AB 12%	65
Blanc de Noir . 100% Pinot Noir. Elégant, Vineux et oxydatif, grand champagne	
Champagne Drappier « Brut Nature, Zero Dosage, SANS SOUFRE »	57

Limoux 75cl

4.6 Face B « Pif Paf » Brut Nature 12% Blanquette AOP de Limoux	32
4.6 Crémant Gilles Azam et Gilles Trouiller « Guili-Guilli » Brut Nature 13.5%	53
Crémant de Limoux . Joséphine dégorgé au rancio de Trouiller	

Pétillants Naturels

2.4 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)	
4.5 Tinc Set Brut Nature 11% -10MG SO2 CATALOGNE SUD! (Espagne)	28
4.5 Benastra « Le Flamant rose qui péte » 12% VDF Saint Paul de Fenouillet	35
4.5 « VENTU VENTU » 2019 VDF Banyuls 12,5% Rosé Brut. Grenache noir	58
4.5 Les Enfants Sauvages « Sitting bulles » muscat sec pétillant 11,5% AB	25
4.5 Montesecondo.Silvio Messana « Ghazii »San Giovese Frizzante Rosatto non filtrato(Chianti)	32
4.5 Jean Ives Domont « Sous pression » VDF (Pezenas) sans SO2 13,5%	33
4.5 Olivier Mavit « Jeannette », VDF sans SO2, 11%	34
100% Carignan	

CIDRE BIO 75CL

4.5 FRUTSTEREO « Cider Maybe »	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 Red Label . Blended Malt. Japon	8
<i>Octomore Black 60° Highly Peated.</i> 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
Clément (Martinique)	5
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	12
Zacapa 23 ans (Honduras)	11
Dictador (Colombie) 12 ans / 20 ans	7 / 10
La Flibuste (Agricole Martinique)	28
Jamaica Navy	7
La Compagnie des Indes "Caraïbes"	6

Liqueurs et Eaux de Vie de Fruits :

Poire William's	7
Reine Claude Laurent Cazottes	11
Mauzac Rose Laurent Cazottes	11
L'Eau si rare. Eau de Vie de Syrah. Laurent Cazottes	8
Marc de Muscat de Frontignan	6
Petit Grain : Marc graines d'Ambre	11
Chartreuse	5
Crème de Menthe ou Citron Maison Cabanel	6
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

ABK6 9

Camus Ile Ré 8

Bas-Armagnac 6

Vodka, 6

Bayley's 5

Baby Alcool « classiques » : 2cl 4

Thé vert, Darjeeling Noir, Verveine 3

Expresso, Déca, Ristretto 2

Café ou Déca Allongé 2

Double dose 4

Noisette 2,5

Lait 0,50

Capuccino 5