

La Cave



Vins au Verre 13CL

Vins blancs

€

Domaine Les Ardoises Blanc de Mamabière» 2023 VDF (Embres Castelmaure)
13% vol 6
Grenache blanc et gris. Fruité, boisé, non filtré.

Vins Rosé

Domaine des Portes « Rosé » VDF , (Bages) 13% vol 6
Carignan

Vin rouge

Domaine Les Portes « Le Petit Bonheur» VDF 13,5%vol 6
Carignans centenaires. Fruit intense, Beau volume aux tanins présents.

Vins Doux

Domaine des Portes « Abeihla » vendange tardive de Roussane en fût 12
Banyuls, « Cellier des Templiers», Ambré 8
Banyuls, « Cellier des Templiers», Rouge Grand Cru 10
Carthagène, « Domaine la Gardienne » Ambrée 5
Dom Sarrat de Goundy « Jolie Môme » Muscat doux (la clape) 12%vol 6

Vins Pétillants

Les Hautes Terres « Joséphine» Crémant de limoux 12%vol 10
Chardonnay, chenin, mauzac.

Champagne Drappier Sans Sulfites non dosé 12%vol 12
Pinot noir.

Vins blancs SECS 75cl

Aromatique Fruitée

- 2.1 Château Laquirou « Albus » 2024 AOP Clape 13%vol 28
Bourboulenc, Grenache. Très fruité, 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 Vif, généreux sur le fruit, finale minérale fraîche.
- 1.5 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.
- 1.4 Domaine Hors Ciel « FLWR » 2023, 12.5%vol VDF, Hérault. 32
Muscat petit grain en macération. Savoureux, aux notes d'agrumes.
- 1.3 Domaine du Temps Retrouvé « Sauvignon » 2022, VDF (66 Albères) 13%vol 30
Profil très Nature! Sauvignon élevé sur lies, non filtré.
- 2.4 Les vins de Josette et Michel « Chardox » VDF (81 Mont-Roc) 12.5%vol 36
100% chardonnay. Bien fruité avec une finale sur des beaux amères.

Déliçats et légers

- 1.8 Domaine Ledogar, « Maccabeu », 2022, VDF, (Ferrals corbières), 11,5%vol 42
100% Macabeu. Frais, léger, désaltérant. *Sud de France
- I. Opi d'aqui « Poupoule » 2023, VDF (Clermont l'hérault 34) 11%vol 40
100% Picpoul. Belle fraîcheur, équilibre.
- 4.3 Domaine la Rune « Va nu pieds » 2022 VDF (11 Talairan terroir corbières) 11.5%vol 36
Macération de Bourboulenc, grenache blanc, marsane, chasselas, rolle. Non filtré. Sans SO2.
- 1.5 Guilhem Soullignac « Prolégomenes » 2023, VDF, 11.5%vol 36
Macabeu, grenache gris et blanc.

Minéral, Vif,

- 2.4 Clément Mengus et Château Castigno « Trait de Lune 4 » 2023 Saint Chinian 13%vol 46
100% Carignan blanc.
- 1.5 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.**
- 2.4 Domaine Riberach « Synthèse » 2023 IGP Côtes Catalanes 11% vol 36
Macabeu, Grenache gris, carignan blanc. Bien affuté, et minéral et limpide.

Vins blancs Gastronomiques:

Fruités, avec amplitude, souples

- 2.6 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. Avec finale tendue et minérale. Vin sec. Un bijou!
- 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.
- 2.3 Domaine de la Tournelle « Cul de Brey » 2020 AOC Arbois 12%vol 58
Chardonnay 24 mois d'élevage sur lies fines.

Vins BLANCS secs 75cl

Ronds, souples et boisés

- 1.4 **Domaine Les Portes « Blanc 2020 »** VDF (La Clape), 13,5% vol 54
Roussane, grenache blanc. Générosité de structure grâce à la Roussane avec des arômes floraux, de miel. Finale avec élégance du fût et une belle minéralité.
- 2.6 **Domaine de la Gardienne « Petit Paon de Nuit » 2023** VDF, (11 région de Limoux) 13% vol 29
100% Chardonnay, 6 mois en fûts de chêne. Sur lies, Non filtrées.
- 2.5 **Domaine Les Hautes Terres « Louis » 2023** AOC Limoux, 12,5% vol 44
Chardonnay élevage fut de chêne. Élégant, iodé, ample.
- 2.4 **Domaine Danjou-Banessy « La truffière » 2020**, IGP Côtes Catalanes, 12,5% vol 65
Carignan gris élevage en barriques (avec une trame à la bourguignonne).
- 1.2 **Vin aux liens « Le Temps au temps » 2017** VDF Alsace 12% vol 35
Riesling, Très Minéral, iodé, belles notes oxydatives, structure riche.
- 1.4 **Domaine de la Renière « La Cerisaie » 2022**, AOP Saumur Blanc 13,5% vol 35
Chenin, élégant, crayeux, fût toasté.
- 2.5 **Christian Binner « lieu dit Hinterberg » 2019, 2020** 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% NO SO2 50CL 66
Gros manseng 21 Jours de macération ; élevage en amphore. Minéral, savoureux délicieux!! Mérite la carafe.
- 4.5 **Vega aixalia « Emma » 2021**, Catalogne sud, Priorat 13% vol 42
Grenache vinifiée en amphores. Splendide expression du vin orange.
- 3.3 **Calogero Caruana «Vino Bianco» 2020** Sicile, Italie. 13% vol 42
Cépages: Inzolia, catarratto, grecanico, Nero d'avola. Belle couleur dorée, bouche soyeuse. Richesse d'arômes d'agrumes et notes végétales .
- 2.5 **Domaine Màmàrutà « Trafalgar » 2022**, VDF La Palme, 12% vol 28
Muscat Sec aux arômes de litchi, géranium. Non filtré.
- 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 fraîches 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 Carafes idéalement quelques heures!
- 2.6 **La Bascule! C. et S. Morin «Favorite Daydream, famous nightmare » 2022** VDF, 13% vol 36
Grenache blanc et gris. Non filtré. Bien sec et tendu. Belle équilibre aux notes de fruits confits, raisins de Corinthe, abricot.

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 » 2023, 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 « L'Uva » 2020 AOP Arbois, 12% 47
Ploussard UN PUR JUS DE BOHEUR! Floral délicat
- 4.5 Sons of Wine « Skin contact » 2020, 12%vol VDF 35
Pinot Gris, Sylvaner. Savoureux et acidulé.
- 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 » 13.5%vol VDF 36
Pur grenache du roussillon!
- 3.2 L'Anglore « Terre d'Ombre » 2022 VDF 13.5%vol 54
Grenache
- R.2.3 Domaine Léonine « Bottel Neck » 2023, VDF, 13%vol (St André 66) 32
Syrah et grenache. Macération carbonique et 6 mois fûts.

Vins rouges fruités aux tanins fondus

- 3.1 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.
- 3.4 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
- 3.3 Pierre Cotton « 100 por 100 cotton » 2021 » AOP Brouilly 12% 38
Sublime Gamay aux tanins fondus, juteux, très très glou glou!
- R2.3 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 », 2021, VDP ^{*Sud de France} (Ferrals Corbières) 14,5% 49
 Ample, généreux avec un fruit velouté et goumand, équilibré. Croquez dans du raisin mur.
- R2.1 Domaine de Mena « L'indomptable » 2022 VDF, (Paziols 11) 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 (Région Beaujolais) 13,5% 32
 Macération grappe entière 14 jours. Elevage sur lies, non filtré. Beau fruit bien mur.
- R1.4 La Quinte « Octave » 2021+22 VDF, 14%vol, (Pauignan (34) 35
 Syrah pulpeuse et mure à souhait. Cuvée ensoleillé et charnue.

Vins rouges aux tanins généreux.

- R3.2 Domaine Gramenon « Poignée de raisin » 2020, AOP Côtes du Rhône 14%vol 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 » 2019 AOP 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%vol 31
 Cinsault Pinot Noir. Charnu au fruit éclatant
- R1.1 Château Ricardelle « Cuvée Juliette » 2021, AOP La Clape, 14%vol 71
 Syrah 75% Grenache, Carignan. 12 mois en fût. Ample riche et frais
- R2.3 Domaine des Portes, «Portes Rouge» 2020, AOP Languedoc, 13,5%vol 48
 Mourvèdre, Syrah, Lladoner pelut en fût léger.
- R1.1 Château Capitoul « Maelma » 2017 AOP la Clape, 14.5%vol 105
 Syrah, Grenache Mourvèdre élevé en fut de chène
- R.3.1 Domaine de La Rune « Perthro » 2021, VDF, 14.5% vol 42
 Infusion de Grenache -30ml 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

I. Domaine de Ardoises « Costes Rébézo » 2022 VDF Embres Castelmaure. 26
Carignan, lledoner pelut, cinsault. Sur schiste et argilo calcaire.

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

I. Château Capitoul « Ode » 2023 AOP Languedoc 12.5%vol 26
Syrah, grenache, cinsault. Robe rose pâle. Notes florales et des fruits rouges

I. Clot 13 « Bruit blanc » 2022 VDF, 13% (Paziols 11) 31
Grenache noir et cinsault. Délicat, désaltérant, non filtré

**GOURMANDS ET SAVOUREUX,
Plus infusés avec une belle coloration**

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 » 2020 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.

Les Apéritifs

*Classiques :

	prix €	
Coupe de Champagne	12	12cl
Coupe de Vin Pétillant	10	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	12

*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°	
Mer Fruitée (fruit de la passion) 5°	
Oh soleil 5°	
° Cap d'Ona, Argelès sur mer 25cl, BIO muscat sans gluten	6

° CANTILLON, BIÈRE DE LAMBIC, BRUXELLES 75CL

- Geuze/ abricot / Kriek 38 € - 46€

• Vins Doux Naturels 12cl:

Vendanges Tardives de Roussane- Domaine Les Portes « L'Abeilha »	12€
Banyuls, « Cellier des Templiers», Ambré	8
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 25cl, 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

Les Bulles !

Pour votre grand plaisir, nous appliquons un tarif préférentiel pour rendre plus abordable le champagne

Champagne 75cl

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

Pétillants (Naturels)

I Le Petit Gimios « Muscat sec Petillant »Rosé » ou « Blanc » 2023, VDF 11%vol 44
SANS SO₂. Vin de table. St Jean de Minervois. Muscat sec.

I A et O Mavit « Maurice » 2022 VDP, Carignan, mourvèdre, grenache 12,5%vol 30

I Domaine Binner « KB » Crémant d'Alsace 2015 50

Cémant de Limoux:

I Les Hautes Terres « Joséphine » Crémant de Limoux. 12%vol 49
Chardonnay, chenin, mauzac, méthode champenoise

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

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