

# Carte des Vins

.Notre ré-

gion recèle de telles multitudes de trésors et pépites viticoles, que le choix est difficile à faire. Notre sélection sera toujours trop restreinte à cet égard. Aujourd'hui nous privilégions les vins issus d'une agriculture respectueuse de la nature et du consommateur.

Parmi notre sélection, beaucoup d'entre eux sont issus de l'agriculture biologique ou biodynamique.

Vinifiés le plus naturellement possible, la plupart sans ajouts d'autre intrant oenologique qu'un peu de SO<sub>2</sub>. Certains vins ne contiennent rien d'autre que du jus de raisin fermenté et peuvent, durant leur évolution, avoir des goûts et des arômes naturelles et pourtant oubliées de la plus part des consommateurs. Ils demandent de la curiosité et un apprentissage ; peut être aussi une bonne oxygénation voir un dégazage en le carafant.

Ce qui est tout à fait normal et même tendance!

Nous vous invitons à choisir un vin correspondant à vos goûts et vos habitudes gustatives. N'oubliez pas aussi les affinités de vos convives et les accords avec les mets.

**N'hésitez pas a nous demander conseil.**

**Une sélection de grands VINS Terroir de la CLAPE est à Prix Préférentiel.**

**Le prix caveau indique le prix à emporter. Le même que celui du producteur !**

**Pour les déguster sur place nous ajoutons un droit de bouchon de 12€**

**Et la TVA correspondante.**

Si vous le désirez, vous pouvez **emporter** votre bouteille non terminée (nous avons des sacs exprès !)

**Pour vous accompagner dans votre choix, la carte est légendée.**

**Vous trouverez les icônes suivants au fil des pages.**

Les informations légales concernant la vente des bouteilles doivent être juste, sauf changement de millésime !

Les synthèses de dégustation sont plutôt subjectives mais professionnelles, j'espère !

Les informations complémentaires comme le mode de culture ou les intrants ou les cépages utilisé sont issues de notes prises lors de la dégustation en présence du vigneron ou du caviste.

Certains vins dits « naturels » peuvent développer des arômes différentes des vins conventionnels.

Ils peuvent sentir la fleur, avoir un fruit éclatant. Certains auront un nez plus animal ou oxydatif. Ils peuvent être un peu perlants de gaz carbonique ou avoir de la « réduction » qui est un résidu de gaz de la fermentation. Mais les amateurs savent qu'il suffit d'oxygéner ces vins pour en révéler leur pureté et les arômes authentiques et subtils de cette « nature » vibrante et lunatique.

Consultez le calendrier lunaire car les jours « fruit » et « fleur » sont les meilleurs pour les déguster...

Vins Atypique pour la plupart naturels. Ou venant d'autres contrées au cépages exotiques.

Terroir de la Clape . C'est celui d'ici, le Massif calcaire longeant la mer allant de Gruissan à Fleury.

Autre Terroir que celui du Languedoc-roussillon.

Non Disponible pour le moment. *Et ce n'est pas forcément moi qui ai tout bu or not to bu...*

# Vins blancs SEC à l'aromatique FRUITE

<b>Château Laquirou, « Albus », 18'</b> , AOC Ctx du Languedoc, 13,5% Grenache et Bourboulenc. Frais et gourmand, acidulée et bien fruité, pêche, fruit blanc et exotique	22
<b>Cellier Jordie Llorens « blanc 5.7 » 16'</b> 12%, vin de Catalogne NO SO2 Macabeu vinifié en amphore. Nez réduit mais authentique. Bouche raffiné car pure, minéralité douceâtre.	36
<b>Château Caraguilhes, « La Font Blanche » 17'</b> AOP Corbières, 14% Roussan, Marsan, Grenache. Profil traditionnel bien équilibré. Ample et franc Fruit blanc harmonieux et frais	27
<b>Domaine Mamarutà « Trafalgar » 17'</b> VDF, 13% très peu SO2 <i>Muscat sec. Aromatique franche et sérieuse plus fumé et minérale que fruité, bouche fluide fraîche</i>	26
<b>Guillem Soulignac « Prolègolènes » 17'</b> , AOP Côtes Catalanes, 11.5% <i>Grenache blanc</i> Gouleyant et léger, cristallin et minéral pierre à fusil fumé NO SO2 1.5L	75cL 30 60
<b>Rémi Pouzin « Bloom » 18'</b> Côte du Rhône 13% peu de SO2 40mg/L Grenache blanc, clairette, Viognier. Franc et ample sur le fruit d'été précis et droit, ensoleillé et abricot.	29

## Vins blancs sec, minéral et boisé

<b>Domaine Les Clos Perdus, « Extrême Blanc », 13'</b> , VdP Côtes Catalanes, 14% Grenache blanc, Grenache Gris, Vignes Centenaires. Raffiné, belle Tention aromatique subtile	62
<b>Domaine La Nouvelle Donne « Mustango » 2015</b> , 12.5% Grenache. Élevé a la bourguignonne, bien tendu et minéral shiste, finale longue et élégante	56
<b>Cave de Riberach « Hypothèse » 14</b> , IGP Côtes Catalanes, 12% peu ou pas SO2 Carignan gris. Superbe tentions très sec et minéral à aromatique fumé épicée subtile.	52
<b>Domaine Salveterre par Cathy Gauby et Jacky « Blanc » 17'</b> 12,5% très peu SO2 Grenache gris bien en fût. Bouche avenante ronde et fluide, le boisé marqué mais élégant rafraîchissant	35
<b>Domaine Mamarutà « Constellations » 16'</b> VDF, 13% peu ou pas SO2 <b>Macabeu, carignan gris en fût.</b> Puissant et minéral. Équilibre sur la puissance, minéralité, bois et vivacité.	39
<b>Domaine Ledogar « Mélancolie » 17'</b> VDF 12.5% peu SO2 Carignan blanc, Macabeu, grenache blanc. Souple et enrobé. Frais et fluide aromatique élégante	40

## Vins blancs équilibrés



**Josmeyer « Pinot Blanc » '14** , AOC Alsace, 12,5% PEU SO2  
Pinot Blanc Ample, frais et soyeux, fruité élégant et épurée comme un saké.

42



**Domaine Léclapart-Muchada « Univers » 17, San Lucar de la Alameda.**  
*Palomino. Fruité avec légère oxydation, fumé naturel, désaltérant*

29

## Vins blancs souple et boisé



**Domaine de Léonine « Chuck Barrique » 19**, sans SO2, Côtes Catalanes  
Maccabeu en fût léger. Cristalin, désaltérant.

33



**Olivier Rivière « La Bastide » 16'** AOC Rioja 13% vinifié en barrique 500L PEU SO2  
85% Vinura, malvasia, grenache. Ample et cristallin et pur et élégant et un gras quasi huileux

55



**Domaine Abbatucci « Faustine vieilles vignes » 17**, VDF Corse 13,5%  
Vermentino en fût, équilibré, soyeux, élégant.

42

## Vins blancs charpenté et boisé



**Léon Barral « Blanc » 12'**, VDP de l'Herault, 13% Très peu SO2  
80 % Terret blanc et gris, Viognier, Roussanne. Vin de macération, puissant et atypique avec une légère oxydation, une ampleur avec des tanins, plein d'aromes naturel qui se déroulent et équilibrent.

62



**Casot les Mailloles « Le Blanc du Casot » 15'**, *Vin de France, 13.5%*  
Grenache gris, Grenache blanc, Vermentino, Roussanne, Viognier. NATURE NO SO2  
Nectar. Puissance et rebond aromatique hors norme. Long et gourmand Fraîcheur schiste.

60

## Vins blancs Gras et de caractère

<b>Domaine des Portes, «Portes Blanc», 10'et13' AOP Ctx du Languedoc, 13,5%</b>	<b>22</b>	<b>41</b>
Roussane NATURE PEU SO2 .OR voluptueux élégant brioche et miel, superbe fraîcheur calcaire		
<b>Mas du Soleilla, «Réserve», 14', AOP Ctx du Languedoc, 14%</b>	<b>25</b>	<b>45</b>
Bourboulenc Roussane. Concentré aromatique qui rebondit en bouche et se déroule avec précision.		
<b>Mas de la Lune « Lune Blanche »17' IGP côte catalane 14% PEU SO2</b>		<b>33</b>
Grenache gris, Macabeu. Ample et droit avec un grosse bouche équilibrée par une finale très saline et pure		
<b>Oriol Artigas «la rumbera» 17 '12%, vin de Catalogne AOC Alella NO SO2</b>		<b>44</b>
Granache blanc, pansa blanca. Rustique et percutant réduit, Ample et acidulé citrus, fraîcheur saline		
<b>GrenMaxime Magnon, «La Bégou», 17', AOC Corbières, 13% peu ou pas SO2</b>		<b>51</b>
Grenache gris et blanc à 80%. Terroir d'altitude. Gras, frais citrus et fluide avec minéralité élégante.		
	<b>Magnum 2012</b>	<b>95</b>
<b>Gérard Bertrand, «Cigalus», 13', Pays d'oc 14,5% biodynamie</b>		<b>65</b>
70% Chardonnay, 20% Viognier, Sauvignon Blanc. Frais et fluide aromatique finement fruité et élégante.		
<b>Constantina Sotelo « Volandeira »17',2,5 ht en Galice Espagne, 13% NO SO2</b>		<b>46</b>
Albarinio en pergola côte océan. Élégant tout en longueur avec une mâche très saline et tension océan		

## Vins ORANGES, vin blancs de macération

<b>Domaine Mamarutà « Trafalgar» 17' VDF, 13% PEU SO2</b>		<b>26</b>
Muscat sec. Aromatique franche et sérieuse plus fumé et minérale que fruité, bouche fluide fraîche		
<b>Vega Aixelà« Emma » 18' vin d' Espagne, 14,5% NO SO2</b>		<b>46</b>
Grenache blanc 800m altitude sur Schiste. Vin complexe et plesant avec du rebond en bouche entre l'acidulée		
<b>Château Lafitte « Orange » 18, VDF Jurançon, 12% NO SO2</b>	<b>50CL</b>	<b>66</b>
Petit manseng 21 Jours de macération		

## Vins rouges Très Légers

**Domaine Partida Creus « S M »** DOC Catalonia, **10%** NO SO2 41  
Sumoll vieux cépage oublié endémique. Élégant, Léger mais vineux, aromatique profonde fruit noir

**Domaine Ledogar « Rouge éclair », 18'**VDF, **12%** 1gr SO2 28  
Grenache, Carignan façon CLAIRET. Vin de soif fruité, super vinification nette avec du gras, ampleur

## Vins rouges Légers

**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

**L'eau du nénuphar «Choulour », '17** , VDF, Mont-Canigou **12,6%** peu ou pas SO2 28  
Aramon et Carignan d'altitude. Élégant fin, sec et droit. S'ouvre sur Fruit pur précis et tanin fin frais

**Domaine poivre d'ane «Chair à canon», '16** , VDF, Hérault **11%** peu SO2 28  
Aramon vieux cépage oublié. Avenant, juteux et digeste avec des tanins mur et fin.

**Domaine Ledogar « les brunelles », 17'**, AOP Corbière **13%** 1gr SO2 30  
Cinsault. Bouche élégante, soyeuse et affûté par une tension pure, tanins souples et précis.

**Fanny Sabre « Bourgogne» 16'** AOP Bourgogne (Pommard) **12%** Peu SO2 38  
Pinot Noir. Élégant et Délicat, fruité fin et juste, souple, fluide et frais.

**L et R Dufaitre «Prémices», 17'**, AOC Beaujolais Villages, **12%** NO SO2 31  
Gamay. Un canon juteux avec du fruit mur et gourmand, structure fine et pure.

**Domaine Balansa « La Vinhota 2019»** AOC Corbières **12%** -30 Mg SO2 28  
Grenache noir, Syrah

## Vins rouges gourmands fruit croquant ou charnu

- Château Camplazens « Marselan » 19**, VDP d'oc, 15% terroir de la Clape 18  
Marselan super cépage INRA. Concentrée et velouté. Rond sur le fruit mur, épices, végétal Cabernet
- 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 entraînant
- 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.
- Domaine de Mena « L'indomptable » 14'** VDF, 13% 38  
Syrah en barriques. Rond avec une belle densité, tanin et fruit bien noir, fût marqué moderne.
- Domaine Leonine « Entre coeur » 12'** VDF, 13,5% 1gr SO2 44  
Grenache bord de mer près Coulioure. Vin soyeux et fluide aromes gourmand, profond et addictif
- JC Abbatucci, « Faustine Rouge » 17'** VDF, ( Corse ) 13,5% peu SO2 46  
Schiacarello, Nielluccio. Très élégant et suave avec un intense fruit mur et frais profond et enivrant
- Maxime Magnon, «Rozeta», 15'**, AOP Corbières, 13,5% 1gr SO2 47  
Carignan, Syrah, grenache. Précis, franc, ample et fluide, fruit scintillant, délicat et belle longueur
- Cyril Fhal, Clos du Rouge Gorge « drsdncdx »15'**, IGP côte catalanes, 13,05% NO SO2 47  
80% Carignan, grenache pour gamme ZULU. Pur et épurée, minéralité et fruité fluide et cristallin
- Alain Castex, Les Vins du Cabanon** VDF, catalan 12% NO SO2 40  
**« poudre escampette » 2015** grenache, Mourvèdre, carignan.  
*Frais et croquant plein d'énergie, tanins franc du terroir, notes fleurie exotique et bois de rose*

## Vins rouges rond et généreux

<b>Domaine Léon Barral, «tradition»17'</b> AOC Faugère 14% Carignan Syrah, Grenache cinsault. Élevage fût. Franc et velouté notes traditionnelle terroir	50
<b>Domaine Les Clos Perdus, «Mire la Mer», 11'</b> Corbières, 14,5% Mourvèdre 55%, Carignan 35%, Grenache. Franc, structuré, frais.	55
<b>Borie la Vitarelle, « Midi Rouge» 11'</b> , St Chinian, 14,5% Vin d'altitude, vieux Carignan sur schiste, Mourvèdre et syrah. <i>Élevé en demi-muids.</i>	94
<b>Domaine Nada «Nature Peinture » 17'</b> , VDF 14% NO SO2 Lledoner pelut. Extra fin et profond aux notes rustique et délicieuse de jus de griottes et de guignolet	58

## Sélection de Grand vin rouges du terroir de la CLAPE

<b>Domaine Sarrat de Goundy, «Combe aux louves», 16'</b> , AOP Clape, 14% Mourvèdre 60% Grenache, 15% Syrah, Carignan. 14 mois en fut. Franc, frais et boisé	24	44
<b>Château Ricardelle « Cuvée Juliette » 15'</b> , La Clape, 14% Syrah 75% Grenache, Carignan. 12 mois en fût. Ample riche et frais	29	50
<b>Domaine des Portes, «Portes Rouge» 13'</b> , Coteaux du Languedoc, 13,5% Mourvèdre, Syrah, Lladoner pelut en fût léger.	22	41
<b>Château Capitoul, « Maelma» 15'</b> , La Clape, 14,5% 40% Syrah, 30% Grenache, 30% Mourvèdre	27	47
<b>Château Camplazens «Premium La Clape» 15'</b> , 13.5% <i>Syrah grenache vieux carignan</i> AOP Côteaux du Languedoc	19,9	38
<b>Cave de Gruissan « Grussius » 13'</b> , AOP Corbières, 13.5% Syrah mourvèdre grenache	16	34

## Vins rouges évolués

<b>Domaine Léon Barral, «Jadis»15'</b> AOC Faugère 14% 65% Carignan, Syrah, Grenache. 24 mois en fût style inimitable profond terroir schiste et végétal	62
<b>Domaine La Nouvelle Donne « Vertigo »</b> VDF, 13% Carignan. Elevé à la bourguignone avec fût marqué.	56
<b>Gérard Bertrand, «Cigalus» 13'</b> , Pays d'oc, 14,5% Merlot 50%, Cabernet Sauvignon.	65
<b>Domaine Alain Chabanon « Les Boissières »'10</b> , AOP Languedoc, 14% Grenache, Syrah, Mourvèdre .	66
<b>Domaine Maruejols, « Rosemary » 11'</b> , VDF (Gard), 13,5% Merlot 90% et Grenache.	66
<b>Domaine Les Clos Perdus, «L'Extrême Rouge» 08'</b> , Côtes Catalanes, 14,5% Llandoner Pelut, Syrah.	85
<b>Bertrand Berger, «Jean Sirven» 12'</b> , AOC Fitou, 15% Viellès vignes de Carignan, Grenache, Syrah.	97
<b>Domaine Avela, « Théodore» 09'</b> , Vin de France (Hérault), 13,9% Très Vieux Carignan de 1911.	120
<b>Domaine « La Marèle » 08'</b> , VDP d'Oc, 13,5% Syrah et Cabernet Sauvignon, Carignan et Grenache.	120
<b>Domaine Traginer « Capatas » 06'</b> , Collioure, 14,5% Grenache noir, Carignan, Mourvèdre, Syrah.	97
<b>Château La Négly, «Clos des Truffiers» 10'</b> , AOP Ctx du Languedoc, 15% Syrah. Complanté avec des chêne truffier qui donne une profondeur comme la truffe	227

## Sélection des vins rosés VINEUX

- Maxime Magnon « Métisse », 15'**, Corbières 13% NO ou très peu SO2 35  
40% Carignan, 30% Grenache, 20% Cinsault, 10% Grenache Blanc. Vignes de 80 ans  
Ample, rond, digeste et très élégant, vineux et bien aromatique fruits rouges frais lumineux, cerise, rose
- L'eau du nénuphar«Béfarmé » 17'** VDF du P.O. 13,6% NO SO2 28  
Grenache noir d'altitude. Comme un rougeau bien coloré, gras et vineux. Demande une oxygénation pour révéler derrière une réduction au notes fermière une bouche ample, droite et pure comme la montagne. Un fruit Chianti intense et juste qui pinote
- Domaine Nada « Crystal 18 »** 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.
- Domaine Léonine « Baboushka » 19**, VDF 11,5% de NO S02 1gr 23  
Syrah macération carbonique 48H puis pressurage, élevage en barrique. Petite aération nécessaire  
Bouche souple et soyeuse, fraîche et fluide. Fruité très doux smothie baies rouges printanières  
une belle finale douce et pure, bien rafraîchissante avec des notes pomelo. peu alcoolisé !

## Sélection des vins rosés SEC et minéral

- Domaine Riberach, « Synthèse gris » 14'**, IGP Côtes Catalanes, 11.5% Bio peu SO2 30  
Carignan blanc, gris et rouge sur schistes d'altitude. Élevé comme un vin blanc de garde en fut de chêne  
C'est un Gris extrêmement tendu, sec et minéral, droit et acidulé notes évoluée et épicé, bois non marqué

## Sélection des vins rosés SOUPLE en rondeur

- Domaine Les Portes « Rosé » VDF Gruissan 13%** 25  
100% Carignan de presse . 50% Inox, 50% barrique. Fruit discret, bel équilibre, désaltérant.
- Le clos des deux puits « Manon 19»**, VDF Roquefort corbières; 13% 28  
60% grenache, 40% Mourvèdre. Couleur rosé saumon Bien Léger avec une bouche équilibrée, fluide et limpide. Une gourmandise d'une fraîcheur cristalline et une aromatique finement fruité acidulée et fraîche.

## Sélection des vins rosés FRUITE

- Alain Castex, Les Vins du Cabanon « canta mañana rosé » 2016** VDF, 12% NO SO2 43  
6 cépages noir et blanc du sud. Fruité gourmand, percutant et vitaminé de rose, litchi, pamplemousse. Bouche fluide et désaltérante avec une minéralité fraîche et pure. Inimitable touche du maître !
- Domaine Balansa « Pech de rozies » 19'**, IGP vallée du paradis, 12,5% 25  
Syrah, Grenache sur schistes. Couleur rose framboise lumineux. PEU DE SO2 25mg  
Belle attaque ample et vitaminée, bouche droite, acidulée et fraîche qui déglace, fruit blanc et rouge
- Les Gragnotes « Muse » 19**, Hautes corbières, 12% 22  
Fruité, gourmand, désaltérant, équilibre entre fruit et acidité.

# Les Apéritifs

	prix €
<b>• Classiques :</b>	
Muscat SEC PETILLANT Les enfants sauvages	5€ 12cl
Coupe de Champagne	10 12cl
Coupe de Crémant de Limoux	8 12cl
Kir : Mure, Pêche, Griotte	5 12cl
Kir Royal	12 12cl
Campari, Martini Blanc/ Rouge, Suze	5 4cl
Americano	6 4cl
Pastis, Ricard	3 2cl
<b>🍷 Cocktails :</b>	
SPRITZ, GIN TONIC AU YUZU	8
<b>• Bières Artisanales Régionales 33 cl :</b>	
“La Mer à boire” Gruissan Les Chalets	
Ecume de mer. Blanche 5.5°	6
La BARbe Rousse. Rousse 6.5°	6
Oh soleil. Blonde 4.8°	6
“Alaryk” Biologique. Hérault	
Blonde 5°	6
Blanche 4.5°	6
Indian Pale Ale 6°	6
“L’Eau du Nenuphare. Céréales Non traités. Pyrénées orientales.	6
Pipit Farlouse . Blanche brassée sur marc de raisin blanc 5.2°	6
Canary. Blonde fermentation à la pomme verte. 5.4°	6
Sittelle Torchepot. Bière ambrée sur marc de raisin rouge 5.2°	6
<b>• Alcools :</b>	
<i>voir notre sélection page 15</i>	
<b>• Vins Doux Naturels (Vin naturellement sucré) 12cl:</b>	
Banyuls, « Etoile », Rouge	5
Carthagène, « Domaine l’Angel »	4
Maury. Mas Amiel, Blanc ou Rouge	6
<b>• Boissons Sans Alcool :</b>	
<b>Sirops :</b>	
Orgeat, Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche	2
<b>Sodas :</b>	
Coca cola 33cl , Orangina 25cl , Limonade 25cl, Ice tea 25cl	4
<b>Eaux :</b>	
Evian	3 50cl
Badoit	3 50cl
Perrier	3 33cl
<b>Jus de fruit 25cl:</b>	
Pomme, Ananas, Orange, Tomate, Abricot	3

# Les Bulles !

## Champagne 75cl

Champagne David Léclapart

\* l'Amateur. 1er Cru. Non Dosé. 12.5% ..... 85

Blanc de Blancs. 100% Chardonnay. Champagne d'un caractère minéral exemplaire.

Oxydation ménagée, marqué par son terroir, arômes de fruits secs grillés, florales, pureté, grande fraîcheur finale.

Champagne Pertois Moriset

\* Les quatre Terroirs. Grand cru. Brut. .... 72

Blanc des blancs. 100%Chardonnay

Champagne Drappier :

\*Brut Nature, Zero Dosage, SANS SOUFRE..... 57

Blanc de Noir . 100% Pinot Noir

\* Quattuor. Extra Brut. 12%. 4,7gr soufre..... 72

Arbane, Blanc vrai, Petit Meslier, Chardonnay.

Notes d'agrumes, de pommes miellées, de fleurs blanches. Fraîcheur, minéral et ciselé et une finale très persistante.

Champagne Billecart Salmon

\*Brut Réserve 12% ..... 65

Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

Champagne Moussé Fils

\*L'or D'Eugène. Brut 12% ..... 47 75cl

Blanc de Noirs. 80% Pinot Meunier, Pinot Noir 94 150cl

## Limoux 75cl

Face B « Pif Paf » Brut Nature 12% ..... 30

Blanquette AOP de Limoux

Crémant Gilles Azam « Joséphine » Brut nature 38

Crémant Gilles Azam et Gilles Trouiller « Guili-Guilli » Brut Nature 13.5% ..... 53

Crémant de Limoux . Joséphine dégorgé au rancio de Trouiller

## Pétilnants Naturels

Domaine Mamarutà « **Oracular** » Muscat en macération 12%..... 35

VDF. La Palme

Le Petit Gimios « Muscat sec Petillant » 2018, 13.5%..... 44

Vin de table. St Jean de Minervois.

POIRÉ 25

FRUITSTEREO « Cider Maybe » 28

ORIOLE ARTIGAS « CAN Guardiola » 32

# 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 (Venezuela)	7
Plantation ( Barbades)	8
Latino. Compagnie des Indes (Blended Caraïbes)	6
Clément (Martinique)	5
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	12
Zacapa 23 ans (Honduras)	10
Dictador (Colombie) 12 ans / 20 ans	7 / 10
La Flibuste (Agricole Martinique)	28

## Liqueurs et Eaux de Vie de Fruits :

Poire William's	7
Petit Grain : Poire Williams	14
Petit Grain: Abricot	14
Liqueur de Framboise Maison Brana	5
Mirabelle	6
Grey Goose Poire	10
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 :

GM de Montpellier	6
Petit Grain: Gin bigarades	8

## Calvados 15 ans

7

## Cognac Rémi Martin

8

ABK6

9

Camus Ile Ré

8

## Bas-Armagnac

6

Vodka, Get 27,

6

Manzana, , Marie Brizard

4

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