

# CARTE DES VINS

## Blanc

10 cl

75 cl

**Picpoul Domaine La Croix Gratiot.....4€.....21€**

*Un picpoul de pinet, en agriculture raisonnée, vif et avec une superbe palette aromatique.*

**Chardonnay La Villa Blanche Calmel & Joseph AOP.....5 €.....24 €**

*Des tanins très fins et une fraîcheur idéale en bouche*

**Domaine Preignes le Vieux Robert Vic Viognier.....26€**

*Situé entre Béziers et Agde. Jolie couleur jaune pâle. Le nez mêle les fruits exotiques et les agrumes. La bouche est élégante, harmonieuse et très aromatique, et souligne des notes d'abricot sec.*

**Mas d'Agalis Lionel Morel Le grand Carré.....29€**

*Buvabilité alliant fraîcheur et puissance. Ce beau blanc est marqué par une complexité étonnante et drôlement addictive qui va encore s'affiner avec le temps. Hautement recommandé !!*

**Château de la Liquière Famille Vidal Dumoulin Cuvée Cistus.....36€**

*Un nez floral (fleurs blanches telles que le jasmin et l'acacia), une attaque ronde avec une belle matière soyeuse, très élégante sur le fruit (la poire) et les agrumes (ananas).*

**Moelleux : Ultime récolte by Jeff Carrel .....5 €.....24 €**

*Une gourmandise apportée par le Muscat d'Alexandrie et un léger sucre résiduel de l'ordre de 30gr donne un moelleux élégant, magnifiquement vinifié par Jeff Carrel.*

**Dédicace : Chablis Domaine Pinson.....8 €.....42€**

*Un village de haute tenue, minéral, assez intense.*

## Rosé

**Faugères château de la Liquière les Amandiers 2016.....5 €.....24 €**

*Ample et rafraîchissant, ce vin lumineux développe des arômes de fruits rouges et de caramel au lait.*

**Domaine Clavel Cuvée Mescladis.....6€.....26 €**

*Le Domaine Clavel Mescladis rosé 2016 est un très beau rosé, typiquement léger mais particulièrement savoureux, un rosé de caractère.*

**Domaine Lafage Miraflores.....28€**

*Rose pâle, nez légèrement iodé, frais, épicé et minéral. La bouche est vive en attaque, le fruit et les épices sont bien présents en bouche avec une belle rondeur en finale.*



## Rouge

**Calmel & Joseph AOP Corbières.....5 €.....24 €**  
*Fin, épicé et fruité, le Languedoc rouge de Calmel & Joseph s'inscrit dans un style profondément méditerranéen. Les arômes de garrigues et de petits fruits mûrs se mêlent dans une bouche aux tanins fondus et ronds.*

**St Chinian Domaine Canet Valette cuvée Anthonye.....26€**  
*Un rouge croquant sur des arômes de fraise bien mûre et de bonbon anglais, avec beaucoup de fraîcheur, et du fruit, rien que du fruit...*

**Pic St Loup Domaine Clavel Cuvée Bonne Pioche.....7€.....36 €**  
*La garrigue Languedocienne en bouteille !*

**Pic St Loup Christophe Peyrus 2015.....54 €**  
*« La pureté, la tension, la séduction et surtout l'expressivité de cet échantillon crèvent l'écran... Les arômes de rose fraîche et le velouté du fruit sont inoubliables. La grande émotion du millésime en Languedoc. »*

**Mas Jullien - Olivier Jullien - Autour de Jonquières.....60€**  
*Le Grand Vin du domaine. Grand car il brille par son élégance, sa puissance et sa complexité...*

**Peyre Rose Marlène Soria Cuvée Clos des Cistes.....110€**  
*Cette cuvée impressionne dans un premier temps par sa concentration et sa force. Ensuite l'assise tannique large, au développement aromatique intense et volubile. C'est le vin le plus héroïque et le plus mémorable du Languedoc.*

## Champagnes

**Mumm Cordon Rouge.....12€.....80€**  
*Mumm se reflète dans l'assemblage de cette cuvée : prédominance du pinot noir, forte présence du chardonnay et touche de meunier.*

**"R" de Ruinart Brut.....110 €**  
*Arômes de poire à la chair claire et de fruits secs-noisette, amande. Puis des notes de fleurs blanches.*

**Ruinart Blanc de Blanc.....140€**  
*La bouteille transparente laisse apparaître une très belle couleur jaune or de ce nectar. Vous apprécierez ses très fines bulles, sa souplesse et sa rondeur très bien équilibrées, laissant entrevoir des notes briochées et mielleuses en bouche.*

**Ruinart Rosé.....140€**  
*Champagne fin et fruité à la robe couleur pétale de rose.*

**Dom Perignon 2009.....330€**  
*Sa majesté !!! Sensations soyeuses, salines, amères et iodées.*



## APÉRITIFS

<i>Pastis 51, Ricard (4cl)</i> .....	4€
<i>Martini blanc / rouge (7cl)</i> .....	6€
<i>Muscat de Frontignan (12cl)</i> .....	5€
<i>Spritz Aperol (12cl)</i> .....	10€

## BIÈRES

<i>Bières Blonde La Gorges Fraiches 33cl (Béziers)</i> .....	5€
<i>Blanche Artisanale La Gorges Fraiches 33cl (Béziers)</i> .....	5 €
<i>Desperados</i> .....	5 €

## SODAS

<i>Coca-Cola (33cl)</i> .....	4 €
<i>Coca-Cola zéro (33cl)</i> .....	4 €
<i>Ice tea (33cl)</i> .....	4€
<i>Orangina (25cl)</i> .....	4 €

## FEVER-TREE

<i>Tonic Water</i> .....	5€
<i>Sicilian Lemonade</i> .....	5€
<i>Ginger Beer</i> .....	5€

## Jus et nectars de fruits artisanaux

<i>Orange - pamplemousse - Pomme - Ananas - Pêche - Tomato 20cl</i> .....	5€
---	----

## EAUX MINÉRALES

<i>Évian (1 l)</i> .....	8€
<i>Evian 50cl</i> .....	4€
<i>Chateldon (1 l)</i> .....	8 €
<i>Perrier (33cl)</i> .....	4€