



LA CARTE
DES VINS

LES VINS ROSÉS

Peyra 100% Gris de Grenache – IGP Pays D’Oc 2016.....19 €

Rosé souple et fruité caractérisé par une belle texture ronde en bouche et des notes de petits fruits rouges tout juste cueillis amenant une belle fraîcheur.

Château Puech Haut prestige 2016 – AOP Languedoc30 €

De couleur claire ce rosé offre un nez délicat d’agrumes, de fruits blanc et exotiques. La bouche très désaltérante et dotée d’un bel équilibre

Mas de Cadenet – Famille Negrel – «Nuit Blanche» 2016 – AOP Côtes de Provence25 €

Rosé rafraichissant, sec et fruité sur les fruits rouges, possédant également de belles notes florales.

Château Sainte Marguerite – «Symphonie» 2016 – AOP Côtes de Provence Cru Classé «La Londe»40 €

Rosé au nez floral et délicat de fleurs blanches et d’agrumes. La bouche finement acidulée nous livre à son tour des notes de pêches, écorces d’agrumes et fruits exotiques.

LES VINS BLANCS

- Ermitage du Pic Saint Loup – « Cuvée Sainte Agnès » 2016 AOC Languedoc.....29 €**
Ce blanc est doté d'un nez expressif sur les fruits secs, la fleur blanche, l'aubépine, ainsi que des notes de miel et zeste d'orange. L'attaque est d'une grande fraîcheur.
- Château de Cazeneuve 2015 – AOC Languedoc.....30 €**
Le nez dévoile un côté boisé grillé sur fond d'amande et de fruits blancs. En bouche, ses arômes de fruits (poire fondante, pêche juteuse, lychee), lui confèrent une belle complexité.
Ce vin possède une texture en bouche riche et il est doté d'un bel équilibre.
- Château La Négly « La Brise Marine » 2017 - AOP La Clape.....24 €**
Le nez associe des arômes de fruits exotiques, mangues, de pêches blanches, avec des notes d'amande fraîche.
La bouche vive se révèle puissante et généreuse. Une note minérale accentue sa complexité.
- Domaine du Mas des Armes – « L'Âme des Pierres » 2016 IGP Pays de l'Hérault31 €**
Ce vin est expressif, concentré sur des notes de pêche et d'abricot du Roussillon, de tilleul, on retrouve en bouche des arômes de pain toasté, avec une attaque ample et une très belle longueur.
- Mas de Daumas Gassac 2016 – IGP Saint-Guilhem-Le-Désert.....55 €**
Le vin de couleur or dégage des arômes d'agrumes et floraux, sur une jolie fraîcheur.
La bouche profite d'un fruité intense et d'une belle finale.
- Domaine de l'Hortus - « Bergerie » 2016 IGP Saint Guilhem-Le-Désert.....25 €**
Blanc sec à l'attaque assez souple avec des notes d'agrumes et de fruits blanc
- Domaine de Gourjo-« The Gorgeous Viognier » 2016 - IGP Coteaux du Salagou20 €**
Viognier couleur or aux arômes, de fruits exotiques, d'abricot et de fruits secs et quelques notes de miel et de fleurs blanches. Très rond en bouche d'une belle persistance aromatique
- Domaine Saint Martin Des Champs – « Cri » 2016 - IGP Pays d'Oc.....19 €**
Vin blanc au caractère moelleux. Au nez on est transporté par cette complexité de fruit exotique, en bouche on garde des notes fraîches une vraie gourmandise.

LES VINS ROUGES

- Clos Des Augustins - «Le Gamin» 2015 - AOP Languedoc – Pic Saint Loup.....29 €**
Séduit par son fruit juteux et savoureux marqué par l'épice et une pointe de fruits rouges. La bouche est gourmande dotée d'une jolie texture tannique. Désaltérante et fraîche, longue et dotée d'un bel équilibre.
- Ermitage du Pic Saint Loup - «Cuvée Sainte Agnès» 2015 - AOC Languedoc – Pic Saint Loup.....34 €**
Un nez somptueux aux notes de garrigue, épices et fruits noirs. Long en bouche, le vin est gourmand et fait montre d'une belle minéralité et de fraîcheur avec des arômes de fruits noirs sur une finale finement épicé.
- Château de Cazeneuve «Le Roc des Mates» 2013 - AOC Languedoc – Pic Saint Loup41 €**
Un vin pulpeux et séduisant, à la matière soyeuse et possédant une définition aromatique des plus classiques pour l'appellation : un fruit noir charnu, agrémenté d'un soupçon de Lila et une persistance épicée de poivre au parfum de réglisse.
- Domaine Clavel «Copa Santa» 2013 – AOP Languedoc - Terroir de la Méjanelle42 €**
Sur un nez de fruits rouges et noirs, avec des notes d'épices et un fin boisé.
La bouche ample s'ouvre sur des arômes intenses de fruits mûrs et d'épices douces. Une densité remarquable avec des tanins veloutés et une longue finale mentholée. Cette cuvée est l'expression du terroir de la Méjanelle.
- Mal Laval «Grande Cuvée» 2014 - AOP Terrasses du Larzac45 €**
Sa couleur profonde nous invite à découvrir de discrets parfums de fruits noirs et rouges, enveloppés de notes florales et épicées qui subliment les senteurs de garrigue. Ses arômes raffinés et sa fraîcheur nous dévoilent secrètement son caractère, teinté de subtils amers réglissés.
Délicate et gourmande, La Grande Cuvée reflète l'expression la plus juste de son terroir d'exception
- La Jasse Castel «La Pimpanela» 2016 - AOP Terrasses du Larzac.....26 €**
Un vin porté sur la fraîcheur d'une grande finesse. C'est un assemblage de quatre cépages sur des sols bien distincts ce qui lui donne une grande complexité. Un nez de cacao, d'épices, de confiture de mûres et de bourgeon de cassis. Sa bouche franche, vive et une vraie gourmandise.
- Domaine des Conquêtes «Guillaumette» 2016 - IGP Pays de l'Hérault.....20 €**
Vin rouge est riche et gourmand, très expressif sur les fruits rouges avec des notes de poivre et de réglisse. Souple en bouche c'est un vin de convivialité par excellence.
- Mas des Armes «Perspectives» 2015 - IGP Pays De L'Hérault.....33 €**
Belle robe profonde, presque noire. Le nez, concentré de café et de cacao, s'ouvre sur des fruit noirs (cerises noires, prune, mûre, cassis) et de tapenade. L'attaque en bouche reste ample, réglissée, soutenue par des tanins soyeux, très longue finale.

LES VINS AU VERRE

Les rouges :

Domaine des Conquêtes «Guillaumette» 2016 - IGP Pays de l'Hérault.....5 €

Vin rouge est riche et gourmand, très expressif sur les fruits rouges avec des notes de poivre et de réglisse.

Souple en bouche c'est un vin de convivialité par excellence.

La Jasse Castel «La Pimpanela» 2016 - AOP Terrasses du Larzac.....7 €

Un vin porté sur la fraîcheur d'une grande finesse. C'est un assemblage de quatre cépages sur des sols bien distincts ce qui lui donne une grande complexité. Un nez de cacao, d'épices, de confiture de mûres et de bourgeon de cassis. Sa bouche franche, vive et une vrai gourmandise.

Les blancs :

Domaine de Gourjo - «The Gorgeous Viognier» 2016 - IGP Coteaux du Salagou5 €

Viognier couleur or aux arômes, de fruits exotiques, d'abricot et de fruits secs et quelques notes de miel et de fleurs blanches. Très rond en bouche d'une belle persistance aromatique.

Domaine de l'Hortus - «Bergerie» 2016 IGP Saint Guilhem-Le-Désert7 €

Blanc sec à l'attaque assez souple avec des notes d'agrumes et de fruits blanc

Les rosés :

Peyra 100% Gris de Grenache – IGP Pays D'Oc 2016.....5 €

Rosé souple et fruité caractérisé par une belle texture ronde en bouche et des notes de petits fruits rouges tout juste cueillis amenant une belle fraîcheur.

Château Puech Haut prestige 2016 – AOP Languedoc7 €

De couleur claire ce rosé offre un nez délicat d'agrumes, de fruits blanc et exotiques.

La bouche très désaltérante et dotée d'un bel équilibre.

LES CHAMPAGNES

La coupe (14 cl) Maison Mumm ou Gosset Brut.....10 €

Maison Mumm ou Gosset - Brut60 €

Maison Mumm ou Gosset - Rosé ou Blanc.....75 €