

Nos vins au verre

		12cl	75cl
Les rosés			
Mas des Armes, Cavalino IGP 2015	(Aniane)	5.00€	24.40€
Domaine Saint André, Folie d'Inès 2015	(Mèze)	4.50€	18.30€
Domaine de Bébian, Les Poupées Roses 2015	(Pézenas)	4.00€	20.30€
Les blancs			
Gérard Bertrand, Muscat sec 2013	(Narbonne)	4.00€	21.30€
Château la Négly La Clape, Brise Marine 2015	(Fleury d'Aude)	4.50€	24.40€
Domaine Mas des Armes, Les Heures blanches 2015	(Aniane)	4.50€	24.40€
Pic st Loup Château de Cazeneuve 2014	(Lauret)	5.90€	31.50€
Les rouges			
Domaine Dé Calage 3 Amours 2013	(St Aunès)	4.00€	24.80€
Domaine Mas des Armes, Grain de sagesse 2015	(Aniane)	4.50€	24.40€
Mas de L'écriture, Emotion Occitane 2014	(Jonquières)	5.50€	28.60€
Clos Marie, Métairies du Clos 2010	(Lauret)	6.00€	34.50€

Les rosés

IGP PAYS D'OC

		Tarif Restaurant	Cave à Emporter
⁽¹⁾ Domaine Saint André , Rosé de Saignée 2015	(Mèze)	16.90€	5.90€
Cinsault, Merlot et Grenache Jolie rose clair légèrement saumoné. Nez aromatique, floral et d'agrumes. Attaque fraîche, ronde, vive.			
⁽¹⁾ Domaine Saint André , Folie d'Inès 2015	(Mèze)	18.30€	6.90€
Cinsault, Grenache Très jolie robe rose pâle. Nez floral et agrumes. Bouche ronde, fraîche et généreuse			
⁽¹⁾ Mas des Armes , Cavalino 2015	(Aniane)	24.40€	10.60€
Grenache, Syrah et Mourvèdre Robe belle, mauve et cristalline. Le nez est dominé par les arômes intenses, de fraise des bois, de groseille, d'anis et de bergamote.			
Domaine de Bébian , Les Poupées roses 2015	(Pézenas)	20.30€	7.80€
Grenache noir (60%), Cinsault (40%) Un vin frais aromatique sur des notes de pamplemousse de pêche blanche et de fraises écrasées. Bouche ronde, fraîche et généreuse.			

Les blancs

Tarif
Restaurant

Cave à
Emporter

VINS DE PAYS DE L'HERAULT

Domaine de Féline Jourdan, Les Fruités Blancs 2015 (Mèze)
Chardonnay (50%), Roussane (50%)

15.80€

5.30€

Bien équilibré en bouche, ce vin oscille entre rondeur et acidité. Un assemblage élégant et aromatique. Le nez exprime des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, pêche et abricot. De couleur dorée, ce vin blanc est savoureux et équilibré.

Domaine des Clos des Clapisses 2015  (Octon)
Carignan blanc (100%)

29.00€

14.80€

Des souches centenaires, une culture artisanale et naturelle avec un vin stylé et fruité (fruit à chair blanche), c'est le paradoxe recherché ! Une cuvée souple et tendre avec une belle fraîcheur. Un vin de noble soif et de caractère avec une vraie richesse de constitution et de profondeur.

IGP VIN DE PAYS DES COTES CATALANES

Domaine PIERRE TALAYRAC, Mas de Blanes 2014 (Pezilla la Rivière)
Viognier (100%)

24.50€

10.50€

Belle robe or pâle. Son nez allie puissance et finesse aromatique dans un très beau registre, fruits à chair blanches, agrumes, fruits exotiques, fruits frais et épices douces. La bouche est à la hauteur des espérances par rapport à son magnifique nez. Toute en légèreté, équilibre, on retrouve cette grande finesse dans une finale légèrement croquante.

AOC COTEAUX DU LANGUEDOC

⁽¹⁾⁽²⁾ **Pic Saint Loup Château de Cazeneuve 2014**   (Lauret)

31.50€

17.00€

Roussanne (40%), grenache (30%), Viognier (14%), Rolle (8%) et Muscat (8%)

Vin minéral empreint d'une certaine puissance et typiquement méditerranéen.



Le nez dévoile un côté boisé et grillé sur fond d'amande et de fruits blancs. Grande fraîcheur et bel équilibre en bouche.

Château de la Négly La Clape, La Brise Marine 2015 (Fleury d'Aude)
Roussanne (60%), Bourboulenc (40%)

24.40€

10.40€

Robe brillante. Le nez associe des arômes de fruits exotiques, mangues, pêches blanches et des notes d'amande fraîche. La bouche vive se révèle puissante et généreuse. Une note minérale accentue sa complexité.

Château de la Négly La Clape, La Falaise 2014   (Fleury d'Aude)
Marsanne (70%), Roussanne (30%)

33.10€

18.30€

Robe brillante avec un nez à dominante amande pistachée auquel se mêle des notes de litchi.

Sa bouche est à la fois puissante et généreuse.

Domaine VIRGILE JOLY, Le Joly Blanc 2014  (Saint Saturnin de Lucian) **24.40€**

12.00€

Grenache blanc (80%), Roussane (20%)

Robe jaune pâle et auréolée de reflets argentés et brillants. Le nez extrêmement intense, laisse exploser des arômes de fruits à chair jaune et de fleurs blanches, complétés par des notes beurrées.



Sa matière et sa rondeur en bouche laissent une sensation persistante de velouté, de fruité et de fraîcheur.

Domaine de Montcalmès 2011 (Puéchabon)

74.00€

Roussanne (50%), Marsanne (50%),

Ce vin dévoile une robe jaune doré limpide et brillante. Des senteurs de fruits jaunes frais émanent du premier nez. Des notes de miel, de figue viennent ensuite compléter la palette aromatique de ce vin blanc très expressif. La bouche est ample, d'une grande texture onctueuse. La finale reste fraîche, digeste et sapide. La longueur est remarquable.

Domaine de Bébian, Prieuré Saint Jean de Bébian 2014   (Pézenas) **45.40€**
Roussane (60%), Clairette du Languedoc (15%), Picpoul (15%), Grenache blanc (10%)

Un vin ensoleillé, au nez expressif de fruits jaunes et d'agrumes confits, d'anis, d'herbes aromatiques, avec des notes florales et d'épices. En bouche de la fraîcheur, du fruit, de l'ampleur et de la longueur.


		Tarif Restaurant	Cave à Emporter
Domaine Mas Conscience, L'IN 2014  	(Saint Jean de Fos)	25.70€	11.40€
Grenache blanc (50%), Vermentino (24%), Roussane (24%), Viognier (2%) Une robe jaune pâle, un nez qui évoque les fleurs blanches et un e bouche plus sur les fruits à chair jaune font les atouts de ce blanc vif et minéral à la jolie finale acidulé.			
Domaine Saint Sylvestre 2014  	(Puéchabon)	64.00€	
Marsanne (45%), Roussane (45%), Viognier (10%) Ce Languedoc blanc montre une belle robe or, aux reflets brillants. Le nez exhale de beaux arômes de fleurs, de fruits jaunes mûrs, et de fruits secs. Des arômes de miel, d'acacia, de pêche, de citron confit, donnent un ensemble complexe et agréable. La bouche ronde et charmeuse, démontre un beau volume avec une belle élégance. La finale est persistante grâce à une belle « minéralité » sous-jacente.			
AOE CORBIERES			
Château La Voulte Gasparets 2014 	(Boutenac)	23.50€	8.40€
Rolle, Grenache et Macabeu Jolie expression aromatique, des notes fleuries, légèrement mentholées. Bouche ample et généreuse avec une bonne fraîcheur.			
IGP PAYS D'OC			
⁽¹⁾ Domaine Saint André - 2014 	(Mèze)	18.00€	6.60€
Chardonnay, Vermentino Jolie robe limpide, brillante. Nez très aromatique, floral et fruité. Bouche harmonieuse, aromatique à la fois légère, fraîche et vive.			
Domaine IN VINHYS ICI 2015	(Florensac)	22.10€	9.00€
Sauvignon blanc, Grenache blanc Robe jaune très pâle, nez aux arômes de poire, d'agrumes. Attaque franche, bouche ample et complexe sans lourdeur. Finale minérale. Vin fin et aérien.			
⁽²⁾ Gérard Bertrand, Sauvignon 2014	(Narbonne)	21.30€	8.40€
Ce Sauvignon Blanc, provenant de vignobles bénéficiant d'un climat frais, se caractérise par de beaux arômes d'agrumes, voir de menthol et de fruits exotiques. Bonne rondeur en bouche.			
Gérard Bertrand, Muscat Sec 2013	(Narbonne)	21.30€	8.40€
Doté d'une belle couleur jaune pâle, le nez se développe sur des arômes intenses de roses, fruits exotiques, agrumes et fleurs blanches. Ses arômes très expressifs lui confèrent une étonnante fraîcheur exaltée par une grande présence aromatique. Rond et gourmand en bouche. Vin riche, complexe et avec une belle vivacité.			
Gérard Bertrand, Cigalus 2013  	(Bizanet)	49.60€	31.00€
Chardonnay, Viognier et Sauvignon blanc. Robe jaune dorée, brillante et limpide. Nez intense et complexe composé d'agrumes mûrs, de pêches blanches, de miel, de fruits secs avec des notes toastées. Bouche pleine et soyeuse, mûre, ample avec des notes de vanille, de grillé, de beurre et de fruits exotiques. Belle longueur en bouche.			
⁽²⁾ L'Inédit, Muscat Sauvignon 2014	(Vic-La-Gardiole)	22.80€	9.30€
Muscat à petit grains (60%), Sauvignon blanc (40%) Un bon compagnon pour l'apéritif, il accompagnera à merveille un foie gras. Nez de fruits exotiques et d'agrumes. Léger en bouche, il est légèrement moelleux avec une note fraîche et fruitée.			
⁽¹⁾ Mas des Armes, Heures Blanches 2015	(Aniane)	24.40€	10.60€
Vermentino (40%), Sauvignon blanc (50%), Chenin (10%) Roussane et Viognier Teinte pâle aux reflets verts. Nez expressif aux arômes exotiques d'ananas et de citron vert. La bouche très tonique propose une belle longueur sur les fruits blancs et les notes balsamiques (thym citronné). Bouteille 50 cl: 20.90€			

Les rouges



Tarif
Restaurant

Cave à
Emporter



AOC COTEAUX DU LANGUEDOC

Domaine Décalage, 3 Amours, Terroir de la Méjanelle 2013  (St Aunès) **24.80€** **11.00€**
Syrah, Grenache



Au nez, premier nez minéral et épicé (cuir, herbes fraîches, tomate mûre du jardin) qui évolue lentement vers la fraise mûre et le cassis. Sa fraîcheur est soutenue par la vivacité de la framboise qui égale le bouquet aromatique de ce vin intense de plaisirs méridionaux. En bouche on retrouve tout le panel aromatique du nez, l'attaque est souple et soyeuse et croquant.

Domaine Clos du Serres, Le Clos 2013   (Saint Jean de la Blaquière) **26.20€** **11.90€**
Cinsault œillade (40%), Grenache (40%), Syrah (20%)

Sa légèreté, sa fraîcheur et ses notes de petits fruits rouges sont sa signature. Une touche de réglisse et de cassis apporte une complexité supplémentaire au nez. La bouche est souple, gourmande, sur une finale de cerise fraîche.

Château de la Négly, La Côte 2015   (Fleury d'Aude) **23.40€** **10.50€**
Carignan (30%), Syrah (30%), Grenache (30%) et Mourvèdre (10%)

Robe rubis. Le nez associe des arômes de cassis, poivre noir, réglisse et de grillé. Texture soyeuse et racée.

Château de la Négly, La Falaise 2014   (Fleury d'Aude) **32.90€** **18.30€**
Syrah (65%), Grenache Mourvèdre (35%)

Robe rubis intense. Nez aux arômes de framboise, de mûre, notes de chocolat et d'olive noire. Bouche aux arômes de réglisse et de torréfaction. Ce vin se termine sur des tannins suaves parfaitement mûrs.

Château de la Négly, L'Ancely 2004 - 2006   (Fleury d'Aude) **95.70€** **59.80€**
Mourvèdre (85%), Grenache (10%), Syrah (5%)



Robe rouge rubis intense. Le nez associe des arômes de kirsch, de moka cacao, d'épices douces. En bouche, ce vin est riche, dense avec des tannins soyeux. Il est élégant et racé.

Le Mas de l'Écriture, Émotion Occitane 2014 (Jonquières) **28.60€** **13.60€**
Syrah (25%), Grenache (30%), Cinsault (15%), Carignan (30%)



D'un grenat foncé, cette cuvée s'ouvre sur des notes de fruits rouges bien murs, qui s'accompagne de fines notes de garrigue. La matière est fondante, l'équilibre global est marqué par la fraîcheur qui porte la finale.

Le Mas de l'Écriture, Les Pensées 2010 (Jonquières) **47.70€** **29.80€**
Grenache (50%), Cinsault (20%), Carignan (15%), Syrah (25%)

Ce vin associe aux fruits rouges (fraise, framboise, grenade du Cinsault) les notes chocolatées et épicées du Grenache. Beaucoup de finesse dans cette cuvée qui s'exprime au travers d'une longue finale.

Le Mas de l'Écriture, L'Écriture 2007   (Jonquières) **68.80€** **43.00€**
Syrah (60%), Grenache (20%), Mourvèdre (20%)

La puissance délicate de la Syrah aux arômes de violette et de réglisse est équilibrée par la complexité du Grenache Noir et le soyeux du Mourvèdre. D'une belle densité, l'attaque est ample sur des notes de fruits rouges et d'épices. Les apports du bois sont minutieux, la douceur et la fraîcheur des fruits intacte.

Domaine Saint-Sylvestre 2013   (Puéchabon) **56.00€**
Syrah (70%), Mourvèdre (10%), Grenache (20%)

On y retrouve donc une puissance et une finesse remarquable. Le nez s'ouvre sur de petites notes de fruits noirs et d'épices douces (girofle, poivre, réglisse). En bouche, on est frappé par l'équilibre entre la puissance et la fraîcheur. L'élevage en fût apporte de magnifiques notes de fruits (cerise noire, fraise) avec un accent légèrement fumé, torréfié.

Tarif
Restaurant

Cave à
Emporter

Domaine de Montcalmès 2011

(Puéchabon)

64.00€

Syrah (60%), Mourvèdre (20%), Grenache (20%)

Le nez présente d'emblée une complexité et une grande richesse, qui amène le dégustateur sur un chemin ponctué de diverses senteurs : gelée de mûres, de cassis, d'épices (muscade) et des fines nuances de cuir. La bouche ample et longue développe des arômes de fruits mûrs, de réglisse et d'épices, sur une trame tannique soyeuse.

Domaine de Bébian, Prieuré Saint Jean de Bébian 2011 🤝🌕 (Pézenas) **44.50€**

(45%) syrah, (30%) grenache, (25%) mourvèdre.

Nez d'une grande richesse aromatique avec des parfums subtils de torréfaction et complété de jolis petits fruits noirs. La bouche est tout aussi complexe avec une structure tannique qui portera ce vin avec une grande sérénité.

Domaine Peyre Rose, Clos des Cistes 2003 🤝🌕 (Saint-Pargoire)

128.00€

80.00€

Syrah (85 %), Grenache (15 %)

Un nez de fruits mûrs légèrement compotés et de Garrigue avec une pointe minérale.

La bouche est ample et élégante avec une structure tannique souple. L'ensemble est bien équilibré.

⁽²⁾ **Domaine Peyre Rose, Syrah Léone 2003** 🤝🌕 (Saint-Pargoire)

128.00€

80.00€

Syrah (90%) et Mourvèdre (10%)

Robe sombre. Nez de cassis et d'épices puis légèrement chocolaté et balsamique avec quelques notes animales.

Bouche puissante. Un modèle d'équilibre, grande complexité et persistance aromatique.

Les Capitelles, Le Clos des Truffiers 2006 🤝🌕 (Fleury d'Aude)

147.20€

98.00€

Syrah (95%), Grenache (5 %)

Robe rouge rubis intense. Le nez associe des arômes de framboises noires, liqueur de mûres, minéraux, violette et de café expresso à des notes boisées envoûtantes. En bouche, ce vin se révèle velouté et enveloppant.

AOC COTEAUX DU LANGUEDOC – Pic Saint Loup

²⁾ **Clos Marie, Simon 2011** 🤝🌕 (Lauret)

39.50€

29.80€

Grenache (45%), Syrah (45%) et Mourvèdre (10%)

Vin puissant très équilibré aux tanins remarquables. Long en bouche avec des arômes confits, fumés, poudre de cacao.

⁽²⁾ **Clos Marie, Métairies du Clos 2010** 🤝🌕 (Lauret)

34.50€

29.80€

Grenache (50%), Carignan (30%), Syrah (20%)

Fruits mûrs et notes d'épices, un millésime tout en longueur.

Gourmand, épicé, poivré, fruits rouges, très belle trame de tanins et un joli croquant.

⁽²⁾ **Clos Marie, Les Glorieuses 2006** (Lauret)

70.40€

44.00€

Grenache (50%), Syrah (50%).

Robe grenat sombre, des arômes de fruits très mûrs et de notes d'épices.

Cuvée ample, charnue, suave avec de la fraîcheur et une finale longue et racée.

VINS DE FRANCE

Mas de Martin Casanova 2013

(Saint Bauzille de Montmel) **21.40€**

8.40€

100% Carigan

Ce vin possède une très belle robe grenat, un nez bien net développant des arômes de fruits frais. Beaucoup de matière exprimant des arômes complexes fruités et de garrigue. Tanins fermes, fruités et épicés. Cette cuvée vous séduira par sa finesse, sa rondeur et sa longueur en bouche.

AO COTEAUX DU LANGUEDOC – GRES DE MONTPELLIER

Mas de Martin, ULTRÉIA 2013 (Saint Bauzille de Montmel) **34.10€** **19.50€**

(50%) syrah, (30%) grenache, (20%) mourvèdre

Ce vin se caractérise par une palette aromatique complexe se développant sur des fruits mûrs, des épices. On découvre ensuite le moka, le cade, le pruneau... Il comporte beaucoup de matière, faisant preuve d'une superbe structure enrobée et d'une belle sucrosité. Enfin vous serez également séduits par sa finale toute en longueur

AO C CORBIERES

Château La Voulte Gasparets, Romain Pauc 2013   (Boutenac) **34.70€** **21.00€**

Carignan (50%), Grenache (25%), Mourvèdre (15%), Syrah (10%)

Robe grenat soutenu. Nez puissant aux arômes de fruits rouges, baies sauvages, fleurs et épices.

Bouche ample et charnu avec des tanins présents et bien enrobés par les fruits noirs et épices. Belle persistance en finale.

Gérard Bertrand, La Forge 2004   (St André de Roquelongue) **87.00€** **54.40€**

Syrah et Carignan

Robe profonde grenat intense, très brillante et lumineuse. Nez puissant aux arômes de fruits noirs très mûrs, kirschs avec des notes de grillé, de moka. Bouche riche, élégante et fruitée évoluant sur des tanins harmonieux au grain fin.

VINS DE PAYS DE L'HERAULT

⁽¹⁾ **Mas des Armes, Grains de Sagesse 2015** (Aniane) **24.40€** **10.60€**

Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache, Merlot, Syrah **Bouteille 50 cl : 20.90€-2014**

Belle robe rubis brillante. Nez de petits fruits noirs et de tapenade. Bouche dynamique, enrobée et gourmande.

⁽¹⁾ **Mas des Armes, 360° 2012**  (Aniane) **70.40€** **44.00€**



Syrah (40%), Cabernet Sauvignon (60%)

Ce vin offre au nez une concentration aromatique énorme, qui révèle des notes de cèdre, de moka, de tapenade, de figue sèche, une note florale et balsamique originale. Bouche opulente et dense qui se prolonge sur des sensations veloutées et poivrées.

IGP PAYS D'OC

Gérard Bertrand, Syrah 2013  (Narbonne) **21.30€** **8.40€**

Robe grenat avec des reflets violets. Au nez se mêlent des arômes de poivre, d'épices douces, de truffes et de fruits, tels que le cassis, la mûre et la violette. Ample et ronde en bouche, cette cuvée révèle des tanins fondus et des saveurs d'épices, d'herbes sauvages et se termine sur une agréable finale, longue et minérale.

Gérard Bertrand, Cigalus –2012   (Bizanet) **49.60€** **31.00€**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Carignan et Caladoc.

Robe dense de couleur grenat avec un liseré acajou. Nez intense, d'une grande complexité aromatique : fruits noirs confiturés, épices, réglisse, humus et truffe. Une attaque en bouche franche, grasse, onctueuse sur des tanins présents, fondus et enrobés.



Elevage en Barrique



Récolte manuelle

(1)



(2)

