

## Carte des Vins

15 cls.....25cls.....50cls.....75cls

### Les Vins de Pays ( Carafe )

Rouge ou rosé / Red wine, Rosé wine

.....4,90€.....6.20€.....11,80€.....16,30€

Blanc / White

.....5.50€.....6,80€.....12,50€.....16.90€

## Notre Cave

### Les vins blanc/white wine

#### Chardonnay pays d'Oc IGP 13°) Domaine des Yeuses

conseillé avec le poissons , fruits de mer et viande blanche -recommended with fish, seafood and white meat

.....6,50€.....22,90€

#### Viognier côte de Thau IGP 12,5°) Domaine des Yeuses

conseillé avec le poissons , fruits de mer et viande blanche-recommended with fish, seafood and white meat

.....6,90€.....23.90€

#### Picpoul de Pinet (Côteaux du Languedoc AOP 12°)

conseillé avec le poissons et fruits de mer-recommended with fish and seafood

.....6.50€.....17.50€.....22.90€

#### Moelleux ( côte de Thau IPG 13°) L'esprit de Villemarin

conseillé a l'apéritif, foie gras et desserts-advise as an aperitif, foie gras and desserts

.....6.50€.....22,90€

### Les vins rosés/rosé wine

#### Le Gris ( Sable de Camargue biologique) AOP 12.5° ) Domaine petit chaumont.

Vin fruité, vif, agréable à l'apéritif, viande et Pizza

.....6.90€..... 23,90€

#### St CHINIAN (L'excellence St Laurent AOP 13° ) Cuvée des Brescouos

(Recommandé a l'apéritif, salade et viande-Recommended as an aperitif, salad and meat

.....22,50€

### **St CHINIAN ( Mas de Pierril biologique AOP 13° vendange mains ) Récambis**

(Conseillé apéritif, poissons, viandes-recommended aperitif, fish, meat.

.....6,90€.....23,90€

### **St CHINIAN ( Cave de roquebrun IGP pays d'OC ) Lune de Schiste or 2023**

(conseillé apéritif, poissons ,viandes-recommended aperitif, fish, meat.

.....7,20€.....24,90€

### **Puech-Haut ARGALI AOC 13°**

(conseillé apéritif, poissons ,fruits de mer et fruits de mer-recommended aperitif, fish, seafood and shellfish

.....34,50€

## **Les vins rouge/red wine**

### **St CHINIAN, L'excellence St Laurent AOC 12°5 pays (Cuvée des BrescouDOS )**

Recommandé a l'apéritif, salade et viande-Recommended as an aperitif, salad and meat)

.....22,50€

### **St CHINIAN ( Mas de Pierril biologique AOP 14°5 vendange mains ) Gro Pech**

(Conseillé apéritif, viandes-recommended aperitif, fish, meat.

.....7,20€.....24,90€

### **St CHINIAN ( Cave de roquebrun IGP pays d'OC 13°5 ) Soleil de Schiste or 2023**

(conseillé apéritif ,viandes-recommended aperitif, fish, meat.

.....7,50€.....25,90€

### **Les crus de Faugère (AOP 13° Pays d'oc ) Le Caussi**

Recommandé pour les viandes rouges et blanche-Recommended for red and white meats

.....7,00€.....24,50€

### **Pic St Loup (AOP 13,5° Pays d'oc ) Mas Gourdou**

Recommandé pour les viandes rouges et blanche

.....8,20€.....32,50€

### **Corbière (La Pompadour AOP 14,5° ) Castelmaure vendange à la mains**

Recommandé pour les viandes blanches et rouge

.....36,50€

15 cls.....75cls

**Les vins Pétillants/ sparkling wine**

**Moscato ( vin blanc pétillant doux aux fines bulles 5° Végan ) Pavone**

Recommandé a l'apéritif ou digestif

.....5,80€.....26,00€

**Procecco ( Vin blanc mousseux aux fine bulles dry 11° )**

Recommandé a l'apéritif ou digestif

.....5,80€.....26,00€

**Champagne (Nicolas Feuillate Brut 12°)**

.....10,80€.....55,00 €