

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 €