



Notre sélection de vins

Cet extrait de notre carte des vins, vivante au cours des saisons, vous amènera dans la plupart des vignobles français à la découverte de vigneron talentueux, pour certains encore méconnus.

Etant attaché à la terre, cette sélection a pris en compte l'engagement de nos amis vigneron au respect de nos ressources naturelles. Ainsi, nombreux sont ceux travaillant sous des labels (agriculture raisonnée, Terra Vitis, AB, Biodynamie...). Si le prix participe à la qualité, nous souhaitons pouvoir également vous transmettre beaucoup de plaisir avec des vins dits de « découvertes » à un tarif attractif. Bonne lecture et bonne dégustation.

Sélection de vins blancs au verre (12cl)

AOC Gaillac

Croix des Marchands 2021	3.70
Château Palvié 2020	5.00

AOP Saint Chinian

Petit Paradis 2021	5.00
--------------------	------

Sélection de vins rosés au verre (12cl)

AOC Gaillac

Croix des Marchands 2022	3.70
--------------------------	------

AOP Faugères

Ancienne Mercerie 2022	5.00
------------------------	------



AOP Languedoc

Le Clos du Lucquier. Elles l'adorent 2020	4.50
---	------



Sélection de vins rouges au verre (12cl)

AOC Gaillac

Braucol, Rébus 2021	3.70
Château Palvie 2020	5.00

AOP Faugères

Château Chenaie, Conviction 2021	5.00
----------------------------------	------

AOC Pic Saint Loup

Château des Mouchères 2020	5.00
----------------------------	------

Nos Vins Doux, Vins Doux Naturels,

AOC Gaillac doux

Domaine Rotier, les Gravels 2019	5.50
----------------------------------	------



VDF Saint Jean de Minervois

Muscat moelleux, L'Intrus	4.50
---------------------------	------





Sélection de saison en Format (50 cl)

Rouge

<i>AOC Gaillac</i> - Rébus Braucol	2019	14.50
<i>AOC Faugères</i> - Conviction, Château Chenaie	2022	16.50
<i>AOC Pic Saint Loup</i> - Château des Mouchères	2021	17.50

Blanc

<i>AOC Gaillac Blanc</i> - Croix des Marchands	2022	14.50
<i>AOC Faugères</i> - Conviction, Château Chenaie	2021	16.50

Rosé

<i>AOC Gaillac</i> - Croix des Marchands	2022	14.50
<i>AOC Côtes de Provence</i> - Love by Léoube	2021	19.50



Notre sélection de vins blancs du moment (75cl)

<i>AOC Gaillac</i> - Croix des Marchands 2023	17.50	
<i>AOC Gaillac</i> - Château Palvié 2021	25.00	
<i>AOC Gaillac</i> - Domaine de Labarthe Mauzac « 1eres Côtes » 2022	28.00	
<i>AOP Faugères</i> - Château Chenaie Conviction 2022	22.50	
<i>V F Fabien Jouvès</i> « Les Agudes »	19.50	
<i>Cevennes- Cave Saint maurice</i> « Le chant des anthocyanes »	26.00	
<i>AOP Saint Chinian</i> - Petit Paradis 2022	25.00	VEGAN
<i>Pays d'Oc</i> - Domaine La Madeleine Saint jean – Chardonnay 2022	25.00	

<i>AOP Châteauneuf du pape</i> - Domaine Pierre André 2018-2019	55.00	
<i>AOC Graves</i> - Château Haut Selve 2019	30.00	
<i>Marsannay, Vieilles Vignes</i> - Domaine Philippe Naddef 2018	40.00	



Notre sélection de vins rosés du moment (75cl)

<i>AOC Gaillac</i> - Croix des Marchands 2023	17.50	
<i>AOP Faugères</i> - Ancienne Mercerie 2022	26.00	
<i>IGP Pays d'Hérault</i> - Clos du Lucquier « Elles l'adorent » 2019	19.00	
<i>AOC Côtes de Provence</i> - Love by Léoube 2020	30.00	

Notre sélection de vins rouges frais (75cl)

<i>IGP Coteaux du Salagou</i> - Mas du Salagou, les Clapisses 2022	25.00	
<i>AOC Gaillac</i> - Esquisse Rotier 2022	20.00	
<i>AOC Languedoc- La Préceptorie- Copain comme cochon</i> 2022	30.00	

Notre sélection de vins rouges du moment (75 cl)

<i>AOC Gaillac</i> - Braucol Rébus 2021	19.50	
<i>AOC Gaillac</i> - Château Palvie 2020	22.50	
<i>AOC Gaillac</i> - Rotier Renaissance 2019	30.00	
<i>AOC Gaillac</i> - Les Secrets du château Palvié 2018	40.00	
<i>AOC Faugères</i> - Château Chenaie- Conviction 2021	22.50	
<i>AOC Pic Saint Loup</i> - Château des Mouchères 2021	25.00	
<i>AOC Gaillac</i> - Réserve Eliezer- Château de Sours 2019	20.00	
<i>IGP Hérault</i> - Domaine Caujolle Gazet, Andantino 2020	30.00	
<i>AOC Collioure</i> - <i>Domaine de la Rectorie "L'Oriental"</i> 2021	44.00	
<i>AOC Terrasses du Larzac</i> - Gourmandas 2021	27.00	
<i>VDF</i> - Clin d'œil, Domaine Pierre André 2019	35.00	
<i>AOC Saint Chinian</i> - Une et mille nuits 2021	35.00	
<i>AOC Corbières</i> - Haut Gléon 2018	35.00	

<i>AOP Mercurey</i> - Domaine Jean Maréchal 2022	37.50	
<i>AOC Languedoc</i> - Mas Granier, Les Grès 2019-2020	32.00	
<i>AOC Faugères</i> - Bardi d'Alquier, La Maison Jaune 2019-2020	40.00	
<i>AOP Faugères</i> - Domaine Leon Barral	55.00	





Notre sélection de vins effervescents du moment (75cl)

<i>Méthode Gaillacoise</i> - demi sec de la Croix des marchands 2022	28.00	
<i>Champagne Brut</i> – Théophile de Roederer	50.00	
<i>Champagne Brut</i> J. Vignier Ora Alba	65.00	
<i>Champagnes Rosés</i> – Drappier- Carte d’Or	60.00	
<i>Champagne Besserat de Bellefon- Blanc de blancs-</i> Cuvée de moine	90.00	
<i>Champagne - Cristal Roederer</i> 2002	500.00	
2000	400.00	
2007	250.00	
2009	380.00	

Notre sélection de vins liquoreux du moment

<i>AOC Gaillac</i> - Domaine Rotier-Renaissance-Vendange tardive (50cl) 2017	25.00	
<i>AOP Rivesaltes</i> - Grenat-Domaine Cazes - Vin doux Naturel rouge 2012	25.00	

Nos grands Formats *150 cl*

<i>IGP Côtes de Gascogne- Classic</i> 2020	30.00	
<i>IGP Côtes de Gascogne-</i> Premières Grives, Tariquet 2018	40.00	
<i>AOC Méthode Gaillacoise-</i> demi sec 2016	50.00	
<i>Côtes du Rhône-</i> Domaine Pierre André, clin d’œil	70.00	
<i>Champagne Roederer</i> Brut 1 ^{er} cru	120.00	

300 cl

<i>AOC Graves–_Château Haut de Selves</i> - 2000	150.00	
--	--------	--



Tous nos vins sont disponibles à la vente à emporter