



LES VINS BY LA JOURNÉE

NOS VINS ROUGES 100% locaux



12,5cl



37,5cl



75cl



150cl



CI-22-23-81, Château Ollieux Romanis, 2022 | Vin de France

Cépages: 100% Cinsault

La bouche est explosive sur une gourmandise bien marquée, on ressent pleinement ces notes de framboise et de fraise intenses !

6€

26€



Le V de Ventenac, Château de Ventenac, 2018 | AOC Minervois

Cépages: Syrah, Grenache

Nez épicé et intense aux parfums de fruit rouges confiturés. En bouche, des arômes de fruit noir et cassis !

8€

34€



Chemin de Moscou, Domaine Gayda, 2021 | IGP Pays d'Occitanie

Cépages: Syrah, Grenache, Cinsault

Un nez expressif de fruit noirs, poivre, cannelle, épices et violette. Un palet séduisant de fruits de la forêt !

35€

Noblesse du temps, Domaine de la Rochelière, 2021 | AOP Fitou

Cépages: Mourvèdre, Carignan, Grenache

Un vin puissant, des notes de fruits noirs, de cuir et de torréfaction !

39€

NOS VINS BLANCS

Local

Haux de sénaux, Cave de l'Ormarine, 2022 | IGP Pays d'Occitanie

Cépages: 100% Chardonnay

Bel équilibre s'exprimant sur la rondeur et sur une pointe chaleureuse. Il termine sur de superbes notes beurrées et toastées.

6€

25€

Local

Cuvée Arpège, Château Rouquette sur mer, 2018 | AOP La Clape

Cépage: Roussanne, Bourboulenc

Un vin épuré et aérien avec une belle note de minéralité. Le nez et bouche très frais, avec des notes d'amandes, de genêts et de fleurs blanches.

24€

Sancerre Montagu by Pascal Jolivé, 2016

Cépages: Sauvignon blanc

Style unique et typique de la maison. Tout en élégance avec un équilibre parfait. Sec, fruit naturel et minéral.

30€

Mâcon villages, Fleur d'Azenay de Georges Blanc, 2017

Cépages: Chardonnay

Des arômes complexes et fruités à la fois, développant des arômes subtils de pomme légèrement muscaté.

8€

35€

NOS VINS DU MOIS 100% locaux



Milan Royal Blanc, 2022, Château Catherine de Mongolfier

AOP La Clape

Cépages: Bourboulenc, Vermentino

Robe jaune pâle, reflet vert et un équilibre entre la rondeur du fruit et la vivacité iodée de la mer Méditerranée.

7€

30€



Meritium, 2021, Château Catherine de Mongolfier

AOP La Clape

Cépages: Grenache, Syrah

Robe rubis, reflet intense puis une bouche de violettes associées à la garrigue et au fruit noirs.

8€

35€



LES VINS BY LA JOURNÉE

NOS VINS ROSÉS

100% locaux



12,5cl



37,5cl



75cl



150cl

Azur, Château Rouquette, 2022 | AOP Languedoc

Cépage: Grenache, Cinsault

Un nez expressif, minéral, rappelant la fraise et pomelos rosé. En bouche des notes de bonbon acidulé rappelant la groseille et la myrtille.

6€

26€



Alba Rosé, Ollieux Romanis, 2022 | AOC Corbière

Cépage: Grenache gris, Grenache noir, Cinsault

Un rosé très clair et intense avec un nez de fruit rouge, d'agrumes très frais et une bouche grasse.

7€

30€

Cornet Banyuls Ambrée, Cellier de l'Abbé ROUS | AOC Collioure

Cépage: Grenache blanc, Grenache gris, Muscat d'Alexandrie

Un nez intense sur des notes miellées et d'agrumes à travers des arômes de fruit secs.

8€

NOS BULLES

Local

Maison Antech héritage | AOP Crémant de Limoux rosé

Cépages: Chardonnay, Chenin, Mauzac, Pinot

La bouche fraîche et gourmande allie élégance et fruit pour accompagner apéritifs et desserts.

35€

Local

Code Rouge, Gérard Bertrand

Cépage: Chardonnay, Chenin, Mauzac

La bouche est fraîche et minéral. Code Rouge est un blanc de blancs, fin, élégant et raffiné.

35€

Champagne Tsarine, Premium Brut

Cépages: Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

Les saveurs de fruit jaunes d'été, pêche, abricot, nectarine, se mêlent progressivement à ceux de l'orange amère pour donner un vin équilibré.

35€

Laurent Perrier, La cuvée brut

Cépages: Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

Un équilibre parfait entre la fraîcheur et la finesse avec des saveurs fruitées très présentes en fin de dégustation.

10€

35€

60€

Pommery Rosé

Cépages: Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

Caractère très subtil, palais souple et finement corsé qui sait se faire apprécier par sa fraîcheur et sa vivacité!

90€

Lanson 1760

Cépages: Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Un style construit sur la fraîcheur et la vivacité. C'est un champagne qui saura s'ouvrir grâce à ses arômes floraux!

90€