



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 noir, de cuir et de torréfaction !

39€

NOS VINS BLANCS 100% locaux



La Prade Mari | IGP Pays d'Oc

Cépages: 100% Viognier

Vin blanc très riche, doré aux reflets verts avec un nez très floral et fruité. La bouche est très aromatique avec une jolie fraîcheur en finale.

6€

24€

Vignelacroix, Château Ricardelle | AOP La Clape

Cépage: Bourboulenc, Picpoul, Roussanne, Vermentino

Robe limpide aux nez de fleurs et fruits blancs agrémenté d'une touche marron glacé.

29€

Le Blanc, Domaine de Mouscaillo | AOP Limoux

Cépages: Chardonnay, Chenin, Mauzac

Le nez d'agrumes révèle une intense fraîcheur, que l'on retrouve en bouche. Cette dernière est également marquée par une grande vivacité et minéralité.

36€

Domaine de l'Aigle, Gerard Bertrand | AOP Limoux BIO

Cépages: 100% Chardonnay

Nez expressif avec des notes fruitées de pêche blanche, s'ouvrant sur des notes de pâte d'amande et de pâtisserie. La bouche est fraîche, minérale, légère et souple avec une finale mentholée.

8€

42€

NOS VINS DU MOIS 100% locaux

Cuvée La Boulière, Rouge, 2019 - Domaine Bertrand-Bergé

AOP Fitou

Cépages: Mourvèdre, Carignan et Grenache

En bouche, c'est un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.

8€

35€

La Boulière Blanche, 2022 - Domaine Bertrand-Bergé

IGP Vallée du Torgan

Cépages: Grenache, Macabeo et Grenache gris

En bouche, vous retrouverez des notes d'agrumes, de vanille et de fruits blancs. Vous pourrez aussi ressentir des notes de fruits secs; preuve de l'élevage sous bois maîtrisé.

7€

30€



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€