

## Apéritifs et Boissons sans alcool

### Les Cocktails Maison

10 cl 10,50 €

Grenat Catalan :	Maury Rancio, Pétillant Régional
Mix Max :	Rivesaltes Ambré, Schweppes Agrumes
Muscat Lemon :	Muscat de Rivesaltes, Limonade
Bellini :	Crème de Pêche, Martini Blanc, Pétillant Régional
Hugo :	Liqueur de Sureau, Pétillant Régional
Américano :	Campari, Martini Blanc, Martini Rouge

### Les Régionaux

Muscat de Rivesaltes	5 cl	7,50 €
Banyuls Blanc, Rouge, Byrrh	"	7,50 €
Maury Blanc, Ambré, Rouge	"	7,50 €
Perles Pétillantes de Planères, Blanc ou Rosé	"	9,50 €

### Les Autres

Martini Blanc ou Rouge	5 cl	7,50 €
Pineau des Charentes Blanc, Rouge	"	7,50 €
Pineau des Charentes Vieux	"	9,50 €
Blanc-Cassis ou Cardinal	"	7,50 €
Suze, Gin Tonic	"	8,50 €

### Les Whiskies

Bushmills - Ballantines	2 cl 7,00 €	4 cl	8,50 €
Single Malt Aberlour	2 cl 8,50 €	4 cl	11,50 €

### Les anisés

Ricard - Pastis Henri Bardouin	2 cl	5,50 €
--------------------------------	------	--------

50 cl 75 cl

Cocktails sans Alcool 15 cl 9,50 €

Nathalie : Pomme, Pêche, Abricot, Pulco, Trait de Menthe

Philippe : Clémentine, Pomme, Perrier, Trait de Grenadine

Les Bières, Sodas, Jus de Fruits

Abricot / Ananas / Clémentine / Orange / Pêche Jaune / Pomme /  
Pomme-Framboise / Pomme-Pêche-Abricot / Pomme-Poire / Tomato

Jus de Fruits 20 cl 5,90 €

Coca Cola, Orangina, Perrier 20 cl 5,90 €

Bitter Venezio, Schweppes 10 cl 5,90 €

Heineken, Leffe, Bière sans alcool 25 cl 6,50 €

Bière du Canigou 33 cl 6,50 €


Blanche, Blonde, Ambrée, Rousse

## La Carte Des Vins

### Les Vins Blancs

#### IQP Côtes Catalanes Blanc

2011 Vin du Moment - Le verre 12 cl 7 €

2023 Secret de Pierre - Muscat Sec - 100 % Muscat Alexandrie  25 €

Pierre Talayrach - Mas Blanes - Pézilla la Rivière

Floral, Élégant et Musqué, Raisin Mûri au Soleil dans le verre

50 cl 75 cl

2024 Cuvée Centenaire – Grenache, Roussanne 27 €

2025 Domaine Lafage – Perpignan  
Vin Floral et Minéral, Belle longueur en Bouche

2024 Viognier – 100 % Viognier  27 €

Pierre Talayrach – Mas Blanes – Pézilla la Rivière  
Arôme Abricot Sec, Frais, Puissant et Élégant

2024 Délice de Pierre – 100 % Chardonnay  29 €

Pierre Talayrach – Mas Blanes – Pézilla la Rivière  
Nez Pêche de Vigne, Généreux, Fumé, Notes de Noisette Grillée

### AOP Côtes du Roussillon Blanc

2023 N° 153 – Grenache Blanc, Macabeu, Vermentino 17 €

Arnaud de Villeneuve – Rivesaltes  
Fruit Blanc, Minéralité et Fraîcheur

2024 Cuvée Prestige – Malvoisie, Vermentino, Grenache Blanc 26 €

Château Planères – Saint Jean Lasseille  
Fraîcheur, Délicatesse

0000 Esquisse – Roussane, Macabeu, Grenache  36 €

Domaine Frédérique Vaquer – Tresserre  
Fruits Blancs, Gras, Minéralité et Fraîcheur

50 cl 75 cl

## AOP Collioure Blanc

- 2022 Cornet & Cie – Grenache Gris et Blanc, Rolle, Marsanne 25 €
- 2023 Cave de l'Abbé Rous – Collioure 35 €  
Rond et Équilibré, Notes Légèrement Toastées
- 2024 Clos de Paulilles – Grenache Blanc, Grenache Gris  39 €  
Clos de Paulilles – Collioure  
Fleur Blanche et Poire Bien Mûre, Fraîcheur et Minéralité
- 2023 Cap Béar – Clos de Paulilles – Grenache Gris  49 €  
Clos de Paulilles – Collioure  
Fleur Blanche, Fraîcheur Équilibre et Belle Salinité

## Les Vins Rosés

### IGP Côtes Catalanes Rosé

- 2011 Vin du Moment – Le verre 12 cl 7 €
- 2025 Tramontane – Grenache, Syrah 17 €  
Domaine Tramontane – Vignerons des Albères  
Bouche légère et Vive, Fruit Persistant
- 2024 L'Imprévu – 100 % Merlot en conversion  23 €  
Domaine Pierre Talayrach – Pézilla la rivière  
Vin de Caractère avec une Belle Amplitude

50 cl 75 cl

## AOP Côtes du Roussillon Rosé

2023	N° 153 - Grenache Noir, Syrah Arnaud de Villeneuve - Rivesaltes Fruit Blanc, Minéralité et Fraîcheur	17 €	
2024	Cuvée Prestige - Syrah, Cinsault, Grenache Noir		26 €
2025	Château Planères - Saint Jean Lasseille Parfum Floral, Finesse, Expression Remarquable		
0000	Trémoine / Triolet - Syrah, Grenache Noir	19 €	
2024	Planèzes Rasiguères Robe Cerise Intense, Texture Ample, Grande Longueur en Bouche		26 €
0000	L'Éphémère - Carignan, Grenache,, Syrah  Domaine Frédérique Vaquer - Tresserre Suave, Épicé, Fruité, Vineux et Très Gastronomique		31 €

## AOP Collioure Rosé

2024	Cornet & Cie - Grenache Noir, Mourvèdre	25 €	
22/23	Cave de L'Abbé Rous - Collioure Acidulé, Fruits Rouges, Amplitude et Fraîcheur		35 €
2023	Clos de Paulilles - Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan  Clos de Paulilles - Collioure Rosé Frais, Éléphant, Clair, Arômes Gourmands Fruits Rouges et Agrumes		36 €

## Les Vins Rouges

## IGP Côtes Catalanes Rouge

- 2011 Vin du Moment - Le verre 12 cl 7 €
- 2022 L'Original - 100 % Merlot  24 €  
Pierre Talayrach - Mas Blanes, Pézilla la Rivière  
Souple, Rond, Finale Suave et Juteuse
- 2023 L'Atypique - Syrah, Grenache Noir, Merlot, Carignan  26 €  
Pierre Talayrach - Mas Blanes, Pézilla la Rivière  
Nez Évoquant la Garrigue, Souple Gouleyant et Équilibré
- 2024 Maurynates - 100 % Carignan 26 €  
Vignerons de Maury - Maury  
Avec du Caractère, Ample, Gouleyant aux Tanins Fondus
- 2024 Maurynates - 100 % Grenache Noir 26 €  
Vignerons de Maury - Maury  
Fuité, Tanins Souples, Belle Éléance
- 2022 Éclat de Pierre - Merlot, Syrah  29 €  
Pierre Talayrach - Mas Blanes, Pézilla la Rivière  
Nez Réglisse, Saveurs Méditerranéennes, Agréable Fraîcheur

50 cl 75 cl

2020 Cuvée Géode – Grenache, Carignan  33 €


2022 Domaine Mascareil – Castelnou  
Fruits Noirs, Belle Densité, Fraîcheur Aromatique

### AOC Côtes du Roussillon Rouge

2024 Cuvée la Marquise – Syrah, Mourvèdre, Grenache 25 €  
Vin de Pézilla – Arnaud de Villeneuve  
Fruits Rouges, Réglisse, Belle Rondeur

### AOP Côtes du Roussillon Rouge


2024 N° 153 – Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre 17 €  
Arnaud de Villeneuve – Rivesaltes  
Tanins Fins et Fondus, Réglisse, Finesse et Fraîcheur

2023 L'Envie – Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan  24 €  
Domaine Mas Cremat – Espira de l'Agly  
Dégustation Riche et Moelleuse, Tanins Veloutés, Élégant et Délicat

50 cl 75 cl

2025 Joseph Sébastien Pons – Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre 34 €  
Domaine La Perdrix – Trouillas   
Charpenté, Épicé, Belle Tenue

2025 Les Sorcières – Grenache, Carignan, Syrah 37 €  
Hervé Bizeul – Rivesaltes  
Explosion Fruits Rouges, Fins Tanins Délicats, Bouche Soyeuse

2019 Les Chimères – Grenache, Carignan, Mourvèdre  43 €  
2020 Domaine du Mascareil – Castelnou  
Bouche Ample, Épices et Fruits Noirs, Tanins Structurés

### Collioure Rouge

0000 Cornet & Cie – Grenache, Mourvèdre, Syrah 26 €

2020 Cave de l'Abbé Rous – Collioure 36 €  
Mûres et Réglisse, Tanins Structurés, Belle longueur en Bouche

### AOC Collioure Rouge

2023 Côté Mer La Rectorie – Syrah, Grenache, Carignan 48 €

2024 Domaine Parcé – Banyuls sur Mer  
Nez Mûres Réglisse, Tanins Structurés mais Délicats, Belle longueur

50 cl 75 cl

*Vins d'ailleurs*

*AOC Côtes du Jura Blanc*

2017 *Vin Jaune – Domaine Marcel Cabelier 62 cl 44 €*  
*Savagnin, Élevage 6 ans et 3 mois minimum*  
*Noix, Pomme Reinette et Notes d'Épices*

*AOC Alsace Blanc*

2023 *Pinot Gris – Henri Weber 24 €*  
*Pinot Gris 1/2 sec*  
*Fraîcheur Épicée, Bouche Tonique*

*AOP Corbières Blanc*

2023 *Petites Mains – Domaine Regazel 28 €*  
*Grenache Blanc, Roussanne*  
*Jolie Synergie entre Volume, Douceur et fraîcheur*



*AOP Corbières Rouge*

2023 *Cuvée du Vin et des Jeux – Domaine Castelmaure 27 €*  
*Carignan, Grenache*  
*Saveur Fruits Noirs et Garrigue, Bouche Riche et Franche*

50 cl 75 cl

## AOP Cévennes

2021 *Palpite – Domaine Le Clau de Lise*



35 €

*Chenanson, Syrah*

*Beau Caractère sans Lourdeur, Minéralité et Belle Longueur*

## AOP Languedoc

2022 *Au Bonheur des Dames – Domaine L'Ancienne Mercerie*



31 €

*Grenache, Mourvèdre*

*Fin, Souple, Gourmand et Fruité*

## AOC Madiran

2021 *Madiran – Domaine Labranche Laffont*



32 €

*Tannat, Cabernet Sauvignon et Franc*

*Bouche Dense et Charnue, Tanins Fondus, Note d'Épices*

## AOP Bourgogne Blanc

2022 *Mâcon Village – Viré Clessé – Guillemot Michel*



59 €

*Chardonnay*

*Nez Ananas et Fruit Exotique, Bouche Fine et Minérale*

50 cl 75 cl

*AOC Bourgogne Rouge*

2023 Côte d'Or – Domaine Jean Fournier

58 €

*Pinot Noir*

*Tanins Soyeux, Gourmandise et Profondeur au rendez-vous*

Café - Thés - Infusions

*Café, Décaféiné*

3,00 €

*Café Crème, Noisette*

3,80 €

*Thés et Infusions*

4,50 €

*Café arrosé*

5,90 €

Eaux Minérales

*Vittel*

50 cl

5,10 €

100 cl

6,10 €

*Badoit*

50 cl

5,10 €

100 cl

6,10 €

*Sémillante Plate*

100 cl

6,10 €

*Sémillante Gazeuse*

50 cl

5,10 €

100 cl

6,10 €

50 cl 75 cl

## Digestifs

<i>Poire Williams, Framboise, Get 27</i>	2 cl 4,90 €	4 cl 7,90 €
<i>Marc de Banyuls</i>	2 cl 4,90 €	4 cl 7,90 €
<i>Marc de Maury</i>	2 cl 4,90 €	4 cl 7,90 €
<i>Eau de Vie de Raisin</i>	2 cl 4,90 €	4 cl 7,90 €

## *Les Bulles, Les Champagnes*

<i>Blanquette de Limoux Tradition Brut</i> <i>Méthode Traditionnelle,</i>	24 €
<i>Blanquette de Limoux Doux</i> <i>Première Bulle Gourmande Méthode Ancestrale</i> <i>Mauzac, Aromatique et Fruité et Fraîcheur due au Cépage</i>	26 €
<i>Muscat Pétillant</i> <i>Muscat Alexandrie, Petits Grains, Aromatique et Fruité</i>	36 €
<i>Perles de Planères– Blanc de Blanc</i> <i>Tourbat du Roussillon</i> <i>Élégant Train de fines Bulles, Ensemble Floral, Notes Exotiques</i>	36 €
<i>Perles de Planères– Rosé</i> <i>Tourbat du Roussillon</i> <i>Bulles fines, Fraîcheur en attaque, Acidulé Fraise en final</i>	36 €

50 cl 75 cl

*Coquard-Bour - Tradition Brut*

59 €

Pinot Noir 65 - Chardonnay 25 - Pinot Meunier 10  
Bulles Fines, Dégustation Franche, Fraîche et Gourmande

~~*Pierre Mignon Grande Réserve Brut*~~

~~64 €~~

Pinot Meunier 80 - Chardonnay 10 - Pinot Noir 10  
Belles Bulles, Fruits Blancs, Dégustation Fluide et Légère

*Signature - Contraste - Domaine Bauchet Brut*

76 €

100 % Pinot Noir  
Effervescence Abondante et fine. Minéralité et Belle Fraîcheur

*Terre Blanche 1 er Cru - Domaine Mahé Cazaban Brut*

79 €

Blanc de Blancs 100 % Chardonnay  
Bulles Fines et Riches, Convient sur tout un repas

*Coquard-Bour Brut Rosé*

64 €

Pinot Noir 53 - Vin réserve 22 - Chardonnay 15 - Pinot Meunier 10 -  
La Longueur du Palais Prolonge le Plaisir de la Dégustation.

*Alfred Rothschild Brut*

37,5 cl 32 €

Bulles Fines, Subtile Mélange de Légèreté et Rondeur  
Meunier - Chardonnay - Pinot Noir

Prix Nets

Certains vins contiennent des sulfites