



CARTE DES VINS.

LES ROUGES.



IGP PAYS D'HÉRAULT

3 -

MAS DU MINISTRE • « LE GRAND MINISTRE » • MAUGUIO (34130) • VIN BIO 

MERLOT

« Le voisin qu'on est content d'avoir - bio, gourmand, mûre et cerise, sans se prendre la tête. »

IGP CÔTES CATALANES

3.5 18

ARNAUD DE VILLENEUVE • « TO BI OR NOT TO BI » • 2023 • RIVESALTES (66600)

MERLOT, GRENACHE

« Le bi-nôme parfait pour l'apéro, robe violine, nez gourmand de fruits rouges croquants. »

AOP SAINT-CHINIAN

4.5 22

CHÂTEAU FONTANCHE • « LES UYÈRES » • QUARANTE (34310)

GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN

« Du fruit, de la garrigue et une belle souplesse - à partager à l'apéro comme sur des tapas. »

IGP PAYS D'OC

- 25

DOMAINE DE LA CLAPIÈRE • « GATEFER » • 2021 • MONTAGNAC (34530)

MERLOT, CABERNET-SAUVIGNON, SYRAH

« Médaille d'or aux Vinales 2023 - Rond, charpenté, légèrement boisé - parfait sur viandes & grillades. »

AOP LANGUEDOC (GRÈS DE MONTPELLIER)

- 28

CHÂTEAU BAS D'AUMELAS • 2022 • AUMELAS (34230) • VIN BIO 

GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE

« Le rouge de la table, version Languedoc bio : fruits noirs, épices, pointe de réglisse. »

AOP TERRASSES DU LARZAC

6 29

AÏGAL • 2021 • SAINT-FÉLIX-DE-LODEZ (34725)

SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE, CARIGNAN

« Fruits noirs, garrigue et épices - le rouge qui s'invite partout, de la grillade au fromage. »

AOP PIC SAINT-LOUP

6.5 32

LES DÉESSES MUTES • « EXCEPTION » • 2023 • SAINT-MATHIEU-DE-TRÉVIER (34270)

SYRAH, GRENACHE

« L'Exception qui confirme la règle : le Pic Saint-Loup, la valeur sûre à table. »



CARTE DES VINS.

LES ROUGES.



AOP CÔTE DU ROUSSILLON (VILLAGES CARAMANY)

CALMEL & JOSEPH • « LA FOLIE DOUCE » • 2023 • CARAMANY (66720)

SYRAH, CARIGNAN, GRENACHE

« Fruits noirs, moka, chocolat - une folie toute douce à partager sur un bon plat mijoté. »

- 33

AOP PIC SAINT-LOUP

CALMEL & JOSEPH • « LE PIC » • 2024 • HÉRAULT (34) • VIN BIO 

SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN, CINSULT, MOURVÈDRE

« Bio, minéral, presque aérien - le rouge qui étonne ceux qui croyaient tout savoir du Pic. »

- 35

AOP LANGUEDOC

DOMAINE DE FAVAS • « LA RÉALE » • 2022 • SAINT-BAUZILLE-DE-MONTMEL (34160) • VIN BIO 

GRENACHE, SYRAH

« Fruits rouges, rose et vanille, tanins veloutés - le rouge qui s'épanouit sur un plateau de tapas. »

- 38

AOP CORBIÈRES (BOUTENAC)

DOMAINE DE VILLEMAJOU • 2023 • BOUTENAC (11200) • VIN BIO 

CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

« Vieilles vignes centenaires, tanins soyeux - un Corbières de caractère sur fromages affinés. »

- 39

AOP BOURGOGNE

DOMAINE DAVID DUBAND • 2022 • CHEVANNES (21220)

PINOT NOIR

« C'est le vin des rois, c'est le roi des vins - sur une charcuterie, un fromage ou une volaille. »

- 41

AOP GIGONDAS

DOMAINE DE PIAUGIER • 2021 • SABLET (84104) • VIN BIO 

GRENACHE, MOURVÈDRE, SYRAH

« Fruits noirs, réglisse, épices douces - un Gigondas de caractère sur un agneau ou un gibier. »

- 46

AOP LANGUEDOC

DOMAINE DE FAVAS • « ORIGINE » • 2020 • SAINT-BAUZILLE-DE-MONTMEL (34160)

GRENACHE, SYRAH

« 24 mois en barrique et jarre - le grand frère de La Réale, pour les belles occasions. »

- 48



CARTE DES VINS.

LES BLANCS.



IGP PAYS D'OC

MAS DU MINISTRE • « LE GRAND MINISTRE » • MAUGUIO (34130) • VIN BIO 

VIOGNIER, PIQUEPOUL

« Agrumes, brugnol, poire - le blanc de l'apéro qui va aussi avec des poissons et fruits de mer. »

3

-

IGP PAYS D'OC

LES ALBRIÈRES • « CHARDONNAY » • 2024 • SAINT-FÉLIX-DE-LODEZ (34725)

CHARDONNAY

« Pomme, poire, légèrement beurré - le Chardonnay du coin, à l'apéro ou sur une volaille. »

4

20

IGP CÔTES CATALANES

ARNAUD DE VILLENEUVE • « VIOGNIER CLASSIC » • 2024 • RIVESALTES (66600)

VIOGNIER

« Ample et floral, le Vignier du Roussillon s'invite aussi bien à l'apéro qu'à table. »

4

20

AOP PICPOUL DE PINET

CALMEL & JOSEPH • « VILLA BLANCHE » • 2024 • HÉRAULT (34)

PIQUEPOUL

« Acacia, agrumes, iode - la version Picpoul de Calmel & Joseph, taillé pour les produits de la mer. »

-

23

IGP PAYS D'OC (MOELLEUX)

MAS DU MINISTRE • « LE PLAISIR DU MINISTRE » • MAUGUIO (34130)

VERMENTINO

« Pêche, fruit de la passion, bergamote - le moelleux sans excès, à l'apéro ou sur un dessert. »

5

25

AOP LANGUEDOC (GRÈS DE MONTPELLIER)

CHÂTEAU BAS D'AUMELAS • 2024 • AUMELAS (34230) • VIN BIO 

GRENACHE, ROUSSANNE, VIOGNIER

« Fleur blanche, pêche, agrumes - le blanc bio à 300m d'altitude, sur une volaille ou un chèvre frais. »

-

32

AOP MÂCON

CHÂTEAU DE LA GREFFIÈRE • « LES RONZETTES » • 2022 • LA ROCHE VINEUSE (71960)

CHARDONNAY

« Acacia, noisette, minéral - le Chardonnay bourguignon des grandes occasions. »

-

42



CARTE DES VINS.

LES ROSÉS.



IGP PAYS D'OC (GRIS DE GRIS)

3 -

MAS DU MINISTRE • « LE GRAND MINISTRE » • MAUGUIO (34130) • VIN BIO 

GRENACHE GRIS

« Robe argentée, groseille, framboise - le rosé frais et élégant de l'apéro. »

IGP CÔTES CATALANES

3.5 18

ARNAUD DE VILLENEUVE • « TO BI OR NOT TO BI » • 2024 • RIVESALTES (66600)

GRENACHE, SYRAH

« Fraise, pomelo, fraîcheur - le rosé du Roussillon, sur une salade ou une charcuterie. »

IGP PAYS D'OC

4.5 24

DOMAINE DE LA CLAPIÈRE • « LA JALADE » • 2024 • MONTAGNAC (34530)

CINSAULT

« Fruits rouges, pêche, agrumes - frais et croquant, le rosé de tous les instants. »

AOP SABLE DE CAMARGUE

5.5 28

DOMAINE DU PETIT CHAUMONT • « LE GRIS DE NATHALIE » • 2025 • AIGUES-MORTES (30220) • VIN BIO 

GRENACHE GRIS, GRENACHE NOIR, CINSAULT

« Vignes dans le sable pur de Camargue - fleurs, fruits rouges, fraîcheur iodée. Un rosé unique. »

LES EXCEPTIONS.



AOP MUSCAT DE MIREVAL

7 35

« SYLPHORE » • MIREVAL (34110)

MUSCAT BLANC À PETITS GRAINS

« Fleur d'oranger, miel, abricot confit - le doux naturel parfait sur un dessert ou en apéro gourmand. »

AOP CHAMPAGNE BRUT

- 60

« LOUIS CONSTANT » • OIRY (51530)

CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT BLANC

« Bulles fines, brioche et agrumes - la meilleure façon de fêter ça Aux Deux Amis. »