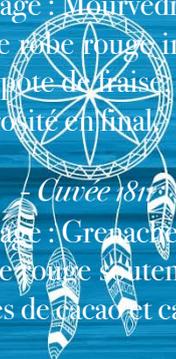


CARTE DES VINS 2017

Rouges :

- * **Borie la Vitarèle** « *Les Tarres Blanches* » AOP St Chinian  **24.00 €**
Cépages : Grenache, Mourvèdre et Syrah.
Un vin biodynamique très typé avec de la rondeur, des notes d'épices et une bonne longueur en bouche... A découvrir absolument !
- * **Domaine St Daumary** « *Voilà le printemps* » AOP Languedoc Pic St Loup  **20.00 €**
Cépages : Syrah, Grenache et Carignan.
Arômes de garrigues, de fruits rouges, de raisin mûr et jus de raisin, frais en bouche. Très belle vivacité en finale.
- * **Domaine des Conquêtes** « *Guillaumette* » IGP Pays d'Hérault  **18.00 €**
Cépages : Syrah, Grenache, Cabernet-Franc. **Le verre 3.70 €**
Fruité et gourmand, un vin aromatique avec des tannins soyeux... Le vin des Copains !!!
- * **Mas Fabrégous** « *Croquignol* » IGP Pays des Coteaux du Salagou  **16.00 €**
Cépages : 100 % Alicante Bouschet. **Le verre 3.50 €**
C'est le vin de soif et de plaisir au fruit explosif et à la bouche gourmande, soyeuse et légère.
- * **Mas de l'Écriture** « *Emotion* » AOP Terrasses du Larzac  **33.00 €**
Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault et Carignan.
Robe foncée, arômes de fruits rouges et de mûre, rond et élégant avec très belle longueur en bouche.
- * **Mas de la Seranne** « *A l'ombre du figuier* » AOP Languedoc  **17.00 €**
Cépages : Cinsault et Syrah dominant. **Le verre 3.50 €**
Les arômes de fruits rouges confiturés et de mûres se mêlent aux notes florales de violette et à une touche épicée. Une bouche ronde et bien équilibrée.
- * **Domaine Saint Antonin** « *Les Jardins* » AOP Faugères **17.00 €**
Cépages : Grenache, Carignan et Syrah. **Le verre 3.70 €**
Jolie robe cerise avec un nez intense de fruits rouges (cerise, framboise, fruits écrasés) et d'épices douces.
- * **Domaine des Mazes :**
- **Château les Mazes** AOP La Méjanelle  **16.00 €**
Cépage : Grenache avec une pointe de Syrah. **Le verre 3.50 €**
Robe colorée, légèrement violine et profonde, arôme de fruits rouges, cerise écrasée, pointe de pruneau, avec des notes de cacao et des touches épicées, poivre, laurier, bouche puissante avec une belle structure et une bonne longueur, finale réglisse.
- **Cuvée Z** Coteaux du Languedoc La Méjanelle **35.00 €**
Cépage : Mourvèdre et Grenache.
Belle robe rouge intense, nez légèrement toasté aux notes épicées, bouche réglisse (zan) et chocolat, fruits bien mûrs, **compte de fraise** ample et chaude, dans la finesse des tannins veloutés, épicés et fruités, très belle longueur, avec de la sucréité en finale.
- **Cuvée 1872** Coteaux du Languedoc La Méjanelle **24.00 €**
Cépage : Grenache et Syrah.
Robe rouge soutenue, nez grillé de garrigues et de laurier, épicé : cacao, poivre, bouche enrobée, solide et longue, aux notes de cacao et cassis, très joli ensemble sur une finale soyeuse.



Rosés Domaine des Mazes :

- * **Cuvée Z** Coteaux du Languedoc La Méjanelle  24.00 €
Cépages : Mourvèdre et un peu de grenache.
Très belle robe cœur de fraise. Le nez nous offre des arômes de petits fruits rouges. La bouche est fraîche et grenue. On y retrouve la framboise et la fraise des bois, avec un petit côté zan : c'est l'expression du terroir de La Méjanelle.
- * **Tradition** Coteaux du Languedoc La Méjanelle  13.00 €
Cépages : Grenache avec une pointe de Syrah. Le verre 3.20 €
Robe saumonée très pâle, belle, éclatante, le nez évolue sur des notes fraîches de fleurs blanches et de pêche. La bouche est ample et fraîche à la fois, une bonne longueur. C'est un rosé très élégant et gastronomique !

Blancs Domaine des Mazes :

- * **Cuvée Z** Coteaux du Languedoc La Méjanelle 24.00 €
Cépages : Grenache blanc, Viognier, Roussane.
Robe pâle aux reflets de paille ; nez concentré, original, beurré, élégant, délicat et finement boisé. La bouche est fraîche et ample à la fois, et la finale pleine et onctueuse.
- * **Chardonnay-Sauvignon** IGP Pays d'Oc  14.00 €
Cépages : 50 % Chardonnay, 50 % Sauvignon. Le verre 3.20 €
Robe très pâle. Nez frais et élégant. Bouche tonique et longue, désaltérante, minérale, avec une belle finale ample aux notes de pamplemousse et de pêche blanche.
- * **Viognier** IGP Pays d'Oc  15.00 €
Cépages : 100 % Viognier. Le verre 3.50 €
Robe pâle, arômes floraux, bouche longue et fraîche, avec des arômes d'amande fraîche, d'abricot confit et de mangue. Typicité bien marquée !
- * **Domaine du Tariquet** « *Premières Grives* » IGP Côtes de Gascogne 22.00 €
Cépages : 100 % Gros Manseng. Le verre 3.50 €
Le caractère est exotique et gourmand. Un vin moelleux rond, riche, bénéficiant d'une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble.
- * **Terres blanches** IGP Pays d'Oc 14.00 €
Cépages : 100 % Muscat sec. Le verre 3.00 €
Robe : jaune clair, reflets verts, limpide et brillant. Nez : très intense, très frais, dominantes de poire, banane, citron, avec des nuances mentholées. Bouche : franc, rond, vif, dominantes de fruits frais, bonbon anglais persistant en fin de bouche

VIN DU MOMENT



CARTE 2017

Salades :

12.00 €

- * **César** : Salade verte, tomates, maïs, croûtons, croustillant de poulet, sauce César.
- * **Chèvre chaud** : Salade verte, tomates, magret séché, pèlardon sur toast, noix.
- * **Niçoise** : Salade verte, tomates, oignons, œufs durs, olives noires, haricots verts, anchois et poivrons marinés, thon.
- * **Nordique** : Salade verte, tomates, saumon, crème à l'aneth, croûtons.

Viandes :

- * **Bavette à l'échalote** 14.00 €
- * **Entrecôte à la plancha** 16.00 €
- * **Tartare pur bœuf non préparé** 15.00 €
- * **Tartare tourne et retourne préparé** 16.00 €
- * **Magret de canard entier** 17.00 €
- * **Demi magret émincé** 13.00 €

Sauce poivre, roquefort, échalote ou miel
Accompagnement : frites maison, salade verte

Poissons :

- * **Pavé de saumon à la plancha** 16.00 €
- * **Fish & chips de cabillaud** 14.00 €
- * **Poêlée de gambas flambées au pastis** 18.00 €

Burgers : Viande hachée Black Angus 180 gr

- * **Le Cévenol** 16.00 €
Viande hachée, salade verte, tomates, oignons, lomo, pèlardon, pickles
- * **Le Fish** 13.00 €
Saumon, salade verte, tomates, fromage ail et fines herbes
- * **Le Tradition** 13.50 €
Viande hachée, salade verte, tomates, oignons, pickles, poitrine fumée, cheddar, sauce poivre ou roquefort
- * **L'italien** 13.00 €
Viande hachée, salade verte, tomates, oignons, mozzarella, sauce sicilienne, pickles
- * **Le Colorado** 15.00 €
Viande hachée, salade verte, tomates, oignons, pickles, poitrine fumée, onion rings, cheddar, sauce barbecue
- * **Le Duck** 13.50 €
Salade verte, oignons, tomates, cheddar, poitrine fumée, émincé de canard au miel
- * **Le Classic** 12.00 €
Viande hachée, salade verte, tomates, oignons, pickles



TAPAS à l'unité :

* Jambon Serrano	9.00 €
* Jambon Pata negra	15.00 €
* Onion rings	3.50 €
* Calamars à la romaine	4.00 €
* Beignets de crevettes	6.00 €
* Samoussa poulet curry	5.00 €
* Croustillant de poulet	5.00 €
* Beignets de courgettes	5.00 €
* Friture de joels	5.00 €
* Poivrons marinés	6.00 €
* Tortilla	3.50 €
* Pan con tomate, jambon Serrano	6.00 €
* Crevettes al pilpil	6.00 €
* Petites seiches persillées	4.50 €
* Anchois marinés, huile d'olive	4.00 €

PLANCHA :

1/2 personnes

* Dégustation charcuterie ibérique	17.00 €
* Dégustation fromages affinés	17.00 €

2/3 personnes

* Plancha charcuterie ibérique	32.00 €
* Plancha mixte	32.00 €
* Plato de la Casa	27.00 €

Jambon Serrano, anchois marinés, pan con tomate, poivrons marinés, tortilla, crevettes al pilpil, seiches persillées

DESSERTS :

* Moelleux chocolat	5.00 €
* Moelleux caramel beurre salé	5.00 €
* Baba chantilly et son petit verre de rhum	6.50 €
* Dessert suggestion	5.00 €
* Fromages à l'unité 80 gr	5.00 €

Saint Marcellin au lait cru ou pélardon des Cévennes, salade et confiture de figue

SUGGESTIONS

