



Carte des vins
Et
des bières



LES BLANCS

Papé Matteo Blanc

Chardonnay -IGP Saint-Guilhem le Désert

local

75 cl à 15€

Belle robe or brillante aux reflets verts. Le nez est séduisant, dominé par des notes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est fraîche, acidulée et équilibrée.

Compagnon tout indiqué des viandes blanches, des fromages, des poissons et des fruits de mer, quoi de mieux que la pizza Papé Matteo pour accompagner cette cuvée ?

Bourgogne Aligoté Chausseron- AOC

75 cl à 21 €

Un bon vin blanc vif qui éveille les papilles ! Ce Bourgogne est léger et foral, enveloppé d'une belle tension minérale et rafraichissante.

Il se fera l'allié gustatif d'un Encalat au four ou d'un Duo de saumon, et côté pizza, la Fromagère ou la Terra E Mare lui seront d'idéales compagnies !

Toques & Clochers : Océanique - AOC LIMOUX BLANC 2018

Chardonnay

75 cl à 22 €

Riche et onctueux, un splendide bouquet marqué par le vieillissement en fût de chêne, qui lui confère de suaves notes beurrées et vanillées. L'harmonie parfaite entre élégance et opulence. Pour qu'il s'affirme, on le débouchera sur des plats à forts caractères, tels que la Papé Alphonse, la Mamé Adèle, ou plus audacieusement sur une Bollywood !

Champagne Larmigny

Cépages : chardonnay, Pinot noir, meunier.

37.5cl à 19€ € et 75 cl à 28 €

Robe jaune dorée, cordon de bulles fin et élégant. Ce vin présente un nez aromatique et fruité très plaisant avec des nuances finement épicées. Au palais, le style vif et équilibré est particulièrement engageant. Les arômes de poires, de pains d'épices animent la bouche avec élégance. Il trouve sa place au moment des apéritifs festifs et s'harmonise parfaitement avec le duo de saumon.

LES ROSÉS

Papé Matteo Rosé

100% grenache-IGP Saint Guilhem le Désert

local

75 cl à 15€

Ce rosé nous délivre un fruité expressif et des tannins discrets. Bouche fraîche avec une finale minérale. Facile à marier entre terre et mer !

Cazal Viel- AOP ST Chinian

Cépages : syrah, grenache, cinsault

local

75 cl à 19€


Un vin rosé de Cazal Viel à la robe pâle, délicatement teintée par une couleur pomelo qui invite à la fraîcheur et à la finesse. Le nez est séducteur et très aromatique. Des arômes de melon, de petits



fruits rouges frais (fraise, groseille), de thym ressortent du verre à l'aération.
La bouche est rafraîchissante, délicate et très parfumée. Un vin rosé de plaisir et de friandise !
Idéal avec nos salades repas, la Norvégienne ou la Terra e Mare et pourquoi pas sur la New Delhi.

LES ROUGES

Papé Matteo Rouge

Grenache- IGP Saint-Guilhem le Désert  **75 cl à 15 €**
Un rouge précis et étincelant, qui étanche la soif et ravive le plat ! Produit dans notre belle Vallée de l'Hérault, ce 100% grenache gourmand et juteux, très accessible gustativement, s'impose sur de francs arômes de fruits rouges et d'épices. S'il gagne votre cœur, accompagnez le d'un plat à intensité aromatique moyenne.


Ô de Terre

Cinsault et Grenache- IGP Saint-Guilhem le Désert   **75 cl à 16.50 €**
Robe d'un grenat brillant aux reflets violines. Le nez est frais sur les fruits rouges croquants qu'accompagnent de fines nuances toastées, grillées. La bouche est rafraîchissante avec des tannins souples et élégants qui portent une finale épicée et poivrée.
Idéal avec la Catalane ou la 4 Fromages, la salade Italie Aveyron.



Les Novices Faugères AOP 2018 BIO

Carignan-Cinsault, Grenache   **75 cl à 21 €**
Rond et pulpeux. Superbe équilibre, c'est une explosion de fruits rouges ! Son attaque souple en fait un nectar savoureux et irrésistible. Ses notes de fruits confits apportent du moelleux à votre repas et enrobe les plats à la manière d'une sauce. Il s'accordera avec la majeure partie des plats proposés ici, bien que son terrain de jeu favori soit ... la viande ! Laissez-vous donc séduire par un médaillon de canard, ou une Grecque !

Les Tourelles Faugères

Syrah-Grenache  **75 cl à 22 €**
Un sang de vigne d'une toute puissance ! Avec sa matière charnue et ses tannins expressifs, il arbore fièrement des notes de fruits noirs à maturité, et de sous-bois.

L'abreuvoir- Terrasses du Larzac

Un grand nom de chez nous !   **75 cl à 24 €**
Produit à Ceyras par Julien Ribes, ce **Terrasses du Larzac** se présente vêtu d'une profonde robe pourpre. Nos cépages sudistes (**Syrah, Mourvèdre, Carignan**) offrent ici des arômes concentrés de cerise, de mûre et de cacao noir, pour une bouche dense et opulente. Un vin au fruit ferme !
Pour affirmer sa forte personnalité, préférez-lui un plat corsé, capable de lui tenir tête avec autorité !
Il s'entendra bien avec le magret de canard sauce cèpes, ou la Papé Lucien.



La petite parcelle BIO

AOP- Terrasses du Larzac Romain Portier



local

75 cl à 31 €

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Élégant, puissant, et délicieusement épicé. Des notes torréfiées et mentholées se dévoileront avec élégance.

Explosif et complexe : fruits noirs, garrigue, épices, légèrement floral... n bouche, l'attaque dévoile une impression de velours. Intense et charnu, ce rouge sec emplit le palais et révèle des tanins asséchants. Quelques beaux amers valent en finale. À table, idéal avec la papé Alphonse, nos magrets et saucisses de l'Aveyron.



A consommer avec modération



LES BIERES ARTISANALES



Création de bières nobles, non filtrées et non pasteurisées. **local**

Brassées avec passion dans le pur respect des ingrédients qui les composent.

Réalisées 100 % sur place, du concassage du Malt à la mise en bouteille.

Achats en circuit court



L'Ambree

”

Puissance aromatique

sa couleur ambrée et l'assemblage de son houblon unique, soulignent un bel équilibre en bouche entre fraîcheur, épice et note de fruit rouge.



L'J.P.A

”

Avis aux fans de houblons

Sa couleur orangée et son parfum d'agrumes exotiques apportent à son corps malté un mélange fruité et floral, qui s'accorde avec son amertume prononcée, qui font d'elle une vrai Indian



La Triple

”

Concentré de céréales

Cette bière de type abbaye équilibrée en bouche grâce à la puissance de ses 3 maltes et 3 houblons garde malgré ses origines nordiste une saveur douce et gourmande.



La Blanche

”

Vague de fraîcheur

De tradition Belge, fruit d'un brassage d'orge et de blé, cette bière aux accents d'agrumes citronnés, allie plaisir gustatif et rafraîchissement.





- **Bouteille de 33 cl à 4.90 €**
- **Bouteille de 75 cl à 11 €**

LA CROIX DU SUD *local*

Cette brasserie a été reprise par un couple d'allemands il y a quelques années. Ils viennent tout juste d'inaugurer un nouvel outil de production du côté de Marseillan.



Pour leur Croix du Sud

Ils se sont inspirés des bières de type Kölsch, des bières allemandes brassées aux alentours de Cologne.

avec une belle couleur or et une mousse dense, cette bière de soif remplit parfaitement son rôle. Son nez subtil présente des notes de pain beurré et toasté. En bouche, c'est un léger goût céréalié qui prédomine ainsi qu'une amertume discrète.

- **Bouteille de 33 cl à 4.90 €**



L'ALARYK



Des bières artisanales

Redécouvrez la bière avec un produit de qualité artisanale, élaboré à partir des meilleurs ingrédients, loin des standards industriels. De l'eau, du malt et des houblons et de la levure : c'est tout ce que vous trouverez dans une bière Alaryk.

BLONDE BIO 5%

Cette bière légère, finement maltée et fruitée, est brassée dans le respect de la tradition brassicole, en fermentation haute, et non pasteurisée. Elle est élaborée avec les meilleurs ingrédients, en agriculture biologique.

Bio en pression uniquement

- **En pression de 25 cl à 3.60 €**
- **En pression de 50 cl à 7.20 €**



LES DIGESTIFS DE NOTRE RÉGION

DISTILLÉE EN
FRANCE



La Mentheuse 15°

4 cl 5 €

Une gourmandise à siroter

Une robe presque translucide avec des reflets givrés. Un délicieux parfum de menthe verte. Fermez les yeux... une attaque gourmande sur le sucre puis une sensation fraîche et équilibrée en alcool avec une finale légèrement poivrée ? C'est bien une Mentheuse que vous sirotez.

Une menthe à savourer !

Madeleine de Proust, avec son côté mentholé et suave La Mentheuse nous plonge dans notre enfance et nous remémore le goût des délicieux bonbons à la menthe de nos grands-mères, des canards trempés dans le Ricqlès... Un brin régressive,



La pulpeuse 15°

4 cl 5 €

Une gourmandise acidulée à siroter

Une robe transparente avec des reflets lactescents. Un puissant parfum de citron et une pointe de yuzu. Fermez les yeux... une attaque citronnée très gourmande sur le sucre puis une jolie acidité équilibrée en alcool, avec une finale légèrement mandarinée ? C'est bien une Pulpeuse que vous sirotez.

Un citron frais à croquer !

Sa recette, à base de citron avec une pointe de yuzu, lui confère un croquant sans pareil. La Pulpeuse offre une gourmandise ensoleillée qui s'équilibre à merveille avec une fraîcheur acidulée et se termine par la douceur mandarinée tout en finesse du yuzu. Un bouquet tonique d'agrumes et de fraîcheur !



La croqueuse 15°

4 cl 5 €

Légèreté fruitée sur une note poivrée

Sa recette, à base de pomme un brin poivrée, lui confère la fraîcheur d'une Granny Smith mariée à la douceur d'une pomme caramélisée. Une petite mignardise glacée à partager après un bon repas. Mais aussi la touche gourmande et créative des cocktails de l'été.

Équilibre subtil entre le sucre et l'acidité

Dans la lignée de La Mentheuse et La Pulpeuse, La Croqueuse a du caractère et les connaisseurs de digestifs apprécieront son équilibre subtil entre le sucre et l'acidité, à seulement 15 degrés. La Croqueuse arbore une robe presque givrée dans sa bouteille d'un litre en habit rouge Belle Époque.