

Les vins blancs		75 cl
<i>I.G.P :</i>		
<i>Pays d'oc</i>		
<u>Domaine de la Rochelière</u>		
Jean-Marie Fabre, Fitou		
-Cuvée Camille		27€
<u>Château Les Fenals</u>		
Marion et Mickaël Fontanel, Moyer, Fitou		
-C'est si bon (muscat sec)		18€
<u>Domaine Lalaurie</u>		
Jean-Charles et filles, Ouveillan		
-Chardonnay		19€
-Symphonie		26€
<i>A.O.P :</i>		
<i>Chablis premier cru</i>		
<u>Domaine de Chantemerle</u>		
Boudin père et fils la chapelle-Vaupelteigne		
-Fourchaume		40€
<i>Corbières</i>		
<u>Château Montfin</u>		
Jérôme et Raymond Estève, Peyriac de mer		
-St Jacques		34€
<u>Château Ollieux Romanis</u>		
Jacqueline Bories, Montseret		
-classique		24€
-Prestige		45€
<u>Le Mas des Caprices</u>		
Pierre et Mireille Mann, Leucate		
(vin issu de raisins de l'agriculture biologique)		
- Blanc de l'œuf (cuvé dans une cuve en forme d'œuf)		34€
-Avis de blanc frais		27€
<i>Côtes du Roussillon</i>		
<u>Domaine Lafage</u> , mas Miraflore		
-Centenaire		25€
<u>Domaine de Valmy</u> , Argelès-sur-Mer		
-Château Valmy		25€
-Les Roses Blanches		41€

Les vins rosés	75cl
<p>I.G.P : Pays d'oc</p>	
<p><u>Domaine de la Rochelière</u> Jean-Marie Fabre, Fitou -les Asphodèles</p>	19€
<p><u>Château Les Fenals</u> Marion et Mickaël Fontanel Moyer, Fitou -Feu Follet</p>	18€
<p><u>Domaine Lalaurie</u> Jean-Charles et filles, Ouveillan -Syrah</p>	19€
<p>A.O.P : Corbières</p>	
<p><u>Domaine de Font Sainte</u> Bruno Laboucarié, Boutenac -le gris de gris</p>	21€
<p>Côtes du Roussillon</p>	
<p><u>Domaine de Valmy</u> Argelès-sur-Mer -Château Valmy -Première Roses</p>	24€ 28€

Les vins rouges	75cl	50cl
I.G.P :		
<i>Pays d'oc</i>		
<u>Domaine Lalaurie</u>		
Jean-Charles et filles, Duveillan		
-Marselan	19€	
-Première	30€	
<i>Haute vallée de l'aude</i>		
<u>Domaine Delmas, Antugnac</u>		
(vin issu de raisins de l'agriculture biologique)		
-Pinot noir	26€	
A.O.P :		
<i>Corbières</i>		
<u>Embrès et Castelmaure</u>		
-La Cuvée N°3	52€	
<u>Domaine de Fonsainte</u>		
Bruno Laboucarié, Boutenac		
-le Domaine	19€	15€
-la Demoiselle	24€	
-Le Centurion	36€	
<u>Château Montfin</u>		
Jérôme et Raymond Estève, Peyriac de mer		
-Pauline	28€	
<u>Château Ollieux Romanis</u>		
Jacqueline Bories, Montseret		
-classique	24€	19€
-Prestige	32€	
-Or	54€	
<i>Côtes du Roussillon</i>		
<u>Domaine Lafage</u> , mas Mirafloure		
-Léa	35€	
<u>Domaine de Valmy, Argelès-sur-Mer</u>		
-Château Valmy	26€	
-Secret	60€	

<p><i>Fitou</i></p>	75cl	
<p><u>Domaine de la Rochelière</u></p>		
<p>Jean-Marie Fabre, Fitou</p>		
<p>-Privilège</p>	29€	
<p>-Noblesse du temps</p>	45€	
<p><u>Le Mas des Caprices</u></p>		
<p>Pierre et Mireille Mann, Leucate</p>		
<p>(vin issu de raisins de l'agriculture biologique)</p>		
<p>-Anthocyane</p>	40€	
<p>-Retour aux sources</p>	34€	
<p><u>Château Les Fenals</u></p>		
<p>Marion et Mickaël Fontanel, Moyer, Fitou</p>		
<p>-Cuvée Julie</p>	34€	
<p><i>Saumur Champigny</i></p>		
<p><u>René-Noël Legrand</u>, varrain</p>		
<p>-Les Lizières</p>	27€	
<p>Champagne</p>		
<p><u>Locret-Lachaud</u>, Hautvillers</p>		
<p>Brut 1^{er} cru, élaboré par Locret-Lachaud</p>	58€	
<p>Crémant de Limoux</p>		
<p><u>Domaine Delmas</u>, Antugnac</p>		
<p>-Cuvée des Sacres</p>	30€	
<p>Les vins en pichets</p>		
<p>La Fontaine de Gratte Galline, domaine Lalaurie (côteaux de Narbonne)</p>		
	50cl	25cl
<p>-Blanc, Rosé, Rouge</p>	7€	5€
<p>-vin au verre</p>	3€	

