

APÉRITIFS

Apéritifs avec alcool

Kir (Cassis, Pêche, Mûre, Framboise) /12CL	5,00 €
Kir Royal /12CL	10,00€
Ricard/2CL	4,00€
Muscato de Rivesaltes 6CL	4,50€
Banyuls Rouge/Blanc AOC «Clos st Sébastien»	5,00€
Maury AOC « Clos des Vins d'Amour » /6CL	5,00€
Sangria Maison /25CL	5,00€
Coupe«Première Bulle» Blanc/12CL	7,00€
Coupe de Champagne/12CL	10,00€
Cocktail avec Alcool/ 25CL	9,00€
(Mojito,Pinacolada,Fun on The Beach, Cuba libre, Gin Tonic,...)	
Americano	8,00€
Heineken (Blonde)/25CL	4,50€
Bière Canétoise (Blanche/Blonde/Triple/33CL (Local et Artisanale)	6,00€
Desperados/33CL	5,00 €
Gin/4CL	6.00€
Suze , Campari ,Byrrh/8CL	4,50€
Balantines /4CL	7,00€
Jack Daniels /4CL	8,00€
Martini /6CL (<i>Rouge, Blanc</i>)	4,50€


Apéritifs sans alcool

Coca Cola/ Zéro/33CL	3,90€
Orangina /25CL	3,90€
Ice-Tea pêche /25CL	3,90€
Perrier /33CL	3,90€
Schweppes/25CL	3,90€
Limonade/25CL	3,90€
Diabolo/25CL	3,90€
Sirap à l'Eau/25CL	2,00€
Sup Sirap	0,50€
San P., Vittel/ 1L	6,00€
San P., Vittel/ 0,5L	4,00€
Jus de Fruits (<i>Pomme,Orange, Ananas ,Abricot</i>)25CL	3,90€
Cocktails de Jus de Fruits	6,00€

Supplément Sodas 0.50€

VIN

Blanc

<u>Domaine De L'arca - Canet</u>	75cl
Terro Buxa - IGP Côtes Catalanes 100% vieilles vignes 60ans Coup de Cœur de La Maison 	28
<i>Arômes de fruits jaunes. Structure droite et élégante qui allie rondeur et subtilité</i>	
Bodega - IGP Côtes Catalane 100% Muscat d'Alexandrie et Muscat petits grains Idéal apéritifs et Crustacés	18
<u>Domaine De Vézian , MJG Briu- Canohes Les Aspres</u>	
Séduction - IGP Côtes Catalanes 100% Sauvignon Blanc, Bouche ronde et équilibrée légèrement acidulée	24
Le Petit Joseph - IGP Côtes Catalanes Carignan, Grenache Blanc et Macabeu. Nez intense, aux arômes d'agrumes et une note boisée. Idéal poisson grillé, apéritif fruits de mer	17
Emma - IGP Pays d'Oc 100% Chardonnay élevage en barrique 3 mois, Nez intense, arômes de fruits secs et d'acacia, ample en bouche. Idéal apéritif, canard, tapas, fruits de mer	27
<u>Domaine Vial Magnères - Collioure</u> Armen- AOC Collioure Blanc	
<i>50 % Grenache Blanc et 50 % de Grenache Gris issu d'un pressurage direct., exprime d'une belle manière le grenache blanc et gris Idéal sur des viandes blanches, des poissons ou gambas grillées.</i>	38
<u>Domaine Château de Rey- Canet</u>	
Sisquo - AOC Côtes du Roussillon 50% Grenache 40% Roussane 10% Macabeu	24
<i>Nez Explosif de fruits jaunes et légèrement toasté. Idéal Poissons, Crustacés, Volailles et Salades</i>	
C29- IGP Côtes Catalanes (100% Muscat d'Alexandrie) (*Demi sec)	25
<i>Bouche ample et suave, offrant un moelleux délicat et gourmand légèrement sucré Idéal Foie Gras, Apéritif poêlé de Gambas</i>	
<u>Domaine Clos St Sébastien - Collioure</u> Empreintes - AOC Collioure Blanc	
<i>Grenache Gris 80 % - Grenache Blanc 10 % - Vermentino 10%. Arome fruits exotiques, et amandes grillées. Belle longueur et structure minérale. Elevé 6 mois en cuve sur lies fines. Idéal fruits de Mer, Crustacées et Poissons</i>	35
<u>Domaine Clos des Vins d'Amour - Maury</u> Idylle - AOC Côtes du Roussillon (Vin Bio)	
<i>Grenache blanc 50%, Grenache gris 40%, Macabeu 10% Elevage 6 Mois en Barrique de chêne français Fraîcheur aromatique avec un équilibre entre la vivacité du macabeu, la rondeur et le gras des grenaches blancs et gris. Idéal apéritif, Crustacés et poissons</i>	33
<u>Domaine Lafage - Canet</u>	
Cadiretta - IGP Côtes Catalanes 100% Chardonnay élevé sur bourbes de Viagnier	23
<i>Nez très aromatique, forte intensité. Pointe de vanille au nez et de fruits mûrs. Idéal Crustacés, Poissons et plats en sauce</i>	

La maison n'accepte plus les chèques - Prix Nets Taxes et Services Inclus

VIN

Rosé

Domaine de L'Arca – Canet

75cl

Cœur de l'Arca – IGP Côtes Catalane *Grenache gris très clair, Arômes Fruits exotique, idéal apéritif*

21

Nazarius -IGP Côtes Catalanes- *100% Carignan Vieilles Vignes, Faibles rendements qui procurent beaucoup de rondeur avec un nez de fruits rouges persistant et beaucoup de rondeur avec un nez de fruits rouges persistant et beaucoup de longueur.*

27

Domaine Clos des Vins d'Amour – Maury

Flirt –AOC Côtes du Roussillon *Grenache noir 60%, Syrah 40%. Arômes de fruits rouges frais et acidulés, Frais, Fruité et Rond en bouche Idéal apéritif, Charcuterie, viande blanche, Parillade de Poissons*

26

Domaine Vial Magnères – Collioure

Le Petit Couscouril - A. Collioure Controlée - *80% de Grenache noir et 10% de Syrah.*

Robe groseille. Nez Gourmand et généreux parsemé d'arômes de grenadine, de myrtille et de pêche. Idéal agneau et coquillages grillés ou apéritif tapas.

22

Domaine De Vézian , MJC Briu- Canohes Les Aspres

Emma – IGP Pays d'Oc *60% Cinsault 40% Pinot Noir Robe claire,*

27

Bouche sucrée en attaque fraîche et légère, Idéal apéritifs, plats exotiques et tapas

Le Petit Joseph – IGP Côtes Catalanes *Carignan – Grenache Noir – Grenache Gris*

17

Léger, Nez fruité, aux arômes de fruits frais.

Domaine Château de Rey - Canet

Oh de Rey– IGP Côtes Catalanes *Grenache Noir 60%, Mourvèdre 40%, transparence de la couleur arômes de fruits rouges acidulés. Idéal Grillades poisson et viande*

19

Domaine Clos St Sébastien – Collioure

Empreintes –AOC Collioure Rosé *Grenache Noir 80 % - Syrah 20 %.* *Elevé 6 mois en cuve sur lies fines. nez très fruité sur la fraise mûre avec des notes de cerise confite. Une bouche riche et expressive sur le fruit très mûr. Idéal Viande Blanches, Grillades et Cuisine asiatique (sucrée salée)*

32

Domaine Lafage – Canet

Le Miraflores – ADP Côtes du Roussillon *70 % Mourvèdre - 30 % Grenache Gris Rose pâle Fruits et épices sont bien présents en bouche et belle rondeur en finale. Idéal Poissons Volailles et Agneau*

26


Rivarose - Bulles de Méditerranée Rosé Effervescent Coup de Cœur de La Maison

22

Indication Géographique Protégée IGP« Méditerranée »

Ce Rosé effervescent d'Indication Géographique Protégée vous offre toute la Méditerranée en bouteille et la douceur des notes caractéristiques de Syrah soutenues par la finesse de ses bulles.

La maison n'accepte plus les chèques - Prix Nets Taxes et Services Inclus

<u>Domaine de L'Arca – Canet</u>		75cl
Bodega – IGP Côtes Catalane	<i>Vin de plaisirs alliant la vivacité aromatique et l'acidité mesurée. Idéal Grillades</i>	18
Arca – AOP Côtes du Roussillon	<i>40% Grenache noir, 30% Carignan, 20% Syrah, 10% Mourvèdre. Arôme mûre et Régilisse Rond et Gourmand il accompagne l'ensemble d'un re pas Idéalement un agneau confit ou un veau</i>	21
Nazarius -IGP Côtes Catalanes-	<i>100% Carignan Vieilles Vignes Coup de cœur du vigneron pour une parcelle de 90 ans. Une rondeur surprenante empreint de souplesse et de fraîcheur ,idéal sur grillades et plats cuisinés</i>	27
<u>Domaine Château de Rey- Canet</u>		
Sisquo-AOC Côtes du Roussillon	<i>- 70% Syrah, 30% Grenache Noir Fruits rouges croquants et épices douces sur air de garrigue. Idéal sur l'agneau, les viandes rouges, une cuisine parsemée d'herbes</i>	25
<u>Domaine Vial Magnères – Collioure</u>	Coup de Cœur de La Maison 	
Les Esperades - AOC Collioure Rouge	<i>- 90% de Grenache noir et 10% de Syrah. Ce vin chaleureux et puissant sera réservé à nos poissons et viandes à fort caractère.</i>	39
<u>Domaine De Vézian , MJG Briu- Canohes Les Aspres</u>		
Emma – IGP Pays d'Oc	<i>33%Grenache Noir 33%Syrah 34%Merlot Robe grenat plutôt soutenue. Nez de petits fruits rouges. En Bouche un vin très gouleyant, expressif où l'on retrouve la générosité du nez. Idéal viande grillées et apéritif</i>	30
Le Petit Joseph – IGP Côtes Catalanes	<i>Carignan – Grenache Noir – Cabernet Léger, Nez fruité, aux arômes de fruits rouges.</i>	17
Séduction – IGP Côtes Catalanes	<i>Carignan– Cabernet Nez aux senteurs exotiques (banane, vanille, canne à sucre). En bouche le même registre s'impose dans une ambiance un peu douceâtre.</i>	24
<u>Domaine Clos St Sébastien – Collioure</u>		
Empreintes –AOC Collioure Rouge	<i>90% Grenache noir, 10% Carignan, Elevé 9 Mois en Cuve Belle robe brillante. Notes de fruits noirs, de garrigue et d'épices. Ses tanins sont soyeux et enrobés. Belle longueur.</i>	29
<u>Domaine Clos des Vins d'Amour – Maury</u>		
1+1=3 – AOC Maury Sec	<i>Grenache noir 60 %, Carignan 20 %, Syrah 20%. Sélection de vieilles vignes. Bel équilibre entre puissance, rondeur et finesse des tanins. Arômes de fruits noirs bien mûrs. Idéal grillades de viande ou de poisson.</i>	32
Un Baiser – AOC Maury Sec	<i>Grenache noir 90% Vieilles parcelles du vignoble, âgées de 75 à 110ans Arômes très mûrs et persistants pour une longue finale douce et pleine de sucrosité..Idéal pour accompagner un excellent repas .</i>	38
<u>Domaine Lafage – Canet</u>		
Côté Sud – IGP Côtes Catalanes	<i>60% Syrah - 40% Grenache Noir Bouche structurée mais fraîche, avec des tanins croquants Idéal Grillades de viandes rouges ou blanches</i>	20

Boissons chaudes

Expresso	2,00€
Décaféiné	2,00€
Noisette	2,10€
Crème	3,00€
Allongé	2,80€
Serré	2,00€
Double Espresso	3,80€
Cappuccino	4,50€
Chocolat Chaud	4,00€
Thé Damman	4,50€
Infusion Damman	4,50€
Café Arrosé	5,00€

Digestifs

Get 27/Get 31 /Baileys /Manzana/Limoncello 4Cl	6,00€
Poire Williams /4Cl	6,00€
Fine -Calvados «Père Magloire» /4Cl	6,00€
Armagnac V.S/4Cl	6,00€
Rum Dom Papa /4Cl	8,00€
Cognac V.S /4Cl	6,00€
Gin Hendrick's	8,00€
Irish Coffee	9,00€
Chupito/ 2Cl (Get,Baileys, Manzana,Téquila...)	3,00€
Supp.Sodas	0,50€