


La Carte des Boissons

Les Apéritifs

Pastis 51, Ricard	4.50€
Martini Rosso, Bianco, Campari	6.00€
Byrrh, Suze	6.00€
Kir (<i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise</i>)	7.00€
Kir Royal (<i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise</i>)	12.00€
La Coupe de Champagne	12.00€
La Sangria Maison Rouge ou Blanche	6.00€

Les Bières en bouteille

Canya Blonde 	6.00€
Canya Blanche 	6.50€
Canya Brune 	6.50€

Les Softs drinks

Coca Cola, Zéro, Orangina	4.50€
Perrier, Ice Tea, Limonade, Schweppes (<i>Tonic, Ginger Ale and Chili</i>)	4.50€
Jus de fruits Granini <i>Pomme, Orange, Tomate, Ananas, Abricot, Raisin</i>	4.00€
Sirop <i>Grenadine, menthe, orgeat, citron, pêche, fraise, fruit de la passion</i>	2.00€

Les Classiques	10.00€
Gin Tonic <i>Gin, tonic, citron vert,</i>	
Aperol spritz <i>Prosecco, Apérol, Eau pétillante, ½ tranche orange</i>	
Martini Sir <i>Martini blanc, Whisky, orange, citron vert</i>	
Americano <i>Martini rouge, Campari, Eau Pétillante, ½ tranche orange, ½ tranche citron</i>	
Piña Colada <i>Rhum, jus d'ananas, crème de coco</i>	
Chilli Kiss <i>Tequila, Schweppes Ginger Ale et Chili, jus d'ananas, sirop de fraise, jus de citron vert</i>	
Les Catalans	10.00€
Lady Pink <i>Muscat de Rivesaltes, Vodka, Sirop de fraise</i>	
Maury Bomb <i>Maury blanc, liqueur de pêche, jus d'abricot</i>	
La Piña Dorée <i>Banyuls Ambré, Jus d'ananas, Lait de coco</i>	
Gold Vermeille <i>Banyuls ambré, jus de goyave, jus de citron vert, sirop de sucre de canne</i>	
Les Chauds	10.00€
Irish Coffee <i>Irish Whiskey, Sirop de sucre, café, crème fouettée</i>	
Les Mocktails	8.00€
Ginger Ale Kanji <i>Schweppes Ginger Ale et Chili, jus de citron vert, sirop de fraise</i>	
Virgin Pina Colada <i>Jus d'ananas, Crème de Coco, Crème fraiche épaisse</i>	
Exotic <i>Jus de goyave, jus de citron vert, sirop de sucre de canne</i>	
Summer Crash <i>Ananas, abricot, sirop de passion, jus de citron vert</i>	

Les liqueurs et crèmes

Get 27	8.00€
Limoncello	8.00€
Baileys	8.00€

Eau de Vie

Figue, abricot, pomme – Le Cuivre et La Goutte	10.00€
Framboise – Bertrand	10.00€
Poire Williams – Massenez	10.00€

Marc de Banyuls

Tragner – Rouge  	10.00€
--	---------------

Vodka

Smirnoff	8.00€
La Grappe de Montpellier – Artisanale au Marc de Raisin	9.00€

Gin

Gordon's	8.00€
Bombay	9.00€

*Whisky*Les Catalans - Editions Limitées

Whisky single malt, Sexante Orri, La Canya Spirit, 41.3°   <i>Double maturation en fût de chêne français</i>	15.00€
--	---------------

Whisky single malt, Sexante Grenat, La Canya Spirit, 44.9°   <i>Pur malt, 36 mois d'élevage dans un fût du domaine mas Cristine</i>	15.00€
---	---------------

American Whiskey

Jack Daniel's	9.00€
Four Roses, Bourbon Whiskey	9.00€

Whisky Ecosais

Chivas Régal 12 ans	12.00€
Oban 14 ans	13.00€

Rhum

Don Papa – Rum ou Baroko	12.00€
Diplomatico	12.00€

Cognac

Maison Gautier VS	15.00€
Ile de Ré – Fine Island Cognac	13.00€

Brandy

Don Cherry 2018, Grand Cheery Brandy, Cap d'Ona	13.00€
--	---------------

Armagnac

Château Laubade 12ans	12.00€
------------------------------	---------------

Les Vins Doux Naturels

Banyuls Blanc, Cornet&Cie, Abbe Rous 2018	7.00€
Banyuls Blanc, Domaine du Traginer  	8.00€
Banyuls Doux Paillé, Cave l'Etoile	9.00€
Banyuls Ambré, Bernard Saperas, Vial Magneres	8.00€
Banyuls rouge, Mas Blanc, Dr André Parcé	7.00€
Banyuls Grand cru 2008, Baillaury, Abbe Rous,	9.00€
Banyuls Grand cru 2010, Domaine du Traginer  	9.00€
Banyuls Rimage, Thérèse Reig 2019, La Rectorie	7.00€
Muscat de Rivesaltes, Domaine Semper	7.00€
Rivesaltes Ambré, Parcé Frères – 2000	9.00€
Maury Rouge, Le Vin Doux Réveur, Préceptorie	8.00€
Maury Blanc, Mudigliza	8.00€
Maury Vintage, Alcôve 2017, Clos des Vins d'Amour  	9.00€
Maury Grenat, Padri One 2009, Clos des Vins d'Amour  	11.00€
Maury Hors d'âge, Padri Two, 12ans d'âge, Clos des Vins d'Amour  	12.00€
Ranfio Cino, Vial Magnères, Rancio sec	8.00€
Banyuls Très Vieux Rancio, Al Tragou 1990	15.00€

Les Eaux

	1/2L	1L
Vittel	3.50€	5.50€
San Pellégrino	3.50€	5.50€

Les Boissons Chaudes

Ristretto, Espresso, Lungo	3.00€
Décaféinato	3.00€
Noisette	3.10€
Double, Café Crème, Latte, Cappuccino	4.00€
Le Vrai Chocolat Chaud	4.00€
Thé ou infusion	4.00€

Contenance des consommations



Apéritifs : 6cl / Anis : 2cl / Liqueurs et digestifs : 4cl / Coupe de Champagne et verre de vin : 12cl /
Cocktail long drink : 18 à 30cl / Cocktails short drink : 9cl / Vermouth : 6cl / Porto : 6cl / VDN : 6cl / Bières bouteilles : 33cl

Livre de Cave

Les Bulles

Cava Terra Remota 	45€
Marie Sara, Brut M de Marie Sara	60€
Marie Sara Brut Rosé	70€
Lallier, Grande Réserve, Brut	80€
Philipponnat, Royal Réserve	90€

Les Vins Blancs

	Verre(12cl)	50cl	75cl
<u>IGP Côtes Catalanes</u>			
Regain, Domaine Semper –IGP Côtes Catalanes – Maury - 2020	-	-	30€
<i>75% Grenache gris, 10% Maccabeu, 10% Carignan blanc, 5% Grenache blanc Frais et rond, arôme de fruits jaunes, fenouil confit, pierre chauffée au soleil, finale écorce d'agrumes, quinquina et caramel</i>			
<u>AOP Côtes du Roussillon</u>			
Coume Marie, La Préceptorie – AOP Côtes du Roussillon- St Paul de Fenouillet - 2020	7€	-	33€
<i>Macabeu, Grenache gris et blanc Texture douce, notes florales et fruits à chair blanche. Équilibré et minéral avec touche de citron, poire, finale finement toastée</i>			
Idylle, Clos des Vins d'Amour - AOP Côtes du Roussillon -Maury -2020 	8€	29€	36€
<i>50% Grenache Blanc, 40% Grenache Gris, 10% Macabeu Nez agrumes, menthe, notes d'aubépine. Bouche fraîcheur aromatique, équilibre vivacité, rondeur et gras des grenaches.</i>			
Quintessence, Deprade Jorda – AOP Côtes du Roussillon – Sorède - 2019	-	-	37€
<i>50% Grenache Blanc, 50% Grenache Gris Notes de fruits à chairs blanches. Bouche riche et complexe très fruitée, ananas, boisé fondu, caramel et whisky.</i>			
<u>AOP Collioure</u>			
L'Ecume, Piétri Géraud - AOP Collioure – 2019	-	32€	39€
<i>80% Grenache blanc et gris, 15% Vermentino, 5% Marsanne Nez zeste de pamplemousse, mangue, notes minérales anisées. Bouche fleurs blanches, finale minérale, citron vert, noisette.</i>			
Les Tines, Domaine Cardonner - AOP Collioure - Cosprons - 2019	9€	38€	46€
<i>60% Grenache Gris, 10% Roussanne, 30% Vermentino Frais, rond, note de chèvrefeuille et agrumes confits.</i>			
Collioure Blanc, Traginer - AOP Collioure - Banyuls-sur-Mer – 2018 	-	-	48€
<i>60% Grenache Blanc, 25% Grenache Gris, 15% Malvoisie Vin or brillant, nez de fruits blancs, palais frais et aromatique, raisin sec, miel, touche grillée.</i>			
Tremadoc, Domaine Madeloc - AOP Collioure - Banyuls-sur-Mer - 2017	-	43€	51€
<i>60% Grenache gris, 25% Vermentino, 15% Roussane Nez acacia et miel. Arômes complexes de poire et de fruits secs, caractère marqué.</i>			

Argile, Domaine de la Rectorie – AOP Collioure – 2020	-	-	65€
<i>90% Grenache gris, 10% Grenache blanc</i>			
<i>Nez de fruits blancs avec des notes iodées et anisées. Bouche dense et saline, fraîcheur et minéralité.</i>			
Adéodat, Domaine Augustin – AOP Collioure - Banyuls sur mer - 2020	-	-	68€
<i>100% Grenache gris</i>			
<i>Fin et élégant, structure juste qui n'emporte pas le palais, belle longueur, bois maîtrisé, discrète note de fruits à chairs blanches.</i>			


Les Vins Rouges

AOP Côtes du Roussillon

Le Grill, Mas Cristine - AOP Côtes du Roussillon- Argelès-sur-Mer – 2020	-	-	28€
<i>85% Grenache noir, Syrah 15%</i>			
<i>Nez délicat de fruits rouges. Bouche gourmande, fruits et fraîcheur, longueur fine toujours sur le fruit.</i>			
Le Passage, Domaine Laguerre – AOP Côtes du Roussillon – St Martin de Fenouillet 2019			30€
<i>35% Syrah, 35 % Grenache noir, 30% Carignan</i>			
<i>Robe soutenue. Nez fruits rouges, belle matière en bouche, avec un côté friand et élégant, finale suave, grillée et épicée</i>			
Carminé, Mudigliza – AOP Côtes du Roussillon Villages –Maury – 2018	-	-	35€
<i>65% Grenache Noir, 5% Carignan, 30% Syrah</i>			
<i>Nez intense de cassis olive noire, vanille, café. En bouche tanins fermes. Fruité et élégant, finale fraîche.</i>			
Quintessence, Deprade Jorda – AOP Côtes du Roussillon – Sorède - 2019	-	-	37€
<i>40% Mourvèdre, 30% Grenache Noir, 30% Carignan</i>			
<i>Nez délicat et minéral. Bouche boisée, finement vanillée, toasté en attaque, fruits compotés, tanins soyeux.</i>			
Muntada, Domaine Gauby – AOP Côtes du Roussillon Villages – 2018	-	-	160€
<i>45% Grenache noir, 45% Carignan 120ans, 5% Mourvèdre, 5% Syrah</i>			
<i>Nez de cerise, fourrure, très floral. Bouche souple sur des fruits rouges, épicée</i>			

AOP Collioure

Insolence, Pic Joan – AOP Collioure – 2019	7€	-	34€
<i>40% Grenache Noir, 40% Carignan, 20% Mourvèdre</i>			
<i>Attaque souple, rond et soyeux, très délicat, arômes de fruits rouges et d'épice.</i>			
Garnatxa, Traginer – AOP Collioure -2019			34€
<i>90% Grenache noir, 10% Mourvèdre</i>			
<i>Beau volume, épicé, arôme de baies noires, cannelle, tanins fondus</i>			
Sine Nomine, Piétri Géraud - AOP Collioure – 2019	-	32€	39€
<i>60% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre</i>			
<i>Aromatique, parfums puissants de figues sèches et fruits confits. Tanins fins, fruité confituré intense, note d'épices et de cuir.</i>			
Vieilli Foudre, Traginer – AOP Collioure -2019			43€
<i>25% Grenache noir, 25% Carignan, 25% Mourvèdre, 25% Syrah</i>			
<i>Parfums de fruits noirs, pulpeux et d'épices. Vin puissant, chaleureux et riche.</i>			
Les Tines, Domaine Cardonner - AOP Collioure - Cosprons - 2017	9€	38€	46€
<i>50% Syrah, 30% Mourvèdre, 20% Grenache noir</i>			
<i>Équilibré et onctueux, sans trop de force, notes de figue et bouquet garni</i>			

Cuvée d'Octobre rouge, Traginer – AOP Collioure -2015/16  - - **48€**

25% Grenache noir, 25% Carignan noir, 25% Mourvèdre noir, 25% Syrah Arôme de fruits noirs mûrs, notes épicées, délicatement boisées. Equilibré, charnu, persistant

Serral, Domaine Madeloc - AOP Collioure - Banyuls-sur-Mer - 2017 - **43€** **51€**

Grenache, Mourvèdre, Syrah

Belle trame autour des fruits rouges, réglisse et vanille. Fin de bouche qui rappelle la figue, note légèrement iodée.

A, Domaine Augustin – AOP Collioure - Banyuls sur mer - 2015 - - **53€**

90% Grenache noir, 10% Mourvèdre


Parfums de framboises, de mûres, de groseilles mentholées. Bouche puissante, chaleureuse et délicate. Tannins fondus.

Capatas, Traginer – AOP Collioure -2012  - - **69€**

60% Syrah, 10% Mourvèdre, 15% Grenache noir, 15% Carignan

Nez complexe fruits rouges confiturés. Bouche puissante et épicée, gibier, réglisse, boisé appuyé.

AOP Maury Sec

1+1=3, Clos des vins d'amour – AOP Maury Sec – Maury - 2020  **8€** **29€** **36€**

60% Grenache Noir, 20% Carignan, 20% Syrah

Intensité des fruits rouges, poivre gris. Attaque douce, équilibre entre puissance finesse et rondeur des tanins, finale fruits mûrs

Une Lubie, Clos des vins d'amour – AOP Maury Sec – Maury - 2020  - - **38€**

80% Grenache noir, Carignan noir 20% - Sans sulfite ajouté

Nez rempli d fruit rouges. Bouche gourmande, attaque jeune et dynamique, notes d'épices, tanins soyeux.

IGP Côte Vermeille

Le Vin qui voit la Mer, La Tourasse - IGP Côte Vermeille - Port Vendres 2016/17 –  - - **49€**

Grenache noir, Carignan noir

Nez intense avec arômes de fruits frais, légère note épicée, bouche généreuse et vive.

Vin du monde


Usted, Terra Remota – D.O. Empordà - 2011  - - **230€**

50% Grenache noir, 50% Syrah

Nnotes fumées, griotte, truffe. Bouche racée, longue aux tanins soyeux. Finale longue aux notes minérales et amandes grillées.

Les Vins Rosés

AOP Côtes du Roussillon

Flirt, Clos des Vins d'Amour – AOP Côtes du Roussillon – Maury - 2020  - **21€** **29€**

60% Grenache, 40% Syrah

Rosé gourmand, arôme de fruits frais acidulés : framboise, groseille et fraise

AOP Collioure

Forannel, Domaine Madeloc - AOP Collioure - Banyuls-sur-Mer - 2017 **8€** - **38€**

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

Rosé pâle, notes de framboise, belle matière en bouche, salinité.

Les Tines, Domaine Cardonner – AOP Collioure – Cosprons - 2020 - **35€** **41€**

40% Mourvèdre, 40% Syrah, 10% Grenache gris 10% Vermentino

Fin léger et gourmand, aromatique, fruité, élégant, notes d'agrumes et de pêche blanche, belle longueur en bouche.