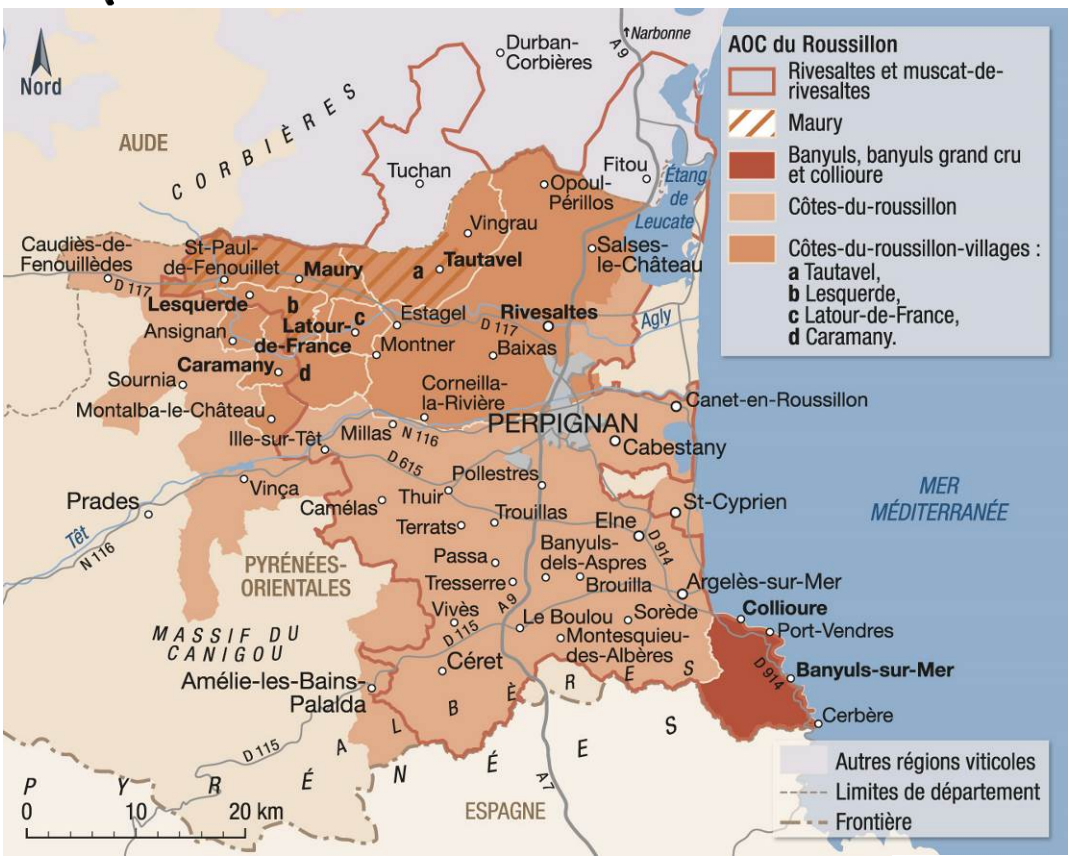
Carte des Vins



Prix nets, Service compris TVA 20% - Qui sait déguster ne boit jamais de vin mais goûte des secrets (S.Dali)

Un peu d'histoire...



© Hachette-vins

Le Roussillon se distingue avant tout par ses vins doux naturels réputés : nés du grenache noir, blanc et gris, les banyuls, maury et rivesaltes ambrés, grenats et tuilés, ou encore le muscat-de-rivesaltes en blanc. En vins secs, on trouve des rouges, des rosés et des blancs au caractère affirmé dû à la multitude des terroirs et des cépages : grenache, carignan, mourvèdre, syrah, cinsault ou le local lladoner pelut en cépages rouges; grenache blanc, macabeu, malvoisie, marsanne, roussanne et Vermentino en blancs.

Implantée dès le VII e siècle av. J.-C., la vigne se développe au Moyen Âge, vins doux naturels et rouges corpulents offrant alors au Roussillon une solide réputation. Au XIX e siècle, le vignoble s'étend fortement avant de connaître la crise phylloxérique qui le détruit en partie. Replanté progressivement, il quitte les plaines pour rejoindre les coteaux. Dans la première moitié du XX e siècle se développe une production de masse de vins peu qualitatifs, destinés surtout au coupage avec les vins d'Afrique du Nord. Avec l'apparition des AOC dans les années 1930 pour les vins doux naturels, débute une politique de qualité qui aboutit à la reconnaissance des appellations côtes-du-Roussillon et côtes-du-Roussillon-villages dans les années 1970.

Sols et climats : Le vignoble du Roussillon est bordé par trois massifs (Corbières, Canigou et Albères) et traversé par trois fleuves (la Têt, le Tech et l'Agly) qui ont modelé un relief de terrasses et de coteaux aux sols variés : schistes noirs et bruns, arènes granitiques, argilo-calcaires... Le climat est particulièrement ensoleillé, avec des températures clémentes en hiver et chaudes en été. La pluviométrie est mal répartie et les pluies d'orage ne profitent guère à la vigne. Il s'ensuit une période estivale sèche, dont les effets sont souvent accentués par la tramontane, qui favorise la maturation des raisins.



Les Blancs



75 CL

AOP-AOC Collioure

Augustin Parcé - La Joanette 2024 — **50€**
90% Grenache gris, 10% Grenache blanc

Le Mas du Figuier - Puig de la grange 2021 — **48€**
100% Grenache blanc

Coume del Mas - Folio 2025 — **68€**
90% Grenache gris, 10% Grenache blanc

Domaine Augustin - Adeodat 2023 — **79€**
Très vieilles vignes de grenaches blanc et gris

Parcé Frères - Petit Gus 2025 — **45€**
90% grenache gris, 10% grenache blanc

Domaine St Sébastien - Inspiration Minérale 2024 — **75€**
90% Grenache Gris 10% Grenache Blanc

Cave de l'Abbé Rous - In fine 2023 — **61€**
Vieilles Vignes de Grenache Gris

Cave de l'Abbé Rous - Cornet& Cie 2024 — **46€**
60% Grenache gris, 25% Grenache blanc, 15% Roussanne, Marsanne, Vermentino

Domaine la Réctorie - Argile 2025 — **78€**
90% Grenache Gris, 10% Grenache Blanc

Domaine Pietri-Géraud - L'écume 2024 — **43€**
85% Grenache blanc et gris - 15% Vermentino

Domaine St Sébastien - Empreintes 2025 — **43€**
70% Grenache Gris, 15% Grenache Blanc, 15 % Vermentino

Domaine Pic Joan - Blanc 2024 — **49€**
Grenache Gris et vieilles vignes de Grenache Blanc

Domaine de la Tour Vieille - Les Canadells 2025 — **43€**
Grenache gris, grenache blanc, Macabeu et Roussane

D.O Empordà (catalogne sud)

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Domaine Terra Remota - Caminante 2023 — **56€**
50% Grenache blanc, 35% Chardonnay, 15% Chenin blanc



AOP-AOC Côtes du Roussillon

Mas Amiel - Altaïr 2024 — **62€**
Grenache gris et blanc, Macabeu

Domaine Modat - De-ci De-là 2022 — **42€**
35% Grenache blanc, 35% Grenache Gris, 15% Maccabeu, 15% Carignan blanc

Château de Rey - Galets roulés - 2024 — **45€**
Grenache blanc, Roussanne et Grenache gris

Domaine Laguerre - Eos 2024 — **45€**
65% Grenache blanc, 35% Macabeu

Domaine Laguerre - Le Ciste 2023 — **54€**
35% Grenache blanc, 20% Grenache gris, 25% Rolle, 20% Macabeu

Château de Rey - Mine de Rey 2021 — **69€**
50% Grenache Gris - 50% Grenache Blanc

Domaine Gardiès - Les Glacières 2024 — **49€**
40% Grenache blanc et gris, 40% Roussanne, 20% Macabeu

La Préceptorie - Coume Marie 2024 — **49€**
Grenache Blanc et gris, Macabeu et Carignan blanc

Clos des Fées - Les Sorcières 2025 — **48€**
40% Grenache blanc, 30% Vermentino, 20% Roussanne, 10% Macabeu

IGP Côtes Catalanes

Domaine Roc des Anges - Llum 2024 — **62€**
Grenache Gris, Macabeu et grenache blanc (vieilles vignes)

Olivier Pithon - Mon P'tit Pithon 2024 — **39€**
Macabeu, Grenache gris et grenache blanc

Domaine Gauby - La Jasse 2024 — **63€**
85% Muscat Petit Grain, 15% Muscat d'Alexandrie

Mas Mudigliza - Coume des Loups 2025 — **34€**
Grenache gris & Maccabeu

Domaine Clos des Fées - Vieilles vignes 2023 — **69€**
Vieilles Vignes de Grenache blanc

Maison Albera - Carignan Gris d'Altitude 2022 — **46€**
100% Carignan Gris

Maison Albera - Le cépage prohibé (Vermentino) d'Altitude 2024 — **35€**
100% Vermentino

Château Valmy - Les Roses Blanches 2023 — **53€**
Viognier, Roussane et Grenache blanc

La Préceptorie - Coume Marie Blanc de Noirs 2024 — **49€**
100% Grenache noir



Les Rouges



75 CL

AOP-AOC Collioure

Parcé Frères - Petit Gus 2024 — **45€**
90% grenache noir, Mourvèdre et Carignan

Domaine Pietri-Géraud - Sine Nomine 2024 — **39€**
60% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre & 10% Carignan

Le Mas du Figuier - Correc d'en Baus 2024 — **42€**
90% Grenache noir, 10% Mourvèdre

Domaine de la Rectorie - Oriental 2024 — **54€**
90% Grenache noir, 10% Carignan

Domaine Pietri-Géraud - Le Moulin de la Cortine 2023 — **42€**
Syrah 70% - Grenache Noir 15% - Mourvèdre 15%

Cave de l'Abbé Rous - Cornet & Cie 2022 — **46€**
50% Grenache noir, 30% Mourvèdre, Syrah et Carignan

Domaine Augustin - Adeodat 2022 — **79€**
Grenache noir dominant accompagné de Mourvèdre

Domaine St Sébastien - Inspiration Marine 2021 — **75€**
90% Mourvèdre et 10% Grenache noir

Coume del Mas - Schistes 2024 — **65€**
100% grenache noir

Domaine St Sébastien - Empreintes 2023 — **43€**
80% Vieilles vignes de Grenache Noir, 20% Carignan

Domaine Pic Joan - Rouge 2022 — **49€**
Grenache noir et Carignan

Domaine la Tour Vieille - La Pinède 2022 — **42€**
65% grenache noir, 30% mourvèdre, 5% carignan

D.O Empordà *(catalogne sud)*

Domaine Terra Remota - Camino 2023 — **56€**
Vendanges manuelles, 50% Grenache noir, 25% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon



IGP Côtes Catalanes

Mas Amiel - Vol de Nuit 2023 — **62€**
100% Carignan

Domaine Gauby - Les Calcinaires 2024 — **63€**
50% Syrah, 25% Mourvèdre, 15% Grenache noir et 10% Carignan

Domaine Roc des Anges - Segna de Cor 2023 — **47€**
50% Grenache noir, Carignan et Syrah

Olivier Pithon - Mon P'tit Pithon 2024 — **39€**
100% Grenache Noir

Château Valmy - Le Premier de Valmy 2021 — **55€**
Syrah & Mourvèdre

AOP-AOC Côtes du Roussillon

Domaine Laguerre - Eos 2024 — **45€**
80% Grenache noir, 20% Syrah

Domaine Laguerre - Le Ciste 2023 — **54€**
40% Grenache noir, 35% Syrah, 15% Carignan, 10% Mourvèdre

Château de Rey - Mine de Rey 2021 — **69€**
Mourvèdre, très vieux Grenache noir, Syrah

Château de Rey - Galets roulés 2022 — **45€**
60% Syrah, 40% Carignan

Clos des Fées - Les Sorcières 2025 — **48€**
45% Syrah, 35% Grenache noir, 15% Carignan, 5% Mourvèdre

AOP-AOC Côtes du Roussillon Villages

Domaine Gardiès - Les Millères 2022 — **45€**
40% Grenache noir, 35% Syrah, 20% Carignan, 5% Mourvèdre

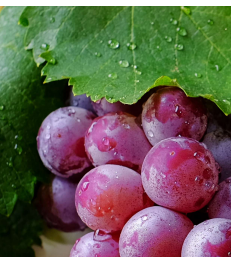
Domaine Modat - Comme avant 2019 — **42€**
Vieilles vignes de Carignan, Syrah et grenaches noirs

Maison Albera - Sans Sulfites 2024 — **30€**
100% Mourvèdre

Domaine Clos des Fées - Vieilles vignes 2022 — **69€**
35 % Grenache, 15% LLadoner Pelut, 40% Carignan, 10% Syrah

La Préceptorie - Coume Marie 2022 — **49€**
Grenache noir et Syrah

Mas Mudigliza - Coume des Loups 2024 — **34€**
35% Syrah, 35% Carignan noir, 30% Grenache noir



Les Rosés



75 CL

AOP-AOC Collioure

Domaine Pietri-Geraud - Le Rosé de mon Père 2024 — **39€**
Grenache et Syrah

Domaine St Sébastien - Empreintes 2025 — **46€**
80% Grenache noir, 20% Syrah

Coume del Mas - Farniente 2025 — **45€**
75% Grenache Noir, 25% Grenache Gris

Domaine Pic Joan - Pic Joan 2025 — **42€**
Grenache noir, mourvèdre et syrah

Domaine de la Rectorie - Scaphandre 2024 — **40€**
Syrah et Grenache noir

AOP-AOC Côtes du Roussillon

Domaine Laguerre - Eos 2025 — **42€**
80% Syrah, 20% Grenache Noir

Château de Rey - Galets roulés 2024 — **43€**
Syrah et Mourvèdre

Maison Albera - Rosé des Cimes 2025 — **32€**
Syrah et Grenache gris

IGP Côtes Catalanes

Domaine Modat - Petit ModAt'mour 2024 — **35€**
Grenache & Syrah

Domaine Grier - Le Rosé 2024 — **35€**
70% grenache noir 30% Carignan noir

Mas Mudigliza - Coume des Loups 2025 — **34€**
Grenache, Carignan & Mourvèdre

Olivier Pithon - Mon P'tit Pithon 2024 — **39€**
Grenache noir et Mourvèdre

Le Clos d'Elpis - Elpis Rosé 2025 — **38€**
100% Grenache noir

D.O Empordà *(catalogne sud)*

Domaine Terra Remota - Caminito 2025 — **48€**
Vendanges manuelles, 100% Grenache noir

Nôtre sélection de Vins au verre



Les Blancs

Mas Baux - Baux Blond 2025 *Côtes Catalanes / 100% Muscat petits grains*	**6.50€**	**32€**
Clos des vins d'Amour - Idylle 2025 *Côtes du Roussillon / 50% Grenache blanc, 40% Grenache Gris, 10% Macabeu*	**8€**	**43€**
Domaine de la Rectorie - Côté Mer 2025 *Collioure / 90% Grenache gris, 10% Grenache blanc*	**9€**	**49€**
Le Clos d'Elpis - Elpis Blanc 2025 *Côtes Catalanes / 100% Grenache gris*	**8.5€**	**46€**
Maison Albera - Chardonnay d'Altitude 2025 *Côtes Catalanes / 100% Chardonnay*	**6.50€**	**32€**

Les Rouges

Mas Baux - La Vie en Rouge 2024 *Côtes Catalanes / 100% Syrah*	**6.50€**	**32€**
Clos des vins d'Amour - 1+1=3 2023 *Maury sec / 60% Grenache noir, 20% Syrah, 20% Carignan*	**8€**	**43€**
Domaine de la Rectorie - Côté Mer 2024 *Collioure / 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Carignan*	**9€**	**49€**
Le Clos d'Elpis - Elpis Rouge 2024 *Côtes Catalanes / 100% Syrah*	**8.5€**	**46€**
Augustin Parcé - Premier jour 2024 *Côte Vermeille / 100% Mourvèdre*	**9€**	**50€**

Les Rosés

Mas Baux - Rouge à lèvre 2025 *Côtes catalanes / 65% Grenache noir, Cabernet sauvignon et Mourvèdre*	**6.5€**	**32€**
Clos des vins d'Amour - Flirt 2025 *Côtes du Roussillon / Grenache et Syrah*	**6.5€**	**32€**
Domaine de la Tour Vieille - Rosé des roches 2024 *Collioure / 50% Syrah, 35% grenache noir, 15% grenache gris*	**7€**	**36€**
Château de Valmy - Première Rose 2024 *Côtes catalanes / Grenache et Mourvèdre élevé en fût de chêne*	**7.5€**	**40€**



Champagnes



75 CL

Charles Collin - Brut **79€**
80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

Un premier nez frais et fruité révèle des arômes de poire, de pomme et d'agrumes.
Puis il s'ouvre sur des notes plus chaleureuses comme celles du pain, des pâtisseries...

Charles Collin - Rosé Brut **89€**
100% Pinot Noir

Ce champagne rosé aux fines bulles est l'expression parfaite du pinot noir
et révèle des arômes de groseille, de myrtille et de framboise.

Maison Palmer - Rosé Solera **95€**
45% Chardonnay - 45% Pinot noir - 10% Pinot Meunier - Soléra de vins rouges

Nez intense, arômes fringants de fraise des bois,
Notes vives et légères de groseille, de cassis sur un fond délicatement épicé (vanilles, cannelle).

Taittinger - Brut Cuvée Prestige **99€**
60% Pinot Noir et Pinot Meunier - 40% Chardonnay

Le nez, très expressif et ouvert, est à la fois fruité et brioché. Il exhale des arômes de pêche,
de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille. L'attaque en bouche est vive
et fraîche, harmonieuse. Puis c'est tout en délicatesse que s'expriment des saveurs de fruits et de miel.

R de Ruinart - Brut **129€**
50% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 10% Pinot Meunier

Un premier nez fin et frais, fruité, empreint de notes de fruits à chair blanche (poire, pomme reinette),
d'abricot ainsi que de noisettes et d'amandes fraîches. Quelques notes florales et épicées.
Le deuxième nez révèle une belle intensité olfactive, sur un fond plus brioché et biscuité.

Ruinart - Rosé **150€**
55% Pinot Meunier - 45% Chardonnay

Le nez est subtil et frais, offrant d'abord une palette originale de fruits exotiques (goyave, litchi),
et de petits fruits rouges (framboise, cerise, fraise des bois).
Des notes de rose et de grenade complètent ce profil aromatique complexe et intense.



Vins doux naturels



Les Vins Doux Naturels (VDN) sont des vins spéciaux à la texture riche en alcool (de 14 à 18%) et en sucre, et aux arômes gourmands.
La conception des Vins Doux Naturels varie un peu de la vinification classique de vin rouge ou blanc. Lors de la fermentation alcoolique, le vigneron réalise un mutage du vin en rajoutant de l'alcool dans le moût, ce qui va stopper la fermentation. Il reste alors du sucre résiduel dans le moût, donnant un goût suave à ces vins. D'où ce nom de Vins Doux Naturels…

Muscat de Rivesaltes		
Banyuls Blanc - Rouge ou Ambré		
Rivesaltes Ambré		
Maury Blanc ou Grenat	**55€**	**8€**

Banyuls Rouges - Cuvées spéciales…

Coume del Mas - Quintessence 100% Grenache Noir A déguster pour l'apéritif, avec le fromage ou du chocolat…	(50cl)	**95€**	**20€**
L'Abbe Rous - Banyuls Rimage mise précoce 100% Grenache Noir Avec le fromage, un dessert au chocolat, ou aux fruits rouges	(75cl)	**69€**	**10€**
L'Abbe Rous - Banyuls grand cru Cuvée Joseph Nadal 100% Grenache Noir Accompagne les viandes en sauce, le fromage de chèvre et de brebis…	(75cl)	**85€**	**12€**
L'Abbe Rous - Banyuls grand cru Cuvée Christian Reynal 100% Grenache Noir avec des fromages de caractère, un dessert au chocolat noir, ou encore après le café …	(75cl)	**110€**	**15€**
Coume del Mas - Banyuls Hors d'âge 100% Grenache Noir - 10 ans de vieillissement oxydatif Avec un dessert au chocolat ou en accompagnement d'un cigare cubain…	(75cl)	**175€**	**22€**