

Sommaire

	page
Les apéritifs et boissons fraîches	2
Les vins au verre	5
Les vins effervescents	7
Les vins blancs	8
Les vins rosés	11
Les vins rouges (Terroir Pic-Saint-Loup)	13
Près du Pic : Terroir Terrasses du Larzac, Terroir de Caux	16
Vins remarquables d'ici et d'ailleurs	17





NOS SUGGESTIONS D'APÉRITIFS



le verre 6cL

Noilly Prat	dry, ambré ou rouge	6.10
Xérès	Lustau Manzanilla Papirusa, clair léger et frais	8.00
Rancio Sec	Dom. Vial-Magnères, doré et sec	8.10
Banyuls	Dom. Vial-Magnères Banuyls, Grand Cru, intense et aromatique	9.80
Gros Manseng	Dom. du Tariquet, Les Premières Grives, proche Jurançon, aromatique	4.10
Cartagène	Mas Jullien ou Jasse Castel, La Cartafleur, mutée à l'eau de vie	7.10
Maury	Mas Amiel, Vintage blanc, vif, suave, notes de miel et acacia	4.90
Muscat de Lunel	Clos de Bellevue, tout le fruit du Muscat	4.10
Rivesaltes	Dom. des Chênes ambré	6.10
Empordà	Mas Llunes Garnatxa Solera	12.00
Champagne	Veuve Fourny et fils, Extra-brut, Blanc de Blancs (flûte de 8cL)	11.00
Kir	au Muscat Sec du Dom. de Lascours (verre de 10cL)	4.90
Ricard	(dose de 4cL)	2.80
Suze	(dose de 4cL)	3.20
Porto	Quinta de la Rosa, LBV 2014, notes cerise noire et chocolatée (6cL)	6.90
Porto	Quinta de la Rosa, Tonel 12, Tawny 10 years, robe ambrée (6cL)	7.40

LES COCKTAILS

Spritz Saint-Loup	Apérol, Delta de Cazeneuve, eau pétillante, orange	11.20
L'Herboriste	Noilly-Prat dry, Noilly-Prat rouge, tonic	11.20
Cocktail du moment	(demandez conseil à nos serveurs)	11.20
Garrigue (sans alcool)	Sirop de romarin, jus de pamplemousse, eau pétillante, romarin	9.50

LES BIÈRES

Bière blonde 1664

25cL

3.90

ARTISANALES



Brasserie du Lez à Saint-Clément de Rivière

LEZ Blanche

5.1%

33cL

6.75

LEZ Blonde Wakatu

5.2%

33cL

6.75

LEZ Rousse

5.3%

33cL

6.75

LEZ IPA Mosaïc

7%

33cL

6.75

Bière de l'été : La Sour Framboise

6%

33cL

8.60

BOISSONS FRAÎCHES



Boissons gazeuses de la Maison Aubert, limonaderie artisanale à Pézenas depuis 1876

Limonade originale

33cL

6.10

Limonade aromatisée Framboise

33cL

6.10

Jus de fruits Le Pressoir



33cL

5.40

Orangina

25cL

3.95

Coca-Cola / Coca-Cola zéro

25cL

3.95

Eaux

Badoit

50cL

4.60

Badoit

100cL

6.20

Evian

100cL

6.00



: Bio

LES VINS SERVIS AU VERRE



12cL

LES BLANCS

Château de Lascours, Muscat sec	4.90
Tout le fruit et la franchise du muscat <i>Lise Arles à Sauteyrargues, IGP Pays d'Oc</i>	
Domaine Clavel, Cascaille	7.10
Réelle partition aromatique, fleur blanche au nez, fruit à noyau en bouche <i>Pierre et Estelle Clavel à Assas, AOP Languedoc</i>	
Le Chemin des Rêves, La Soie Blanche	6.70
Vin délicat à la fraîcheur persistante <i>Benoit Viot à Saint-Gély du Fesc, AOP Languedoc</i>	

LES BULLES

Château de Cazeneuve, Delta	6.90
Le blanc pétillant des voisins ! Parfait de l'apéritif au dessert. <i>André et Quentin Leenhardt à Lauret</i>	

LES ROSÉS

Mas Pagès, Gourmandise	5.60
Frais et minéral, bouche fruitée et acidulée <i>Pierre Pagès à Vacquières, AOP Pic-Saint-Loup</i>	

LES ROUGES

Domaine Pégaline, Pin'sault	6.10
Pinot et Cinsault, finesse, légèreté et gourmandise <i>Philippe Martin et Nathalie Héricourt à Claret</i>	
La Jasse Castel, La Pimpanela	5.70
Gai et craquant de fruits <i>Pascale Rivière à Saint-Jean de Fos, AOP Terrasses du Larzac</i>	
Château de Valflaunès, Espérance	6.90
Vin franc et groumand, attaque fraîche, tanins affirmés <i>Fabien Reboul à Valflaunès</i>	
Domaine Clavel, Bonne Pioche	7.40
Juteux, rond, gourmand, finale intense et épicée <i>Pierre et Estelle Clavel à Assas</i>	

LE PICHET DE ROUGE

Château Lancyre		1/4 : 4.00	1/2 : 7.00	1/1 : 12.50
-----------------	--	------------	------------	-------------



TERROIR PIC SAINT LOUP

Château de Cazeneuve, Delta



Le blanc pétillant des voisins ! Parfait de l'apéritif au dessert.

Rolle, viognier, Roussane, fermentation en cuve close

André et Quentin Leenhardt à Lauret

42

Mas de Daumas Gassac, Rosé Frizant 2023



Rosé Pet'Nat avec des bulles fines et fraîches, nez floral et fruité, arôme framboise et fraise

Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Pinot Noir, Sauvignon, Petit Manseng, Muscat

Famille Guibert à Aniane

40

CHAMPAGNE

Veuve Fourny et Fils, Extra-Brut, 1er Cru, Blanc de Blancs

flûte 8cL

11.00

Chardonnay

Veuve Fourny et Fils, Extra-Brut, 1er Cru, Blanc de Blancs

demi-bouteille

48

Chardonnay

Veuve Fourny et Fils, Extra-Brut, 1er Cru, Blanc de Blancs

75cL

85

Chardonnay

Depuis 1856, 5ème génération à proposer des Champagnes. Un savoir-faire et un vignoble de vieilles vignes dont le Clos Faubourg de Notre-Dame, monopole de la famille Fourny depuis 1930. Deux frères dirigent le domaine depuis 1993 et proposent des Champagnes peu dosés avec un style épuré qui laisse part à l'élégance et la fraîcheur.

Famille Fourny et fils à Blancs-Coteaux



75cl

Château de Cazeneuve 2025



Vinifié en fûts, puissant, épicé et persistant
Grenache Blanc, Roussane, Viognier, Rolle, Muscat
André et Quentin Leenhardt à Lauret, AOP Languedoc

43

Clos Marie Manon 2023



Fleurs et fruits blancs, vin ciselé et harmonieux
Grenache Blanc, Grenache Gris, Clairette Blanche, Macabeu, Carignan Blanc, Roussane, Rolle, Malvoisie
Christophe Peyrus et Françoise Julien à Lauret, AOP Languedoc

52 |

Bergerie du Capucin, Dame Jeanne 2024

Assemblage franc et délicat, vin très équilibré
Chardonnay, Viognier
Guilhem Viau à Valflaunès, IGP Saint-Guilhem le Désert

36 |

Château de Valflaunès, Pourquoi Pas ? 2024



Très vif et minéral, pour les amateurs de blancs droits et tendus
Roussane, Marsanne, Rolle
Fabien Reboul à Valflaunès, Vin de France

32 |

Mas Bruguière, Les Mûriers 2024



Nez de fleurs blanches, expressif et élégant en bouche
Rolle, Roussane
Xavier Bruguière à Valflaunès, AOP Languedoc

47 |

Château Lancyre, La Rouvière 2024



Notes florales, fraîcheur en bouche, finale minérale
Roussane, Viognier, Rolle
Familles Durand et Valentin à Valflaunès, AOP Languedoc

29 |

Domaine Saint-Daumary, Les Butineuses 2024



Notes citronnées et florales, caractère vif sans lourdeur
Grenache Blanc, Roussane, Marsanne, Rolle
Julien Chapel à Valflaunès, AOP Languedoc

33 |

Domaine de l'Hortus, Grande Cuvée Blanc 2022,

Notes d'amande fraîche et de poire, retenue élégante, finement minéral
Chardonnay, Viognier, Petit Manseng, Sauvignon Gris
Famille Orliac à Valflaunès, IGP Val de Montferrand

59 |

Domaine Clavel, Cascaille 2022



Réelle partition aromatique, fleur blanche au nez, fruit à noyau en bouche
Grenache Blanc, Roussane, Marsanne, Rolle, Viognier, Clairette, Bourboulenc
Pierre et Estelle Clavel à Assas, AOP Languedoc

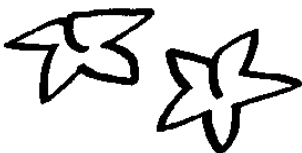
49



75cl

	Château de Lascours, Muscat Sec 2025 Tout le fruit et la franchise du Muscat Muscat Petits Grains <i>Lise Arles à Sauteyrargues, IGP Pays d'Oc</i>	27
	Le Chemin des Rêves, La Soie Blanche 2023 Vin délicat à la fraîcheur persistante Rolle, Marsanne, Roussane, Grenache Blanc, Viognier <i>Benoit Viot à Saint-Gély du Fesc, AOP Languedoc</i>	46
	Domaine Mirabel, Lorient 2024 Fruits blancs mûrs avec une pointe de fenouil en finale Viognier, Roussane, Petit Manseng <i>Samuel et Vincent Feuillade à Brouzet-Lès-Quissac, IGP Pays d'Oc</i>	46
	Domaine de Mortiers 2024 Beau volume, équilibré, distingué et harmonieux Roussane, Rolle <i>Familles Guiraudon et Mousties à Saint-Jean de Cuculles, AOP Languedoc</i>	40
	Mas des Justes, Juste Blanc ! 2023 Blanc de noirs à la robe rosée, bien frais et minéral Cabernet Sauvignon <i>SCIC à Saint-Just et Vacquières, IGP Cévennes</i>	34
	Moulin de Gassac, Terrà 2025 Intense et élégant, notes de fleurs blanches et zestes de citron Grenache Blanc, Roussane, Rolle <i>Famille Guibert à Aniane, AOP Languedoc</i>	35
	La Jasse Castel, L'égrisée 2025 Vin d'une grande intensité et fraîcheur Carignan Blanc, Grenache Blanc, Roussane <i>Pascale Rivière à Saint-Jean de Fos, AOP Languedoc</i>	36
	Mas Jullien 2019 Carré, droit, salin avec une grande persistance en bouche Grenache Blanc, Carignan Blanc, Chenin, Viognier, Clairette, Marsanne <i>Olivier Jullien à Jonquières, IGP Pays d'Hérault</i>	68
	Domaine des Bruyères, Beaumont 2022 Note de poires et fleurs blanches, fais et délié en bouche Marsanne <i>David Reynaud à Beaumont-Montoux, AOP Crozes-Hermitage</i>	59

LES ROSÉS




75cl

	Clos Marie, Rosé 2023	47
	Rosé de caractère pour accompagner tout un repas	
	Syrah, Grenache	
	<i>Christophe Peyrus et Françoise Julien à Lauret, AOP Pic-Saint-Loup</i>	
	Château Lancyre, Lac des Figuiers 2025	27
	Rosé très fruité, parfait pour les soirées d'été !	
	Syrah, Grenache, Cinsault	
	<i>Familles Durand et Valentin à Valflaunès, AOP Languedoc</i>	
	Château de Valflaunès, Par Hasard 2024	27
	Vin gourmand avec une bouche douce, acidulée, note de garriguettes	
	Syrah, Grenache, Mourvèdre	
	<i>Fabien Reboul à Valflaunès, AOP Pic-Saint-Loup</i>	
	Domaine Clavel, Mescladis 2024	29
	Gourmand et frais, finale minérale bien désaltérante	
	Syrah, Grenache, Mourvèdre	
	<i>Pierre et Estelle Clavel à Assas, AOP Pic-Saint-Loup</i>	
	Mas Pagès, Gourmandise	33
	Frais et minéral, bouche fruitée et acidulée	
	Grenache, Syrah	
	<i>Pierre Pagès à Vacquières, AOP Pic-Saint-Loup</i>	
	Domaine de Villeneuve, Bee Happy Sweet	24
	Rosé sucré avec une belle robe et des notes de fruits rouges	
	Cinsault et Merlot	
	<i>Famille Fraisse à Claret, IGP Pays d'Oc</i>	
	Mas Jullien Rosé 2023	52
	Beaucoup de charme et de chair, vin de repas, rosé de saignée	
	Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Carignan	
	<i>Olivier Jullien à Jonquières, AOP Languedoc</i>	
	Château Lancyre, D'ici on voit la mer	36
	Belle robe litchi, arômes floraux, salinité et élégance	
	Syrah, Grenache	
	<i>Familles Durand et Valentin à Valflaunès, AOP Languedoc</i>	

LES ROUGES



AOC-AOP PIC SAINT LOUP*

Sauf mention contraire

75cl

Château de Cazeneuve, Les Calcaires 2023	Syrah, Mourvèdre, Carignan	43
 Trame minérale, de la réglisse, bien équilibré et persistant		
Château de Cazeneuve, Roc des Mates 2021	Syrah, Mourvèdre, Grenache	56
 Dominante de Syrah, mûr, dense et fumé, élevage de 14 mois en fûts		
Château de Cazeneuve, Le Sang du Calvaire 2020	Mourvèdre, Syrah	71
 Vin le plus puissant du Domaine, Majorité de Mourvèdre		
<i>André et Quentin Leenhardt à Lauret</i>		
Clos Marie, L'Olivette 2022	Grenache, Syrah, Cinsault	47
 Notes de tapenade, fruits rouges et noirs, finale mentholée		
Clos Marie, Simon 2021	Grenache, Syrah, Mourvèdre	59
 Nez fin, aromatique, bouche aux aîrelles, finale fraîche, tanins élégants		
Clos Marie, Les Glorieuses 2017 (AOP Languedoc)	Grenache, Syrah, Carignan	89
 Vieux Grenaches élevés longuement, équilibre, gourmandise et finesse		
<i>Christophe Peyrus et Françoise Julien à Lauret</i>		
Mas Thélème, Carpe Diem 2022	Syrah, Grenache, Mourvèdre	48
Vin de plaisir, charnu et opulent, fruits noirs, finale réglissée		
<i>Alain et Fabienne Bruguière à Lauret</i>		
Bergerie du Capucin, Dame Jeanne 2022	Syrah, Grenache, Mourvèdre	39
Fruits des bois et épices, senteur garrigue, bouche suave, épice douces		
<i>Guilhem Viau à Lauret</i>		
Domaine Pégalline, Pégalline 2020	Syrah, Mourvèdre, Grenache	43
 Parfums de garrigue, zan, fruits noirs, bouche dense, belle longueur		
Domaine Pégalline, Pin'sault 2023 (Vin de France)	Pinot, Cinsault	35
 Pinot et Cinsault, finesse, légèreté et gourmandise		
<i>Philippe Martin et Nathalie Héricourt à Claret</i>		
Mas Foulaquier, L'Orphée 2021	Syrah, Grenache, Carignan	42
 Du fruit mûr, soutenu par une grande fraîcheur, vif et élégant		
Mas Foulaquier, Les Amours Vendangeurs 2017 (IGP Saint-Guilhem le Désert)		65
 Pur Grenache élevé en amphore d'argile, délicat et frais, finale épicée		
<i>Blandine Chauchat et Pierre Jequier à Claret</i>		

LES ROUGES




AOC-AOP PIC SAINT LOUP *

Sauf mention contraire

75cl

	Château Lancyre, Clos des Combes 2024	Syrah, Grenache	35
	Un vin frais et fruité, tout un panier de fruits rouges <i>Famille Durand et Valentin à Valflaunès</i>		
	Château de Valflaunès, Espérance 2024	Syrah, Grenache, Mourvèdre	34
	Vin franc et groumand, attaque fraîche, tanins affirmés <i>Fabien Reboul à Valflaunès</i>		
	Mas Bruguière, La Grenadière 2020	Syrah, Grenache	62
	Belle matière, fruits mûrs, épices, tanins fins, finale fraîche <i>Guilhem, Isabelle et Xavier Bruguière à Valflaunès</i>		
	Domaine de l'Hortus, Grande Cuvée 2021	Syrah, Mourvèdre, Grenache	61
	Issus des plus beaux terroirs, vin frais, bien fait et élégant <i>Famille Orliac à Valflaunès</i>		
	Château de Lascaux, Garrigue 2023 (AOP Languedoc)	Syrah, Grenache	28
	Belle fraîcheur et bel équilibre sur des notes épices et garrigue <i>Jean-Baptiste Cavalier à Vacquières</i>		
	Domaine Inebriati, Naïa 2020 (Vin de France)	Aramont noir, Carignan, Cinsault, Grenache	49
	Vin juteux et gourmand <i>Victor Beau et Hervé Guillard à Vacquières</i>		
	Mas Pagès, André 2023	Syrah, Grenache	32
	Concentré de fruits noirs et d'épices <i>Pierre Pagès à Vacquières</i>		

LES ROUGES



AOC-AOP PIC SAINT LOUP * sauf mention contraire

75cl

	L'Aven des Nymphes 2022	Syrah, Grenache	38
	Belle expression de cassis, équilibré, plein et savoureux <i>Richard Lavanoux et Katrina Müller à Les Matelles</i>		
	Mas de Mortières, Pic Saint Loup 2024	Syrah, Grenache, Carignan noir	39
	Vin de garrigue, fruits noirs, finale minérale, tanins fins <i>Familles Guiraudon et Mousties à Saint-Jean de Cuculles</i>		
	Domaine Clavel, Bonne Pioche 2022	Syrah, Mourvèdre, Grenache	45
	Juteux, rond, gourmand, finale intense et épicée <i>Pierre et Estelle Clavel à Assas</i>		
	Le Chemin des Rêves, Gueule de Loup 2023	Syrah, Grenache	52
	Un vin élégant, une attaque en finesse et une fraîcheur persistante <i>Benoît Viot à Saint-Gély du Fesc</i>		
	Puech-Haut Lavabre 2023	Syrah, Grenache, Mourvèdre	53
	Notes de framboises, cassis et épices torréfiées <i>Gérard Bru à Saint-Drézéry</i>		
	Domaine Mirabel, Les Bancelles 2022 - épuisé	Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault	
	Vins gourmands aux notes de fruits noirs, de réglisse, minéralité de La Gravette <i>Samuel et Vincent Feuillade à Brouzet-Les-Quissac</i>		

LES ROUGES



ET TOUT PRÈS DU PIC ...

TERROIR TERRASSES DU LARZAC

75cl

La Jasse Castel, La Pimpanela 2023	Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault	31
 Gai et craquant de fruits		
AOP Languedoc		
La Jasse Castel, La Jasse 2019	Syrah, Grenache, Carignan	49
 Un vin tout en finesse, arôme cassis, pour tout un repas		
Pascale Rivière à Saint-Jean de Fos, AOP Terrasses du Larzac		!
Mas Jullien 2014	Mourvèdre, Carignan, Syrah	72
Très aromatique, bel équilibre, matière dense et mûre, finale structurée		!
Côteaux du Languedoc		
Mas Jullien, Lous Rougeos 2019	Carignan, Syrah, Grenache	68
Puissance et élégance venant d'un terroir frais		!
Olivier Jullien à Jonquières, AOP Terrasses du Larzac		!
Domaine Montcalmès 2017	Syrah, Mourvèdre, Grenache	71
Bien mûr, fruits noirs, épices avec une bonne longueur		
Frédéric Pourtalé à Puechabon, AOP Terrasses du Larzac		

TERROIR DE CAUX

Grande des Bouys, Le Médiéval 2020	Aspiran, Morrastel, Terret Noir	41
Vin de terroir, délicat et fruité		
Stéphane et Florence Monmousseau à Roujan, Vin de France		
Domaine Allegria, Poivre de Mourvèdre 2019	Mourvèdre	45
Vin très présent et épicé, cépage racé		
Tribu d'Aboville à Caux, IGP Pays d'Hérault		

LES ROUGES




Quelques vins remarquables D'ICI ET D'AILLEURS

75cL

Domaine Peyre Rose

Marlène Soria à Saint-Pargoire

Belle Léone, Vin de France

Syrah, Mourvèdre



2012 réservé, charpenté, sur le fusain et le cuir

114

Les Cistes, Vin de France

Syrah, Grenache, Mourvèdre



2012 tapenade, cuir et bacon

114

Marlène n°3, Côteaux du Languedoc

Syrah, Grenache



2009 fruits confiturés, finale mentholée

110



2006 très rond et mûr, notes de pruneaux, réglisse

112



2003 notes d'épices, cacao

124

Domaine Gramenon, Poignée de Raisin 2022

Grenache

42



Ce vin est tout comme une poignée de raisins simplement fermentée

Michèle Aubery et Maxime Laurent à Montbrison sur Lez (26), AOP Côtes du Rhône

Domaine de la Grange des Pères 2020

Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Cournoise

250



Un vrai nectar issu de très jeunes vignes, fleuron du vin depuis 1992

Laurent Vaille à Aniane, IGP Vin de Pays de l'Hérault

LES DIGESTIFS

verre de 4cL

Glenmorangie Single Highland 10 ans	9.10
Glenlivet 12 ans	9.10
Cognac VSOP	9.80
Armagnac VSOP	9.80
Calvados VSOP	7.50
Poire ou Mirabelle	7.00
Verveine	7.50
Rhum Clément VO	8.00
Rhum Trois Rivières Triple Millésime	12.90

LES BOISSONS CHAUDES

Cafés	Espresso BIO	2.20
	Espresso décaféiné	2.20
	Grand café bio	3.60
	Café noisette	2.40
	Grand café au lait (25cL)	3.90
	Capuccino	3.90
Chocolat chaud		2.70
Tisane du jardin (selon saison : Verveine, Sauge, Tilleul, Romarin)		2.40
Thés BIO	Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Thé vert	2.40