

## Les Vins Rouges

### MAS D'ARCAÏ « VALENTIBUS »

AOP Languedoc / Saint-Drézéry

Syrah, Grenache et Mourvèdre

Jolie robe pourpre. Jolie boisé, frais, ambitieux. Note graphites bouche finale toastée.

### DOMAINE DE MORTIÈS « ROUGE »

AOP Pic Saint-loup / Saint-jean-de-cuculles

Syrah et Grenache

Fin, suave, aérien. Fruits noirs, complexité, fraîcheur,, garrigues.

### DOMAINE CLOS DU SERRES « OEILLADE »

VIN DE FRANCE / Saint-jean-de-la-blaquière

100% Oeillade

Belle expression juteuse du cépage rare et oublié œillade. Légereté et fraîcheur

### DOMAINE PAS DE L'ESCALETTA « LES CLAPAS »

AOP TERRASSE DU LARZAC / Pujols

Syrah, Carignan, Grenache

Précis, frais et croquant. Fin de bouche toute en délicatesse légèrement saline.

### MAS JULIEN « AUTOUR DE JONCQUIÈRES » 2022

AOC Terrasse du Larzac / Joncquières

Mourvèdre, Carignan, Syrah

Expressif, élané, élégant. Fruits rouges mûrs, végétal noble, poivre noir.

### DOMAINE ROC D'ANGLADE « ROUGE » 2020

IGP Pays du Gard / L'Anglade

Carignan, Mourvèdre, Grenache

Complexe, élégant, frais. Fruits rouges, cassis, merise sauvage.

### CLOS MARIE « L'OLIVETTE » 2023

AOC LANGUEDOC / Lauret

Grenache, syrah, mourvèdre

Délicat, souple, vif. Fruits rouges, tapenade, garrigue.

### DOMAINE GAUBY « VIEILLES VIGNES » 2018

AOC Côtes du Roussillon Village/ Calce

Grenache noir, syrah, mourvèdre, carignan

Puissant, fruits rouges, tabac, fumée.

### DOMAINE CHANTAL LESCURE « LE CLOS DES TOPES BIZOTS » 2023

AOC Côtes de Beaunes/ Nuits-Saint-Georges

100% Pinot Noir

Fin, élané, soyeux. Fruits rouges frais, poivre blanc, végétal.



14CL 75CL

8€ 38€

9€ 42€

7€ 30€

48€

96€

102€

75€

89€

78€

## DIGESTIFS SUPÉRIEURS

### Nob Rhumb

A DÉGUSTER PUR OU EN TI-PUNCH +2€

AU CHOIX AVEC VOTRE CAFÉ GOURMAND SUP ☺ EN 2CL

#### ROSEMONT ANANAS (Canada) ☺

Rond, note ananas, vanille et caramel. Onctueux et harmonieux.

#### SECHA DE LA SILVA (Guatemala) ☺

"La récolte de la jungle". Note de cacao et café.

#### CANEROCK (Jamaïque) ☺

Saveurs pâtisseries, vanille, grain de café, chocolat noir et noix de coco.

#### MOUNT GAY XO - 17 ANS (Les Barbades) ☺

Assemblages vieilles réserves. Effluves fumées, balsamiques. Sous-bois, cire d'abeille et bois de cèdre.

#### MILLONARIO SOLERA - 15 ANS (Pérou)

Richesse, chaleur, rondeur. Pruneaux, caramel, fruits tropicaux, épices, bananes flambées

#### PURA VIDA XO (Guatemala) ☺

Boisé et toasté. Chocolat, fruits secs et exotiques, rondeur et douceur.

#### NEISSON BLANC 55° (Martinique) ☺

Notes florales intenses : miel, noix de coco et agrumes. Ample, souple, suave et intense

#### J.M VSOP (Martinique) ☺

Complexe, fruité, puissant, gourmand. Épicé, vanillé, fruits exotiques.

#### CLAIRIN " SAJOUS " (Haïti)

(Rhum blanc) Senteurs exaltantes de canne, notes de noisette et florales. Bouche fruitée et onctueuse.

#### NEISSON " VIEUX " (Martinique)

Élégant et boisé. Parfums gourmands de fruits, vanille et miel. Notes exotiques et fruitées.

#### ISAUTIER " LOUIS ET CHARLES " (La Réunion)

Souple, délicat. Notes succédées de fruits, douceurs sucrés et bois. Fraîcheur remarquable.

### Nob Whiskies

#### BRUICHLADDICH - OCTOMORE 14.2 (Écosse)

5 ans d'âge. Très fortement tourbé. Arômes de cuir ciré, de coulis de mûre et de tabac à pipe. Malt fumé, chêne toasté, sel de mer en fin de bouche. Notes de fruits rouges.

#### NIKKA TAKETSURU (Japon)

Épices douces, cardamome, fruits confits, complexe et expressif. Longueur et profondeur en bouche.

#### BALVENIE 12 ANS DOUBLE WOOD (Écosse) ☺

Fruits mûrs, doux et moelleux. Noix sucrées, cannelle épicée.

#### MONKEY SHOULDER (Écosse) ☺

Gourmand, fruité, miel, épices douce. Chocolat, pain aux raisins.

#### KUJIRA INARI (Japon) ☺

(Whisky de Riz) Aômes boisés et gourmands de chêne, figues juteuses. Texture ronde et raffiné

### Nob Tequilas, Mezcal

EN PAF!  
(+2€ EN 4CL)

#### MEZCAL DEL MAGUEY VIDA (Mexique) ☺

Complexe, fumé, fruits rouges, épices et fleurs

#### TEQUILA PATRÓN SILVER (Mexique)

Doux, sucré, touche de citron. Saveur poivrée.

#### TEQUILA PATRÓN REPOSADO (Mexique)

Vieilli en fût de chêne. Arôme de vanille, épices, caramel et noisettes.

#### TEQUILA PATRÓN ANEJO (Mexique)

12 mois en fût de chêne. Vanille, raisin, miel et caramel.

#### TEQUILA MILAGRO SILVER (Mexique) ☺

Brillant, clair, note d'agaves, citron et poivre noir.

#### TEQUILA CLASSE AZUL REPOSADO (Mexique)

Rondeur, arôme et complexité. Vanille, épices, finement boisé.

Prix nets en euros, taxes et service compris

Règlements uniquement par : CB (min 10€) et espèces - PAS DE TICKETS RESTAURANT

Merci de votre compréhension

S A I S O N 2 0 2 6

2CL 4CL

8€ 14€

8€ 14€

8€ 14€

9€ 16€

8€ 15€

9€ 16€

6€ 10€

8€ 15€

9€ 15€

16€ 28€

17€ 32€

2CL 4CL

18€ 33€

11€ 19€

11€ 19€

6€ 11€

9€ 15€

2CL 4CL

7€ 13€

8€ 14€

8€ 14€

12€ 20€

6€ 11€

17€ 32€



## Cocktails - Vins - Aperitifs

### Les Bières à la Pression



Pression Blonde (25cl)

Pression IPA OU Citron - Combava (25cl)

Pint Blonde (50cl)

Pint IPA OU Citron - combava (50cl)

Monaco, panaché, pression sirop, picon (25cl)

4,00€

5,00€

7,00€

9,00€

4,50€

2,50€

2,80€

5,00€

4,50€

5,00€

5,50€

8,00€

10,00€

12,00€

13,00€

13,00€

15,00€

14,00€

10,00€

8,00€

4,50€

6,00€

8,00€

7,00€

36,00€

5,50€

5,50€

4,50€

4,00€

6,50€

3,00€

6,50€

4,50€

4,00€

6,50€

3,00€

6,50€

6,50€

# Nos Cocktails

## Les Incontournables

- MOJITO (FRAMBOISE, PASSION, MANGUE, OU SPICY)** 12€  
Rhum 3 Rivières Ambré, citron vert, angostura, menthe fraîche, sucre roux
- CAÏPİRINHA (FRAMBOISE, PASSION, OU MANGUE)** 12€  
Cachaça Sagatiba, citron vert, sucre roux
- HUGO FROM BERLIN** 14€  
St-Germain, Prosecco, menthe fraîche, jus de citron jaune
- PORN STAR MARTINI** 15€  
Vodka vanille française Renaissance, liqueur passion, jus de citron vert, fruit de la passion, shot de prosecco

- TI-PUNCH** 12€  
Rhum 3 rivières blanc 50°, citron vert, sucre roux
- PIÑA COLADA** 12€  
Rhum 3 rivières blanc, crème de noix de coco, jus d'ananas
- LONDON MULE** 12€  
Gin bombay sapphire, citron vert, ginger beer
- ESPRESSO MARTINI** 14€  
Vodka vanille française Renaissance, liqueur de café, sirop de vanille, expresso
- FROZEN MARGARITA** 13€  
Tequila milagro silver, coiteau, jus de citron vert, salt rim
- SANGRIA BLANCHE DES LÉZARDS** 9€  
Vin blanc, sodas, épices, fruits frais

<b>Les Spritz</b>	<b>LEMONE</b> Limoncello, Prosecco AOP, eau pétillante 12€	<b>BERGAMOTTO</b> Italicus (Liqueur Bergamotte) Prosecco AOP, eau pétillante 14€
<b>APÉROL</b> Apérol, Prosecco AOP, eau pétillante 12€	<b>ST-GERMAIN</b> St-Germain Prosecco AOP, eau pétillante 14€	

## Les Signatures

- APRICOT KISS** 14€  
Rhum Secha de la Silva, liqueur d'abricot du Roussillon, jus de citron vert frais, sirop de canne, blanc d'oeuf, angostura  
*L'irrésistible abricot ! Acidulé, velouté et doux.*
- SPICY MONKEY** 13€  
Whisky Monkey Shoulder, liqueur pasteque, jus d'ananas, sirop spicy, bitter piment bondamanjak  
*La pastèque en velour, le piment en signature ! Frais, fruité, pimenté*
- FRESH BERRY** 14€  
Vodka Française Renaissance, jus de cranberry, purée de framboises, jus de citron vert, prosecco, framboises  
*La fraîcheur de l'été ! Rafraichissant et gourmand.*
- PATRÓN PALOMA BY LPDZ** 18€  
Tequila Patron Reposado, jus de pamplemousse frais, sirop d'agave, jus de citron vert frais, perrier, spicy rim  
*Quand le temps devient saveur ! Sec, suave, acidulé et frais.*
- GREEN FLOWER** 15€  
Gin Hendricks Another, tranche de concombre frais, feuilles de basilic, kiwi frais, sirop de canne, citron jaune  
*« Gôûter, c'est l'adopter » Douceur et délicate amertume.*
- JERRY CIGALE** 14€  
Rhum Sailor Jerry, liqueur thym et verveine, jus de citron jaune, sirop d'agave, angostura  
*La Garrigue à la Plage ! Floral, frais et garrigue*

## Les Caipirinhas Premiums 15€

<b>SÃO PAULO</b> Cachaça Engenho Da Vertente <i>Fine, gourmande et pulpeuse</i>	<b>YAGUARA</b> Cachaça Yaguara, citron vert, sucre <i>Suave, délicate, équilibré</i>
---	--

## Les Gin Tonic Premium

Servi en perfect serve Three cents Tonic ou concombre

- LA PERLE NOIRE** 13€  
Gin d'inspiration Montpelliéraine - FRANCE  
Genièvre, coriandre, citron, macération après distillation de griseffes de Montpellier.
- TAGGIASCO** 15€  
Olive Dry Gin - ITALIE  
Gin 100% italien - Olive Taggiasche.  
Frais et équilibré. Notes fruitées et iodées.
- HENDRICKS** 14€  
Gin - ÉCOSSE  
Infusé à la rose et au concombre. Doux et floral.  
Tranche de concombre
- ETSU DOUBLE YUZI** 17€  
Dry Gin - JAPON  
Yuzu japonais, baies de genièvre, racines de réglisse et d'angélique. Frais, fin et élégant.
- ROMEO'S X** 14€  
Gin - CANADA  
Distillat de pastèque. Fruité, équilibré, rafraichissant.
- ALTITUDE** 14€  
Gin Alpin - FRANCE  
Vif et doux. Genièvre et fraises des alpes

## Les Cocktails sans alcool 9€

**CITRONNADE** (Citron & menthe)

- CHATON** (Mangue, ananas, framboise, sirop de vanille)
- MOJITO LOCO** (Citron vert et jaune, orange, menthe fraîche, sirop de canne, perrier) Classique ou purée de fruits au choix
- THÉ FRAPPÉ** (Thé ceylan, purée de fruits au choix, citron vert, cassonade)
- CRODINO SPRITZ** (Spritz sans alcool)

# Les Champagnes

- CALMÈS-ROBERT « BRUT »**  
Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay
- CALMÈS-ROBERT « ROSÉ »**  
Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay
- RUINART « BLANC DE BLANC »**  
100% Chardonnay
- LOUIS ROEDERER « CRISTAL MILLESIMÉ 2015 »**  
Pinot noir et Chardonnay
- LOUIS ROEDERER MAGNUM « CRISTAL MILLESIMÉ 2012 »**  
Pinot noir et Chardonnay

14CL	75CL	150CL
12€	70€	120€
	92€	
	155€	295€
	370€	
	890€	

## Les Vins Rosés

- MAS D'ARCAÏ « LE NOM DE LA ROSE »**  
AOP Languedoc / Saint-Drézéry  
Grenache, Cinsault  
Vin rond avec des notes d'agrumes.
- CHÂTEAU DE LANCYRE « D'ICI ON VOIT LA MER »**  
AOP Pic Saint-loup / Valflaunès  
Syrah, Grenache  
Jolie robe pâle, reflets cristallins. Aromatique, vivacité, bel équilibre, finale saline.
- CHÂTEAU PEYRASSOL « ROSÉ »**  
AOP Côtes de Provence / Flassans-sur-Issole  
Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Tibouren, Vermentino, Ugni blanc  
Fin, élégant, complexe, délicat et vif. Arômes de fruits à chair blanche et agrumes.
- DOMAINE DE CARTEYRON, CUVÉE « MALYSE »**  
AOP Côtes de Provence / St-Tropez  
Grenache, Rolle, Syrah  
Robe pâle aux reflets saumon, nez avec des notes d'agrumes. Bouche vive et fruitée.

14CL	75CL	150CL	300CL
6€	27€		
8€	36€		
	53€	105€	220€
8€	36€	75€	

## Vin Blanc Moelleux et Prosecco

- DOMAINE DE JOÏ « ST ANDRÉ »**  
IGP Côtes de Gascogne  
100% Gros Manseng  
Bon équilibre : sucre, fraîcheur, acidité. Contrasté, élégant, tracé.
- PROSECCO**
- VILLA DEGLI OLMI « EXTRA DRY MILLÉSIMATO »**  
AOP Prosecco  
Glera et autres cépages autorisés.  
Aromatique et parfumé. Structuré, ample, profond. Balsamique, fruits noirs, cacao.

14CL	75CL
5€	25€
5€	25€

# Les Vins Blancs

- MAS D'ARCAÏ « VIOGNIER »**  
IGP Pays d'Oc St Drézéry / Saint-Drézéry  
100% Viognier  
Bien équilibré en bouche, très floral et très fruité.
- DOMAINE VIRANEL « LE BUTIN »**  
IGP Pays d'Oc / Cessenon-sur-Orb  
100% Chardonnay  
Aromes de Poire et Fleurs Blanches, agrumes. Vif et frais.
- MAS D'ARCAÏ « CHEVEUX D'ANGE »**  
AOP Languedoc / Saint-Drézéry  
Roussane, marsanne  
Arômes fleur et miel. Équilibre, note fumées, complexe.

14CL	75CL
6€	26€
7€	29€
7€	29€

- MAS DU CHÊNE « LES COPINES ADORENT »**  
IGP Pays du Gard / Saint-Gilles  
100% Vermentino  
Frais aromatique et gourmand. en bio. Idéal pour l'apéro !

- CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS « POURQUOI PAS ? »**  
Vin de France / Valflaunès  
Roussane, Marsanne, Vermentino  
Vif, ample, gourmand. Poire, abricot, pomelo, anis..

- ROC DES ANGES « EFFET PAPILLON BLANC »**  
AOP Côtes du roussillon / Latour-de-France  
Grenache blanc et maccabeu  
Très aromatique. Notes de melon, poire et pêche. Frais, sec, vif et structuré.

- DOMAINE DE BON AUGURE « EN TERRE ÉTRANGÈRE »**  
IGP Haute-Vallée de l'Orb / Joncels  
100% Chardonnay  
Chardonnay d'altitude (600m) élevé sur lies, frais, aromatique, salin.

- DOMAINE PADIÉ « FLEUR DE CAILLOUX »**  
Vin de France / Calce  
Grenache blanc, grenache gris, Maccabeu.  
Direct, franc, aromatique, minéral. Fruits blancs, poire, silex.

- DOMAINE GAUBY « VIEILLES VIGNES » 2020**  
IGP Côtes Catalanes / Calce  
Maccabeu, grenache blanc  
Gras, plein, puissant, aromatique. Fruits blancs, vanille, silex.

- DOMAINE ALAIN CHABANON « TRÉLANS » 2020**  
IGP Pays d'Oc / Montpeyroux  
Chenin, rolle.  
Sec, riche, harmonieux. Fruits jaunes, exotiques, vanille.

- DOMAINE ROC D'ANGLADE « BLANC » 2022**  
IGP Pays du Gard / L'Anglade  
Chenin, Chardonnay, Grenache Blanc Et Gris Et Caignan Blanc  
Notes de mirabelle, de confit de coing, d'amande. Bel équilibre, complexe. Solaire, belle palette aromatique. Jolis amers et profondeur.

- DOMAINE VINCENT GIRARDIN « LES VIEILLES VIGNES - MEURSAULT » 2023**  
AOC Meursault / Meursault  
Chardonnay  
Nez d'amandes séchés, pointe minérale, fleurs blanches, arômes de pain grillé.

14CL	75CL
6€	26€
7€	29€
7€	29€
	30€
	39€
	29€
	35€
	49€
	95€
	83€
	105€
	126€

Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité auprès des vignerons et des fournisseurs  
Merci de votre compréhension

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération