



La carte de nos vins Et de nos vigneronns

Notre carte fait la part belle aux vins et alcools
de notre territoire, Minervois,
Saint Chinian et Faugères

La grande diversité des terroirs et
des cépages permettent aux vignerons
d'élever des vins très différents :
tanniques ou soyeux, sur le fruit,
floraux ou minéraux, rustiques ou élégants.

Tous les ans nous recherchons
de nouveaux talents, de nouveaux goûts
dans cette grande diversité que sont les vins
du Languedoc .

Vous pourrez goûter aussi le muscat
de Saint Jean de Minervois de Barroubio ou sa
cartagène pour l'apéritif, ou encore le fameux gin
aux agrumes de la Distillerie du Petit Grain,
référéncé à l'Elysée et les très grandes tables.

Pour les bulles, nous vous proposons
le Crémant de Limoux Les Graïmenous
ou le chaùmpagne Castelnau

Nous vous en souhaitons
une bonne dégustation, avec modération.

Apéritifs et Digestifs

Les Apéritifs

Crémant de Limoux, la flûte	8.50 €
Kir	8.50 €
Kir Crémant	10.00 €
Muscat de St-Jean Minervois - Domaine de Barroubio	8.50 €
«L'Autre» Cartagene - Domaine de Barroubio	8.50 €
Or-Kina Cabanel	8,50 €
Ricard, Pastis 51 ou Cabanel	7.00 €
Martini Blanc, Rouge, Campari	8.50 €
Gentiane intense, Castanha	8.50 €
Champagne Castelnau, la flûte	17.00 €

Les Alcools (4 cl)

Cointreau	8.50 €
Bourbon Jack Daniel's	10.00 €
Single Malt Oban	12.00 €
Whisky japonais Yamazakura	13.00 €
Armagnac Ténérèze XO 20 ans d'âge	16.00 €
Fine Faugères X O	14.00 €
Rhum Don Papa (doux et vanillé)	12.00 €
Rhum Plantation XO (La Barbade)	13.00 €
Rhum Santa Teresa (Venezuela - chaud et aromatique)	13.00 €
Poire Williams Distillerie du Petit Grain	19.00 €

Les Cocktails (4 cl)

Sirano	14.00 €
Concentré de gingembre, jus de citron vert, rhum blanc, tonic	
Blue Schtroumpfs	14.00 €
Rhum blanc, Get 31, curaçao, jus de citron	
Américano	12.00 €
Martini rouge, martini blanc, gin, Campari	
Scorpion	18.00 €
Rhum ambré, cognac, orange, citron vert	
Cuba Libre	12.00 €
Rhum ambré, cola, jus de citron vert	
So Sweety	12.00 €
Crème de pêche de vigne, Cointreau, crémant de Limoux	
Spritz campari	12.00 €
Campari, crémant de Limoux, eau gazeuse	
Spritz campari au champagne	17.00 €
Campari, champagne, eau gazeuse	
Exotic Bull	19.00 €
Coulis de passion, vodka, Passoa, vanille, champagne	
Morela Tonic	14.00 €
Romarin, citron, purée d'abricot, vodka, tonic	
Péché Mignon	14.00 €
Casthana, Cointreau, purée de pêche, crémant de Limoux	
Tomato Cœur	14.00 €
Jus de tomate, vodka, poivron, tabasco, sirop de sucre	

Les Cocktails sans alcool (4 cl)

Light Sirano	10.00 €
Concentré de gingembre, Perier, jus de citron vert	
Virgin Mojito	10.00 €
Menthe, citron vert, eau gazeuse	
Morela Tonic light	10.00 €
Romarin, citron, purée d'abricot, tonic	
Tomato Cœur light	10.00 €
Jus de tomate, poivron, tabasco, sirop de sucre	

La Carte des Vins Rouges

Vins de Pays d'Oc

Dieus Va Bol 2021 – Massamier 38.00 €
Syrah, grenache. Vin nature sans sulfites ajoutés.
Expression du fruit et tannins marqués

Expression de Grenache 2020 - Massamier 45.00 €
Arômes de fruits rouges aux tanins marqués.

Artemisia 2017 – Domaine de l'Herbe Sainte 54.00 €
Syrah. Arômes de fruits rouges, d'épices, de poivres, un côté grillé vanillé.

Méchant Loup 2014 – Le Loup Blanc 63.00 €
Temperillo, Grenache.
Les grandes années. La puissance et la douceur à la fois, la fraîcheur caractéristique du Loup Blanc.

AOP Saint Chinian

Sentenelle 310 2019 - Domaine la Linquièrre 38,00 €
Syrah, Mourvèdre sur schistes
Minéral et élégant avec une belle fraîcheur. Arômes de petits fruits noirs confiturés, truffe noire et de torréfaction. Bouche veloutée et chocolatée.

Rocher de Notre Dame 2019- Domaine la Linquièrre 52.00 €
Mourvèdre sur calcaire et schistes
Arômes de réglisse, cannelle, truffe, notes de petits fruits rouges confiturés et chocolatés. Tannins élégants et légèrement épicés.

AOP Faugères

Grande Réserve 2019 - Domaine Ollier Taillefer 42.00 €
Vieux Carignans, Syrah, Grenache sur schistes en altitude.
Élégance, garrigue, genévrier et réglisse, avec une belle fraîcheur

Rêve de Noé 2017 - Domaine Ollier Taillefer 65.00 €
Vieux Mourvèdre et Syrah sur schistes. Sur les millésimes d'exception.
Nez épicé et grillé, bouche riche et onctueuse d'une belle complexité

AOP Saint Chinian-Roquebrun

Mille et un Ceps 2014 - Domaine du Vieux Chai 51.00 €

Syrah, Grenache sur schistes.

Arômes complexes de garrigue et d'épices, belle souplesse et fraîcheur en bouche.

AOP Minervois

Campagne de Centeilles 2013 - Clos Centeilles 51.00 €

Cinsault

Des tanins moelleux, du fruit, notes d'épices et grande élégance.

Cuvée Lo Vielh 2019 - Clos du Gravillas 48,00 €

Carignans centenaires .

"Pureté, équilibre racé", tannins élégants - Arômes de sous bois et de truffe blanche.

Le Mourvèdre 2017 - Domaine de L'Ostal 62.00 €

100% Mourvèdre

Uniquement dans les très grands millésimes - 1374 bouteilles.

Un univers de douceur et de complexité.

Cuvée Miss Terre 2019 - Le Clos du Marbrier 78,00 €

Syrah, cinsault. Vin élevé 9 mois en jarres de grès.

Vin profond et tannins souples, notes de cuir, fruits noirs, légèrement poivré, clou de girofle,

AOP Cru la Livinière

Cuvée Féline 2021 - Domaine Borie de Maurel 31.00 €

Syrah, Grenache, Carignan – vin bio
Fruits rouges, notes de thym, de garrigue et d'épices douces, légèrement poivré.

Cuvée Line et Laetitia 2021 - Domaine Piccinini 36.00 €

Syrah, Mourvèdre, Grenache noir
Beaucoup de fruit, vin gourmand.

Cuvée Mélanie 2019 - Château Gourgazaud 39.00 €

Cuvée Mélanie 2019 - 50 cl 28.00 €

Grenache, Syrah, Mourvèdre - vin bio
A la fois charnue sensuelle et d'un rare équilibre.

Cuvée Maxime 2020 - Borie de Maurel 47.00 €

100% Mourvèdre - vin bio
Belle minéralité, tanins soyeux, arômes de figue et de cuir, légèrement poivré

Grand Vin 2018 - Domaine de L'Ostal 48.00 €

La Livinière - Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre
Ampleur en bouche, gras, fruits noirs mûrs, réglisse, tanins élégants.

Pater Familias 2021 - Château de Gourgazaud 56,00 €

100% Grenache
Vin riche et profond, grande amplitude aromatique révélant des notes de kirsch, de prunes et de cassis.

Domus maximus - 2009 192,00 €

Puissant, arômes de fruits rouges très murs, garrigue et olives noires.
Très long en bouche. (Prix au domaine).

AOP Côtes du Roussillon

Cuvée Majou 2009 59.00 €

Vieux Grenache, vieux carignans et Syrah - Puissant, expression de fruits rouges et noirs, d'herbes de garrigue.



Domus maximus

Château Massamier la Mignarde

Le Château de Siran vous propose 2 millésimes d'exceptions de la cuvée Domus Maximus de Château Massamier la Mignarde, élu meilleur vin du monde à l'International Wine Challenge 2005.

Encépagement : Syrah 80% - Grenache 20%

Élevage : Vendanges manuelles, vinification séparée des cépages en grappe entière (avec rafle), assemblage en cuve et élevage 12 mois en barriques neuves de chêne français.

La robe est très dense, d'une couleur profonde. La bouche est puissante avec une matière riche, où s'expriment des notes de fruits rouges, de garrigue et d'olives noires avec une finale très longue.

Ce vin est un équilibre parfait entre intensité, longueur, complexité, arômes et bouquet.

Domus maximus - 2009

192 €

Puissant, arômes de fruits rouges très murs, garrigues et olives noires. Très long en bouche. (Prix au domaine 192€)

La Carte des Vins Blancs

Vins de Pays et IGP

Gypse 2022 – Borie de Maurel 34.00 €

Chardonnay de montagne - Vin de Pays d'Oc – Vin bio
Minéralité et finesse

Les Oliviers 2020 – Massamier 44.00 €

Sauvignon - Vin très peu sulfité, non filtré, non colé - Vin sec, très aromatique

Cuvée Harmonie Chardonnay fût 2022 – Herbe Sainte 46.00 €

Vin du Pays d'Oc.

Arômes de fleurs blanches, de vanille et de pain grillé.

Légèrement minéral, long en bouche.

La Vigne de ma Mère 2021 - Château de Gourgazaud 58,00 €

100% Viognier - Vin de Pays d'Oc

Belle robe bouton d'or, nez complexe aux notes de miel et d'amandes effilées, bouche dense et longueur remarquable à la minéralité qui reflète son terroir de schistes.

C de Centeilles 2016 - Clos Centeilles 54.00 €

Vin de Pays Côtes du Brian - Riveirenc Gris et Blanc, Araisan, Grenache Gris
Vin complexe et harmonieux, d'une belle fraîcheur, note d'amande fraîche.

AOP Saint Chinian

Cuvée Fleur de Lin 2022 - Domaine la Linquière 30.00 €

Vermentino, Grenache Blanc sur schistes

Bel équilibre entre minéralité et fruit aux arômes d'agrumes et de vanille.

AOP Faugères

Cuvée Allegro 2020/2021 - Domaine Ollier Taillefer 42.00 €

Vermentino et roussane sur schistes

Vin riche, gras et onctueux, belle minéralité

AOP Chateauneuf du Pape

Domaine des Sénéchaux 2020 80.00 €

AOP Muscat de Saint Jean de Minervois

Etiquette Noire - Domaine de Barroubio 30.00 €

Muscat petit grain. Arômes de fleurs sèches poirées et d'agrumes confits

Cuvée Bleue 2018 - Domaine de Barroubio 30.00 €

Muscat petit grain Blle 50 cl

Douceur et finesse associant le goût du muscat au agrumes confits; bouche ample et grasse.

Les Vins Blanc Liqueureux

Cuvée Mosaïque - Domaine la Linquièrre - 50 cl 36.00 €

9 cépages surmuris à majorité muscats, vieilli 6 mois en fûts de chêne. Arômes de fruits secs, de miel, d'abricot et fleurs blanches.

L'Erme 2008 - Clos Centeilles 50cl - Siran 78.00 €

Grenache gris passerillé - L'équilibre parfait entre le moelleux et une étonnante fraîcheur.

Les Vins Rosés

Le rosé Château de Gourgazaud 2022 28.00 €

7 cépages oubliés - Arômes délicats de fleurs mêlés à des notes de fruits exotiques et d'agrumes. Légèreté et délicatesse.

Les Vins Orange

Les Bigaradiers 2021 - Massamier la Mignarde 62.00 €

Sauvignon blanc

Ce vin présente une robe orangée soutenue rappelant celle de certains brandy. Nez délicat, aux notes végétales de mélisse, réglisse et verveine et pomme. En bouche c'est sa fraîcheur réhaussée par la légère structure tannique qui surprend. - Vin de France

La Carte des Autres Vins

AOP Margaux

Château Siran - 2015

80.00 €

AOP Champagnes

Castelneau Réserve 75cl

Chardonay, pinoit noir - Elevage pendant 5 ans.

80.00 €

AOP Crémant de Limoux

Les Graiménous Brut, Tête de Cuvée - 75 cl

Méthode Traditionnelle Domaine J. Laurens

34.00 €

La Matte - 75 cl

Crémant non dosé Domaine J. Laurens

37.00 €

La Carte des Vins au Verre

Vins de Mousse (15 cl)

Crémant de Limoux Les Graiménous, la flûte 8.50 €

Champagne Castelnau, le flûte 17.00 €

Vins rouges (12cl)

Vin du jour, selon les crus 8.00 à 15.00 €

Coume Majou cuvée Jolo, Maury Grenat 22.00 €

Vin doux naturel rouge, sublime sur le chocolat, domaine fermé, il reste quelques centaines de bouteilles

Vins blancs (12 cl)

Vin du jour, selon les crus 8.00 à 15.00 €

La Carte des Bières

Bière artisanale blonde bio 6.50 €

La Carte des boissons sans Alcool

Les eaux

Thonon ou équivalent (75 cl) 6.00 €

Chateldon ou équivalent (75 cl) 7.00 €

Perrier 33 cl 3.50 €

Les boissons froides

Schweppes, Jus d'orange 3.50 €

Limonade, Cola, Rooibos pétillant - Maison Aubert 6,00 €
Pézenas - bio

Les Boissons Chaudes

Café Nespresso grand cru 3.50 €

Capuccino 4.50 €

Café lungo Nespresso, crème de lait, poudre de cacao

Thé et Tisanes Palais des Thés 4.00 €

Breakfast, Earl Grey, thé à la menthe, thé vert, thé aromatisé.
Verveine, Camomille