



# La carte de nos vins Et de nos vigneron

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 Graimenous 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	8.00 €
Kir Crémant	10.00 €
Muscat de St-Jean Minervois - Domaine de Barroubio	8.00 €
«L'Autre» Cartagene - Domaine de Barroubio	8.00 €
Or-Kina Cabanel	8,00 €
Mandarine Napoléon	8.00 €
Mandarine tonic	10.00 €
Ricard, Pastis 51 ou Cabanel	6.00 €
Martini Blanc, Rouge, Campari	6.00 €
Gentiane intense, Castanha	8.00 €
Porto Taylor's 10 ans	12.00 €
Gin Tonic Distillerie du Petit Grain	15.00 €
Champagne Castelnau, la flûte	17.00 €

## Les Alcools (4 cl)

Cointreau	8.00 €
Bourbon Jack Daniel's	10.00 €
Single Malt Oban	12.00 €
Whisky japonais Yamazakura	13.00 €
Cognac Trijol Grande Champagne X O	21.00 €
Fine Faugères X O	14.00 €
Rhum Don Papa	12.00 €
Rhum Plantation XO (La Barbade)	13.00 €
Gin aux Agrumes Distillerie du Petit Grain	13.00 €
Poire Williams Distillerie du Petit Grain	19.00 €
Abricot du Roussillon Distillerie du Petit Grain	19.00 €

## Les Cocktails (4 cl)

<b>Mojito</b> Jus de citron vert, rhum blanc, menthe, eau gazeuse.	11.00 €
<b>Exotic bull</b> Coulis de fruit de la passion, Pasaò, vodka vanillée, champagne.	17.00 €
<b>Sirano</b> Concentré de gingembre, jus de citron vert, vodka ou rhum blanc, tonic	14.00 €
<b>Gin Smash</b> Gin, menthe, jus de citron vert	12.00 €
<b>Blue Schtroumpfs</b> Rhum, Get 31, curaçao, jus de citron	14.00 €
<b>Américano</b> Martini rouge, martini blanc, gin, Campari	10.00 €
<b>Scorpion</b> Rhum, cognac, orange, jus de citron	18.00 €
<b>Cuba Libre</b> Rhum, cola, jus de citron vert	12.00 €
<b>P'tit Rapide</b> Jus d'orange, vodka, jus de pamplemousse, jus de pomme, grenadine	12.00 €

## Les Cocktails sans alcool (4 cl)

<b>Light Sirano</b> Concentré de gingembre, Perrier, jus de citron vert	10.00 €
<b>Le Fruité</b> Jus d'orange, pomme, ananas, pamplemousse, menthe, citron	10.00 €
<b>Virgin Mojito</b> Menthe, citron vert, eau gazeuse	8.00 €

# 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

**Artemisia 2019 – Domaine de l'Herbe Sainte** 41.00 €  
Syrah. Arômes de fruits rouges, d'épices, de poivres, un côté grillé vanillé.

**Cuvée Mains Libres – Clos du Marbrier** 44.00 €  
Castets et merlot sur coteaux schisteux. Velouté, légèrement épicé et légèreté inaccoutumée pour les vins du sud.

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

**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 2017 - Domaine la Linquièrre** 37,00 €  
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 2017 - Domaine la Linquièrre** 49.00 €  
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 2018 - Domaine Ollier Taillefer** 38.00 €  
Vieux Carignans, Syrah, Grenache sur schistes en altitude.  
Élégance, garrigue, genévrier et réglisse, avec une belle fraîcheur

**Cuvée Belle Lurette 2018 - Domaine Cebène** 42.00 €  
Vieux Carignans sur schistes  
Tannins élégants et voluptueux, d'une étonnante fraîcheur.

**Rêve de Noé 2015 - Domaine Ollier Taillefer** 49.00 €  
Vieux Mourvèdre et Syrah sur schistes. Sur les millésimes d'exception.  
Nez épicé et grillé, bouche riche et onctueuse d'une belle complexité

**Cuvée Felgana 2015 - Domaine Cebène** 72.00 €  
Mourvèdre, Syrah et Grenache sur schistes.  
Belle complexité et équilibre parfait d'arômes délicats de fumé, de framboise et de cassis, d'épices douces et de garrigue.

# AOP Minervois

**Conte des Garrigues 2016 – Domaine la Prade Mari** 34.00 €

Grenache, syrah. Vin issu de la naturo-culture  
Puissant et complexe aux notes prononcées de cassis,  
d'épices et de garrigue.

**Villa Lucia 2018 - Domaine Cailhol Gautran** 36.00 €

Syrah, grenache, carignan  
Du fruit, de la douceur et de la fraîcheur en bouche.  
Senteurs de garrigues légèrement poivrées, fruits confits et notes de cassis.

**Campagne de Centeilles 2013 - Clos Centeilles** 48.00 €

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

**Cuvée Lo Vielh 2018 - 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,

**Capitelle de Centeilles 2010** 80.00 €

Cinsault - Des tanins soyeux et délicats, arômes tertiaires de fruit fondu  
dans le moelleux de l'alcool : un vin de grande élégance aux arômes de  
petits fruits confits et d'épices douces.

# AOP Cru la Livinière

**Cuvée Féline 2019 - 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 2019 - Domaine Piccinini** 35.00 €

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

**Cuvée Mélanie 2018 - Château Gourgazaud** 37.00 €

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

**Cuvée Maxime 2019 - Borie de Maurel** 45.00 €

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

**Caïssa 2019 - Domaine La Rouviolle** 48.00 €

Syrah, Grenache - vin bio élevé en fûts de chêne.  
Puissant, expression de fruits rouges, réglisse, légèrement boisé.

**Grand Vin 2017 - Domaine de L'Ostal** 48.00 €

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

**Pater Familias 2019 - Château de Gourgazaud** 50,00 €

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



## 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** 140 €

Puissant, arômes de fruits rouges très murs, garrigues et olives noires. Très long en bouche.

**Domus maximus - 2007** 120 €

Excellentes conditions, très belle arrière saison: plein, gourmand et équilibré. Le côté confituré et plein de soleil nous offre un panel assez large, champignon, bois noble.



# La Carte des Vins Blancs

## Vins de Pays et IGP

Gypse 2021 – Borie de Maurel 32.00 €

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

Chardonnay Fût 2018 - Domaine de l'Herbe Sainte 32.00 €

Vin du Pays d'Oc.  
Arômes de fleurs blanches, de vanille et de pain grillé. Légèrement minéral, long en bouche.

Les Oliviers 2020 – Massamier 37.00 €

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

Cuvée Mains Libres 2021 – Clos du Marbrier 44.00 €

Vin de France Bio - Grenache blanc, roussanne, vermentino et viognier sur schistes, élevé 5 mois en barriques. Notes florales rafraichissantes, écorces de citron et belle longueur en bouche.

La Vigne de ma Mère 2020 - Château de Gourgazaud 50,00 €

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 Languedoc la Clape

Le Grand Vin 2017 – Chateau d'Angles 38.00 €

Bourboulenc, Grenache, Marsanne  
Ample et structurée dévoilant une belle intensité aromatique. Finale longue et fraîche.

## AOP Saint Chinian

Cuvée Fleur de Lin 2020 - Domaine la Linière 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 - Domaine Ollier Taillefer 42.00 €

Vermentino et roussane sur schistes  
Vin riche, gras et onctueux, belle minéralité.

## AOP Minervois

Villa Lucia 2019 - Domaine Cailhol Gautran 37.00 €

Grenache blanc, Marsanne, Roussane et Terret.  
Du gras et beaucoup de fraîcheur, fruits à noyau, légèrement boisé,  
finale légèrement citronnée.

L'Inattendu 2019 - Clos du Gravillas 47.00 €

Grenaches et très vieux macabeu  
Un vin blanc sec, riche et minéral à souhait.

## 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 - 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

Noble Gold - Domaine de l'Herbe Sainte - 50 cl 30.00 €

Chardonay en surmaturité. Jaune dorée. Aromes fins et complexes  
de figues sèches, d'abricots secs et de fruits exotiques.

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 Ostal Cazes 2021** 30.00 €

Syrah, grenache. - Vin rosé très pâle, fruité, floral et subtil.

**Scinthilla de Centeilles 2019** 30.00 €

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

**Rubis des Garrigues 2020 - Domaine La Prade Mari** 31.00 €

Syrah, mourvèdre, grenache. Rosé original et séduisant issu de la naturo-culture; robe soutenue, notes de fraise et fruits rouges bien mûrs.

# Les Vins Orange

**Les Bigaradiers 2019 - Massamier la Mignarde** 38.00 €

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.

# La Carte des Autres Vins

## AOP Margaux

Château Siran - 2015

80.00 €

## AOP Champagnes

Piper Heidsieck, Taittinger, Drapier 75cl  
Selon approvisionnement -

95.00 €

Castelnaud 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 €

## 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