

CARTE DES BOISSONS

Pour davantage de transparence, les (rares) références marquées d'un astérisque indiquent des domaines qui ne sont ni en conversion, ni certifiés bio ou biodynamie.

VINS

Ici, le vin est évidemment le cœur de l'histoire. Vous vous restaurerez dans un bistrot vigneron. Les bouteilles qu'on vous servira vous raconteront notre amour, notre respect du raisin & de la terre. Bouteilles du village, de Château Maris bien sûr, mais aussi celles glanées chez les amis, ou dans des domaines d'ici ou d'ailleurs qui partagent nos valeurs. Car le vin doit dire l'échange, l'originalité, l'ouverture d'esprit.

Si par malheur vous ne finissez pas votre bouteille, n'hésitez pas à nous demander de la reboucher afin de la rapporter chez vous. Les vins au verre sont indiqués sur l'ardoise, comme les bouteilles du moment.

VINS AU VERRE

PAYS d'OC

MARIS vin du jour (demander au bar/serveuse) partir de 3.50€

MARIS, Vermentino 2020 3.50€

Un blanc joyeux, tout en rondeur mais joliment équilibré, idéal sur des 'tapas.

MARIS, rosé Syrah Grenache 2020 3.50€

Du fruit, de l'énergie, le vin à tout faire.

MINERVOIS

CHÂTEAU MARIS, « Savoir Vieillir » 5.00€

Une syrah sans sulfites mais droite comme i. On s'en régale sur les grillades.

LA LIVINIÈRE

CHÂTEAU MARIS, « La Touge » 4.50€

Beaucoup de fruit, pas de bois, de jolis arômes de fraise. Élégance intemporelle.

BULLES

CRÉMANT DE LIMOUX

LES HAUTES TERRES (Geneviève & Gilles Azam), « Joséphine » 28€
C'est notre joyeux « champagne du Sud », né du grand terroir de
Roquetaillade.

CHAMPAGNE

DAVID LÉCLAPART "L'Amateur" 2018 75€

Sûrement un des vigneronns les plus chics de la Champagne
d'aujourd'hui. 100% Chardonnay de plusieurs parcelles du terroir de
Trépail. Vin rare.

BLANCS

IGP PAYS D'OC

MARIS, Casse-Croûte 15,80€

Du gras, mais aussi de la vivacité. Le vin des copains qui rend le bio accessible à tous.

VIN DE FRANCE

MARIS, Vermentino 2020 19.95€

Un blanc joyeux, tout en rondeur mais joliment équilibré, idéal sur des 'tapas'.

MARIS, Zulu Chardonnay 2020 20€

Le chardonnay nature, sans sulfites, tout en délicatesse, avec de jolis arômes floraux de prairies printanières.

MARIS, Brama 2018 32€

C'est, au sens bourguignon, un « climat » important qui garantit fraîcheur et ampleur.

*IGP HÉRAULT

BOULEVARD NAPOLEON, « Le Pal » 2016* 30€

La richesse assagie du grenache gris, de l'apéritif au fromage. Produit à La Livinière.

TOURAINNE

DOMAINE DE LA GARRELIÈRE « Cendrillon » (Sauvignon) 2018 20€

Le blanc de Loire efficace, tendu mais fruité. Comme un « petit saucerre ».

DOMAINE DE LA GARRELIÈRE « Le Chenin de la Colline » 2019 22€

Un vin frais et très joyeux. Excellente exemple d'un vin de Touraine.

ALSACE

DOMAINE Ostertag, Sylvaner vieilles vignes, 2019 23€

C'est le vin coquin de ce domaine réputé.

DOMAINE Ostertag, Riesling Munchberg Grand Cru, 2019 60€

CÔTES DU JURA

*MAISON JANE EYRE, chardonnay 2018 58€

Le négoce d'une Australienne du Gippsland installée depuis 15 ans en Bourgogne

ROSÉS

LANGUEDOC

MARIS, « Grenache Syrah » 2020

14.50€

CÔTES DE PROVENCE

RIMAURESQ

Cru Classé "Cuvée classique" 2020

25€

ROUGES

PAYS D'OC

MARIS, Casse-Croûte 2020 15,80€
Du jus, Du fruit, Tout simplement.

VIN DE FRANCE

MARIS RP-1 (sans millésime) 20.25€
Un drôle d'oiseau. Assemblage de vieux vins repassés sur un moût frais, à l'italienne.

MARIS ZULU 2020 (syrah) 20€
L'extrême buvabilité d'un jus sans sulfites ajoutés. Comptez une bouteille par tête.

MARIS COULEUR 2021 16.50€
Un joli cadeau, un fruit éclatant, acidulé, gourmand. Un style aérien, rare en Languedoc. Quelle chance de s'en régaler dès l'automne.

IGP HÉRAULT

***BOULEVARD NAPOLEON, «L'Abeuradou» 2018** 25€
La délicatesse du cinsault et l'énergie des schistes noirs de Félines. Idéal sur un poulet

CÔTES-DU-MARMANDAIS

DOMAINE ÉLIAN DA ROS «Le vin est une fête» 2019 19€
Comme ce nom l'indique, parfait vin de convivialité et de partage d'un des vigneronniers majeurs du Sud-Ouest de la France. Merci le vin

MINERVOIS

CHÂTEAU MARIS, «Naïve» 2020 26,60€
Succulent grenache sans sulfites ajoutés

CHÂTEAU MARIS, «Savoir Vieillir» 2018 ou 2019 25.50€
Une syrah sans sulfites mais droite comme i. On s'en régale sur les grillades.

Jean Baptiste SENAT, Ornicar 2020 27€
C'est une cuvée tout en finesse, fruité et mure, rond et vive.

CHÂTEAU MARIS, « Las Combes » 2017 32€
Un grenache tendre, aérien, sans lourdeur. Parfois, on dirait qu'il
« pinote »

MINERVOIS LA LIVINIÈRE

CHÂTEAU MARIS, « La Touge » ou 2018 22.95€
Beaucoup de fruit, pas de bois, de jolis arômes de fraise. Le rouge
à tout faire.

CHÂTEAU MARIS, « Les Planels » 2016 27,60€
2018 26,60€
De la syrah, du grenache, un peu de bois. Un vin gentiment
charpenté.

CHÂTEAU MARIS, « Les Anciens » 2016 33€
2014 32€
2013 35€
2012 36€

Un bon vieux carignan, récolté vers le « chemin du facteur ».
Agréablement rustique.

CHÂTEAU MARIS, « Dynamic » 2016 72€
2014 77€
2015 (magnum) 146€
2014 (magnum) 146€

« À l'aveugle », on placerait cette syrah profonde davantage à Cornas
qu'en Languedoc.

CHÂTEAU MARIS, « Les Amandiers » 2017 72€
2013 76€
2010 77€
2015 (magnum) 146€
2014 (magnum) 146€
2009 (magnum) 156€

C'est la bouteille qui impressionne, Exubérante. Pensez à elle sur
l'agneau du Minervois.

TOURAINES

DOMAINE DE LA GARRELIÈRE, « Le Rouge des Cornus » 2018 20€
Cabernet Franc, une vraie corbeille de fruits. Idéal sur la
cochonaille.

CÔTE DE NUITS VILLAGES

* MAISON JANE EYRE 2018 50€

SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU VERGELESSES

* MAISON JANE EYRE 2017 78€

SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU LES LAVIÈRES

DOMAINE CHANDON DE BRIAILLES 2017 83€

Un monstre de finesse et de minéralité, grâce au calcaire. Complexe et digeste.

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ

CHATEAU CANON LA GAFFELIÈRE 2016 178€

CORDON GRAND CRU

* MAISON JANE EYRE 2018 195€

VINS DE LIQUEUR & DOUCEURS

MUSCAT DE SAINT-JEAN-DE-MINERVOIS

CLOS DU GRAVILLAS "Douce Providence" 2016 le verre 5€ (10cl)

GEWURZTRAMINER SGN D'ALSACE

DOMAINE OSTERTAG "Les Jardins" 2017 78€ (37,5cl)

KINA DU LANGUEDOC

L'OR KINA * MAISON CABANEL, Carcassonne 5€ (5 cl.)

DIGESTIFS

FINE BRUNE DU LANGUEDOC

JEFF COUPELOU, Puimisson 6€ (2,5 cl.)
Cœur de chauffe d'une double-distillation de vin naturel du Mas
Coutelou, élevé en barriques.

ARMAGNAC

* CHIROULET (famille Fezas), Ténarèze 15 ans 6€ (2,5 cl.)
Rond et fort en caractère comme un Gascon, une eau-de-vie noble et
paysanne.

SPIRITUEUX

* RICARD, sans origine 2,5€ le verre (2,5cl)
* PASTIS MAISON CABANEL, Carcassonne 3,5€ le verre (2,5cl)
* CREME DE CITRON MAISON CABANEL*, Carcassonne 4€ le verre (2,5cl)
* CREME DE MENTHE MAISON CABANEL*, Carcassonne 4€ le verre (2,5cl)

GIN

Cuvée Garrigue, Artisanal
La Thériaque, Montpellier 6€ le verre (2,5 cl.)
Pour écrire «gin» sur la bouteille, l'alcool doit obligatoirement
être industriel. Or ce merveilleux distillat de vin héraultais est
purement artisanal, aromatisé naturellement.

* TANQUERAY, sans origine 4,5€ le verre (2,5 cl.)

WHISKY

* BLACK MOUNTAIN, BM2, Angles 7€ le verre (2.5 cl.)
* JOHNNY WALKER, Écosse 5€ le verre (2,5 cl.)

VODKA

* STOLICHNAÏA, sans origine 4€ le verre (2,5 cl.)

VERMOUTH

* NOILLY-PRAT extra-dry, Marseillan 4€ le verre (5 cl.)
* BYRRH extra-dry, Thuir 4€ le verre (5 cl.)

BIÈRE

* LA GORGE FRAÎCHE Béziers
Blonde Meridional Lager la pression 3€ (25 cl.)
6€ (57 cl.)
la bouteille 5€ (33 cl.)

Stout de Béziers la bouteille 5€ (33 cl.)

CAFÉ

Cafés de LE PERCOLATEUR torréfiés à Narbonne

Espresso	1,70€
Double	3€
Capuccino	3€
Noisette	2.50€
Crème	3€
Flat white	3€
Thé, Tisanes et Infusions	3€

SANS ALCOOL

MAISON MENEAU, à Saint-Loubès

SIROPS (Pêche, Menthe, Grenadine)	1.50€ le verre (20 cl)
Jus de Tomate	3€ bt (25cl)
JUS DE POMME Du Lot et Garonne (non-filtré)	3€ bt (25cl)
JUS DE RAISIN, Irène Prioton à Caunes-Minervois	3€ le verre (20cl)
3 PAPILLONS BLEUES, à Azillanet	
SIROP (Fleurs de sureau sauvages)	1,50€ le verre (20cl)

BRASSERIE D'OLT, Saint-Geniez-d'Olt

Limonade	3,50€ bt (27,5cl)
Limonade à la gentiane	3,50€ bt (27,5cl)
Cola	3,80€ bt (27,5cl)