

MORADA

LA VIGNE EST BELLE

Plats

Salade César	€16
Salade Burrata	€17
Croque Monsieur Truffé	€14
Baxxu	€14
Plat du moment	€19

Tapas

Ardoise du soleil : légumes marinés	€13
Ardoise charcuterie et/ou fromage	€15
Tapenade	€6
Pinton	€6
Caviar d'aubergine	€7
Tapas du moment	€8
Houmous	€8
Involtini	€8
Planche à Partager (4 à 5 pers.)	€35

Desserts

Gâteau du moment	€5
Cookie	€3
Dessert du moment	€8

Cafés et Thés

Café (Maison ACAPELLA)	€2
Café allongé (Maison ACAPELLA)	€2.3
Double espresso	€3.5
Cappuccino	€4
Café noisette	€2.5
Thé vert / noir / rooibos (Maison ACAPELLA)	€3

Softs

Coca Cola	33 cl	€4
Ginger beer (Brasserie La Jonte en Lozère)	33 cl	€4
Thé glacé (Brasserie de la Seillonne)	33 cl	€4
Nectar de pêche (Coopérative S i b i o / Roussillon)	25 cl	€3
Jus de pomme (Coopérative S i b i o / Roussillon)	25 cl	€3
Eau plate (Pyrénées Ariégeoise)	50 cl	€3.5
Eau pétillante (Pyrénées Ariégeoise)	33 cl	€3.5
Bouye (Fruit du Baobab - Recette du chef Chrys)	25 cl	€4
Bissap (Fleur d'hibiscus - Recette du chef Chrys)	25 cl	€4
Limonade (Maison Ogeu / Pays Basque)	25 cl	€4
Jus pressé (Orange et citronnade - Maison)	25 cl	€4
Sirop (Maison Bacanha)	25cl	€2

Spiritueux

Verre de spiritueux (Rhum, whisky, digestif)	6 cl	€15
--	------	-----

Cocktail

Cocktail (Mojito - Spritz - Bissaglia)	25 cl	€10
Cocktail du moment	25 cl	€12

Bières (100% Occitane)

Bière demi (blanche, blonde, IPA)	25 cl	€5
Pinte	50 cl	€8

Vins au verre

Verre de vin (Blanc, rosé, rouge)	12 cl	€6
Verre de pétillant	12 cl	€10
Verre de Champagne	12 cl	€14



LA CAVE

Les rouges du Sud-Ouest authenticité & caractère

Château du Cèdre – Cahors "100% Malbec" (*biodynamie*) €20
Nouvelle génération du Malbec : notes florales, grande finesse, équilibre et tanins soyeux.

Château Plaisance Penavayre – Fronton "Élevé en bois" (*biodynamie*) €22
Assemblage autour du Négrette : fruits noirs, épices douces, structure élégante et bois fondu.

Les blancs fraîcheur & élégance

Domaine de Laxé – Sauvignon / Colombard sec (*bio*) €15
Très frais, vif, aromatique, aux notes élégantes d'agrumes.

Gros Manseng demi-sec (*bio*) €15
Fruité, généreux, légèrement sucré, très réconfortant.

Les pétillants

Pétillant de Denois (*biodynamie*) €25
Niché dans le village de Roquetaillade, non loin de Limoux. Sa cuvée tradition aux 6 cépages offre des bulles vives et fines aux reflets rosés, avec des arômes de fruits rouges acidulés et une belle fraîcheur.

Muse de Guilhem (*biodynamie*) €20
Entre Carcassonne et Limoux, le Château Guilhem vous invite dans un décor toscan avec son muscat pétillant légèrement sucré, où la gourmandise explose de saveurs exotiques.

Le rosé

Bain de Midi (*conversion bio*) €20
Entre Salon et Aix-en-Provence, la Syrah, le Cinsault et le Grenache nous emmènent dans la garrigue, où l'on retrouve de la minéralité, des notes de bonbons acidulés et une belle vivacité.

"Une envie particulière ?
Julien, votre caviste, se tient à votre disposition pour vous
conseiller et vous proposer une sélection de vins disponibles hors carte."

(Les vins auront tous un prix différent à la bouteille avec un droit de bouchon de 10€)