

LA PAMPILLE

— CUISINE D'ARTISANS ET DE PRODUCTEURS

APÉRITIFS

Cocktail du moment 12€

Mocktail du moment 8€

Nos Spritz : Hugo, le Marius Bonal, Le N
Prat. **12€**

L'atelier du bouilleur (Autignac)

Esprit du midi (Pastis artisanal : Spiritueux à base de marc de raisin, aromatisé aux plantes d'ici). **5€**

Vermouth blanc. **3€**

Noilly prat (Marseillan)

Dry/Ambré/Rouge. **4€**

Marius Bonal (Onet le Chateau)

Pastis "LE BLEU" Marius Bonal (Thé d'Aubrac, serpolet, pimprenelle et surtout cistre). **5€**

Pastis Aveyronnais (Pastis à la flore aveyronnaise). **4€**

BIÈRES

Kisswing's (Montblanc)

Pressions

Eastern Swing Blonde - 25 cl **4€** - 50 cl **8€**

Bière du moment - 25 cl **4€** - 50 cl **8€**

Bouteilles (33cl)

Free Jazz Blonde, Sans alcool 0% **5,50€**

Suzie'Q bière blanche, douce et fruité.
4% **5,90€**

Boogie Woogie, Pale Ale Ambrée, note agrumes et fleurs. **6,90€**

Cherry Bomb, blanche à la cerise, 4%. **6,90€**

Lindy hop, session IPA Douce et fruité 4%.
6,90€

Christmas Swing, bière rousse, 8%. **6,90€**

Oppidum (Capestang)

Bouteilles (33cl)

Harvest, au blé fumé, bouquet d'agrumes,
3%. **7,50€**

Pale Ale, Blonde, parfums d'agrumes, 5,6%.
6,90€

Point of entry, bière noire, note cacao et
noix, 6% **7,50€**

Monolithe, bière noire, vieilli en barrique
whisky, 11,54%. **7,20€**

LA PAMPILLE

— CUISINE D'ARTISANS ET DE PRODUCTEURS

BOISSONS SOFT

Maison Aubert (Pezenas) 33 cl

Cola artisanal. **4,5€**

Thé glacé pêche. **4,5€**

Limonade l'original. **4€**

Limonade mandarine. **4€**

Limonade concombre/mélicite. **4,5€**

Ginger ale gingembre/verveine **4,5€**

Tonic artisanal. **4,5€**

Thé pétillant rooibos agrumes. **5€.**

Marius Bonal (Onet le Chateau)

Sirop artisanal (menthe, grenadine, orgeat, fraise, orgeat, orange, citron). **2€**

Verger de Thau (Villeveyrac) 25 cl

Jus de pomme bio. **4,5€**

Jus de tomate bio. **4,5€**

Jus de raisin bio. **4,5€**

Jus de poire bio. **4,5€**

Nectar d'abricot bio. **4,5€**

Eau Purezza (Magalas)

Une eau locale, filtrée et sans impact. L'eau plate filtrée par nos soins est offerte ; la version pétillante, gazéifiée sur place vous est servie à **3€ la bouteille.**

BOISSONS CHAUDE

Café, le THAU/rréfacteur (Marseillan)

Le café de Linette. **2€**

Le déca Mexique Sueño. **2€**

Thés et Infusions Palais des thés 4€

Mao jian imperial (the vert avec puissantes notes végétales et minérales)

Breakfast tea (mélange de thés corsés et aromatiques)

Chai impérial (thé noir parfumé et épicé)

Thé vert à la menthe

Thé merveilleux (thé vert aux éclats d'amandes et de pistache)

Thé des moines (mélange de thé noir et vert au parfum floral)

Rooibos des vahinés (rooibos aux parfums de vanille et d'amande)

Jardin fruité (infusion aux fruits rouges et goji)

Jardin romantique (infusion pêche et myrte citronné)

LA PAMPILLE

— CUISINE D'ARTISANS ET DE PRODUCTEURS

SPIRITUEUX & EAUX DE VIE (4cl)

La Pampille (Magalas)

Rhum arrangé du moment **4€**

L'atelier du bouilleur (Autignac)

Absinthe : Spiritueux à base de vin, aromatisé aux plantes. **9€**

Flouve : Spiritueux aromatisé à base de vin et d'herbe. **7€**

Lavande : Spiritueux à base de vin, aromatisé aux fleurs de lavande. **6€**

G*n : Spiritueux OriGinal aromatisé. **6€**

Muscat : Eau-de-vie de vin. **6€**

Fine Faugères : Eau-de-vie de vin d'Indication Géographique. **9€**

Fraise : Spiritueux à base de marc de raisin aromatisé de fraise. **4€**

Distillerie Castan (Villeneuve/Vère)

Whisky

Berbie : Notes abricots confits et vanille bourbon. **7€**

Roja : Doux avec notes de fruits rouges. **8,50€**

Terrocita : Notes tourbées et côté fumé sur la finale. **8€**

Gilbert Signature : Assemblage de fûts historiques, sélectionnés parmi les plus belles signatures. **10,50€**

Gin

Gin CASTAN : A base de blé, note genièvre et menthe sauvage. **6€**

Distillerie Bows (Laure Minervois)

Rhum

Estador blanc : Note de fruits confits, épicée, fines notes de réglisse. **6€**

Venidor vieilli : Notes exotiques et d'agrumes confits. **8€**

Vodka

Aroc : Parfums exotiques de mangue et fruits tropicaux, et une pointe d'agrumes apportant la fraîcheur. **5,50€**

Tequila

Experimental: style tequila a base de figuier de barbarie. **6€**

Gin

Bandarel Dry : Un gin rond, puissant et racé, composé de 14 botaniques. **5,50€**

Grézan (Laurens)

Gin

Gin des garrigues bio : Note de poivre citronné. **5€**

LIQUEURS (4cl)

Marius Bonal (Onet le Chateau)

Le "T" d'Aubrac. **4€**

Quina **4€**

Crème de fruits
(murs/coing/framboise/cassis). **2€**

Fleur de sureau **2€**

LA PAMPILLE

— CUISINE D'ARTISANS ET DE PRODUCTEURS

CARTE DES VINS

Vin au centimètre

1€/cm Grézan, IGP Pays d'Oc. Rouge et blanc.

Vin au verre du moment 12 cl. 4€

Rouge/Blanc/Rosé

Verre de Muscat (moelleux) 12 cl. 6€

Vins blancs 75 cl

Le Manpôt 19€

Domaine de Bassac : Côte de Thongue
Un nez éclatant avec des notes toastées et grillées mais aussi fleuries avec une pointe de noisette.
100% Chardonnay

Font Blanche 19€

Château De Caraguilhes : AOP Corbières
Notes de fleur d'amandier, de pêche blanche et d'abricot soulignées en deuxième nez par des senteurs légères d'agrumes
Roussanne/Grenache Blanc/Vermentino.

Mas Nicolas 20€

IGP Faugères
Nez gourmand sur la poire, le pomelo et l'ananas. La bouche a du corps et de la fraîcheur à la fois, révélant des notes de citron, de gingembre et de poivre.
100 % Viognier

Picpoul de Pinet AOP 21€

Château Saint Martin de la Garrigue
Arômes de fleurs blanches doublés de notes de fruits secs
Piquepoul blanc

Vins rosés 75 cl

Cydonia 19€

Mas Nicolas AOP Faugères
Nez gourmand, arômes de fraise et groseille.
La bouche est tonique et désaltérante.
Cinsault/Syrah

Allegro 27€

Domaine Ollier Taillefer AOP Faugères
Vin onctueux et minéral
Arômes de poire et fleurs blanches
Rolle/Roussane

Uou 30€

Les 8 Sarments : IGP St Guilhem le Désert
Grenache élevé en œuf béton.

Limoux blanc 32€

Domaine de Mouscaillo
Vin à la fois tendu, vif avec une pointe de gras et une finale saline.
Chardonnay/Chenin/Mauzac.

Paul et Louise 39€

Château La Voulte-Gasparets AOP
Corbieres
Un nez de pomme croquante, de poire caramélisée, de vanille et de pêche au sirop.
Rolle/Roussanne/Marsanne.

Murmure d'Automne 24€

Moelleux (50cl)
Domaine Saint – Georges D'ibry
Muscat/Viognier

Cuvée des Amis 19€

Saint -Georges D'ibry IGP Côte de Thongue
Gourmand. Robe rose bonbon. Nez très aromatique
Syrah/Grenache

LA PAMPILLE

— CUISINE D'ARTISANS ET DE PRODUCTEURS

CARTE DES VINS

Vins rouges 75 cl

Les Collines **19€**

Domaine Ollier Taillefer AOP Faugères
Arômes de fruits rouge, bouche gourmande avec des tanins souples
Grenache/Syrah/Carignan

Grande Réserve **27€**

Domaine Ollier Taillefer AOP Faugères
Notes de Garrigue et de fruits rouges
Carignan/Grenache/Syrah

L'affranchie **29€**

Les Terres d'Armelle IGP Coteaux de Béziers,
Une attaque ample, une bouche onctueuse et suave, structure puissante et tanins soyeux.
Syrah

Gres de Montpellier **31€**

Chateau Saint Martin
Nez puissant avec des notes de pruneau confit, café, amandes grillées, caramel.
Grenache, Syrah

Le Coing Secret **32€**

Mas Nicolas AOP Faugères
Nez riche et complexe avec des notes prononcées de cerise et mûre.
Syrah/Carignan élevés 10 mois en barriques.

Les Bulles 75 cl

Crémant de Limoux Brut **29€** - Verre 12 cl : **6€**

Capdepon
Senteurs parfumées de sucs de fleurs, de miel et de coing.
Chardonnay/chenin/pinot noir

Crémant de Limoux Brut Rosé **29€** - Verre 12 cl : **6€**

Capdepon
Un crémant de Limoux aux bulles fines, au nez délicatement fruité et avec une robe or rose.
Chardonnay/chenin/pinot noir

Crémant Blanc **35€**

Domaine de Mouscaillo
Un nez intensément fruité qui tend vers la pomme verte et la pêche ainsi que vers des notes de pamplemousse.
Chardonnay/chenin/pinot noir

Les Volcans **32€**

Domaine La Tour Penedesses AOP Languedoc-Pézenas
Notes de café grillé, de résine, de pierre à fusil, tanins frais et ronds.
Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan

Cuvée Romain Pauc **45€**

Château La Voulte-Gasparets AOP Corbières-Boutenac
Nez de fruits noirs confits, de garrigue, de cuir et de truffes.
Carignan, grenache, mourvèdre, syrah

Les Raisins de la colère **53€**

La Tour Penedesses : AOP Faugères
Notes de truffe noire, de tabac brun, poivre noir, tanins rond et souple, tanins souples et veloutés, légèrement minérale, forte intensité et longue persistance.
Syrah/Mourvèdre

Maghani **55€**

Domaine Canet-Valette: AOC Saint Chinian
Bouche sur les fruits rouges, le chocolat et la pivoine pour évoluer vers des notes de griotte, d'épices et de tabac blond
Grenache, syrah