

# 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/mélisse. **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, grenade, 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**.

## 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)*

Suzic'Q bière blanche. **5,90€**

Rhumba, bière blanche au rhum. **6,50€**

Berliner valse, Sour fraise/rhubarbe **6,50€**

Lindy hop, session IPA **6,90€**

### Oppidum (Capestang)

*Bouteilles (33cl)*

Pale Ale. **6,90€**

Monolith. **7,20€**

Point of entry. **7,50€**

Harvest **7,50€**

# LA PAMPILLE

---

CUISINE D'ARTISANS ET DE PRODUCTEURS

## 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 (thé 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 vahines (rooibos aux parfums de vanille et d'amande)

Jardin fruité (infusion aux fruits rouges et goji)

Jardin romantique (infusion pêche et myrte citronné)

## APÉRITIFS

### Cocktail du moment **12€**

### Mocktail du moment **8€**

### Noilly prat (Marseillan)

Dry/Ambré/Rouge. **4€**

### 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€**

### 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€**

# 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 à base de figuier de barbarie. **6€**

#### Gin

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

## LIQUEURS (4cl)

### Marius Bonal (Onet le Chateau)

Le "T" d'Aubrac. **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

#### 100% Cinsault **1€/cm**

Domaine Chamboredon, IGP Coteaux de Béziers  
Vin léger aux notes de cerise et de mûre.  
Cinsault

### Vin au verre 12 cl

#### 100% Cinsault **3€**

Domaine Chamboredon, IGP Coteaux de Béziers  
Vin léger aux notes de cerise et de mûre.  
Cinsault

### Vins blancs 75 cl

#### 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, 75 cl.

#### Picpoul de Pinet AOP **21€**

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

#### Uou **30€**

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

#### Limoux blanc **32€**

Domaine de Mouscaillou  
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-Gaspares : AOP Corbieres  
Un nez de pomme croquante, de poire caramélisée, de  
vanille et de pêche au sirop.  
Rolle/Roussanne/Marsanne.

#### Domaine des Madalle

Blanc Moelleux

### Vins rouges 75 cl

#### Glouglou des Gourgoules **19€**

Chateau De Caraguilhes : Appellation Languedoc Protégé  
Le nez offre une très belle intensité d'arômes de fruits :  
framboise soulignée par d'harmonieuses saveurs de cerise.  
Grenache Noir, Carignan, Syrah, Cinsault

#### 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

#### Les Volcans **32€**

Domaine La Tour Penedes: AOP Languedoc-Pezenas  
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-Gaspares : AOP Corbieres-Boutenac  
Nez de fruits noirs confits, de garrigue, de cuir et de  
truffes.  
Carignan, grenache, mourvèdre, syrah

#### Maghani **55€**

Domaine Canet-Valettte: 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

# LA PAMPILLE

---

CUISINE D'ARTISANS ET DE PRODUCTEURS

## CARTE DES VINS

### Vins rosés 75 cl

#### Bim ! 19€

Les 8 Sarments : IGP St Guilhem le Désert  
Syrah/Viognier

#### Belle Rose 18€

Domaine Chamboredon, IGP Coteaux de Béziers  
Le nez est léger et offre des notes de fruits rouges frais  
comme la fraise sauvage, d'agrumes  
Cinsault/Grenache

### Les Bulles 75 cl

#### Crémant de Limoux Brut 29€ - Verre 12 cl : 5€

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 : 5€

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