

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, 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, gazéifié 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€**

Oppidum (Capestang)

Bouteilles (33cl)

Pale Ale. **6,90€**

Bouteilles (33cl)

Suzie'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€**

Monolithe. **7,20€**

Point of entry. **7,50€**

Harvest **7,50€**

LA PAMPILLE

CUISINE D'ARTISANS ET DE PRODUCTEURS

BOISSONS CHAUDE

Café, le THAU/rrefacteur (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 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€

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€**

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€**

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

Vins blancs 75 cl

Font Blanche **19€**

Château De Caraguilhès : 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.

Vins rouges 75 cl

Gloulou des Gourgoules **19€**

Château De Caraguilhès : 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€**

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

Vin au verre 12 cl

100% Cinsault **3€**

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

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-Gaspereys : AOP Corbières
Un nez de pomme croquante, de poire caramélisée, de
vanille et de pêche au sirop.
Rolle/Roussanne/Marsanne.

Domaine des Madalle

Blanc Moelleux

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-Gaspereys : AOP Corbières-
Boutenac
Nez de fruits noirs confits, de garrigue, de cuir et de
truffes.
Carignan, grenache, mourvèdre, syrah

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

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 sucres 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