

hot drinks

CAFÉS :

Café/ristretto/allongé - 2,5€
Noisette - 3€
Deca - 2,5€
Café double - 4,5€
Crème - 4€
Cappuccino - 5€
Chocolat Chaud - 4,5€
Café Viennois - 5,5€
Chocolat Viennois - 5,5€
(lait végétal supplément : 0,50€)

THÉS :

Thé Earl Grey - 4€
Thé Darjeeling - 4€
Thé Verveine Citron - 4€
Thé Ceylan - 4€
Infusion - 4€
Thé vert - 4€
Thé vert menthe - 4€
Thé Fruits rouge - 4€

softs

Café Glacé - 4,5€
Café Frappé - 5,5€
Thé Glacé - 4,5€
Thé Frappé - 5,5€
Thai Iced Tea - 6€

-
Eau Détox - 3,5€

EAUX :

Mondariz gaz 33cl - 3,5€
Mondariz gaz 75cl - 5€
Mondariz plate 25cl - 3,5€
Mondariz plate 75cl - 5€

SODAS :

Seven Up 3€
Pepsi/Pepsi Max 3€
Limonade 3€
Ice Tea 3€
Schweppes 3€
Orangina 3,5€
Ginger Beer 4,5€

softs

JUS PRESSÉS :

Citron ou Orange - 6€
Citronade Maison - 6€

PAGO - 3€

ACE - pomme - fraise - tomate - orange - ananas - banane - abricot

JUS DU SOMAIL (LOCAL & BIO) - 4,5€

Pomme, Abricot, Pêche, tomate, Pêche/Abricot, Raisin, Poire

SIROPS - 2,5€

Fraise - grenadine - menthe - citron - pêche
Diabolos 3€

beers

BIÈRES PRESSIONS :

	25cl	50cl
Paulaner	3,5€	7€
Fada Blanche	5€	10€
Fada Abricot	5€	10€
Monaco/Panaché	3,5€	7€

BIÈRES BOUTEILLES :

Desperados 33cl - 7€
Corona 33cl - 7€
Cubanisto - 7€
Bud - 6,5€

BIÈRES ARTISANALES :

ZEF Brune - 8€
Têtes Plates : blonde, IPA, Gabelou - 8€
Mer à boire : blonde, ambrée et brune - 8€

mocktails

VIRGIN MOJITO - 8€

Citron vert, menthe fraîche, cassonade, limonade

VIRGIN FRAISE / FRAMBOISES / ANANAS / PASSION - 8€

VIRGIN PINA - 8€

Crème de coco, jus ananas

VIRGIN FRUITS ROUGES - 8€

Jus de cranberry, jus ananas, purée passion, sirop de fraise

RED MAMA SUNSET - 8€

Ginger Ale, Pamplemousse, Purée de Fraise, Jus de Citron vert

wine cocktails

SANGRIA BLANCHE - 8€

Crème de citron, crémant, orange, pamplemousse, menthe

SOUPE MAMAMOUCHEVINE - 8€

Crémant, citron pressé, sucre de canne, crème de mandarine

MAMA SPRITZ - 8€

Aperol, crémant, eau gazeuse, orange

MAMA LILLET - 8€

Lillet blanc, jus pamplemousse, tonic

BLANC TONIC - 7€

Vin blanc, tonic orange sanguine et fleur de sureau

SPRITZ ST-GERMAIN - 10€

Liqueur Saint Germain, crémant, eau pétillante, zeste de citron

PARDI, LE SPRITZ A LA FRANCAISE - 8€

Pardi, extra brut Antech, orange

cocktails

AMARGARITA - 11€

Tequila, cointreau, citron vert, sel

EXPRESSO MARTINI - 10€

Vodka, liqueur de café, café

VODKA MAMA ROSSA - 12€

Vodka, liqueur de framboise, jus de citron vert, framboises, sirop de pastèque, jus cranberry

MEZCAL MULE - 11€

Mezcal, citron vert, angostura, ginger beer

AMARETTO SOUR - 10€

Amaretto, jus citron jaune, sirop de sucre, blanc d'oeuf

MOJITO- 10€ existe aussi avec fraise / framboises / ananas / passion !

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse

PINA COLADA - 10€

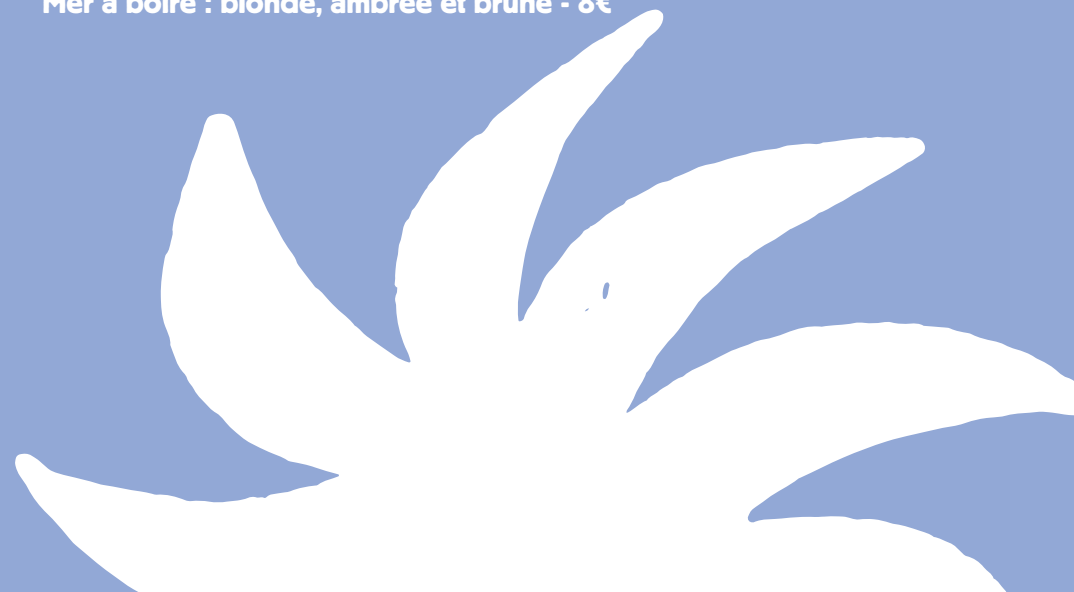
Rhum blanc, crème de coco, jus ananas

WHISKY SOUR - 10€

Whisky, Jus de citron vert, blanc d'oeuf

TROPICADILLY - 14€

Grey Goose, Purée de passion, jus de passion, jus de citron vert, champagne



rouges

	verre	75cl.
GÉRARD BERTRAND - 6ème sens ^(bio) <div>Syrah, merlot, sauvignon, grenache. Parfums de fruits rouges, tanins fins et soyeux. IGP Pays d’Oc</div>	3,5€	17€
SARRAT DE GOUNDY - Saisonniers <div>Grenache, Syrah. Du fruit, gourmand et plein de fraîcheur. IGP Pays d’Oc</div>	3,5€	18€
DOMAINE DE GAYDA - Flying solo ^(bio) <div>Grenache, Syrah. Un vin aux accents sudistes, avec ses notes épicées et sa bouche juteuse. IGP Pays d’Oc</div>	4,5€	21€
GÉRARD BERTRAND - Change ^(bio) <div>Merlot. Souple et aromatique aux notes d’épices. IGP Pays d’Oc</div>	22€	
CLOS DES VINS D’AMOUR - Munt ^(bio) <div>Grenache Noir, Carignan Joli vin rouge pour les belles soirées d’été. VDF</div>	25€	
MAS DE DAUMAS GASSAC - Elise <div>Syrah, merlot Léger et fruité, tanins souples et veloutés. IGP Pays de l’Hérault</div>	25€	
COMBE DES DUCS - Pierres de mer <div>Syrah, grenache, mourvèdre, carignan. Complexe et puissant, rond et tannique. AOP Clape</div>	26€	
MAISON LAURENT MIQUEL - Solas ^(bio) <div>100% Pinot noir. Sensation naturelle et organique. IGP Pays d’Oc</div>	26€	
GERARD BERTRAND - Chouchou <div>Syrah, Grenache. Vin puissant, fruité et épicé. AOP La Clape</div>	26€	
MAS DES CAPRICES - R.A.S, rouge à siroter ^(nature) <div>Mourvedre, Carignan, Grenache noir. R.A.S comme Rouge. A Siroter, un brin canaille, attablés entre copains. IGP.Pays d’Oc</div>	27€	
OLLIEUX ROMANIS - Les Indigènes ^(nature) <div>100% cinsault. Fraîcheurs et légers tanins. VDF</div>	27€	
YOHANN MORENO - Ribos ^(nature) <div>Carignan, grenache, syrah, mourvèdre Tanins souples belle fraîcheur. VDF</div>	27€	
CHÂTEAU VIEUX MOULIN - Terre d'Eole ^(nature) <div>Carignan, Cabernet Sauvignon Un vin bien équilibré, très fruité. VDF</div>	6€	28€
CHÂTEAU LA BARONNE - Juste le rouge ^(nature) <div>Grenache gris, Mourvèdre éclatant, gourmand, vif, dynamique. VDF</div>	29€	
CLOS DES VINS D’AMOUR - Préliminaires ^(nature) <div>Mourvèdre, une explosion de fraîcheur et de fruits. VDF</div>	29€	
YOHANN MORENO - GS ^(nature) <div>Grenache, syrah Léger et fruité, texture suave et notes épicées. VDF</div>	29€	
CHEMIN D’APRES - Chemin d’après <div>Syrah, Grenache. Vin puissant, fruité et épicé. AOP La Clape</div>	29€	
CHÂTEAU CAPITOUL - Rocailles ^(hve) <div>Syrah, grenache, carignan, cinsault. Racé et puissant, bouche fine et fraîche. AOP La Clape</div>	31€	
JEAN-BAPTISTE SENAT - Arbalètes et coquilecot ^(nature) <div>Grenache noir, Grenache gris, Picpoul noir, Counoise,Terret noir. Beaucoup de fraîcheur et de fruits. IGP Pays d’Oc</div>	31€	
DOMAINE LES PORTES - Le Petit Bonheur ^(biodynamie) <div>100% carignan Fruité, longueur en bouche. VDF</div>	33€	
LES BARQUES RIQUET <div>Syrah, Grenache, Merlot, Marselan Arômes de cassis et de cerises noires, belle fraîcheur et belle acidité. VDF</div>	34€	
POUR LA NATURE <div>Syrah. IGP Pays d’Hérault Vin charnu et gourmand, avec de belles notes de fruits rouges et mûrs</div>	35€	
CLOS REAL <div>Grenache, Syrah, Carignan, Intense et brillant. AOP Côtes de Provence</div>	41€	
GÉRARD BERTRAND - Castellum <div>Merlot, cabernet, malbec, marselan. Rond en bouche, tanins soyeux, fondus et épicés. IGP Cité de Carcassone</div>	51€	

blancs

	verre	75cl.
GÉRARD BERTRAND - 6ème sens ^(bio) <div>Sauvignon, chardonnay, viognier, grenache. Acidité et fraîcheur, notes de fruits exotiques et agrumes. IGP Pays d’Oc</div>	3,5€	17€
SARRAT DE GOUNDY - Saisonniers <div>Chardonnay. C’est un vin de copains. IGP Pays d’Oc</div>	3,5€	18€
SAINT MARTIN DES CHAMPS - Cri ^(moelleux) <div>Colombard, Ugni blanc. Un vin entre deux eaux... onctuosité et fraîcheur. IGP Pays d’Oc</div>	4€	21€
DOMAINE DE GAYDA - Flying solo ^(bio) <div>Grenache Blanc, Viognier. Une petite bombe de fraîcheur. IGP Pays d’Oc</div>	4,5€	21€
COMBE DES DUCS - Viognier <div>Viognier. Crémeux et riche, légèrement muscaté. IGP Pays d’Oc</div>	22€	
GÉRARD BERTRAND - Change ^(bio) <div>Sauvignon Pur et équilibré, notes d’agrumes. IGP Pays d’Oc</div>	22€	
COMBE DES DUCS - Douceur Bourboulenc ^(moelleux) <div>Bourboulenc Puissant et frais aux aromes de fleurs et de fruits IGP Pays d’Oc</div>	25€	
MAS DE DAUMAS GASSAC - Faune <div>Viognier, chardonnay. Sec, souple et fruité. IGP Pays de l’Hérault</div>	25€	
CHATEAU SAINT ESTEVE - Villa Amélie <div>Chardonnay, Rolle, Vin minéral et fruité. IGP Pays d’Oc</div>	25€	
CLOS DES VINS D’AMOUR - Mar ^(bio) <div>Grenache Blanc, Maccabeu. Vins d’amour... pour l’amour du vin. VDF</div>	26€	
MAISON LAURENT MIQUEL - Solas <div>Viognier. Un vin solaire, gourmande et délicat. IGP Pays d’Oc</div>	26€	
GÉRARD BERTRAND - Art de Vivre <div>Clairette. Frais, élégant et harmonieux, notes de pêche et poire AOP Clairette du Languedoc / Adissan</div>	26€	
ST MARIE DES CROZES - Le Touriste ^(biodynamie) <div>100% albarino Fraîcheur et tension, vin fruité puis salin. IGP Pays d’Oc</div>	27€	
CLOS DU GRAVILLAS - Happy ^(nature) <div>Muscat, Terret. Un vin qui rend happy ! VDF</div>	27€	
OLLIEUX ROMANIS - Les Indigènes ^(nature) <div>100% chardonnay. Bel équilibre d’agrumes, de pêche tout en fraîcheur. VDF</div>	27€	
SARRAT DE GOUNDY - Le Marin ^(ag) <div>Bourboulenc, Grenache Blanc , Viognier, Macabeo, Roussanne. Du soleil dans le verre. AOP La Clape</div>	29€	
CLOS DE MANZOTTE - Maman Poule <div>Chardonnay, Sauvignon. Bouche gourmande et charmue avec une bonne acidité. IGP Pays d’Oc</div>	29€	
LES BARQUES RIQUET <div>Grenache blanc, Rolle, Macabeu Notes beurrées et fruits blancs. AOP Languedoc</div>	29€	
CHÂTEAU CAPITOUL - Rocailles ^(hve) <div>Bourboulenc, marsanne, grenache, roussanne, viognier. Accents iodés, fraîcheur et longueur en bouche. AOP Clape</div>	6,5€	31€
YOHANN MORENO - En s’amusant ^(nature) <div>Grenache gris et blanc Joli blanc frais et gourmand. VDF</div>	37€	
COMBEL LA SERRE - Eléphant blanc ^(nature) <div>Sauvignon, Vermentino. Un vin blanc de plaisir. VDF</div>	37€	
CHÂTEAU LA BARONNE - Vermentino NW ^(nature) <div>Vermentino. Un très joli vin blanc sec qui nous a beaucoup séduits, par sa tension et la pureté de son fruit. VDF</div>	40€	
CLOS REAL - Clairette <div>Clairette blanche. Vins frais et minéral. AOP Côtes de Provence</div>	41€	
JEAN-B. SENAT - Aux Amis de ma Soeur ^(nature) <div>Grenache Blanc, Grenache Gris, Chenin. Délicieux pour commencer un repas ou pour l’apéro. IGP Pays d’Oc</div>	43€	

blancs

	verre	75cl.
DOMAINE LES PORTES - Les Portes ^(biodynamie) <div>100% Roussanne Rondeur et volupté, un grand vin blanc. VDF</div>		49€
GÉRARD BERTRAND - 6ème sens ^(bio) <div>Grenache, cinsault, syrah. Aromes de fruits, agréable et acidulé IGP Pays d’Oc</div>	3,5€	17€
SARRAT DE GOUNDY - Saisonniers <div>Cabernet, Cinsault. Le temps d’un été. IGP Pays d’Oc</div>	3,5€	18€
CAVE DE GRUISSAN - Le sens des étangs ^(bio) <div>Cinsault. Fruité et frais IGP Aude</div>		18€
COMBE DES DUCS - Les Pierres Blanches <div>Syrah, grenache, mourvèdre. Intense, belle fraîcheur équilibrée et finale opulente. AOP Languedoc</div>		21€
DOMAINE DE GAYDA - Flying solo ^(bio) <div>Grenache, Cinsault. Un bon rosé bien rafraîchissant. IGP Pays d’Oc</div>		22€
CHEMIN D’APRES - 2 Chemins <div>Merlot, Cinsault, Grenache. Vin frais et expressif. Bouche gourmande. IGP Terres du midi</div>		22€
ANNE DE JOYEUSE - Alta ^(hve) <div>Syrah, Malbec, Cinsault. Le rosé haute couture à la française. IGP Pays d’Oc</div>	4,5€	22€
GÉRARD BERTRAND - Gris Blanc <div>Grenache. Frais et minéral. IGP Pays d’Oc</div>	4,5€	23€ 150cl. 46€
CLOS DES VINS D’AMOUR - Tram ^(bio) <div>Grenache noir, Syrah. Fruits rouges et bouche gourmande. VDF</div>		25€
LES BARQUES RIQUET <div>Cinsault, Grenache, Notes d’abricot et de pêche blanche, vins rond et frais. AOP Minervois</div>		25€
CHÂTEAU VIEUX MOULIN - Comme un Dimanche ^(nature) <div>Cinsault, Grenache, Syrah Un rosé frais et profond. AOP Corbières</div>		27€
COMMANDERIE DE PEYRASSOL #Lou ^(bio) <div>Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Vermentino. Un cocktail de fruits. Aop cotes de provence</div>		29€
CLOS REAL <div>Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault. Equilibré, l’ensemble est charnu, frais AOP Côtes de Provence</div>		35€
GÉRARD BERTRAND - Orange Gold <div>Chardonnay, viognier, grenache, marsanne, mauzac, muscat. Fraîcheur aromatique, suave et fine, pointe amère. VDF</div>		27€
CLOS DES VINS D’AMOUR - Viu ^(Petnat nature) <div>Vermentino. Viu : la célébration du vivant en Catalogne Nord. VDF</div>		31€
CLOS DU GRAVILLAS - Jour de Teuf ^(Petnat nature) <div>Muscat Pétillant fruité et acidulé. VDF</div>		36€
MAISON ANTECH - Cuvée Eugénie ^(Crémant de Limoux) <div>6€</div>	35€	
CHAMPAGNE HATON - BRUT CLASSIC	10€	80€
CHAMPAGNE PIPER-HEIDSICK		90€
CHAMPAGNE RUINART - BLANC DE BLANC		200€
CHAMPAGNE MUMM - CORDON ROUGE		90€

bulles

11

Boire

Gruissan

Manger

430



11

Danser

Gruissan

Aimer

430



apéro

Americano - 8€
Vermouth rouge, campari, eau gazeuse
Martini blanc ou rouge - 5€
Muscat de Gruissan - 5€
Campari/Cinzano - 4,5€
Kina Karo - 5,5€
Suze - 5€
Ricard - 3,5€
Kir - 4€
Kir Royal - 10€
Padri Two, clos des vins d'amour - 5€
Vin blanc Gambetta - 4,5€

liqueurs

Bailey's - 7€
Get 27- 7€ / bouteille : 70€
Get 31 - 7€ / bouteille : 70€
Crème Cabanel menthe, citron ou mandarine - 8€ / bouteille : 80€
Crème En Vue menthe ou citron - 8€ / bouteille : 85€
Crème de Gin Bohème - 8€ / bouteille : 85€
Cointreau - 7€
Sambuca - 8€
Amaretto - 8€
Mezcal - 8€
Cognac, Armagnac, Calvados, Poire - 10€

WHISKY :

Ballantine - 8€
Cardhu 12 ans - 12€
Nikka From The Barrel - 14€

VODKA :

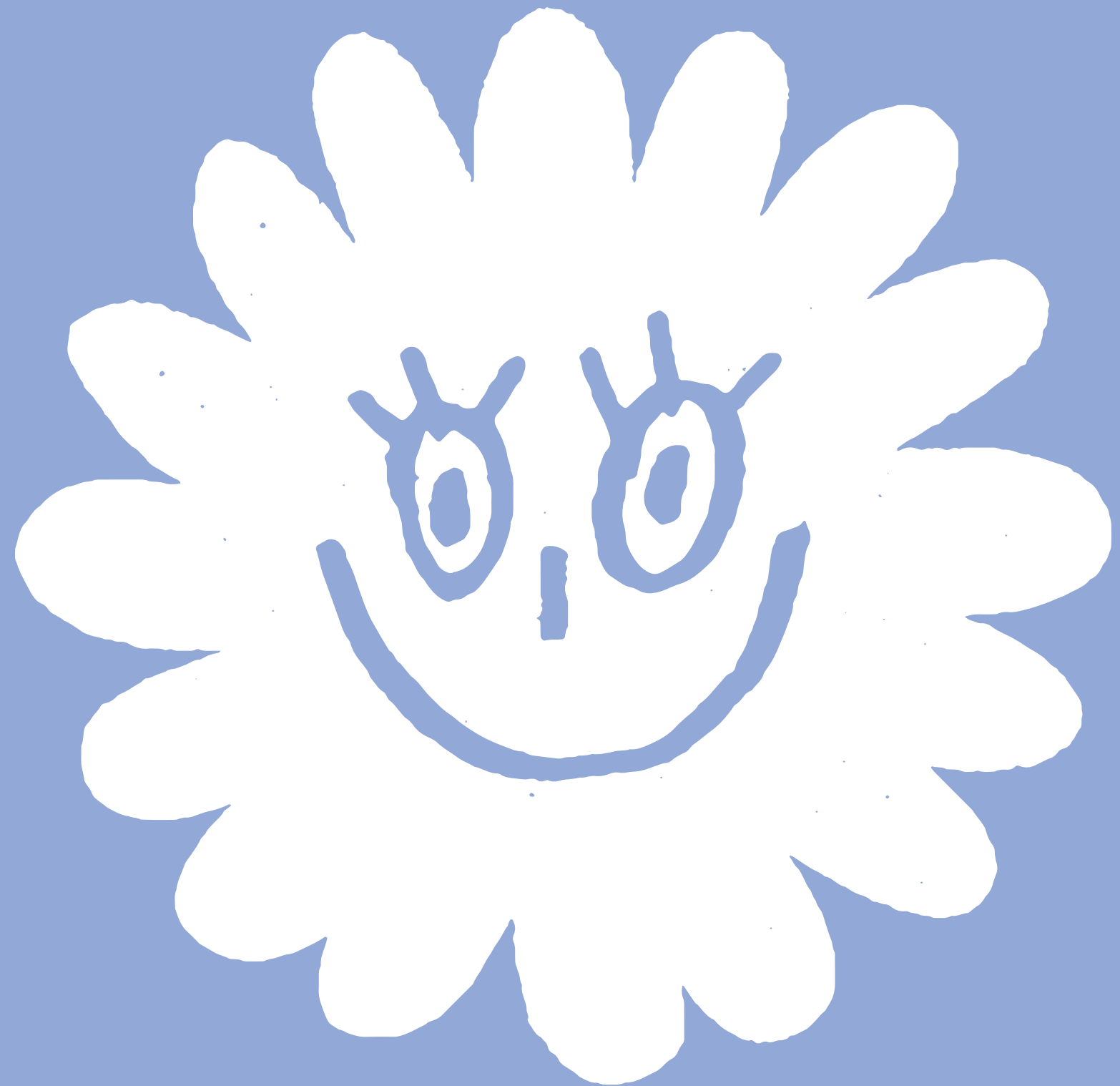
Absolut - 8€
En Vue - 10€
Grey Goose - 12€

RHUM :

Havana 3 ans - 8€
Bacardi - 8€
Bumbu - 10€
Ron Pompero - 12€
Hechicera - 12€

gin'to'club!

Beefeater - Citron jaune - 8€
Bombay - Citron vert + baies - 9€
En Vue - Bille Citron / Poivre - 10€
Bohème - Thym + citron vert - 12€
Distillerie petit grain - Concombre + Poivre - 14€



Mamamouchi
Avenue des Plages