

Les Blancs

	Verre	Bouteille
«Le Chardonnay» 2012 Pays d'Oc. IGP <i>sec et très fruité</i>	2,50	14,00
«Domaine Mas Pignou» 2013 Gaillac A.O.C.	2,50	14,00
«Domaine de Mirail» 2013 Côtes de Gascogne IGP <i>acidule et minéral</i>	2,50	14,00
«Viognier» 2013 Pays d'Oc. IGP <i>blanc sec arômes épicés</i>	2,50	14,00
«Picpoul» 2013 Picpoul de Pinet A.O.C.	2,50	15,00
«Soleil d'octobre» 2013 Côtes de Gascogne IGP <i>moelleux</i>	3,00	16,00
«Macon Charnay» 2012 Macon A.O.C.		21,00
«Domaine Claude Ecuelle» 2012 Chablis A.O.C.		24,00
«Vitatge Vielh» 2010 Jurançon A.O.C. <i>sec, race</i>		27,00

Le Rosé

Château Guilhem» 2012 Malpère A.O.C. <i>fruité aux arômes agrumes</i>	2,50	15,00
---	------	-------

Assiettes

Pata Negra Bellota	20,00
Ibérique (Pata Negra) <i>Chorizo, Lomito, Jambon Cebo, Soubressade</i>	15,00
Serrano con tomate <i>Serrano reserva (20 mois d'affinage)</i>	8,50
Charcuterie ou Fromages ou Mixte <i>Serrano, pâté, saucisson ... ou Chevre, Brebis, Vache, Bleu ...</i>	8,50
Tapas	5,00
Tapenade de poivrons, anchois, tomates confites, etc....	
Mozzarella di bufala (250g)	7,90

Les Rouges

	Verre	Bouteille
«Vin fermier» 2013 Vin de Table Gaillac <i>léger (11°) et très digeste</i>	2,00	12,00
«Vigne du Prône» 2013 Vin de Table Gaillac <i>rond et peu alcoolisé (11°)</i>	2,50	14,00
«Pourpre» 2012 Cahors A.O.C. <i>fruits rouges</i>	2,50	14,00
«Château Clamens» 2011 Fronton A.O.C. <i>rond</i>	2,70	15,00
«Gamay» 2013 Beaujolais A.O.C. <i>léger et fruité</i>	2,70	15,00
«Domaine de l'Enchantoire» 2011 Saumur A.O.C. <i>charnu et fruité</i>	3,00	16,00
«Château Hauterive le Haut» 2012 Corbières A.O.C. <i>généreux, bien structuré et légèrement boisé</i>	3,00	16,00
«Château les Minauderies» 2012 Bordeaux A.O.C. <i>bien équilibré</i>	3,00	16,00
Le même avec passage en fût		18,00
«Domaine Benezech-Boudal» 2011 Faugères A.O.C. <i>puissant et généreux</i>		18,00
«Le fantasque» 2011 Vin de Pays vallée de l'aude <i>vieux cépage - arômes épicés</i>	3,20	18,00
«Domaine de la Métairie d'Alon» 2013 H ^{te} Vallée de L'Aude I.G.P. <i>pinot noir - délicat et long en bouche</i>		22,00
«Pic St Loup Domaine de la vieille» 2012 Coteaux du Languedoc A.O.C. <i>tanins fins et présents</i>		24,00

Eaux

Cristaline (Eau de Source) 50 cl	1,00
Ogeu (Eau gazeuse des Pyrénées) 50 cl	1,00
Badoit (Eau minérale gazeuse) 1 L	2,00
Jus de fruits 20 cl	2,00

MASSEMBEA

Fromages - Charcuterie - Vins - Degustation

Mardi au Samedi : 9h30-13h30/16h30- 20h Dimanche : 8h30/14h Tel. : 05 61 62 03 97

«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération»