

les Vignes de Bacchus

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,50€
Double espresso	3,00€
Noisette	1,50€
Café allongé	1,50€
Café au lait	2,50€
Capuccino	3,50€
Latte Macchiato	3,50€
Chocolat chaud	3,00€
Lait chaud ou froid	2,50€
Café viennois	3,50€
Chocolat viennois	3,50€
Café Frappé	3,00€

LES THES & INFUSIONS KUSMI

Thé English Breakfast	3,00€
Thé Earl Grey	3,00€
Thé vert menthe bio	3,00€
Thé vert de Chine	3,00€
Thé Saint Petersbourg	3,00€
Thé BB Détox	3,00€
Thé vert Amande	3,00€
Infusion tilleul	3,00€
Supplément lait ou citron	0,50€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca Zéro 33cl	3,00€
Perrier 33cl	3,00€
Perrier tranche 33cl	3,00€
Orangina 33cl	3,00€
Schweppes 33cl	3,00€
Citron pressé	3,00€
Ice Tea Pêche 33cl	3,00€
Cacolac 20cl	3,00€
Café Frappé	3,00€
Vittel 50cl	3,00€
Vittel sirop*	3,00€
Sirop à l'eau 25cl*	2,00€
Limonade 25cl	3,00€
Diabolo sirop* 25cl	3,00€
Jus de fruits Pago 20cl	3,00€
(orange, pomme, ananas, ACE, abricot, poire, tomate)	

SMOOTHIES & MILK SHAKES

Smoothie (fruits mixés à l'eau)	4,50€
Milk shake (fruits mixés au lait)	5,00€
Parfums :	
Green Melon : melon, kiwi, mangue, ananas	
Sweet Banana : fraise, banane	
Bloody Berry : fraise, framboise, mûre	
Pina Tropic : papaye, ananas, mangue	

DESSERTS

Coulant au chocolat	5,00€
Tartelette citron meringuée	5,00€
Baba au rhum	5,00€

*sirops: menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, cassis, orgeat

GLACES

POTS

Glaces artisanales
(pot individuel 120ml)
Vanille, caramel



4,50€

GLACES

BATONS

110ml

Citron vert, mangue, fraise, framboise, chocolat, noix de coco, jus d'orange



4,00€

les Vignes de Bacchus

BIERES / CIDRE BOUTEILLES

Kasteel Brune 33cl	4,50€
Kasteel Kriek 33cl	4,50€
Kasteel Hoppy 33cl	4,50€
Desperados 33cl	4,50€
1664 sans alcool 33cl	4,50€
Bacchus Framboise 37,5cl	5,00€
Cidre Magners 33cl	4,50€

BIERES PRESSIONS

Kronembourg 25cl	3,00€
Kronembourg 50 cl	5,50€
Panaché	3,00€
Picon Bière	3,50€
Galopin	2,00€
Grimbergen Blanche 25cl	4,00€
Grimbergen Blanche 50cl	7,50€
Grimbergen Blonde 25cl	4,50€
Grimbergen Blonde 50cl	8,50€
Girafe Kronembourg 3L	30,00€
Brooklyn IPA 25cl	4,50€
Brooklyn IPA 50cl	8,50€

DIGESTIFS & EAUX de VIE

Rhum arrangé maison 3cl	3,00€
Crème de Menthe, Cabanel 8cl	6,00€
Crème de Citron, Cabanel 8cl	6,00€
Crème de Mandarine, Cabanel 8cl	6,00€
Baileys 8cl	6,00€
Poire Williams 4cl	8,00€
Fraise des Bois 4cl	8,00€
Framboise Sauvage 4cl	8,00€
Vieille Prune 4cl	8,00€
Cognac 4cl	8,00€
Bas Armagnac 4cl	8,00€
Calvados 4cl	8,00€
Marc du Languedoc Distillerie Trèbes 4cl	6,00€

APERITIFS

Martini blanc ou rouge 8cl	6,00€
Campari 8cl	6,00€
Campari Orange	9,00€
Americano	9,00€
Spritz Blanquette	9,00€
Kir vin blanc (mûre, cassis, framboise, pêche)	4,00€
Kir Blanquette	6,50€
Kir Catalan (Banyuls rosé, citron vert, schweppes)	8,00€
Ricard Pastis	2,50€

VINS DOUX 12,5cl

Muscat St Jean de Minervois	4,50€
Banyuls	6,00€
Maury blanc ou rouge	6,00€

GIN & TONIC

Bombay Sapphire, Angleterre	8,00€
Whitley Neill, Angleterre	11,00€
Gunpowder, Irlande	13,00€
London N°3, Pays-Bas	13,50€

WHISKIES 4cl

Readbreast 12ans, Irlande	8,00€
Nikka from the Barrel, Japon	8,50€
Penderyn Madeira, Pays de Galle	8,50€
Blanton's Gold Edition, Bourbon	11,50€
Edradour 12ans, Ecosse	11,50€
The Glenrothes 1998, Ecosse	12,00€

RHUMS 4cl

Savanna 5ans, Île de la Réunion	9,00€
Bielle Marie Galante	12,00€
Diplomatico	10,00€
Don Papa	10,00€
Plantation	10,00€
Savanna 8ans Île de la Réunion	12,00€

COCKTAILS

CUBA LIBRE Rhum, citron vert, coca-cola	8,00€
MOJITO Rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	8,50€
MOJITO DE BACCHUS Rhum, citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, Blanquette de Limoux	11,00€
PINA COLADA Rhum, jus d'ananas, lait de coco	8,50€
CAÍPIRINHA Cachaça, citron vert, sirop de sucre de canne	8,00€
TEQUILA SUNRISE tequila, jus d'orange, grenadine	8,50€
MARGARITA tequila, cointreau, citron vert, sel.	9,00€
BLOODY MARY Vodka, jus de citron, tabasco, sel de céleri, sauce anglaise, jus de tomate	9,00€
COSMOPOLITAN vodka, Cointreau, citron vert, jus de cranberry	9,00€
SEX ON THE BEACH vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry	9,00€
IRISH COFFEE Whisky, café, sirop de sucre de canne, chantilly	9,00€
SOUR GIN Gin, citron jaune, sucre de canne	8,00€

les Vignes de Bacchus

Vin au Verre

VIN BLANC

Viognier	IGP Pays d'Oc, Domaine de La Roque	2,50€
Chardonnay	IGP Pays d'Oc, Domaine de La Roque	2,50€
Sauvignon Blanc	Minervois, Domaine de Gourgazaud	3,50€
Cuvée Classique	Corbières, Château Ollieux Romanis	4,00€
Soleil d'Automne	IGP Côtes de Gascogne Domaine de Chiroulet	4,00€
Toques et Clochers	Limoux, Sieur d'Arques	5,00€
Haut Gléon	Corbières, Château Haut Gléon	6,00€

VIN ROSE

Cinsault	IGP Pays d'Oc, Domaine de La Roque	2,50€
Cuvée Classique	Corbières, Château Ollieux Romanis	3,50€
Volcanic	Languedoc, Château La Sauvageonne	5,00€

VIN DOUX NATUREL

Muscat St Jean de Minervois	Domaine de Barroubio	4,50€
Banyuls	Domaine la Rectorie	5,00€
Maury Rouge	Domaine Mas Amiel	5,00€
Maury Blanc	Domaine Mas Amiel	5,00€

VIN PETILLANT 17cl

Blanquette Ancestrale	Sieur d'Arques	4,00€
Blanquette de Limoux	Brut Sieur d'Arques	5,00€
Champagne	Aÿ Deutz	10,00€

VIN ROUGE

Merlot	IGP Pays d'Oc, Domaine de la Roque	2,50€
Syrah Merlot	IGP Pays d'Oc, Domaine de la Roque	2,50€
Cabernet Sauvignon	IGP Pays d'Oc, Domaine de la Roque	2,50€
Pinot Noir	IGP Pays d'Oc, Domaine de La Roque	2,50€
Syrah	IGP Pays d'Oc, Domaine de La Roque	2,50€
Tempranillo	IGP Pays d'Oc, Domaine de La Roque	3,50€
Cuvée Mathilde	Minervois, Château de Gourgazaud	3,50€
Cuvée Classique	Corbières, Château Ollieux Romanis	3,50€
La Féline	Minervois, Borie de Maurel	4,50€
Villemajou	Corbières, Domaine Villemajou	4,50€
Belle de Nuit	Minervois, Borie de Maurel	5,00€
Cuvée OR	Corbières, Château Ollieux Romanis	6,00€

TAPAS

Patatas Bravas	3,50€
-chips-	
Poivrons de Padron au sel de guérande	4,50€
-Padron peppers with big salt-	
Crème de poivron rouge à tartiner	5,00€
-red pepper cream to spread on baguette-	
Croquettes de Mozzarella	4,50€
-mozzarella sticks-	
Tortilla aux pommes de terre & oignons	6,00€
-home made omelet with potatoes and onions-	
Pan con Tomate & Jambon Serrano	6,00€
-tomato and garlic dip with Serrano ham and bread-	
Assiette de Jambon Bellota 36 mois d'affinage	15,00€
-plate of Bellota ham 36 months-	
Mozzarella «burrata» et pesto	7,00€
-Mozzarella "burrata" and pesto-	
Accras de morue	6,00€
-cod fish cakes-	
Lamelles de calamars panées	6,00€
-strips of calamare-	
Crevettes croustillantes sauce thaï	6,00€
-crispy prawns and its thaï dip-	
Chorizo grillé à a plancha	5,00€
-chorizo on the grill-	
Magret de canard émincé à la plancha	8,00€
-Duck breast-	
Pilons et ailes de poulet	5,50€
-chicken wings and legs-	
Tomme de brebis et confiture de cerise	7,00€
-tomme of ewe from Revel-	
Fromage de chèvre et miel	7,00€
-goat cheese from Fajac-en-Val with honey-	
Camembert rôti	7,00€
-baked camembert-	
Assortiment de 3 fromages	20,00€
-assortment of 3 cheeses-	

les Vignes de Bacchus

VIN
BLANC

Bouteille

Viognier	13€
IGP Pays d'Oc, Domaine de La Roque	
Chardonnay	13€
IGP Pays d'Oc Domaine de La Roque	
Sauvignon Blanc	13,5€
Minervois. Domaine de Gourgazaud	
Cuvée Classique	17€
Corbières, Château Ollieux Romanis	
Aubaine de Goupil	18€
Côtes de Gascogne, Monluc	
Privilège	20€
Minervois Château La Grave	
Toques et Clocher Haute Vallée	22€
Limoux. Sieur d'Arques	
Haut Gléon	29€
Corbières, Château Haut Gléon	
Prestige	27€
Corbières, Château Ollieux Romanis	

Ces prix à la bouteille servie comprennent le «droit de bouchon» de 8€
Pour ces mêmes vins en bouteilles à emporter de notre cave les prix sont
donc entendus avec une déduction de 8€.

VIN
ROSE

Cinsault, Grenache	13€
IGP Cité de Carcassonne Domaine de La Roque	
Cuvée Classique	17€
Corbières, Château Ollieux Romanis	

VIN
DOUX
NATUREL

Muscat St Jean de Minervois	20€
Domaine de Barroubio	
Banyuls	26€
Domaine la Rectorie	
Maury Rouge	30€
Domaine Mas Amiel	
Maury Blanc	30€
Domaine Mas Amiel	

VIN
PETILLANT

La Bulle Gourmande	18€
Méthode Ancestrale, Limoux. Sieur d'Arques	
Blanquette de Limoux	20€
Limoux. Sieur d'Arques	
Champagne .Aÿ, Deutz	45€
Champagne Blanc de Craie Blanc de blanc Aÿ Henri Giraud	70€
Champagne Dame Jane Rosé Aÿ Henri Giraud	90€

Merlot	13€
IGP Pays d'Oc, Domaine de La Roque	
Syrah-Merlot	13€
IGP Pays d'Oc, Domaine de La Roque	
Cabernet Sauvignon	13€
IGP Pays d'Oc, Domaine de La Roque	
Pinot Noir	13€
IGP Pays d'Oc, Domaine de La Roque	
Syrah	13€
IGP Pays d'Oc, Domaine de La Roque	
Tempranillo	16€
IGP Pays d'Oc, Domaine de La Roque	
Cuvée Mathilde	16€
Minervois Château de Gourgazaud	
Haut Gléon	27€
Corbières, Château Haut Gléon	
Cuvée Classique	17€
Corbières, Châteaux Ollieux Romanis	
Privilège Rouge	20€
Minervois Château La Grave	
Pompadour	20€
Corbières Cave de Castelmaure	
Grande Cuvée	21€
Corbières, Cave de Castelmaure	
La Féline	23€
Minervois, Domaine Borie de Maurel	
Villemajou	23€
Corbières, Domaine Villemajou	
Art de Vivre	23€
La Clape Château L'Hospitalet	
Vent d'Est	25€
Cabardès, Domaine de Cabrol	
Cuvée Elise	27€
Saint Chinian, Château la Dournie	
Belle de Nuit	27€
Minervois, Borie de Maurel	
Quintus Minervois	29€
Château de Gourgazaud	
Cuvée N°3	30€
Corbières, Cave de Castelmaure	
Cuvée OR	30€
Boutenac, Château Ollieux Romanis	
Cuvée Sylla	40€
Minervois, Domaine Borie de Maurel	
Côté Montagne	47€
Collioure, Domaine de la Rectorie	

les Vignes de Bacchus

Parlons peu...Parlons vin...

Si d'aventure vous souhaitez « déguster » le Languedoc, alors vous êtes à la bonne adresse!

Pour commencer, il y a le Domaine de la Roque, le vin de la maison, que nous produisons en famille sur la commune de Trèbes, (à 500m d'ici) où nous sommes vignerons indépendants.

Propriétaires récoltants depuis 5 générations, nous nous attachons à perpétuer les valeurs de la viticulture traditionnelle tout en respectant les

principes d'une agriculture raisonnée. L'ensemble de la propriété, où nous vinifions et mettons en bouteille, s'étend sur 50 ha.

Nous y produisons une gamme de vins de cépage, blancs rouges et rosé, sous l'appellation Vin de Pays d'Oc, de l'Aude et Cité Carcassonne.

Ces « vins plaisir » comme nous aimons les décrire, sont largement représentés dans notre cave qui est aussi notre point de vente direct pour les particuliers.

D'ailleurs, Les Vignes de Bacchus, c'est avant tout une cave à vin!

Vous y découvrirez une généreuse sélection de vins de nos amis vignerons, provenant des grandes appellations de la région telles que Corbières, Minervois, Cabardès, Limoux, et bien d'autres encore.

C'est donc cette passion, le goût du partage et de la convivialité qui nous conduit à vous proposer la carte du bar à vin...

Bonne dégustation!

Let's talk about wine

If you wanna have a taste of the Languedoc, then you're at the right place!

To start with, there is the Domaine de La Roque, our house wine, family made, in the town of Trèbes, (500 meters from where you're sitting) where we are independent wine makers.

Growers for 5 generations, we attempt to immortalize the values of traditional vine growing while respecting the principles of sustained farming. The vineyard, where we vinify and bottle the wine, covers 35 hectares.

We produce a range of varietal wines, red, white and rosé, under the appellation Vin de Pays d'Oc, de l'Aude and Cité Carcassonne.

These «pleasure wines», as we like to qualify them, are widely represented in our cellar, which is also our direct point of sale.

Moreover, les Vignes de Bacchus is above all a wine cellar! You will discover a generous selection of wines, made by our friends wine growers, coming from the greatest appellations of the region such as Corbières, Minervois, Cabardès, Limoux and others. It is thus this passion, the taste for sharing and conviviality that led us to propose for you this wine list.

Enjoy !