RESTAURANT

L'Ancienne Ecole



Depuis 2001

LA SÉLECTION DE LA MAISON

Carte *des Vins*

2026

« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin,
mais goûte des secrets. »

SALVADOR DALÍ

Palau-del-Vidre

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Nos *Bulles*

Pour célébrer les beaux moments

Champagne A. Bergère Brut — 80 €

AOC Champagne · 75 cl Épernay

70 % chardonnay, 20 % pinot noir, 10 % meunier

La coupe 10 cl : 13 €

Champagne Ruinart Le « R » — 110 €

AOC Champagne · 75 cl

Blanc de Blancs Ruinart — 160 €

AOC Champagne · 75 cl

Nos *Pichets*

Domaine Deprade-Jorda à Argelès sur Mer

IGP Côtes Catalanes · rouge, rosé ou blanc

25 cl : 5,50 €

50 cl : 10 €

Bags *in Box*

Si vous souhaitez poursuivre votre dégustation chez vous, nous tenons à votre disposition des sacs de transport pour votre bouteille.



Prix TTC. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Nos Vins *Blancs*

Finesse et minéralité, l’élégance catalane.

Altitude 231 m. 50 €

Jonquères d’Oriola · AOP Collioure

Robe or pâle avec un nez minéral et intense. La bouche, d’une belle vivacité avant une longue finale tout en rondeur, présente des arômes de fruits blancs à noyau. L’ensemble est harmonieux, tonique et distingué.

Grenache gris, grenache blanc et roussanne · 6 mois en fût de chêne

Col de Mollo-Collioure · HVE · 75 cl

Terro Buxa 39,90 €

Domaine de l’Arca · IGP Côtes Catalanes

Attaque fraîche qui introduit un palais floral, puis infusé de notes plus mûres (miel, agrumes confits), avant une finale toastée et légèrement saline.

100 % maccabeu · cuve puis fût

Saint-Nazaire · 75 cl · verre 15 cl : 9,90 €

L’Astre Blanc 42 €

Château Montana · AOP Côtes du Roussillon

Nez subtil de pêche blanche, poire et brioche. Bouche ronde et fraîche.
Blanc complexe et parfaitement équilibré.

Grenache blanc et grenache gris · élevage en fût de chêne

Banyuls des Aspres · Bio · 75 cl · verre 15 cl : 10,50 €

Instemps 46,90 €

Domaine l’Yvresse des Temps · Vin de France

Rondeur et minéralité uniques. En bouche, fraîcheur du pamplemousse adoucie d’une touche d’amande effilée, de poire et de verveine-citronnée.

40 % carignan blanc, 60% maccabeu · élevage en cuve

Paziols · HVE · 75 cl

Tradition 28,90 €

Domaine Deprade-Jorda · AOP Côtes du Roussillon

Nez miellé et minéral. Bouche délicate en attaque, notes confiturées laissant apparaître beaucoup de volume et de gras.

80 % maccabeu, 20 % grenaches blanc et gris · cuve inox

Terroir des Albères · 75 cl · verre 15 cl : 7,50 €

Héméré 25,50 €

Château Nadal-Hainaut · IGP Côtes Catalanes

"Blanc de noirs”, nez de pêches de vignes et de fruits de la passion.
En bouche, frais, léger et parfaitement équilibré.

100 % grenache noir · élevage cuve inox 4 mois

Le Soler · Bio · 75 cl

Confidence 35,90 €

Château de Villeclare · IGP Côtes Catalanes

Nez de fleurs blanches. Bouche toute en fraîcheur de fruits exotiques sur des notes boisées et grillées. Finale beurrée et briochée.

100 % viognier · élevage sur lies en barriques 6 mois

Palau-del-Vidre · Bio · 75 cl

Prix TTC. Service compris.
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Nos Vins *Rosés*

Des notes de fruits, une touche de soleil, l'esprit du Roussillon

Le Chant des Vignes — 23,50 €

Château de Villeclare · AOP Côtes du Roussillon

Nez de fruits frais et bonbons anglais. Bouche gourmande et fraîche de fruits rouges. Belle rondeur.

70 % syrah, 30 % grenache noir

Palau-del-Vidre · Bio · 75 cl · verre 15 cl : 5,90 €

Tribu — 24,50 €

Vignerons de Maury · IGP Côtes Catalanes

Robe rose tendre. Nez fin et vif aux arômes d’agrumes.
Bouche explosive et fruitée avec des notes de pomélo et de litchi.

Grenache noir et gris

Maury · 75 cl

Ma Poule — 28 €

Domaine de l’Arca · IGP Côtes Catalanes

Robe très claire et limpide.
Attaque tout en finesse sur des notes d’agrumes.Belle structure, équilibrée et ronde. Finale vive, tout en fraîcheur.

Grenache gris et blanc

Saint Nazaire · 75 cl verre 15 cl : 7€

Cala — 28,50 €

Château Montana · IGP Côtes Catalanes

Robe rose pâle et brillante. Le nez offre des arômes de fruits rouges frais et de melon, ainsi que de jolies notes florales.

80% caladoc, 20% grenache

Banyuls des Aspres · Bio · 75 cl

Prix TTC. Service compris.
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Nos Vins *Rouges*

Des cuvées de caractère, au cœur des terroirs catalans

Jeanne D’Orca — 65 €

Domaine de l’Arca · IGP Côtes Catalanes

Des vieilles vignes de 1950 à la bouteille, toute l’élaboration de ce vin est faite à la main.
La vinification et l’élevage se font en barriques de chêne ouvertes pendant 18 mois, suivis d’un vieillissement en bouteille de 6 mois.
La robe est de couleur pourpre, assez typique du mourvèdre.
Le nez est floral, très atypique.
Belle bouche tout en longueur, très douce, chocolatée, légèrement kirschée.
Les tanins sont présents mais veloutés.

100 % mourvèdre · vieilles vignes

Saint-Nazaire · 75 cl — verre 15 cl : 16 €

Intempsse — 55 €

Domaine L’Yvresse des Temps · Vin de France

Intensité remarquable tout en conservant une texture soyeuse en bouche.
Arômes profonds de fruits noirs et de réglisse, relevés par une belle minéralité.
Sans sulfites ajoutés.

Grenache, syrah et carignan, élevage en cuve

Paziols · HVE · 75 cl — verre 15 cl : 13,50 €

Prix TTC. Service compris.
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Nos Vins *Rouges*

Suite de la sélection

Le Clos des 7 — 32,50 €

Château Montana · AOP Côtes du Roussillon

Robe limpide aux reflets violets.
Nez de fruits rouges avec quelques notes poivrées.
Bouche fraîche, élégante, avec de jolis tanins très souples.
Finale gourmande et poivrée.

Syrah, grenache et carignan, cuve inox pendant 12 mois

Banyuls des Aspres · Bio · 75 cl — verre 15 cl : 7,90 €

Tamarius — 25,50 €

Mas Cremat · IGP Côtes Catalanes

Un vin rouge fruité et frais. Belle rondeur, tanins souples et plaisants.
Des arômes de confiture de mûres et de garrigue. Belle longueur.

40% Syrah, 40% Grenache Noir, 10% Marselan, 6 mois en cuve

Espira de l’Agly · Bio · 75 cl

Landes de Pierre — 36 €

Laurent Batlle · IGP Côtes Catalanes

Belle robe rouge profonde aux reflets violacés.
Nez puissant, fruité avec des notes de fruits noirs.
Bouche charnue, ronde, avec une belle matière.
Les tanins sont assez présents mais souples.
Finale persistante, très légèrement épicée.

100% grenache noir, élevage en cuve et en fûts

Peyrestortes · 75 cl — verre 15 cl : 9€

Prix TTC. Service compris.
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Nos Vins *Rouges*

Suite de la sélection

Équation — 36,90 €

Château de Villeclare · AOP Côtes du Roussillon

Nez de fruits rouges. En bouche, une sensation franche d'arômes de cassis et de myrtilles. Texture soyeuse, beaucoup de finesse, avec des tanins fondus. Belle longueur en bouche.

Syrah et grenache noir, 12 mois en cuve

Palau del Vidre · Bio · 75 cl

Moulin de la Cortine — 52 €

Domaine Pietri-Géraud · AOP Collioure

Jolie robe grenat profond. Nez très complexe et minéral, notes de réglisse, de violette et de poivre. Bonne attaque, très ample sur des notes de guarrigue, de bâton de réglisse, de liqueur de fruits noirs. Tanins présents mais fondus. Très long en bouche.

70% Syrah, 15% Mourvèdre, 15% Grenache noir, en cuve sur lies

Collioure · 75 cl

Victor's Premium — 45 €

Domaine de l'Arca · AOP Côtes du Roussillon

Belle robe rubis aux légers reflets tuilés. Un nez épicé qui révèle des notes d'épices douces comme la cannelle et la vanille. L'attaque en bouche laisse apparaitre une belle sucrosité, des notes de fruits confiturés. Les tanins sont présents et enrobés.

Grenache, syrah et mourvèdre 12 mois en barriques

St Nazaire · 75 cl — verre 15 cl : 11€

Prix TTC. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.