



C'est par amour du Vin et de l'Art que nous avons décidé d'ouvrir cet endroit pour vous faire partager notre passion.

L'idée est née en 2022 dans cette maison qui date de 1881.

Inspirés et séduits par cette ambiance Art Nouveau, nous avons essayé de lui garder son âme. et souhaitons continuer à la faire vivre.

En y mêlant Art Contemporain et bonnes bouteilles de vin, nous espérons que vous vous y sentirez aussi bien que nous pour de bons moments d'amitié et de partage

Carole & Werner

Born from our love of Wine and Art,
ArtVin3 was created to share our passion with you.

The idea came to life in 2022, within this beautiful house dating back to 1881.
Inspired and captivated by its Art Nouveau spirit, we have tried to preserve its soul
and allow it to continue living through time.

By blending Contemporary Art, carefully selected wines, and a warm atmosphere,
we hope you will feel as welcome here as we do —
a place for friendship, discovery, and shared moments.

RATE US



FOLLOW US



OUR WEBSITE & SHOP







• Cocktails •



Le Spritzer Blanc

FR Vin blanc, citron et eau gazeuse : fraîche et pétillante aux notes d'agrumes.

GB White wine, lemon and sparkling water : refreshing sparkling drink with citrus notes.

Le Spritzer Rosé

FR Vin rosé, orange et eau gazeuse, légère, fruitée et rafraîchissante aux notes d'orange.

GB Rosé wine, orange and sparkling water. Light, fruity and refreshing with orange notes.

L'apérol Spritz

FR Apérol (4cl), Blanquette, eau gazeuse, tranche d'orange.

Cocktail pétillant et rafraîchissant aux notes d'agrumes, légèrement amer et fruité.

GB Aperol (4cl), Blanquette sparkling wine, sparkling water, orange slice.

A refreshing sparkling cocktail with citrus notes, lightly bitter and fruity.

Le Bohème

FR Crème de gin locale (4cl), tonic original, baies de genièvre et citron jaune.

Boisson fraîche et aromatique aux notes d'agrumes et de genièvre.

GB Local gin cream (4cl), original tonic, juniper berries and lemon.

Refreshing and aromatic drink with citrus and juniper notes.

L'Elixir d'Amour

FR Liqueur de fraise des bois (4cl), tonic à l'hibiscus et douceur de bonbon à la fraise.

Un cocktail délicatement fruité et floral, aux notes gourmandes

GB Wild strawberry liqueur (4cl), hibiscus tonic and a hint of strawberry candy.

A delicately fruity and floral cocktail with a sweet, indulgent finish

Le Lemon Floral

FR Crème Cabanel citron (4cl), Tonic Ginger Beer, fleurs séchées, citron jaune.

Boisson fraîche et pétillante aux notes citronnées, légèrement épicées et florales.

GB Cabanel lemon cream (4cl), Ginger Beer tonic, dried flowers, lemon.

Fresh and sparkling drink with citrus, lightly spicy and floral notes.

Le Fresh Agrumes

FR Crème Cabanel mandarine (4cl), Tonic Pomelo, fleurs d'hibiscus, orange frais.

Boisson fraîche et fruitée aux notes d'agrumes, légèrement florales et délicatement amères.

GB Cabanel mandarin cream (4cl), Pomelo tonic, hibiscus flowers, fresh orange.

Fresh and fruity drink with citrus notes, lightly floral and delicately bitter.

• Mocktails 0% •



Le Sunset Virgin Punch

FR Sirop de rhum, Orangina, trait de grenadine, pulco et orange fraîche – sans alcool.

Boisson douce et pétillante aux notes d'orange et de fruits rouges.

GB Rum syrup, Orangina, a dash of grenadine, pulco and fresh orange – alcohol free.

Sweet and sparkling drink with orange and red fruit notes.

Le Virgin Spritz

FR Sirop Spritz orange, tonic agrumes et orange fraîche – sans alcool.

Boisson pétillante et rafraîchissante aux notes d'orange douce et d'agrumes.

GB Orange Spritz syrup, citrus tonic and fresh orange – alcohol free.

Refreshing sparkling drink with sweet orange and citrus notes.

Le Blue Dream

FR Sirop de Curaçao bleu, Pulco citron, tonic aux agrumes, citron – sans alcool.

Notes d'agrumes fraîches et pétillantes.

GB Blue Curaçao syrup, lemon Pulco, citrus tonic, lemon – alcohol free.

Fresh and sparkling citrus notes.





— • Apéritifs & digestifs • —



La coupe de Blanquette Brut Salasar 12cl

La coupe de Crémant rosé HautVal 12cl

Le Kir Royal Blanquette 12cl

Le Kir Vin Blanc 12cl

Le Picon Vin Blanc 12cl

Le Martini au choix Bianco, Rosso 6cl

La Suze 6cl

Le Vieux Banyuls 10cl

Le Byrrh 10cl

La Carthagène Domaine St Jacques 10cl

La Crème Cabanel Citron Mandarine ou Menthe 4cl

La liqueur de Fraises des Bois 4cl

Le Bailey's 4cl

Le Get 27 4cl

Le Malibu 4cl

Le Malibu + Jus de fruit (ananas ou orange)

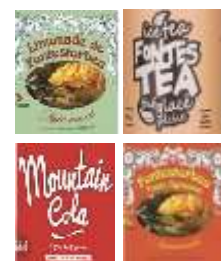
Vins Doux

Le Maury Tuilé (rouge/red) 14 ans Les Soulanes servi à la pipette 10cl

Le Muscat de Rivesaltes (blanc/white) 10cl



— • Soft drinks • —



Soda's avec l'eau de la fontaine intermittente de Fontestorbes, dans l'Ariège.
Sodas made with water from the intermittent Fontestorbes spring in Ariège

Limonade de Fontestorbes 33cl

Mountain Cola de Fontestorbes 33cl

Ice Tea Pêche de Fontestorbes 33cl

Tonic Agrumes de Fontestorbes 33cl

Orangina 25cl

Coca Cola Zéro 33cl

Jus de fruit - Granini (Pomme, ananas ou orange) 25cl

Perrier 33cl

Vittel 25cl

Sirop à l'eau (menthe, grenadine, citron, pêche, violette, cassis) 25cl

Diabolo (limonade + sirop choix: menthe, grenadine, citron, pêche, violette, cassis) 33cl

Café court

Café long

Petit crème

Grand crème

Cappuccino (chantilly/whipped cream)

Thé et infusions: Noir, Earl Grey, Thé Vert Menthe, Thé Citron, Verveine ou Tilleul

— • Nos Bières – Our Beers • —



- FR Nez floral, épicé et légèrement céréales.
Bouche fraîche légère, notes malt&houblon, avec une amertume équilibrée et finale houblonnée.
- GB Nose floral, spicy and softly grainy.
Palate fresh and light, with malt and hop notes, balanced bitterness and a pleasant hoppy finish.



- La Pression Primus 25cl – demi**
La Pression Primus 50cl - pinte
Le Galopin Primus 12cl
Le Panaché 25cl (Bière + limonade)
Le Monaco 25cl (Grenadine, Bière, Limonade)
Le Picon Bière 25cl (Primus + Picon)



- La Duvel Blonde 8,5° 33cl**
- FR Nez fruité et fleuri, aux touches épicées de levure.
Bouche ronde et maltée, aux saveurs de houblon et de levure.
- GB Nose fruity and floral, with spicy yeast hints.
Palate round and malty, with hop and yeast flavours.



- La Chouffe Blonde 8° 33cl**
- FR Nez fruité et épicé, avec des notes de coriandre.
Bouche légèrement houblonnée, fraîche et agréablement fruitée.
- GB Nose fruity and spicy, with coriander notes.
Palate lightly hoppy, fresh and pleasantly fruity.



- La Chimay Bleue Brune 9° 33cl**
- FR Trappiste brune aux notes fruitées et épicées.
Bouche généreuse avec une belle amertume.
- GB Dark Trappist beer with fruity and spicy notes.
Generous palate with a pronounced bitterness.



- Bières brassées avec l'eau de la fontaine intermittente de Fontestorbes, dans l'Ariège.
Beers brewed with water from the intermittent Fontestorbes spring in Ariège.



- Dark Side « Ambrée » 4,1° 33cl**
- FR Une bière sèche au corps ferme et au palais onctueux. Un léger caractère houblonné et épicé complète les notes maltées, avec une longue finale aux touches de noisette.
- GB A dry beer with a firm body and a smooth mouthfeel.
Light hoppy and spicy notes complement the malt character, a long finish & hints of hazelnut.



- Roswell Hops « IPA » 5,5° 33cl**
- FR Une IPA sèche et intensément houblonnée, aux notes fruitées et épicées de levure belge.
Saveurs fruitées et épicées modérées, une finale moyennement sèche qui accentue l'amertume.
- GB A dry and hoppy IPA with fruity and spicy notes from Belgian yeast.
Moderate fruity and spicy flavours, with a dry to medium-dry finish enhancing the bitterness



- White Temptation « Blanche » 3,6° 33cl**
- FR Une bière de blé savoureuse et douce, élégante et rafraîchissante.
Arômes fruités de zestes d'orange et d'agrumes, avec une finale sèche et légère.
- GB A smooth and tasty wheat beer, elegant and refreshing.
Moderate fruity aromas of orange zest and citrus, with a light dry finish.



- La Desperados « Blonde » 5,9° 33cl**
- FR Bière aromatisée à l'agave, aux notes citronnées et légèrement épicées.
Bouche fraîche et intense, avec une finale vive.
- GB Agave-flavoured beer with citrus and lightly spicy notes.
Fresh and intense palate, with a lively finish.



- 1664 Blonde sans alcool « 0% » 5,9° 33cl**
- FR Bière blonde sans alcool aux notes houblonnées et florales.
Bouche fraîche et équilibrée, avec une belle légèreté.
- GB Alcohol-free lager with hoppy and floral notes.
Fresh and balanced palate, with a light finish.



Les Grignotages à partager •—

FR : Recettes exclusives "La Cagne", créées à Quillan avec le chef étoilé Laurent Lemal.

EN : Exclusive "La Cagne" recipes, created in Quillan with Michelin-star chef Laurent Lemal.



Les Rillettes de Haricots de Castelnaudary à la noisette grillée 90g

FR : Haricots du Lauragais, huile de noisette, poudre de noisettes, Citron, sel

EN : Lauragais beans, hazelnut oil, ground hazelnuts, lemon, salt.



La sauce Raïta 90g

FR : Concombre pomme fruit, tomate, citron confit, ciboulette, coriandre, curry & piment

EN : Apple cucumber, tomato, preserved lemon, chives, coriander, curry and chili pepper



L'Escalivade à tartiner (aubergines, courgettes tomates oignons) 90g

FR : Aubergines, courgettes, tomates, poivrons, oignons, paprika fumé, thym, ail et l'huile

EN : Aubergines, courgettes, tomatoes, peppers, onions, smoked paprika, thyme, garlic and olive oil



Le Caviar de pois chiches fumé au bois de cerisier 90g

FR : Les pois chiches se marient avec un fumé de bois de cerisier en provenance du Japon.

EN : Chickpeas are complemented by a cherry wood smoke flavor from Japan



Les Rillettes de porc 90g

FR : Cochon Catalan 98%, ail, romarin, sel et poivre.

EN : 98% Catalan pork, garlic, rosemary, salt and pepper



La tapenade verte 90gr (Aymeric Castelnaudary)

FR : Tapenade verte artisanale à base d'olives vertes, câpres, ail et huile d'olive

EN : Artisanal green olive tapenade made with green olives, capers, garlic and olive oil.



La tapenade noire 90gr (Aymeric Castelnaudary)

FR : Tapenade noire artisanale à base d'olives noires, câpres, ail et huile d'olive

EN : Artisanal black olive tapenade made with black olives, capers, garlic and olive oil.



Nos Charcuteries / Cured Meats



La saucisse sèche environ 100gr

FR : Spécialités artisanales locales d'Eric Delpech - Quillan

EN : Local artisan specialties from Eric Delpech - Quillan



Le jambon de Montagne environ 100gr



Terrine de Porc aux cèpes (Aymeric Castelnaudary) 180gr

FR : Spécialités artisanales locales Conserverie Aymeric - Castelnaudary

EN : Local artisan specialties from Conserverie Aymeric - Castelnaudary



Terrine de Canard au Maury (Aymeric Castelnaudary) 180gr



Nos Fromages / Cheese



Le Cœur de chèvre demi sec environ 110gr

FR : Spécialités artisanales locales La Ferme Les Gascous BUGARACH

EN : Local artisan specialty from La Ferme Les Gascous BUGARACH



La tomme de vache affinée 6 mois environ 110gr

FR : Spécialités artisanales locales La Fromagerie du Madres - Massif du Madres

EN : Local artisan specialty from The Madres Cheese Dairy



Les Planches à partager

Toutes les planches salées sont servies avec du pain



Le Pan con Tomate 1 portion 2 tranches de pain

FR : Pain grillé, ail et tomate à frotter, tranche de Jambon cru, huile d'olive, sel et poivre.

EN : Grilled bread, garlic and tomato for rubbing, slice of cured ham olive oil, salt and pepper.



La planche de FROMAGE Les Gascous & Madres

FR : Tomme de vache du Madres + cœur de chèvre des Gascous servie avec du pain et du miel

EN : Madres cow's tomme + Gascous goat cheese served with bread and honey



La planche TARTINER



FR : 2 Tartinables (Pois Chiches, Haricots, Raïta ou Escalivade + tapenade verte **ou** noire) servie avec du pain

EN : Assorted spreads (chickpeas, beans, raita, or escalivada + green or black tapenade) served with bread



La planche de CHARCUTERIE

FR : Saucisse env100g, Jambon cru env 100g, Pâté au choix 180 gr (Terrine de Porc aux cèpes ou Canard au Maury) servie avec du pain

EN : Sausage (approx. 100 g), cured ham, pâté of your choice served with bread



La planche Mixte CHARCUTERIES/FROMAGES

FR : Saucisse sèche, Pâté au choix 180 gr, Tomme de Vache et Cœur de chèvre, servie avec du pain et du miel

EN : Dried sausage, pâté of your choice, cow's Tomme and goat cheese 'Cœur' served with bread and honey



Les Bocaux/Repas individuelle

• ——— Chaude ——— •

Parmentier de Canard façon Grand-mère (Aymeric Castelnaudary) - 410g

FR : Pommes de terre, viande de canard origine France, oignons, crème, lait entier origine France, graisse de canard, ail, persil, thym, laurier.

EN: Potatoes, duck meat (sourced in France), onions, cream, whole milk (sourced in France), duck fat, garlic, parsley, thyme, bay leaf.

Cassoulet au confit de Canard (Aymeric Castelnaudary) - 410g

FR : Cassoulet traditionnel de Castelnaudary préparé avec des haricots lingots fondants, saucisse de Toulouse, confit de canard.

EN : Traditional Castelnaudary cassoulet made with tender white beans, sausage de Toulouse, duck confit, slow-cooked.

Fricassée de Limoux (Aymeric Castelnaudary) - 380g

FR : Fricassée de Limoux à base de volaille mijotée dans une sauce crémeuse aux champignons, servie sur un lit de riz.

EN : Traditional Limoux-style fricassee made with tender chicken simmered in a creamy mushroom sauce, served on a bed of rice.

Pintade au Crémant (Aymeric Castelnaudary) - 380g

FR : Suprême de pintade mijoté dans une sauce onctueuse au Crémant de Limoux et aux champignons de Paris, servi avec du riz.

EN : Tender guinea fowl in a creamy Crémant de Limoux and mushroom sauce, served with rice

Duo de saumon et ses ravioles a l'encre de Seiche (Aymeric Castelnaudary) - 380g

FR : Duo de saumon accompagné de ravioles à l'encre de seiche, servi sur un lit de riz et sublimé par de délicates saveurs marines.

EN : Duo of salmon served with squid ink ravioli on a bed of rice, complemented by delicate seafood flavors.

Ravioles sauce saveur Truffe (Aymeric Castelnaudary) - 380g

FR : Ravioles de blé dur dans une sauce crémeuse au vin blanc, olives noires, champignons et arôme de truffe.

EN : Durum wheat ravioli in a creamy white wine sauce with black olives, mushrooms and truffle flavouring.

Liste des allergènes disponible sur demande. Merci de signaler toute allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe avant votre commande.
Allergen information available upon request. Please inform our team of any food allergies or intolerances before placing your order.



Nos desserts



La tarte Tatin env 100gr

FR Tarte Tatin traditionnelle aux pommes fondantes caramélisées sur pâte feuilletée croustillante, Servi tiède avec Chantilly.

GB Traditional French tarte Tatin with tender caramelized apples on crispy puff pastry, Served warm with whipped cream



Le Moelleux au chocolat env 100gr

FR Moelleux au chocolat au cœur fondant, préparé avec du chocolat noir, des œufs, du beurre, du sucre et de la farine. Servi tiède avec Chantilly.

GB Chocolate lava cake with a rich molten center, made with dark chocolate, eggs, butter, sugar and flour. Served warm with whipped cream



Les Pruneaux à l'Armagnac env 90gr

FR Pruneaux moelleux macérés dans l'Armagnac, aux arômes riches et généreux. Ingrédients : Pruneaux, eau, sucre, Armagnac.

Soft prunes soaked in Armagnac, offering rich and generous flavors.

Ingredients : Prunes, water, sugar, Armagnac



Cornet Vanille / Vanilla Cone env 120 ml

FR Glace à la vanille onctueuse, nappage chocolat et éclats de mandes et noisettes caramélisées, servie dans un cornet croustillant.

EN Creamy vanilla ice cream with a chocolate coating and caramelized almond and hazelnut pieces, served in a crispy waffle cone.



Cornet Vanille Chocolat / Vanilla Chocolate Cone env 120 ml

FR Glace au chocolat intense avec marbrage vanille, éclats de chocolat croquants et nappage chocolat, servie dans un cornet croustillant.

EN Rich chocolate ice cream with vanilla swirls, crunchy chocolate pieces and a chocolate coating, served in a crispy waffle cone.



Cornet Vanille Fraise / Vanilla Strawberry Cone env 120 ml

FR Glace à la fraise généreuse, agrémentée d'éclats de fraise et d'un nappage chocolat, servie dans un cornet croustillant.

EN Strawberry ice cream topped with strawberry pieces and a chocolate coating, served in a crispy waffle cone.



Bâtonnet / Ice cream bar env 120 ml

FR : Bâtonnet vanille, enrobage chocolat blanc et éclats d'amandes.

EN : Vanilla ice cream bar with white chocolate coating and almond pieces



Glace Enfant / Kids Ice Cream env 60 ml

FR 1. Rocket Sorbet citron, sorbet tropical et sorbet à la framboise, aromatisés.

2. Push Up Saveur fraise Chupa Chups

EN 1. Rocket Lemon sorbet, tropical fruit sorbet and raspberry sorbet, flavored.

2. Push Up Strawberry-flavored Chupa Chups ice cream.





Incontournables de la région

Signature Wines of the Region



AOP Limoux – “La Butinière” (75cl)

Merlot, Cabernet, Syrah, Malbec – [Anne de Joyeuse - Limoux](#)

- FR Framboise, violette, cerise noire.
Bouche veloutée, fruits rouges, prune, épices. Finale longue.
- GB Raspberry, violet, black cherry.
Velvety palate, red fruit, plum, spice. Long finish.



AOP Limoux – “Aux Bons Hommes” (75cl)

Merlot, Cabernet Franc, Syrah – [Domaine Altugnac - Antugnac](#)

- FR Prune, cassis, réglisse, poivron rôti.
Texture riche et ample, fruits noirs. Finale de caractère.
- GB Plum, blackcurrant, liquorice, roasted pepper.
Rich, full texture, dark fruits. Persistent finish.



AOP Malepère – “La Maîtresse” (75cl)

Merlot, Cabernet Franc, Malbec - [Domaine La Louvière - Malviès](#)

- FR Framboise mûre, épices, tanins fins.
Bouche vive et gourmande, structure équilibrée. Finale élégante.
- GB Ripe raspberry, spice, fine tannins.
Lively, generous palate, balanced structure. Elegant finish.



AOP Malepère – “La Séductrice” (75cl)

Merlot, Cabernet Franc, Malbec - [Domaine La Louvière - Malviès](#)

- FR Fruits rouges, notes boisées, tanins veloutés.
Bouche généreuse et envoûtante. Finale élégante.
- GB Red fruits, oaky notes, velvety tannins.
Generous, captivating palate. Elegant finish.



IGP Pays d'Oc – “Le Pur Sans” (75cl) - Édition limitée 4000 Btl

Grenache - [Chateau St Jacques d'Albas – Laure Minervois](#)

- FR Fraise, framboise, cerise.
Bouche fraîche et soyeuse. **Sans sulfites ajoutés.**
- GB Strawberry, raspberry, cherry.
Fresh, silky palate. **No added sulfites.**



IGP Pays d'Oc – “Côté Pierre Lys” (75cl)

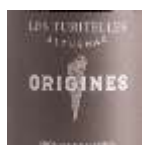
100% Pinot Noir – [Domaine Altugnac - Antugnac](#)

- FR Griotte, framboise, notes acidulées.
Bouche légère et délicate, tanins souples. Finale gourmande.
- GB Morello cherry, raspberry, fresh acidity.
Light, delicate palate, soft tannins. Elegant finish



Incontournables de la région

Signature Wines of the Region



IGP Pays d'Oc Altugnac Turitelles " Les Origines Rouge " (75cl)

Merlot, Syrah, Cabernet Franc – [Domaine Altugnac - Antugnac](#)

- FR Cerise, épices, robe profonde.
Bouche généreuse et ample. Finale chaleureuse.
- GB Cherry, spice, deep colour.
Generous, full palate. Long finish.



AOP Minervois – " Le Petit St Jacques Rouge " (75cl)

Grenache, Syrah, Cinsault - [Chateau St Jacques d'Albas – Laure-Minervois](#)

- FR Fraise, cerise, notes épicées.
Bouche fraîche et structurée. Finale longue et épicée.
- GB Strawberry, cherry, spice notes.
Fresh, structured palate. Long, spicy finish.



Vin de France Cabardès – Cuvée Les Dissidents - " L' Idiot " (75cl)

Merlot – [Maison Ventenac - Cabardès](#)

- FR Vin frais et croquant aux notes de fruits noirs et à la belle minéralité.
Une cuvée élégante, vive et complexe, avec une finale pleine d'énergie.
- GB Fresh and vibrant wine with black fruit notes and pronounced minerality.
Elegant, lively and complex, with an energetic finish.



AOP Maury Sec – " Les Salines " (75cl)

Grenache Noir, Carignan Noir - [Domaine Les Soulanes - Tautavel](#)

- FR Fruits rouges et noirs, violette, touche saline.
Bouche fine et élégante, note mentholée. Finale saline et minérale.
- GB Red and dark fruits, violet, saline touch.
Fine, elegant palate, hint of menthol. Saline, mineral finish.



AOP Fitou - Gerard Bertrand " La Grange " (75cl)

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan - [Château de la Grange - Fitou](#)

- FR Fruits noirs, épices, caractère affirmé.
Bouche élégante et complexe, notes méditerranéennes. Finale longue.
- GB Dark fruits, spice, bold character.
Elegant, complex palate, Mediterranean notes. Long finish



AOP Minervois –" La Chapelle " Bio Végan (75cl)

Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache – [Domaine de Tholomiès](#)

- FR Cassis, framboise, thym, romarin, chocolat noir.
Bouche ample et croquante, notes de réglisse. Finale gourmande.
- GB Blackcurrant, raspberry, thyme, rosemary, dark chocolate.
Full, vibrant palate, hints of liquorice. Gourmet finish.



Les grands vins de la région

The fine wines of the region



IGP Haute Vallée de l'Aude – “ Le Grand Saut ” (75cl)

Pinot Noir – [Domaine Delmas - Antugnac](#)

- FR Cerise fraîche, touche fumée, nuances de carmin.
Bouche ronde et juteuse, croquante et fraîche. Finale graphite et complexe.
- GB Fresh cherry, subtle smoky notes, carmine hues.
Round, juicy and vibrant palate, fresh. Graphite, complex finish.



AOP Collioure – “ Les Clos de Paulilles ” (75cl)

Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre - [Domaine Cazes - Collioure](#)

- FR Cassis, mûre, notes toastées, vanille.
Bouche soyeuse et équilibrée, belle structure. Finale persistante.
- GB Blackcurrant, blackberry, toasted notes, vanilla.
Silky, balanced palate, good structure. Persistent finish.



AOP Collioure – “ Les Clos de Paulilles Cap Bear ” (75cl)

Grenache Noir, Syrah - [Domaine Cazes - Collioure](#)

- FR Fruits mûrs, garrigue, cacao, épices.
Bouche puissante et charnue, concentrée et gourmande. Finale riche et persistante.
- GB Ripe fruits, garrigue, cocoa, spice.
Powerful, full-bodied palate, rich and generous. Long, persistent finish.



IGP Côtes Catalanes - “ Cuvée Kaya ” (75cl)

Carignan Noir - [Domaine Les Soulanes - Tautavel](#)

- FR Mûre sauvage, cassis, robe rubis.
Bouche fraîche et légèrement acidulée. Bel équilibre.
- GB Wild blackberry, blackcurrant, ruby colour.
Fresh, lightly tangy palate. Well-balanced.



AOP Minervois La Livinière –“ La Chapelle ” (75cl)

Syrah, Mourvèdre, Grenache – [Château de Tholomiès](#)

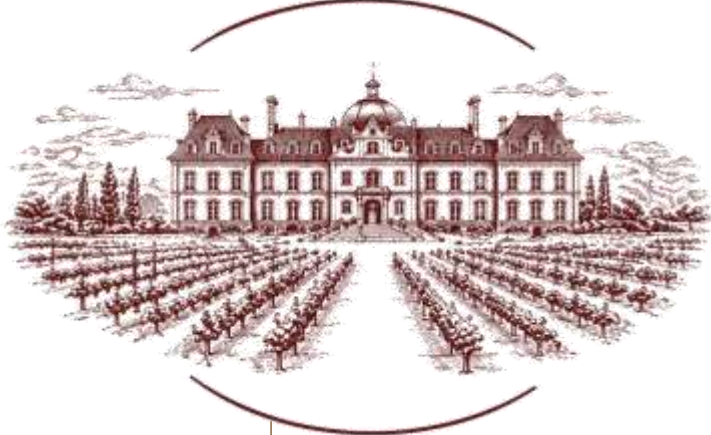
- FR Griotte, pruneau, vanille poivrée, tapenade, chocolat.
Bouche ample, suave et concentrée, tanins mûrs. Finale chaleureuse et persistante.
- GB Morello cherry, prune, peppered vanilla, tapenade, chocolate.
Full, smooth and concentrated palate, ripe tannins. Warm, persistent finish.



AOP Corbières Boutenac Château de Villemajou “Grand Vin”(75cl)

Carignan, Syrah, Mourvèdre, Grenache – [Château de Villemajou](#)

- FR Fruits confiturés, réglisse, girofle, notes toastées.
Bouche ronde et ample, tanins fondus. Finale longue et aromatique.
- GB Stewed fruits, liquorice, clove, toasted notes.
Round, full palate, smooth tannins. Long, aromatic finish.



Une sélection parmi
les grands vins français

A selection among
the great French wines



AOP Limoux – Baronarques “Grand Vin Rouge” (75cl)

Baron Philippe de Rothschild · Millésime 2014

Merlot, Cab Franc, Syrah, Malbec, Cab Sauvignon - [Domaine Baronarque – St Polycarpe](#)

- FR Myrtille, mûre, épices, réglisse, boisé fin.
Bouche fraîche, précise, matière dense, tanins élégants. Finale longue complexe.
- GB Blueberry, blackberry, spice, liquorice, fine oak.
Fresh, precise palate, rich and structured, elegant tannins. Long, complex finish.



AOP Gigondas – “Victor Bérard” (75cl)

Grenache noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault – [Domaine Victor Bérard](#)

- FR Pruneau, cassis, épices, fruits noirs confits.
Bouche puissante et chaleureuse, structure imposante. Finale longue et intense.
- GB Prune, blackcurrant, spice, stewed dark fruits.
Powerful, warm palate, bold structure. Long, intense finish.



AOP Châteauneuf Du Pape “Cru du Rhone” (75cl)

Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Bourboulenc, Clairette, Roussanne
[Domaine De La Chartreuse - Châteauneuf Du Pape](#)

- FR Grenat profond. Nez complexe et élégant, fruits rouges confiturés, épices.
Bouche ample et riche, cacao, torréfaction, tanins soyeux. Finale longue et persistante.
- GB Deep garnet. Complex, elegant nose with stewed red fruits and spice.
Full, rich palate, cocoa, roasted notes, silky tannins. Long, lingering finish.



AOP ST Emilion Grand Cru “Château des Combes” (75cl)

Merlot, Cabernet Franc, cabernet sauvignon - [Château des Combes - Bordeaux](#)

- FR Nez puissant et complexe, fruité-épicié, pruneau, pain d'épice.
Bouche souple et équilibrée, confiture de cerise, café. Finale persistante.
- GB Powerful, complex nose, fruity and spicy, prune and gingerbread.
Smooth, balanced palate, cherry jam, coffee. Persistent finish.



AOP ST Emilion Grand Cru Classé “Château Petit Faurie Soutard”

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc - [Château Petit Faurie - Bordeaux](#)

- FR Myrtille, mûre, épices, réglisse, boisé fin.
Bouche fraîche, matière dense charnue, tanins élégants. Finale longue complexe.
- GB Blueberry, blackberry, spice, liquorice, fine oak.
Fresh, precise palate, rich and structured, elegant tannins. Long, complex finish.



AOP Margaux “Labastide Dauzac” (75cl)

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit-Verdot – [Château Dauzac - Margaux](#)

- FR Nez riche et élégant, fruits rouges mûrs, nuances boisées.
Bouche ample et soyeuse, fruits noirs croquants, structure chaleureuse et profonde.
- GB Rich, elegant nose, ripe red fruits, subtle oak.
Full, silky palate, fresh black fruits, warm and structured depth

ROUGE-RED



Une sélection de vins d'ailleurs - Europe

A selection of wines from across Europe



DO La Mancha Castillo de "Aresan Terruño" (75cl)

Tempranillo, Syrah Cabernet franc – [Castillo de Aresan - Espagne](#)

- FR Nez fruits noirs mûrs, fond doux, crémeux et épicé.
Bouche équilibrée et élégante, tanins veloutés, texture soyeuse. Belle longueur.
- GB Ripe black fruits, soft, creamy and spicy notes.
Balanced, elegant palate, velvety tannins, silky texture. Long finish.



DOC Rioja Crianza "Alba de Luces" (75cl)

Tempranillo et Garnacha - [Bodegas Fernando Castro – Espagne](#)

- FR Nez puissant et complexe, arômes primaires, notes épicées et boisées.
Bouche douce mais structurée, finale longue et persistante.
- GB Powerful, complex nose, primary aromas, spicy and oaky notes.
Smooth yet structured palate, long and persistent finish.



IGT Toscana Piccini "Sasso Al Poggio" (75cl)

Sangiovese, Cabernet, Merlot - [Domaine Piccini - Toscany](#)

- FR Nez fruits rouges mûrs, épices, boisé léger.
Bouche ronde et équilibrée, fruits noirs, structure souple. Finale harmonieuse.
- GB Ripe red fruits, spice, light oak.
Round, balanced palate, dark fruits, smooth structure. Harmonious finish.



DOC Montepulciano D'Abruzzo "Caelus" (75cl)

100% Montepulciano - [Abruzzes, Italie](#)

- FR Nez fruité, belles notes de fruits rouges et d'épices.
Bouche puissante et bien équilibrée, avec une finale persistante.
- GB Nose fruity, with beautiful notes of red fruits and spices.
Palate powerful and well balanced, with a long persistent finish.



IGP Puglia "Pezzo D'Oro" (75cl)

100% Primitivo - [Pouilles, Italie](#)

- FR Nez Intense, fruits noirs mûrs, cerise rouge, confiture de fraises, prune et notes herbacées.
Bouche riche, ronde et concentrée, belle complexité, longue finale fruitée et équilibrée
- GB Nose ripe black fruits, red cherry, plum, strawberry jam and herbal notes.
Palate rich and round, with beautiful concentration and a long balanced fruity finish.



DOC Douro Casa Ferreirinha "Papa Figos" (75cl)

Tinta Roriz Tinta Barroca Touriga Franca Touriga Nacional

- FR Nez floral violette et rose, notes balsamiques, fruits rouges et noirs mûrs.
Bouche élégante et harmonieuse, beaux tanins, fruits noirs et rouges, finale équilibrée.
- GB Floral with violet and rose, balsamic notes of resin and cedar, ripe red and black fruits.
Elegant harmonious palate with fine tannins, red and black fruits and a balanced finish.



Une sélection des vins du monde

A selection
of wines from around the world



Vin d'Italie " Del Salasso " (75cl)

 Aglianico – [Lupo Meriviglia – Pouilles Italie](#)

- FR Vin rouge aux arômes de fruits noirs mûrs et d'épices douces, avec une belle rondeur et une finale élégante.
- GB Red wine with ripe dark fruit and soft spice aromas, offering a smooth texture and elegant finish.



Vin de Californie " Gold Country " (75cl)

 Cabernet Sauvignon – [Gallo Family - Californie](#)

- FR Nez notes de fruits rouges mûrs, de cerise et de fruits confiturés. Bouche ronde aux tanins souples, riche en arômes.
- GB Nose ripe red fruit notes, cherry and jammy fruit aromas. Palate round with soft tannins and rich aromas.



Vin de Californie "Zinfandel " (75cl)

 Zinfandel - [Gallo Family - Californie](#)

- FR Nez intense avec des notes de fruits frais. Bouche aux arômes de fruits noirs et d'épices.
- GB Nose intense, with notes of fresh fruits. Palate showing black fruit and spice aromas



Vin d'Afrique du Sud - Stellenbosch "Pinotage " (75cl)

 100% Pinotage – [Domaine Villiera - Stellenbosh](#)

- FR Nez fruité, belles notes de fruits rouges et d'épices. Bouche puissante et bien équilibrée, avec une finale persistante.
- GB Nose fruity, with beautiful notes of red fruits and spices. Palate powerful and well balanced, with a long persistent finish.



Vin d'Australie " Shiraz " (75cl)

 Shiraz Cabernet Sauvignon – [Fox Grove - Sud-Est de l'Australie](#)

- FR Nez fruits noirs mûrs et épices. Bouche ronde, fruits noirs et tanins souples.
- GB Nose ripe black fruits and spices. Palate round, with black fruit flavours and soft tannins.



Les rosés du terroir et du monde

Rosé wines from local terroirs and beyond



IGP Pays d'Oc Anne de Joyeuse "Alta" (75cl)

Grenache Syrah Cinsault – [Domaine Anne de Joyeuse - Limoux](#)

- FR Nez aux notes d'agrumes dominées par le pamplemousse.
Bouche légère, subtile, fraîche et élégante.
- GB Nose with citrus notes dominated by grapefruit.
Palate light, subtle, fresh and elegant.



IGP Pays d'Oc Altugnac Turitelles "Origines Rosé" (75cl)

Syrah Grenache Cinsault – [Domaine Altugnac - Antugnac](#)

- FR Nez aux notes acidulées d'agrumes, de lime et de curcuma.
Bouche croquante, équilibrée et juteuse, pleine de fraîcheur.
- GB Nose with zesty citrus, lime and turmeric notes.
Palate crisp, balanced and juicy, full of freshness.



AOP Minervois – "Le Petit St Jacques Rosé" (75cl)

Syrah, Cinsault Mourvedre - [Château St Jacques d'Albas – Laure-Minervois](#)

- FR Nez discret de petits fruits rouges et touches de menthol.
Bouche savoureuse et fruitée, finale sur des notes de bonbon acidulé.
- GB Nose subtle, with red berries and hints of menthol.
Palate fruity and flavorful, with a tangy candy finish.



Vin de France Cabardès – Cuvée Les Dissidents - "La Culottée"

Calladoc – [Maison Ventenac - Cabardès](#)

- FR Fermenté en barriques de 225L et en foudre. Rosé frais, élégant et équilibré, aux notes florales, minérales et épicées.
- GB Fermented in 225L barrels and large oak casks. Fresh, elegant and balanced rosé with floral, mineral and spicy notes.



Vin d'Italie - IGT Toscana Frescobaldi "Alie" (75cl)

Syrah Vermentino – [Domaine Frescobaldi - Toscana](#)

- FR Nez aux notes de fruits frais et mûrs.
Bouche ample fraîche, aux arômes d'agrumes, de pamplemousse rose et fruits blancs.
- GB Nose with fresh and ripe fruit notes.
Palate fresh and smooth, with citrus, pink grapefruit and white fruit aromas



Incontournables de la région

Signature Wines of the Region



AOP Limoux – “ La Butinière ” (75cl)

Chardonnay – [Anne de Joyeuse - Limoux](#)

- FR Nez aux notes d'abricot confit, de pêche blanche et de pamplemousse.
Bouche équilibrée et minérale, avec des touches de miel vanillé et une belle longueur.
- GB Nose with candied apricot, white peach and grapefruit notes.
Palate balanced and mineral, with hints of vanilla honey and a long finish.



AOP Limoux – “ Terres Amoureuses ” (75cl)

Chardonnay – [Domaine Altugnac - Antugnac](#)

- FR Nez aux notes de chèvreffeille et de zeste de citron.
Bouche ample et harmonieuse, avec une finale fraîche et élégante.
- GB Nose with honeysuckle and lemon zest notes.
Palate ample and harmonious, with a fresh elegant finish.



IGP Pays D'Oc – “ Le Libertin ” (75cl)

Sauvignon Blanc – [Domaine La Louvière - Malviès](#)

- FR Nez aux arômes de litchi, de foin frais, de poivre et d'agrumes.
Bouche vive et fruitée, aux notes de mandarine et de pomme verte.
- GB Nose with lychee, fresh hay, pepper and citrus aromas.
Palate lively and fruity, with mandarin and green apple notes.



IGP Pays D'Oc – “ La Muse ” (75cl)

Viognier Chardonnay Chenin Blanc – [Domaine La Louvière - Malviès](#)

- FR Nez aux arômes d'abricot et de mangue.
Bouche puissante et fraîche, élégante et fruitée.
- GB Nose with apricot and mango aromas.
Palate powerful and fresh, elegant and fruity.



AOP Picpoul De Pinet - Hérédité Gérard Bertrand “ An 1618 ” (75cl)

Picpoul – [Gerard Bertrand - l'Hérault](#)

- FR Nez gourmand aux notes d'agrumes et d'aubépine.
Bouche fraîche et citronnée, avec une finale vivifiante.
- GB Nose expressive, with citrus and hawthorn notes.
Palate fresh and zesty, with a lively finish.



IGP Pays d'Oc La collection “ L'Imprévu ” (75cl) - Édition limitée 3000 Btl

Roussanne Marsanne Grenache blanc – [Château St Jacques d'Albas – Laure Minervois](#)

- FR Nez aux arômes d'ananas, de fruits de la passion et de fruits jaunes.
Bouche fruitée et fraîche, avec une belle minéralité.
- GB Nose with pineapple, passion fruit and yellow fruit aromas.
Palate fruity and fresh, with a lovely minerality.



Incontournables de la région

Signature Wines of the Region



IGP Pays d'Oc Altugnac Turitelles – “ Les Origines Blanc ” (75cl)

Mauzac, Chardonnay, Chenin, Sauvignon – [Domaine Altugnac - Antugnac](#)

- FR Nez aux notes d'amande douce et de fleurs de cerisier.
Bouche ample et généreuse, avec une finale fraîche et dynamique.
- GB Nose with sweet almond and cherry blossom notes.
Palate rich and generous, with a fresh dynamic finish.



IGP Pays d'Oc – “ Le Petit St Jacques Blanc ” (75cl)

Vermentino, Viognier - [Château St Jacques d'Albas – Laure-Minervo](#)

- FR Nez aromatique aux notes d'agrumes, de pêche blanche et de fleurs d'acacia.
Bouche ronde et fraîche, avec une longue finale minérale.
- GB Nose aromatic, with citrus zest, white peach and acacia flower notes.
Palate round and fresh, with a long mineral finish.



IGP Pays D'Oc – “ Grands Penchants ” (75cl)

Chardonnay - [Domaine Altugnac - Antugnac](#)

- FR Nez aux parfums de pollen, de mirabelle et de fruits jaunes.
Bouche riche et généreuse, aux notes de pêche et de mirabelle.
- GB Nose with pollen, mirabelle plum and yellow fruit aromas.
Palate rich and generous, with peach and mirabelle notes.



Vin de France Cabardès – Cuvée Signature - “ Carole ” (75cl)

Chardonnay – [Maison Ventenac - Cabardès](#)

- FR Un Chardonnay océanique, vif et tendu,
aux notes gourmandes et rafraîchissantes.
- GB An ocean-influenced Chardonnay, lively and crisp,
with refreshing gourmet notes.



Vin de France Cabardès – Cuvée Les Dissidents - “ Cassandre ”

Rolle (Vermentino) – [Maison Ventenac - Cabardès](#)

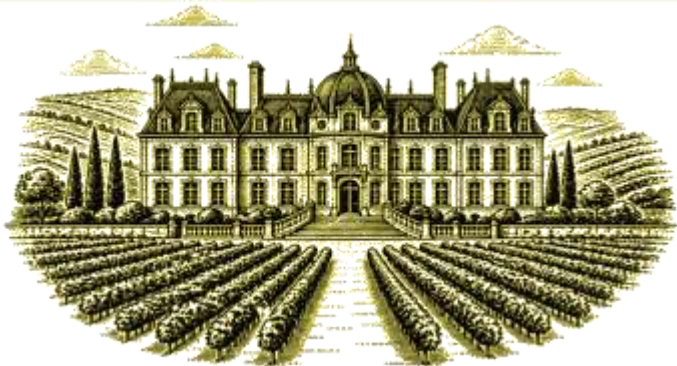
- FR Notes de pêche blanche, tilleul et mandarine.
Bouche fraîche et tendue, avec une belle longueur.
- GB Notes of white peach, lime blossom and mandarin.
Fresh and crisp palate, with a long finish.



AOP Macon Villages - Deux Roches – “Tradition ” (75cl)

Chardonnay - [Domaine Deux Roches - Bourgogne](#)

- FR Nez floral aux notes de pêche et d'abricot.
Bouche généreuse et gourmande, sur les fruits jaunes.
- GB Nose floral, with peach and apricot notes.
Palate generous and gourmet, with yellow fruit flavours.



Une sélection parmi les grands vins de France

A selection of the finest wines of France



IGP Côtes Catalanes – “Cuvée Vieilles Vignes” (75cl)

Grenache gris et Carignan gris – [Domaine Les Soulanes - Tautavel](#)

- FR Nez aux notes de son, de paille et de maïs doux.
Bouche enveloppante, notes de vanille, caramel et chêne, finale minérale chaleureuse.
- GB Nose with notes of bran, straw and sweet corn.
Palate rich, with vanilla, caramel and oak notes, ending on a warm mineral finish.



AOP LIMOUX Bio V'Imposteur – “Cuvée Naourne” (75cl)

Mauzac – [Vincent Nourrisson - Antugnac](#)

- FR Nez floral aux notes de genêt et de garrigue.
Bouche vive, sèche et minérale, avec une belle densité.
- GB Nose floral, with broom flower and garrigue notes.
Palate lively, dry and mineral, with lovely depth.



AOP Limoux Domaine Delmas “Le Passeur” (75cl)

Chardonnay, Chenin, Mauzac - [Domaine Delmas – Antugnac](#)

- FR Nez aromatique aux notes d'agrumes, de pêche blanche et de fleurs d'acacia.
Bouche ronde et fraîche, avec une longue finale minérale.
- GB Nose aromatic, with citrus zest, white peach and acacia flower notes.
Palate round and fresh, with a long mineral finish.



IGP Côte Vermeille - Les Clos de Paulilles “Blanc de Noirs” (75cl)

Grenache noir - [Domaine Cazes - Rivesaltes](#)

- FR Nez vif et minéral, aux notes de fruits blancs et de fruit de la passion.
Bouche fraîche et minérale, avec une pointe iodée et des arômes de fruits à chair blanche.
- GB Nose lively and mineral, with white fruit and passion fruit notes.
Palate fresh and mineral, with a hint of salinity and white flesh fruit aromas.



AOP Pouilly Fuissé - Deux Roches – “1^{er} Cru” (75cl)

Chardonnay - [Domaine Deux Roches - Bourgogne](#)

- FR Nez aux notes de chèvreffeille et d'abricot mûr.
Bouche onctueuse, gourmande et parfaitement équilibrée.
- GB Nose with honeysuckle and ripe apricot notes.
Palate smooth, rich and perfectly balanced.



Une sélection des vins du monde

A selection
of wines from around the world



Vin de Belgique - AOP Haspengouw "Cuvée Bleu" (75cl)

  Chardonnay – [Château Genoels-Elderen - Haspengouw](#)

- FR Nez élégant aux notes de boutons d'or, de prune jaune et de pomme.
Bouche fruitée et gourmande, notes de miel, d'ananas frais et une touche beurrée.
- GB Nose elegant, with buttercup, yellow plum and apple notes.
Palate fruity and generous, with honey, fresh pineapple and a buttery touch.



Vin d'Italie - DOC Friuli - Frescobaldi "Attems" (75cl)

 Pinot Grigio - [Domaine Attems – Collio Vénétie](#)

- FR Nez aromatique aux notes d'agrumes, de pêche blanche et de fleurs d'acacia.
Bouche ronde et fraîche, avec une longue finale minérale.
- GB Nose aromatic, with citrus zest, white peach and acacia flower notes.
Palate round and fresh, with a long mineral finish.



Vin d'Afrique du Sud - Stellenbosch "Chenin Blanc" (75cl)

 Chenin Blanc – [Domaine Villiera - Stellenbosh](#)

- FR Nez aux arômes d'ananas, de goyave, d'agrumes et de légères notes boisées.
Bouche riche et équilibrée, avec une belle fraîcheur et une longue finale.
- GB Nose with pineapple, guava, citrus and subtle woody spice aromas.
Palate rich and balanced, with freshness and a long finish.



Vin de Nouvelle Zélande – "Kia Ora" (75cl)

 Sauvignon Blanc – [Malbournough – New Zealand](#)

- FR Nez aux arômes de pêche, d'agrumes et de mangue mûre.
Bouche juteuse et intense, avec une pointe de tamarin et une finale généreuse.
- GB Nose with peach, citrus and ripe mango aromas.
Palate juicy and intense, with a hint of tamarind and a generous finish.



AOP Blanquette de Limoux Salazar "Carte Blanche" (75cl)

90% Mauzac – 10% Chardonnay – [Domaine Salazar - Aude](#)

- FR Nez aux arômes de pêche de vigne et de pamplemousse rose.
Bouche ronde et fruitée, aux notes de fruits à chair blanche.
- GB Nose with vineyard peach and pink grapefruit aromas.
Palate round and fruity, with white flesh fruit notes.



AOC Crémant Limoux Brut Rosé "l'Envol" (75cl)

Chardonnay, Chenin, Pinot noir - [Domaine HautVal – Luc Sur Aude](#)

- FR Nez aux notes de nectarine, d'agrumes et de fruits rouges sauvages.
Bouche vive et fraîche, arômes pamplemousse rose et de fruits rouges.
- GB Nose with nectarine, citrus and wild red berry notes.
Palate lively and fresh, with pink grapefruit and red fruit aromas.



AOP Blanquette Ancestrale de Limoux "Clair de Lune" (75cl)

Mauzac - [Domaine Delmas – Antugnac \(Aude\)](#)

- FR Nez aux arômes de rhubarbe, de prune et de pomme cuite.
Bouche soyeuse et veloutée, parfaitement équilibrée et gourmande.
- GB Nose with rhubarb, plum and baked apple aromas.
Palate silky and velvety, beautifully balanced and charming.

FR Blanquette : traditionnelle, fraîche et fruitée (Mauzac).
Crémant : plus fin et élégant (Chardonnay, Chenin).
Méthode Ancestrale : douce, légère et naturellement fruitée (Mauzac).

EN Blanquette : traditional, fresh and fruity (Mauzac).
Crémant : finer and more elegant (Chardonnay, Chenin).
Ancestral Method : light, soft and naturally fruity (Mauzac).

Prix nets en euros, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Net prices in euros, service included.

Allergen information is available on request.

Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink responsibly.



Nos événements à réserver



« CREE TON PROPRE VIN »

ATELIER DE CREATION DE VIN chez ArtVin3*

Mettez vous dans la peau d'un œnologue
et réalisez votre « cuvée » 100% personnalisée

À faire en famille ou entre amis

*nombre de participants majeurs minimum de 10 pers

Déroulement de l'atelier durée 2h30

- Assemblez les cépages, testez, goûtez
- Personnalisez l'étiquette et remplissez votre bouteille
- Bouchonnez, étiquetez et cirez votre bouteille ;

39€/pers

- Pour terminer nous vous proposons une planche de fromages et charcuterie a déguster avec un verre de vin

+ 10€ / Pers

Réservez votre au bar ou par mail contact@artvin3.com

Vous pouvez également consulter notre site internet www.artvin3.com



LES LIVE MUSIC ARTVIN3

**Toutes les semaines nous
Organisons des soirées**

Music Live, **Karaoké**, **Quiz...**

Suivez-nous sur Facebook et Instagram pour avoir toutes les infos



RATE US



FOLLOW US



OUR WEBSITE & SHOP

