

OSMA

TABLE FRANÇAISE

LA CAVE

BIERES BOUTEILLES ET APERITIFS

Sa Roqueta Pilsner - Forastera Craft Beer Mallorca
— 33cl – 4,50€ —

Mallorcan Pale Ale – Forastera Craft Beer Mallorca
— 33cl – 4,50€ —

Vermouth blanc – Te Dic Coses – 7103 Petit Celler
— 6,20€ —

Vermouth rouge – No Passis Pena – 7103 Petit Celler
— 6,20€ —

Pastis de Marseille – Ricard
— 4,50€ —

La Mauresque maison
— 4,80€ —

Oloroso
— 8,50€ —

Palo Cortado
— 12€ —

Crémant de Loire ou de Bourgogne
— 7€ —

Clarea / Rosea Frizzante – La Mundial
— 4,00€ le verre / 20,00€ la bouteille —

Soda - Begudes Puig
— 3,20€ —

VINS AU VERRE

Rosé

Campe d'En Roch – Domaine du Clos Gautier

IGP Var Argens, France

Cabernet, carignan, ugni blanc

— 5,00€ / 7,50€ piscine —

Blanc

Mas Vessière – Château Vessière

IGP Pays d'Oc, France

Muscat, grenache blanc

— 5,00€ —

Le Sauvignon – Château de Fontenay

AOC Touraine, France

Sauvignon blanc

— 6,50€ —

Côtes Salines 2023 – Domaine Gueguen

AOC Bourgogne, France

Chardonnay

— 8,50€ —

La Demoiselle Laballe 2023 – Domaine de Laballe

IGP Côtes de Gascogne, France

Gros Manseng

— 6,50€ —

Rouge

Munt 2023 – Clos des vins d'amour

IGP Côtes du Roussillon, France

Grenache, carignan

— 7€ —

Le Pèlerin 2022 – Domaine de St Martin d'Agel

AOC Faugères

Syrah, grenache, carignan, mourvèdre

— 8€ —

Parallèle 45 2022 – Domaine Jaboulet

AOC Côtes du Rhône

Syrah, grenache, mourvèdre, carignan, marselan

— 8,50€ —

LA CAVE

Les Champagnes et Effervescents

Champagne brut Réserve – Domaine Olivier Marteaux
AOC Champagne, France
Chardonnay, pinot noir, pinot meunier
— 80€ —

Champagne brut Rosé – Billecart Salmon
AOC Champagne France
Chardonnay, pinot noir, pinot meunier
— 150€ —

Saumur blanc brut – Domaine du Moulin de l'Horizon
AOC Saumur, France
Chenin
— 39€ —

Poiré authentique – Domaine Eric Bordelet
Poiré de Normandie, France
— 29€ —

Vivant Pet' Nat' 2021 – Domaine Pierre et Antonin
Vin de France, France
Souvignier gris
— 41€ —

Les Blancs

Mas Vessière 2023 – Château Vessière
IGP Pays d'Oc, France
Muscat, grenache blanc
— 28€ —

Fleur de Sel 2023 – Vignobles David
IGP Pays d'Oc, France
Chardonnay, grenache gris
— 39€ —

Arbois Chardonnay 2021 – Domaine Rolet
AOC Arbois, France
Chardonnay
— 52€ —

Son Llebre 2023 – Ve d'Avior
VT Mallorca, Mallorca
Girò, prensal blanc, malvasia
— 34€ —

Mar 2023 – Clos des vins d'amour
AOC Côtes du Roussillon, France
Grenache blanc, macabeu
— 38€ —

Macabeu 2022 – Toni Gelabert
DO Pla i Llevant, Mallorca
Macabeu
— 33€ —

La Mère Blanche 2021 – La Famille K
AOC Beaujolais, France
Chardonnay
— 35€ —

Sancerre 2023 – Domaine Daniel Reverdy & Fils
AOC Sancerre, France
Sauvignon blanc
— 52€ —

Mâcon Chaintré 2022 – Domaine Mathias
AOC Mâcon Chaintré, France
Chardonnay
— 46€ —

Blanc de Mantonegro 2022 – Bodego 7103 Petit Celler
VT Mallorca, Mallorca
Mantonegro
— 28€ —

Chablis 2023 – Domaine Gueguen
AOC Chablis, France
Chardonnay
— 57€ —

Côtes Salines 2023 – Domaine Gueguen
AOC Bourgogne, France
Chardonnay
— 44€ —

Les Rosés

Campe d'En Roch 2023 – Domaine du Clos Gautier

IGP Var Argens, France

Cabernet, carignan, ugni blanc

— 26€ —

CG 2023 – Domaine du Clos Gautier

AOC Côtes de Provence, France

Grenache, syrah, cinsault

— 30€ —

Les Rouges

Une Lubie 2022 – Clos des vins d'amour

AOC Maury, France

Grenache, carignan

— 38€ —

Morgon 2023 – Domaine K. Descombes

AOC Morgon, France

Gamay

— 43€ —

Bourgogne 2020 – Domaine Guy Amiot

Bourgogne, France

Pinot noir

— 57€ —

Munt 2023 – Clos des vins d'amour

AOC Côtes du Roussillon, France

Grenache, carignan

— 41€ —

Le Pèlerin 2022 – Domaine de St Martin d'Agel

AOC Faugères

Syrah, grenache, carignan, mourvèdre

— 39€ —

Baron Louis 2019 – Château de Montfaucon

AOC Lirac, France

Syrah, grenache, cinsault, carignan, mourvèdre

— 45€ —

LES VINS D'EXCEPTION

Les Blancs

Bandol blanc 2023 – Château La Tour du Bon

AOC Bandol, France

Clairette, rolle, ugni

— 64€ —

Les Chapelles 2023 – Domaine Valentin Zusslin

AOC Alsace, France

Riesling

— 54€ —

Complantation 2021 – Domaine Marcel Deiss

AOC Alsace, France

*Pinot blanc, riesling, pinot gris, gewurtzraminer, pinot noir,
muscat petits grains, sylvaner et 5 autres cépages*

— 51€ —

St Péray Marsanne 2023 – Domaine du Tunnel

AOC St Péray, France

Marsanne

— 61€ —

Florès 2023 – Domaine Vincent Pinard

AOC Sancerre, France

Sauvignon blanc

— 74€ —

Mme La Comtesse 2021 – Château de Montfaucon

AOC Lirac, France

Clairette, grenache blanc

— 60€ —

Chardonnay Roure 2022 – Miquel Gelabert

DO Pla i Llevant, Mallorca

Chardonnay

— 49€ —

Le Marestel 2022 – Domaine Carrel & Senger

AOC Roussette de Savoie

Altesse

— 59€ —

LES VINS D'EXCEPTION

Bourgogne Côte d'or – Domaine Rémi Jobard

AOC Bourgogne Côte d'or, France

Chardonnay

— 89€ —

St Romain Sous le Château 2022 – Domaine Buisson

AOC St Romain, France

Chardonnay

— 130€ —

St Péray Roussanne 2023 - Domaine du Tunnel

AOC St Péray, France

Roussanne

— 75€ — / — 135€ Magnum —

Crozes-Hermitage 2023 - Domaine Aléofane

AOC Crozes-Hermitage, France

Roussanne, Marsanne

— 55€ —

Les Rosés

Bandol 2023 – Château La Tour du Bon

AOC Bandol, France

Mourvèdre, cinsault, grenache

— 53€ —

Les Rouges

Crozes-Hermitage 2022 – Domaine Aléofane

AOC Crozes-Hermitage

Syrah

— 47€ —

Les Creisses 2022 – Domaine des Creisses

IGP Pays d'Oc, France

Syrah, grenache, cabernet sauvignon

— 49€ — / — 89€ Magnum —

Hautes-Côtes-de-Nuits 2022 – Domaine Lamarche
AOC Hautes-Côtes-de-Nuits, France

Pinot noir

— 79€ —

St Joseph 2022 – Domaine Aléofane
AOC St Joseph, France

Syrah

— 58€ —

La Croix Boissée 2019 – Domaine Lambert
AOC Chinon, France

Cabernet Franc

— 56€ —

Châteauneuf du Pape 2019 – Le Jas des Papes
AOC Châteauneuf du Pape, France

Grenache, syrah

— 75€ —

Autonom 2015 – Miquel Gelabert
DO Pla i Llevant, Mallorca

Fogoneu, callet, mantonegro, gorgollosa et 9 autres cépages autoctones

— 70€ —

Les Brunes 2021 – Domaine des Creisses
IGP Pays d'Oc, France

Cabernet sauvignon, mourvèdre, syrah

— 68€ —

Cornas 2022 – Domaine du Tunnel
AOC Cornas, France

Syrah

— 105€ —

LES VINS LIQUEUREUX ET DIGESTIFS

Dolç de Sa Vall – Miquel Gelabert
DO Pla i Llevant, Mallorca
— 12 cl – 7€ —

Don PX – Toro d'Albalà
DO Jerez, España
— 8 cl – 9€ —

L'Abricot – Domaine Roulot
— 6 cl – 8€ —

Chartreuse verte – Pères Chartreux
— 8 cl – 7€ —

Chartreuse MOF – Pères Chartreux
— 8 cl – 11€ —

Calvados VSOP – Père Magloire
— 4 cl – 7€ —

Vieil Armagnac VSOP – Croix de Salles
— 4 cl – 10,50€ —

Cognac XO – Yesseron
— 4 cl – 15€ —

Pacharan – Baines
— 8 cl – 9€ —

Gin & Tonic
— 10€ —

London Mule
— 12€ —

LES CAFES ET BOISSONS CHAUDES

Café expresso – The roastery
— 2€ —

Café noisette – The Roastery
— 2.20€ —

Café au lait – The Roastery
— 3€ —

Thé Vert – Organic Pure Teas
— 3€ —

Thé Vert, gingembre, citron – Organic Pure Teas
— 3€ —

Infusion menthe – Organic Pure Teas
— 3€ —