



<b>COCKTAILS</b>				<b>Prix en €</b>
Rio (sans alcool)	Jus d'orange, Grenadine, limonade		20cl	4.50
L'Ispiens	Jus d'orange, Rhum, Grenadine, limonade		20cl	6.50
Spritz	Apérol, Prosecco, limonade		16cl	6.50
Spritz blanc	Liqueur de St Germain, Prosecco, limonade		16cl	6.50
<b>SANS ALCOOL</b>				
Sirop - Limonade - Diabolo			20cl	2.00
Jus de fruits	Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate		25cl	3.00
Coca - Coca Light			33cl	3.00
Orangina-Fuze Tea-Schweppes			33cl	3.00
Perrier			33cl	3.00
San Pellegrino			100cl	5.00
Vittel			100cl	4.00
Bière Heineken sans alcool			25cl	3.00
<b>BIÈRES</b>				
Mort Subite	Blonde "Lambic" 5.5°	Pression	25cl	3.00
Pinte Mort Subite	Blonde 5.5°	Pression	50cl	6.00
Galopin Mort Subite	Blonde 5.5°	Pression	12.5cl	2.00
Affligem	Blonde 6.7°	Pression	25cl	3.50
Pinte Affligem	Blonde 6.7°	Pression	50cl	7.00
Hapkin	Blonde fermentation haute 8.5°	Pression	25cl	5.00
Pinte Hapkin	Blonde fermentation haute 8.5°	Pression	50cl	10.00
Demi	Citron - pêche - fraise - grenadine (Tango)	Pression	25cl	3.00
Monaco	Limonade - grenadine	Pression	25cl	3.00
Panaché		Pression	25cl	3.00
La Berlué TAQUINE	Artisanale, Blonde 5° brassée à Gaillac	Bouteille	33cl	4.50
La Berlué LUNATIQUE	Artisanale, Ambrée 6° brassée à Gaillac	Bouteille	33cl	4.50
Desperados	5.9°	Bouteille	33cl	4.00
<b>VINS de GAILLAC</b>				
Vin blanc doux	Vigne Galante DOMAINE ESCAUSSES	Verre	13cl	3.00
Vin blanc doux	Château BOURGUET	Verre	13cl	3.00
Vin blanc doux	Caprice d'Automne BARREAU (vendanges tardives)	Verre	13cl	5.00
Méthode Ancestrale	Vin blanc effervescent SARRABELLE	Verre	13cl	5.00
<b>WHISKY</b>				
Clan Campbell			4cl	5.50
Chivas			4cl	7.00
Nikka	From The Barrell		4cl	8.00
<b>APÉRITIFS</b>				
Ricard			2cl	2.50
Martini rouge - Martini blanc - Porto rouge - Muscat - Suze			4cl	4.00
Kir au vin blanc	Cassis, mûre, pêche, framboise		10cl	3.00
Malibu - Rhum - Vodka - Gin			4cl	5.00
Rhum "Diplomatico"			4cl	7.00
<b>PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération</b>				

DIGESTIFS			Prix en €
Armagnac - Cognac - Calvados		2cl	5.00
Alcool de poire Williams - Alcool de prune		2cl	5.00
Get 27 - Get 31 - Bailey's - Malibu		4cl	5.00
Irish coffee		12cl	8.00
BOISSONS CHAUDES			
Café			1.50
Noisette			1.80
Grand crème			3.00
Thé - Infusion BIO	COMPTOIRS RICHARD		3.00
PRIX NETS, SERVICE COMPRIS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération			

## PICHET

Clément Termes	Vin de pays Gaillac	0.25cl	Rouge Rosé Blanc	3,00€
		0.50cl	Rouge Rosé Blanc	4,50€

## Notre sélection de vins au verre.

ROUGE		
Ch. Clément Termes	Tradition (Nez complexe de cassis, framboise et réglisse. Belle matière alliant fraîcheur et rondeur)	3,00
Domaine d'Escausses	Petit enclos des rozes (Nez de fruits rouges, légèrement poivré, notes de réglisse)	4,00
Domaine d'Escausses	La croix petite (Notes de fruits noirs et d'épices, rehaussées d'une touche vanillée. Bouche équilibrée)	6,00
Domaine Brin	Brin de Temps Biodynamie (Elevé en vieilles barriques pendant 22 mois)	7,00
Domaine Labarthe	Cuvée Guillaume BIO (Parfums de fruits rouges, arômes de vanille, ample, long, soyeux)	6,00
ROSÉ		
Ch. Clément Termes	Tradition (Au nez, mariage des agrumes et de la groseille. La bouche est fraîche et fruitée)	3,00
BLANC SEC		
Ch. Clément Termes	Tradition (Nez floral, arômes de pomme, poire et fruits exotiques. L'attaque est vive et intense)	3,00
Domaine d'Escausses	Petit enclos des rozes (Au nez, notes grillées, fumées et de fruits secs. Bouche souple et fruitée)	4,00
Domaine Brin	Pierres Blanches Biodynamie (fruits jaunes, épices douces, belle maturité)	5,00
Domaine Sarrabelle	Muscat sec (100% muscat à petit grain) Fruits exotiques fortement présents, arômes de fleurs délicats et généreux.	5,00
BLANC DOUX		
Domaine d'Escausses	Vigne galante (arômes de mangue, papaye et banane. Bouche suave et aérienne)	3,00
Château Bourguet	Note d'abricot sec, ananas, fruits exotiques. Equilibre entre acidité et sucrosité	3,00
Domaine Barreau	Caprice d'Automne (vendanges tardives)	5,00
EFFERVESCENT		
Domaine Sarrabelle	Méthode ancestrale (Fines bulles dans une robe dorée, en harmonie avec un nez de pêche mûre et avec un palais franc, ample et riche)	5,00
Louis Constant	Champagne	7,00