

## APÉRITIFS - DIGESTIFS - PICHETS - VINS AU VERRE

COCKTAILS				Prix
Rio (sans alcool)	Jus d'orange, grenadine, limonade.		20cl	4.50€
L'Ispiens	Rhum, jus d'orange, grenadine, limonade.		20cl	6.50€
Jungle Green (sans alcool)	Jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et aloé vera.		20cl	4.50€
Caribbean Sun (sans alcool)	Jus d'orange, parfum mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi.		20cl	4.50€
Paradise Dream (sans alcool)	Jus d'ananas, saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche.		20cl	4.50€
Spritz	Apérol, Prosecco, limonade.		16cl	6.50€
Spritz blanc	Liqueur de St Germain, Prosecco, limonade.		16cl	6.50€
SANS ALCOOL				
Sirop - Limonade - Diabolo	Grenadine, fraise, citron, orange, pamplemousse, pêche, mangue, framboise, mûre, myrtille, cerise, vanille, menthe verte, orgeat, pomme verte, concombre, basilic, estragon, jasmin, hibiscus, rose, violette, lavande, noisette, speculoos.		20cl	2.00€
Jus de fruits	Orange, pomme, abricot, ananas, tomate.		25cl	3.00€
Coca - Coca Zéro			33cl	3.00€
Orangina-Fuze Tea- Schweppes			33cl	3.00€
Perrier			33cl	3.00€
Bière sans alcool		Bouteille	25cl	3.00€
San Pellegrino			75cl	5.00€
Vittel			100cl	4.00€
BIÈRES				
La Berlué DÉSINVOLTE BIO Gaillac	Blanche 5° - Artisanale brassée avec thé rooibos et bergamote, notes d'agrumes.	Pression	25cl	3.50€
Pinte Désinvolté	Blanche 5°	Pression	50cl	7.00€
Galopin Désinvolté	Blanche 5°	Pression	15cl	2.50€
Affligem	Blonde 6.7°	Pression	25cl	3.50€
Pinte Affligem	Blonde 6.7°	Pression	50cl	7.00€
Galopin Affligem	Blonde 6.7°	Pression	15cl	2.50€
Affligem de Noël	Blonde 6,2° épices, cannelle	Pression	25cl	3.50€
Pinte Affligem de Noël	Blonde 6,2° épices, cannelle	Pression	50cl	7.00€
Galopin Affligem de Noël	Blonde 6,2° épices, cannelle	Pression	15cl	2.50€
Demi	Citron - pêche - fraise - grenadine (Tango)	Pression	25cl	3.80€
Monaco	Limonade - grenadine.	Pression	25cl	3.80€
Panaché		Pression	25cl	3.50€
La Berlué TAQUINE BIO Gaillac	Blonde 5° - Artisanale - Notes de fruits tropicaux.	Bouteille	33cl	4.50€
La Berlué LUNATIQUE BIO Gaillac	Rousse 6° - Artisanale - Notes de caramel.	Bouteille	33cl	4.50€
Desperados	5.9°	Bouteille	33cl	4.00€
WHISKY				
Clan Campbell	40°		4cl	5.50€
Chivas 12 ans	40°		4cl	7.00€
Talisker	Single malt de l'île de Skye, affiné en fûts de Porto. ECOSSE - 45,8°		4cl	7.50€
Nikka	From The Barrell (puissance, finesse et équilibre). JAPON - 51,4°		4cl	8.00€
RHUM				
Rhum Blanc	Havana Club 3 ans.CUBA - 37,5°		4cl	5.00€
Rhum brun "Don Papa"	Arômes vanillés. PHILIPPINES - 40°		4cl	5.00€
Rhum brun "Diplomatico"	VENEZUELA - 40°		4cl	7.00€
APÉRITIFS				
Ricard			2cl	2.50€
Ricard tomate - Perroquet - Mauresque			2cl	2.80€
Martini rouge - Martini blanc - Porto rouge - Muscat - Suze			4cl	4.00€
Kir au vin blanc	Cassis, mûre, myrtille, pêche, framboise, mirabelle, violette, hibiscus		10cl	3.00€
Malibu - Vodka - Gin			4cl	5.00€
<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 (café chaud, Whisky, sirop de cannes et crème fouettée)		12cl	8.00€
Arma Coffee (café chaud, Armagnac, sirop de cannes et crème fouettée)		12cl	8.00€
Scotch Coffee (café glacé, Whisky, sirop de Speculoos)		9cl	6.50€
BOISSONS CHAUDES			
Café - Italien - Allongé			1.50€
Décaféiné - Allongé Décaféiné			1.70€
Noisette			1.80€
Cappuccino			3.50€
Double café - 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		
Domaine Sarrabelle	<b>In Sarra</b> (Nez complexe de cassis, framboise et réglisse. Belle matière alliant fraîcheur et rondeur)	3,00€
Domaine d'Escausses	<b>La Croix Petite</b> (Notes de fruits noirs et d'épices, rehaussées d'une touche vanillée. Bouche équilibrée)	6,00€
Domaine Labarthe	<b>Cuvée Guillaume</b> BIO (Parfums de fruits rouges, arômes de vanille, ample, long, soyeux)	6,00€
BOURGOGNE	<b>Hautes Côtes de Beaune</b> - Nuiton-Beaunoy - 2018	7,00€
LANGUEDOC	<b>Chateau de Mus « le Trésor »</b> Syrah-Mourvèdre-Grenache	9,00€
ROSÉ		
Domaine Sarrabelle	<b>In Sarra</b> (Au nez, mariage des agrumes et de la groseille. La bouche est fraîche et fruitée)	3,00€
BLANC SEC		
Domaine Sarrabelle	<b>In Sarra</b> (Nez floral, arômes de pomme, poire et fruits exotiques. L'attaque est vive et intense)	3,00€
Domaine d'Escausses	<b>Petit enclos des rozos</b> (Au nez, notes grillées, fumées et de fruits secs. Bouche souple et fruitée)	4,00€
Domaine Brin	<b>Pierres Blanches</b> Biodynamie (fruits jaunes, épices douces, belle maturité)	5,00€
LANGUEDOC	<b>Chateau de Mus 2020</b> Viognier (élégant et fin, notes de fleurs blanches et abricot) // poissons grillés	4,00€
SANCERRE	<b>Benoit CHAUVEAU</b> 2019 (frais, minéral et vivace) // Apéritif, poisson, viande blanche	7,00€
BLANC DOUX		
Domaine d'Escausses	<b>Vigne galante</b> (arômes de mangue, papaye et banane. Bouche suave et aérienne)	3,00€
Domaine Barreau	<b>Caprice d'Automne</b> (vendanges tardives)	5,00€
EFFERVESCENT		
Domaine Sarrabelle	<b>Méthode ancestrale</b> (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	<b>Champagne</b>	8,00€