

APÉRITIFS

COCKTAILS				Prix
L'Ispiens	Rhum, jus d'orange, grenadine, limonade.		20cl	6.50€
Spritz	Apérol, Prosecco, limonade		16cl	6.50€
Spritz blanc	Liqueur de St Germain, Prosecco, limonade.		16cl	6.50€
Mojito	Citron vert, menthe fraiche, rhum, eau gazeuse		16cl	6.50€

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 Château Clément Termes	Cassis, mûre, myrtille, pêche, framboise, mirabelle, violette, hibiscus		10cl	3.00€
Malibu - Vodka - Gin			4cl	5.00€
Gin CASTAN BIO (Tarn)	45°		4cl	6.00€

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.	Bouteille	25cl	3.00€
Coca - Coca Zéro - Orangina - Fuze Tea pêche - Schweppes		Bouteille	33cl	3.00€
Vittel		Bouteille	100cl	4.00€
Perrier		Bouteille	33cl	3.00€
San Pellegrino		Bouteille	75cl	5.00€
Bière sans alcool		Bouteille	25cl	3.00€
COCKTAILS sans alcool				
Rio (sans alcool)	Jus d'orange, grenadine, limonade.		20cl	4.50€
Jungle Green (sans alcool)	Jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et aloé vera.		20cl	4.50€
Virgin Mojito			20cl	5.50€

BIÈRES				
Occicaña	Blonde 5°	Pression	25cl	3.50€
Pinte Occicaña	Blonde 5°	Pression	50cl	7.00€
Galopin Occicaña	Blonde 5°	Pression	15cl	2.50€
Affligem	Blonde 6.7°	Pression	25cl	3.80€
Pinte Affligem	Blonde 6.7°	Pression	50cl	7.50€
Affligem de Printemps	Blonde 6,2° épicé	Pression	25cl	3.80€
Pinte Affligem de Printemps	Blonde 6,2° épicé	Pression	50cl	7.50€
Demi	Citron - pêche - fraise	Pression	25cl	3.80€
Tango	Demi grenadine	Pression	25CL	3.80€
Monaco	Limonade - grenadine.	Pression	25cl	3.80€
Pinte Monaco	Limonade - grenadine.	Pressio	50CL	7.50€
Panaché		Pression	25cl	3.50€
Desperados	5.9°	Bouteille	33cl	4.00€

LA BERLUE - BIÈRE BIO Artisanale Gaillac

DÉSINVOLTE BIO Gaillac	Blanche 5° - thé rooibo et bergamote, notes d'agrumes	Pression	33cl	4.50€
TAQUINE BIO Gaillac	Blonde 5° - Notes de fruits tropicaux.	Bouteille	33cl	4.50€
LUNATIQUE BIO Gaillac	Rousse 6° - Notes de caramel.	Bouteille	33cl	4.50€
INSOUMISE BIO Gaillac	IPA au seigle 5°- Naturellement fruitée, peu amère et rafraîchissante.	Bouteille	33cl	4.50€
POIVRE TIMUT BIO Gaillac	Blonde 5° - Aux baies du Népal, sèche et rafraîchissante.	Bouteille	33cl	4.50€
TRIPLE CORIANDRE BIO	Forte 8° - Forte et subtile à la fois.	Bouteille	33cl	4.50€

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€
Vilanova - Tarn - Single malt	Cuvée Berbie - 43°		4cl	8.00€
Vilanova - Tarn - Single cask tourbé	Finition en fût de café torréfié - 46°		4cl	10.00€

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€
Rhum EMBARGO ESPLANDIDO	CARAIBES- 40°		4cl	7.00€
Rhum CORO CORO	GUATEMALA - (cacao) - 30°		4cl	7.00€
Rhum arrangé	28,5° - Ananas victoria ou Gingembre/citron-vert ou Mangue/passion		4cl	5.00€

DIGESTIFS

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 canne et crème fouettée)			12cl	8.00€
Arma Coffee (café chaud, Armagnac, sirop de canne 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€

PICHETS

Château Clément Termes - Vin de pays Gaillac - IGP des côtes du Tarn		
0.25cl	Rouge Rosé Blanc	3,00€
0.50cl	Rouge Rosé Blanc	4,50€

VINS AU VERRE

ROUGE	Notre sélection de vins au verre.	
Domaine Sarrabelle	In Sarra (Nez complexe de cassis, framboise et réglisse. Belle matière alliant fraîcheur et rondeur)	3,00€
Domaine d'Escausses	La Croix Petite (Notes de fruits noirs et d'épices, rehaussées d'une touche vanillée. Bouche équilibrée)	6,00€
Domaine Labarthe	Cuvée Guillaume BIO (Parfums de fruits rouges, arômes de vanille, ample, long, soyeux)	6,00€
Domaine Sarrabelle	In Vinum (élevé en amphore pendant 12 mois après avoir passé 24 mois en fût de chêne)	9,00€
BOURGOGNE	Hautes Côtes de Beaune - Nuiton-Beaunoy - 2018	7,00€
LANGUEDOC	Chateau de Mus « le Trésor » Syrah-Mourvèdre-Grenache	9,00€
ROSÉ		
Domaine Sarrabelle	In Sarra (Au nez, mariage des agrumes et de la groseille. La bouche est fraîche et fruitée)	3,00€
BLANC SEC		
Domaine Sarrabelle	In Sarra (Nez floral, arômes de pomme, poire et fruits exotiques. L'attaque est vive et intense)	3,00€
Domaine Sarrabelle	Chardonnay	4,00€
Domaine Brin	Mauzac Biodynamie	7,00€
La Colombière	Les Jacquaires - Bouysselet, Chenin, Sauvignon	5,00€
LANGUEDOC	Chateau de Mus 2020 Viognier (élégant et fin, notes de fleurs blanches et abricot) // poissons grillés	4,00€
Pays d'Oc	La ballade en Straminer // Apéritif, poisson, viande blanche	7,00€
BLANC DOUX		
Domaine d'Escausses	Vigne galante (arômes de mangue, papaye et banane. Bouche suave et aérienne)	4,00€
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	8,00€

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS – L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération

LA CARTE DES VINS

« ROUGE »	Appellations	Cépages	Capacité	Prix en €
GAILLAC				
Domaine Sarrabelle	<i>In Sarra</i>	Syrah, Brauacol, Duras, Merlot	50cl 75cl	11,00 17,00
Domaine Sarrabelle	<i>Le Saint André</i>	100% Brauacol	75cl	19,00
Domaine Sarrabelle	<i>In Vinum</i>	99% Brauacol (fût 24 mois et amphore 12 mois)	75cl	40,00
Domaine Labarthe	<i>Cuvée Guillaume BIO</i>	Brauacol, Syrah (fût de chêne)	50cl 75cl	18,00 22,00
Domaine Rotier BIO	<i>Les Gravels</i>	Duras, Syrah, Brauacol, Prunelart, Cabernet Sauv.	75cl	17,00
Domaine d'Escausses	<i>Croix Petite</i>	Syrah, Brauacol, Cab.Sauvignon (12 mois fût chêne)	75cl	26,00
Domaine d'En Ségur	<i>Coquelicot</i>	Syrah, Merlot et Duras	75cl	18,00
Domaine Brin (<i>Biodynamie</i>)	<i>Vendemia</i>	Duras, Merlot (élevage en cuve)	75cl	20,00
Domaine Brin	<i>Brin de Temps</i>	Duras, Brauacol (élevage en barrique)	75cl	30,00
Château de Sours	<i>Réserve Eliézer</i>	Brauacol, Duras, Syrah, Cabernet Sauvignon	75cl	22,00
Domaine Carcenac	<i>100% Prunelart</i>	Prunelart	75cl	18,00
Causse Marines (<i>Biodynamie</i>)	<i>Les Peyrouzelles</i>	Duras, Brauacol, Syrah, Prunelart, etc... :)	75cl	24,00
LANGUEDOC ROUSSILLON - SUD OUEST				
Les 3 Châteaux " <i>Cérémonie</i> "	<i>AOP Pic St Loup</i>	Grenache noir, Syrah	50cl 75cl	16,00 22,00
Château Douzens	<i>AOP Corbières</i>	Syrah, Grenache	75cl	16,00
Clos Bagatelle	<i>AOP St Chinian</i>	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre	75cl	16,00
Dom. Aurélie VIC " <i>La balade</i> "	<i>AOP Minervois</i>	Syrah, Grenache	75cl	18,00
Mas de l'Erme	<i>AOP Terrasses du Larzac</i>	Cinsault, Grenache, Syrah	75cl	23,00
Château de Mus " <i>Le Trésor</i> "	<i>AOP Languedoc</i>	Syrah, Mourvèdre, Grenache	75cl	39,00
Domaine des Schistes " <i>Illico</i> "	<i>Côtes du Roussillon</i>	Carignan, Marselan, Merlot	75cl	17,00
Château Colombière " <i>Vinum</i> "	<i>Fronton</i>	Clairet de Négrette	75cl	19,00
Château la Colombière " <i>Les Frontons Flingueurs</i> "	<i>Fronton</i>	Négrette	75cl	22,00
Combelle-la-Serre " <i>Carbo</i> "	<i>Cahors</i>	Côt noir (ou Malbec)	75cl	19,00
Combelle-la-Serre " <i>Pur fruit du Causse</i> "	<i>Cahors</i>	Côt noir (ou Malbec)	75cl	18,00
Combelle-la-Serre " <i>Cuvée Château</i> "	<i>Cahors</i>	Côt noir (ou Malbec)	75cl	25,00
BOURGOGNE				
"Au meix Genêts" Nuiton-Beaunoy	<i>Hautes Côtes de Beaune</i>	Pinot noir	75cl	33,00
Pierres dorées "les Lilis"	<i>Coteaux bourguignons</i>	Gamay	75cl	18,00
BEAUJOLAIS				
Coeur de Granit	<i>Morgon</i>	Gamay	75cl	20,00
VAL DE LOIRE				
Marie DUPIN	<i>St Nicolas de Bourgueil</i>	Cabernet franc	75cl	20,00
VALLÉE DU RHÔNE				
Jaboulet BIO "45ème parallèle"	<i>Côte du Rhône</i>	Grenache, Syrah	75cl	22,00
BORDEAUX				
Château Loumelat	<i>Bordeaux</i>	Cabernet Sauvignon, Merlot	75cl	20,00

« <i>ROSÉ</i> »	<i>Appellations</i>	<i>Cépages</i>	<i>Capacité</i>	<i>Prix en €</i>
GAILLAC				
Sarrabelle	<i>In Sarra</i>	Duras, Syrah, Brauacol	50cl 75cl	12,00 18,00
Domaine de Rotier BIO	<i>Esquisse</i>	Duras, Brauacol, Syrah	75cl	16,00
PROVENCE				
Côteaux d'Aix en Provence	<i>Ma terre</i>	Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon	75cl	17,00
LANGUEDOC				
Domaine Preignes le Vieux	<i>" Oh Là Là c'est bon "</i>	Syrah, Grenache	75cl	14,00
Domaine Preignes le Vieux	<i>Tradition</i>	100% Syrah	75cl	15,00
Domaine de Mus	<i>IGP Pays d'Oc</i>	Cinsault, Grenache	75cl	18,00

« <i>BLANC SEC</i> »	<i>Appellations</i>	<i>Cépages</i>	<i>Capacité</i>	<i>Prix en €</i>
GAILLAC				
Domaine Sarrabelle	<i>In Sarra</i>	Len de l'El, Muscadelle, Mauzac	50cl 75cl	12,00 18,00
Domaine Sarrabelle	<i>Muscat sec</i>	100% Muscat petit grain	75cl	19,00
Domaine Sarrabelle	<i>Insolo</i>	Chardonnay	75cl	19,00
Domaine Sarrabelle	<i>In Genium MAUZAC</i>	100% Mauzac	75cl	
Domaine Rotier BIO	<i>Les Gravels</i>	Len de l'El, Sauvignon	75cl	17,00
Domaine Labarthe	<i>1^{ères} côtes</i>	Mauzac	75cl	17,00
Domaine Brin	<i>Les Pierres Blanches</i>	Mauzac, Len de l'El	75cl	28,00
Domaine Brin	<i>Mauzac</i>	100% Mauzac	75cl	30,00
Causse Marines	<i>Les Greilles</i>	Plein :)	75cl	25,00
Causse Marines	<i>Dencon</i>	Ondenc	75cl	33,00
FRONTON				
Château la Colombière	<i>" Les Jacquaires "</i>	Bouysselet, Chenin, Sauvignon	75cl	22,00
LANGUEDOC				
Château de Mus	<i>IGP Pays d'Oc</i>	Roussanne-Rolle	75cl	18,00
Château de Mus	<i>IGP Pays d'Oc</i>	Viognier	75cl	18,00
Château de Bachellery	<i>"Ballade en Straminer"</i>	Gewurztraminer du soleil	75cl	29,00
Domaine Aurélie Vic "Découverte"	<i>Picpoul de Pinet</i>	Picpoul blanc	75cl	17,00
BOURGOGNE				
Compagnie Burgondies	<i>Buissonnier</i>	Chardonnay	75cl	18,00
SANCERRE				
Domaine Reverdy Ducroux	<i>Sancerre</i>	Sauvignon blanc	75cl	33,00

*** Si vous ne finissez pas votre bouteille, emportez-là ***

« <i>BLANC DOUX</i> »	<i>Appellations</i>	<i>Cépages</i>	<i>Capacité</i>	<i>Prix en €</i>
GAILLAC				
Domaine d'Escausses	<i>Vigne Galante</i>	Mauzac, Petit Manseng	75cl	17,00
Domaine Barreau	<i>Caprice d'Automne</i>	Mauzac, Loin de l'œil, Sauvignon, Muscadelle	75cl	23,00

« <i>EFFERVESCENT</i> »	<i>Appellations</i>	<i>Cépages</i>	<i>Capacité</i>	<i>Prix en €</i>
GAILLAC « Méthode Ancestrale »				
Domaine Barreau	<i>Demi-sec Rosé</i>	Gamay - Duras	75cl	22,00
Domaine Sarrabelle	<i>Brut</i>	Mauzac	75cl	22,00
CHAMPAGNE				
Louis Constant	<i>Brut</i>	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	75cl	45,00
Mercier	<i>Brut</i>	Chardonnay blanc, Meunier noir, Pinot noir	75cl	60,00

***** Si vous ne finissez pas votre bouteille, emportez-la *****