

APÉRITIFS

APERITIFS			
Ricard		2cl	2.70
Ricard Tomate - Perroquet - Mauresque		2cl	3.00
Martini blanc - Martini rouge - Porto rouge - Muscat - Suze		4cl	5.00
Kir au vin blanc Château Clément Termes	Cassis, mûre, pêche, framboise, mirabelle, violette, hibiscus	10cl	3.50
Kir méthode gaillacoise Château Lastours	Cassis, mûre, pêche, framboise, mirabelle, violette, hibiscus	10cl	6.00
Kir royal Champagne	Cassis, mûre, pêche, framboise, mirabelle, violette, hibiscus	10cl	8.00
Malibu - Vodka - Gin		4cl	5.00
Gin CASTAN BIO	45°	4cl	7.00
SANS ALCOOL			
Sirop - Limonade - Diabolo	Grenadine, fraise, citron, orange, pamplemousse, pêche, mangue, framboise, mûre, cerise, vanille, menthe verte, orgeat, pomme verte, concombre, basilic, estragon, jasmin, hibiscus, rose, violette, lavande, noisette, Speculoos	20cl	2.00
Jus de fruits (bouteille)	Orange, pomme, abricot, ananas, tomate	25cl	3.00
Coca - Coca zéro - Orangina - Fuze Tea pêche - Schweppes (bouteille)		33cl	3.50
Vittel (bouteille)		100cl	4.00
Perrier (bouteille)		33cl	3.50
San Pellegrino (bouteille)		50cl 100cl	3.50 5.50
Bière sans alcool (bouteille)		25cl	3.00

BIERES			
Occicaña (pression)	Blonde 5° - Perpignan	15cl 25cl 50cl	2.50 3.50 7.00
Affligem (pression)	Blonde 6.7°	25cl 50cl	3.80 7.50
Affligem de Noël (pression)	Blonde 5°	25cl 50cl	3.80 7.50
Demi (pression)	Citron - Pêche - Fraise - Grenadine (Tango)	25cl	3.80
Monaco	Bière, limonade et grenadine	25cl 50cl	3.80 7.50
Panaché	Bière et limonade	25cl	3.50
DESPERADOS (bouteille)	5.9°	33cl	4.50
BIERES BIO Artisanales - LA BERLUE - GAILLAC - Les INCONTOURNABLES (bouteille 33cl)			
BLONDE MODERNE /TYPE PALE ALE /5°	Peu amère et naturellement fruitée par les houblons (notes de litchi).		5.00
BLONDE TRADITION /TYPE ABBAYE /6°	Levure typique des bières belges, notes de coriandre.		5.00
BLONDE IPA /TYPE WEST COAST IPA/5°	Amère et naturellement fruitée par les houblons (notes d'agrumes).		5.00
BLANCHE /TYPE WITBIER / 5°	Brassée avec du rooibos et de la bergamote.		5.00
AMBRÉE /TYPE SCOTCH ALE / 6°	Notes intenses de céréales et de caramel apportées par le malt.		
NOIRE /TYPE PORTER / 6°	Notes torrifiés et subtiles, arômes d'amande et de chocolat grâce à l'ajout de fèves de Tonka.		

DIGESTIFS		
Armagnac — Cognac — Calvados	4cl	6.00
Alcool de prune — Alcool de poire Williams	4cl	6.00
Limoncino - Mandarancino - Manzana - Woodoo (liqueur de cacao)	6cl	5.00
Get 27 — Get 31 - Bailey's — Malibu	4cl	6.00
Irish Coffee (café chaud, Whisky, sirop de sucre de canne et crème fouettée maison)	18cl	10.00
Arma Coffee (café chaud, Armagnac, sirop de sucre de canne et crème fouettée maison)	18cl	10.00

WHISKY			
Clan Campbell	40° (adjuvant : +1.00€)	4cl	6.00
Chivas 12 ans	40°	4cl	7.50
Talisker	45.8° - ECOSSE - Single malt l'île de Skye, affiné en fût de porto	4cl	8.00
Nikka	51.4° - JAPON - From the Barell (puissance, finesse et équilibre)	4cl	8.50
VILANOVA - Single malt	43° - TARN - Cuvée Berbie	4cl	8.00
VILANOVA - Single cask tourbé	46° - TARN - Finition en fût de café torréfié	4cl	10.00
RHUM			
Blanc	37.5° - CUBA - Havana Club 3 ans	4cl	6.00
Brun « Don Papa »	40° - PHILIPPINES - Arômes vanillés	4cl	6.50
Brun « Diplomatico »	40° - VENEZUELA	4cl	7.50
Embargo Espléndido	40° - CARAIBES	4cl	8.00
Coro Coro	30° - GUATEMALA	4cl	8.00
Arrangé	28.5° - Ananas Victoria (ou) Gingembre/citron vert (ou) Mangue/passion	4cl	7.00

BOISSONS CHAUDES		
Café — Italien — Allongé		1.80
Décaféiné — Allongé décaféiné		2.00
Noisette		2.00
Cappuccino		3.50
Double café — Grand crème		3.50
Thé — Infusion BIO	Comptoirs RICHARD	3.50

PICHETS

CHÂTEAU CLEMENT TERMES — VIN DE PAYS DE GAILLAC — IGP des côtes du Tarn

0,25cl	Rouge - Rosé - Blanc	3.00€
0,50cl	Rouge - Rosé - Blanc	5.00€

Notre sélection de VINS au VERRE

ROUGE		Prix €
Domaine Sarrabelle	In Sarra (Nez complexe de cassis, framboise et réglisse. Belle matière alliant fraîcheur et rondeur)	3.50
Domaine Labarthe	Cuvée Guillaume BIO (Parfums de fruits rouges, arômes de vanille, ample, long, soyeux)	6.00
Château de Sours	Éliézer (Nez de fruits rouges mûrs, pointe d'épices, bouche bien bâtie avec de la matière)	7.00
Domaine Sarrabelle	In Vinum (élevé en amphore pendant 12 mois après avoir passé 24 en fût de chêne)	9.00
BOURGOGNE	Hautes côtes de Beaune — Nuiton-Beaunoy — 2018	7.00
BORDEAUX	Château Loumelat — Cabernet Sauvignon, Merlot	5.00
ROSÉ		
Domaine Sarrabelle	In Sarra (Au nez, mariage des agrumes et de la groseille. La bouche est fraîche et fruitée)	3.50
BLANC SEC		
Domaine Sarrabelle	In Sarra (Nez floral, arômes de pomme, poire et fruits exotiques. L'attaque est vive et intense)	3.50
Domaine Sarrabelle	100% Mauzac	5.00
Domaine Sarrabelle	Muscat sec - 100% Muscat petit grains	5.00
PAYS D'OC	La ballade en Straminer // Apéritif, poisson, viande blanche	7.00
BOURGOGNE	Chardonnay	5.00
SANCERRE	Sancerre - Sauvignon blanc	7.00
BLANC DOUX		
Domaine d'Escausses	Vigne galante (Arômes de mangue, papaye et banane. Bouche suave et aérienne)	4.00
Domaine Salvy	Tradition - Mauzac et Muscadelle - 60% de sucre résiduel (arômes fruités et confits)	5.00
EFFERVESCENT		
Domaine Lastours	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
CHAMPAGNE	PALMER & Co - BRUT RESERVE - Reims (Arômes d'agrumes, poire et abricot, notes subtiles de noisettes et discrète touche beurrée évoquant la viennoiserie)	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		Prix en €
GAILLAC				
Domaine Sarrabelle	<i>In Sarra</i>	Syrah, Brauacol, Duras, Merlot	50cl 75cl	11.00 17.00
Domaine Sarrabelle	<i>St 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
Château Lastours	<i>Sélection</i>	Brauacol, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Duras, Merlot	75cl	18.00
Château Lastours	<i>Cuvée du Pigeonnier</i>	Brauacol, Syrah, Cabernet-Sauvignon (fût de chêne)	75cl	29.00
Domaine Rotier	<i>Les Gravels BIO</i>	Duras, Syrah, Brauacol, Prunelard, Cabernet Sauvignon	75cl	17.00
Domaine d'En Ségur	<i>Coquelicot</i>	Syrah, Merlot, Duras	75cl	18.00
Domaine Brin	<i>Brin de temps BIO</i>	Duras, Brauacol (élevé en barrique)	75cl	30.00
Château de Surs	<i>Réserve Éliézer</i>	Brauacol, Duras, Syrah, Cabernet-Sauvignon	75cl	22.00
Domaine Carcenac	<i>Prunelard</i>	100% Prunelard	75cl	18.00
Causse Marines (RUPTURE MOMENTANNÉ)	<i>Les Peyrouzelles BIO</i>	Duras, Brauacol, Syrah, Prunelard, etc	75cl	24.00
LANGUEDOC ROUSSILLON – SUD OUEST				
Les 3 châteaux « Cérémonie »	<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
Domaine Aurélie VIC « La ballade »	<i>AOP Minervois</i>	Syrah, Grenache	75cl	18.00
Mas de l'Erme	<i>AOP Terrasse du Larzac</i>	Cinsault, Grenache, Syrah	75cl	23.00
Château de Mus « Le Trésor »	<i>AOP Languedoc</i>	Syrah, Mourvèdre, Grenache	75cl	39.00
Château de Bachellery	<i>IGP Pays D'OC</i>	Pinot noir	75cl	18.00
Château de Bachellery	« <i>Le temps d'Elise</i> »	Syrah, Cabernet-Franc	75cl	18.00
Château de Bachellery	« <i>Baccalarius</i> »	Vieilles vignes de Grenache - 2016	75cl	26.00
Domaine des Schistes « Illico »	<i>Côtes du Roussillon</i>	Carignan, Marselan, Merlot	75cl	17.00
Château la Colombière « Vinum »	<i>Fronton</i>	Clairet de Négrette	75cl	19.00
Chât. Colombière «Les frontons flingueurs»	<i>Fronton</i>	Négrette	75cl	22.00
Combelle-la-Serre « Pur fruit du Causse »	<i>Cahors</i>	Côt noir (ou Malbec)	75cl	18.00
Combelle-la-Serre « Cuvée château »	<i>Cahors</i>	Côt noir (ou Malbec)	75cl	25.00
BOURGOGNE				
Nuiton-Beunoy « Au meix Genêts »	<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 « 45ème parallèle »	<i>Côte du Rhône BIO</i>	Grenache, Syrah	75cl	22.00
BORDEAUX				
Château Loumelat	<i>Bordeaux</i>	Cabernet-Sauvignon, Merlot	75cl	20.00

« ROSÉ »	Appellations	Cépages		Prix en €
GAILLAC				
Domaine Sarrabelle	<i>In Sarra</i>	Duras, Syrah, Brauacol	50cl 75cl	12.00 18.00
Domaine Rotier BIO	<i>Esquisse</i>	Duras, Brauacol, Syrah	75cl	16.00
PROVENCE				
Côteaux d'Aix en Provence (RUPTURE)	<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 (RUPTURE)	<i>Tradition</i>	100% Syrah	75cl	15.00
Domaine de Mus	<i>IGP Pays d'Oc</i>	Cinsault, Grenache	75cl	18.00

« BLANC SEC »	Appellations	Cépages		Prix en €
GAILLAC				
Domaine Sarrabelle	<i>In Sarra</i>	Len de l'EI, Muscadelle, Mauzac	50cl 75cl	12.00 18.00
Domaine Sarrabelle	<i>Muscat sec</i>	100% Muscat petit grain	75cl	19.00
Domaine Sarrabelle (RUPTURE)	<i>Insolo</i>	Chardonnay	75cl	19.00
Domaine Sarrabelle	<i>In Genium MAUZAC</i>	100% Mauzac	75cl	22.00
Domaine Salvy	<i>Mauzac</i>	100% Mauzac	75cl	16.00
Domaine Rotier BIO	<i>Les Gravelles BIO</i>	Len de l'EI	75cl	17.00
Château Lastours	<i>Perlé</i>	Muscadelle, Sémillon, Loin de l'oeil, Sauvignon	75cl	15.00
Causse Marines	<i>Les Greilles</i>	Plein :)	75cl	25.00
Causse Marines	<i>Dencon</i>	100% Ondenc	75cl	33.00
LANGUEDOC				
Château de Mus	<i>IGP Pays d'Oc</i>	Roussanne-Rolle	75cl	18.00
Château de Bachellery	<i>« Fleur de sel »</i>	Marsanne, Sauvignon Blanc	75cl	16.00
Château de Bachellery	<i>IGP Pays d'Oc</i>	Sauvignon	75cl	16.00
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 *****

« BLANC DOUX »	Appellations	Cépages		Prix en €
GAILLAC				
Domaine d'Escausses	<i>Vigne Galante</i>	Mauzac, Petit Manseng	75cl	17.00
Domaine Salvy	<i>Tradition</i>	Mauzac, Muscadelle - 60gr de sucre résiduel	75cl	17.00

« EFFERVESCENT »	Appellations	Cépages		Prix en €
GAILLAC « Méthode Ancestrale »				
Domaine Barreau	<i>Demi-sec rosé</i>	Gamay, Duras	75cl	22.00
Château Lastours	<i>La Méthode Blanc</i>	100% Mauzac	75cl	22.00
CHAMPAGNE				
PALMER & Co	<i>Brut Réserve</i>	Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier, vins de réserve	75cl	
Mercier	<i>Brut</i>	Chardonnay blanc, Meunier noir, Pinot noir	75cl	60.00

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