

VINS AU VERRE & CARAFE

BLANCS SECS

	1250 cl	50 cl
Gaillac – Domaine Cazottes – "Champêtre"	4,40	15,40
Gaillac – Château Mayragues – "Les Mages"	5,40	18,90
Provence – Colvert – "Cuvée R/C"	5,50	19,25

ROUGES

Gaillac – Domaine de la Ramaye – "Clos Rayssac"	4,80	16,80
Gaillac – Domaine Causses Marines – "Causse toujours"	6,90	24,15
Rhône – Les Vignerons d'Estézargues – "Taparas"	4,00	14,00

ROSÉS

Gaillac – Domaine Larroque – "Rosé"	3,80	13,30
Provence – Château La Coste – "Rosé d'une nuit"	4,90	17,15

DOUX

Gaillac – Domaine Plageoles – "Muscadelle"	6	
--	---	--

Cocktail du moment 9

Bulles de Gaillac, liqueur de cédrat, granité agrumes

A GRIGNOTER

Avant de commencer
Seul ou à partager

Jambon de vieille truie Arrosagaray	70g	9
Petits sandwichs poitrine de cochon laquée truite fumée	2 pièces	10
Huîtres préparées suivant l'inspiration du jour	2 pièces	9,50

VOTRE SELECTION DE CROQUETTES

À la pièce

1,50

L'incontournable, pieds de cochon condiment moutarde

Poulet aioli negro

De mon ami Fausto Tapioca tome de Rodez "ketchup" piquant

APÉRITIFS

Coupe de bulles de Gaillac[10cl]	7,50
Domaine de Brin – Brin de folie – rosé 2011 [6cl]	5
Domaine Plageoles – Vin d’Autan 2000 [6cl]	8
Domaine La Petite Baigneuse – Maury Grenat [6cl]	8
Liqueur noix de Pays d’Oc L.Cazottes[4cl]	6
Liqueur fleur de sureau L.Cazottes[4cl]	7
Porto Twany [6cl]	4
Martini Campari Suze[6cl] Ricard[3cl]	4

BIÈRES

La Phénicienne blonde – pression[25cl]	3,50
Oxit blanche blonde ambrée[33cl]	4

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de Fruit Alain Milliat[20cl] Pomme Cox Abricot Orange Fraise Myrtille Tomate	4,70
Limonade Artisanale – Brasserie des Coteaux[33cl]	3,80
Sirop à l’eau[25cl]	1,50
Fuze tea Schweppes Orangina [25cl]	3,50
Coca Cola Coca Zéro Perrier [33cl]	3,50

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné, noisette	1,80
Double espresso, Viennois, Cappuccino	3,50
Chocolat	3
Thés & infusions Damman frères	3

EAUX

AQUAchiara micro filtrée, l’eau en toute transparence Plate/calme ou pétillante/agitée [75cl]	3
--	---

Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de vous servir une eau de qualité, micro-filtrée et affinée grâce aux procédés et services AQUAchiara. Installé au sein de notre établissement, ce dispositif optimise l’eau du réseau tout en limitant la consommation d’hydrocarbures pour les transports et le emballages ainsi que les déchets.

LA DISTILLERIE CAZOTTES

EAUX DE VIES	2 cl	4 cl
	6	11
<hr/>		
Pomme pomme gueule Reine Claude dorée		
Mauzac rose Poire Williams		
Goutte de Prunelart Petit Épeautre		

LIQUEURS		6
<hr/>		
Prunelle Tomates Coing sauvage Cédrats		
Folle noire – Muté sur grain Guignes & Guins		

DIGESTIFS

EAUX DE VIES ARTISANALES	6	11
<hr/>		
Eau de vie de Mauzac – Michel Issaly		
O' Dingue – Fine d'ondenc 2004 – Patrice Lescarret		
Blanche d'Autan 2005 – Domaine Plageoles		
Eau de vie de marc de l'Anglore 2015 Éric Pfifferling		
Aetius – Eau de vie de marc de Champagne 2017 Jacques Lassaigne		

COGNACS		
<hr/>		
Le Roch – Fine champagne – XO	4,50	8
<hr/>		
Jean Groperrin – Borderies – 12 ans	6	11

ARMAGNACS		
<hr/>		
Darroze – Les grand assemblages Bas Armagnac – 12 ans	5,50	10
<hr/>		
Domaine de Boingnère – Bas Armagnac	8,50	16

RHUMS		
<hr/>		
Zacapa centenario – Guatemala – 23 ans	6	11
<hr/>		
Dictador – Distillery icon reserve – Colombie – 20ans	6	11

GIN		
<hr/>		
Monkey 47 – Allemagne	5	9

WHISKYS		
<hr/>		
Nikka – From the barrel Double matured blended – Japon	5	9
<hr/>		
Old pulteney – Navigator Single malt – Ecosse	5,50	10