

VINS AU VERRE & CARAFE

BLANCS SECS	12.5cl	50cl
Domaine de Brin - "Pierres blanches"	6.60	23.10
Les vignerons d'Esteragues - "Les grandes vignes"	3.90	13.65
Domaine Les Hautes Terres - "Autres terres"	4.80	16.80
ROUGES		
Natacha Lamy - "La vie est belle"	4.90	17.15
Domaine Elian Da Ros - "Le vin est une fête"	5	17.50
Domaine Richaud - "Terre d'aigles"	5.80	20.3
ROSÉS		
Château La Coste - "Rosé d'une nuit"	4.90	17.15
DOUX		
Domaine Le Vert - "L'Amoureuse"	4.6	

GRIGNOTAGES

Avant de commencer

Seul ou à partager

Jambon de vieille truie Arrosagaray	9
<i>70 g</i>	
L'incontournable	
croquette de pieds de cochon mayonnaise moutarde	1.50
<i>A la pièce</i>	
De mon ami Fausto,	
croustillant de Tapioca tome de rodez Sauce piquante	1.50
<i>A la pièce</i>	
Nos patatas Bravas	5
<i>6 pièces</i>	
Grande planche de charcuterie Millas	15
<i>Saucisson, chorizo, coppa, boudin, melsat, beurres préparés et condiments</i>	
Huîtres de Camargue n°1 extra préparées	7,50
citron réduction d'un jus de suquet	
<i>2 pièces</i>	

APÉRITIFS

Coupe de bulles de Gaillac [10cl]	7.50
Domaine Plageoles - Vin d'Autan [6cl]	11
Liqueur de noix du Pays d'OC L.Cazottes [4cl]	6
Liqueur de Tomates L.Cazottes [4cl]	6
Porto Twany [6cl]	4
Martini Campari Suze [6cl] Ricard [3cl]	4

BIÈRES

La Phénicienne blonde - pression [25cl] 3.80
Oxit blanche | blonde | ambrée [33cl] 4.90

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruit Alain Millat [20cl] 4.90
*Pomme | Pêche blanche | Abricot | Fraise
Grenade | Tomate*

Infusion glacée Alain Millat [20cl] 4.90
Passion baie de Timur | citron vert gingembre

Brasserie des Coteaux [33cl] 4.50
Limonade Artisanale | Thé Bapla

Sirop a l'eau [25cl] 1.50

Coca Cola [33cl] | Orangina [25cl] | Schweppes [25cl] 4
Perrier [33cl]

APRES L'EFFORT, L'AFTER WORK

de 17h à 19h

Un cocktail

Un grignotage

Un bon moment

12€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso bio, déca, noisette 1.80
Double Espresso 3.60
Viennois, cappuccino 4.50
Chocolat chaud 3.50
Thés & infusions 4

EAUX

AQUAchiria micro filtré, l'eau en toute transparence. 3
Plate ou pétillante [75cl]

Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de servir une eau de qualité, micro-filtrée et affinée grâce aux procédés et services AQUAchiara.



LA DISTILLERIE CAZOTTES

	2cl	4cl
EAUX DE VIES	6	11
Pomme pomme gueule Reine Claude dorée Mauzac rose Poire Williams Goutte de Prunelart Petit épautre		

LIQUEURS	6	
Prunelle Coing sauvage Cédrats Folle noire - Muté sur grain Guignes & Guins		



DIGESTIFS

	2cl	4cl
EAUX DE VIES ARTISANALES	6	11
Eau de vie de Mauzac Michel Issaly Blanche d'Autan 2005 - Plageoles Eau de vie de marc de l'Anglore 2015 Eric Pfifferling Aetius - Eau de vie de marc de Champagne 2017 Jacques Lassaigue		

COGNACS	2cl	4cl
Le Roch - Fine champagne - XO	4.50	8

ARMAGNACS		
Darroze - Les grands assemblages Bas Armagnac - 8ans	5.50	10

RHUMS		
Zacapa centenario -Guatemala - 23 ans	6	11
Dictador - Distillery icon reserve - Colombie - 20ans	6	11

WHISKYS		
Nikka - from the barrel - Double matured blended - Japon	5	9
Old Pulteney - 12 ans - Single malt - Ecosse	5	9

GINs		
G de Gin - Acacia - Gaillac		11
Atlantik Gin - France		9

LES COCKTAILS

Cocktails maison

NOTRE SANGRIA 7,50



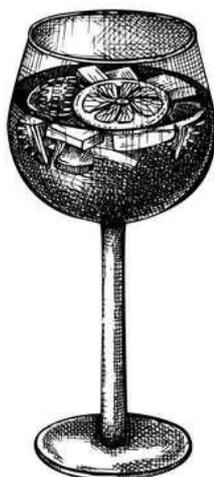
GIN TONIC PREMIUM 13.50

Une sélection de produit haut de gamme pour faire passer le Gin Tonic de classique à légende.



VIRGIN AGRUMES 7.50

Jus d'orange Millat, un jus de pamplemousse réduit, une émulsion de citron. Le "sens alcool" avec de vrais arguments.



12 MOSCOW MULE

Vodka et gingembre, frais et épicé. Une véritable surprise.



11 ESPRITZ

Et si on ajoute à la fraîcheur du Spritz une bulle de Gaillac et la gourmandise d'une émulsion de citron ?

