Carte des Boissons

PRIX TTC – SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Apéritifs & Soft Drinks

Apéritifs

- **Bière artisanale** du domaine de Lugazaut :
  blanche, blonde, brune fumée, ambrée,… - 33 cl 4,50€
- **Jack Daniel's Gentleman** - 4 cl 8,00€
- **Whisky** - 4 cl 8,00€
- **Cocktail du moment** (dose selon cocktail) 8,50€
- **Pastis** (Ricard ou Henri Bardouin) - 2 cl 4,00€
- **Kir** Cassis, mûre ou violette -15 cl 5,00€
- **Kir Royal / Champagne** -10 cl 9,00€
- **Pousse Rapière** - 10 cl 6,00€
- **Porto Gran Cruz 10 ans** - 6 cl 7,00€
- **Floc de Gascogne rouge ou blanc** - 8 cl 6,00€
- **Maydie** – Château d'Aydie 2013 5 cl 5,00€

(Vin de liqueur, idéal en apéritif, ou pour accompagner vos fromages ou desserts)

Soft Drinks

- Coca-cola, Coca-cola 0, Perrier, Ice Tea, diabolo, jus de fruits, limonade - 33 cl 3,50€
- Sirop à l'eau 25 cl 1,00€

- Eau plate ou pétillante (Abatilles) :
  50 cl 3,50€
  100 cl 5,00€

Nos Bulles

CHAMPAGNES

JACQUES PIENNE

- **Carte Verte -** brut 37,5 cl 21 €
  75 cl 40 €
- **Rosé** – 75 cl 48 €

CIDRES

- **Basa Jaun** – Cidre brut 18 €
- **Basandere** – Cidre doux 16 €

Vin au verre

Notre Sélection du moment

10cl

Vin Blanc

VIN BLANC MOELLEUX

- **Soleil d'Octobre** – Domaine du Mirail – 2019 - AOC CÔTES DE GASCOGNE 5€

VIN BLANC SEC

- **Côte d'Heux** – Domaine Chiroulet – 2019 – IGP CÔTES DE GASCOGNE 5€
- **Cuvée Guilhouret** – Clos Thou – 2017 – AOP JURANÇON 6€

Vin Rosé

- **Les Pieds dans le Sable** – Domaine de La Pointe – 2020 – IGP LANDES 5€
- **Les Hauts de Montrouge** – Domaine Hauts de Montrouge – 2020 – IGP COTES DE GASCOGNE 5€

Vin Rouge

- **La Gascogne** – Alain BRUMONT – 2019 - AOP COTES DE GASCOGNE 5€
- **À l'ombre du Figuier**– Domaine Guilhem BARRE – 2020 - AOP CABARDES 5€
- **Château des Annereaux –** 2014- AOC LALANDE DE POMEROL 6€

Vin blanc

SUD OUEST
VIN BLANC MOELLEUX

- **Délice de Thou** 30€
  Clos Thou - 2015 - AOP JURANÇON
  Petit et Gros Manseng
  Accords : apéritif, foie gras, fromage, dessert

- **Soleil d'Octobre**
  Domaine du Mirail - 2019 - AOC CÔTES DE GASCOGNE 26€
  Colombard, Petit et Gros Manseng
  Accords : apéritif, fruits de mer, poissons, fromages

VIN BLANC SEC

- **Côte d'Heux** 26€
  Domaine Chiroulet – 2019 – IGP CÔTES DE GASCOGNE
  Gros Manseng
  Accords : apéritif, fruits de mer, crustacés, viandes blanches

- **Délice de Thou** 30€
  Clos Thou - 2017 - AOC JURANÇON
  Gros manseng, petit manseng, petit courbu
  Accords : poissons, fromages, volailles

Vin blanc

LANGUEDOC ROUSSILLON

- **Chardonnay** 28€

Domaine des Homs - 2017- IGP PAYS D'OC

Chardonnay

Accords : poissons, crustacés, fromages frais

BOURGOGNE

- **Vieilles Vignes** 38€

Domaine Sainte Barbe – 2018 - AOC VIRE CLESSE

Chardonnay

Accords : apéritifs, foie gras, volailles, fromages

VALLEE DE LA LOIRE

- **François CHIDAINE** 28€

Domaine François Chidaine - 2019 - AOC TOURAINE

Sauvignon

Accords : apéritifs, poissons grillés, coquillages & crustacés, fromages

- **Isabelle et Pierre Clément** 32€

Domaine Isabelle et Pierre Clément - 2019 – AOC MENETOU SALON

Sauvignon

Accords : apéritifs, poissons grillés, coquillages & crustacés, fromages

Vin rosé

PROVENCE

- **Vol de Nuit** 30€

Domaine Le Loup Bleu - 2019 – AOP COTES DE PROVENCE

Grenache, Syrah

Accords : viandes blanches, poissons et salades

- **Suivez-moi jeune homme** 28€

Château des Annibals – 2019 – IGP VAR

Grenache, cinsault, syrah, rolle

Accords : apéritifs, salades, grillades, viandes blanches, poissons

SUD OUEST

- **Les pieds dans le sable** 28€

Domaine de la Pointe – 2020 – IGP LANDES

Accords : viandes blanches, poissons et salades

- **Hauts de Montrouge** 26€

Domaine de Montrouge – 2020 – IGP COTES DE GASCOGNE

Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles

Accords : viandes blanches, poissons et salades

Vin rouge

SUD OUEST

La Grande Réserve 40€
Château Bichon Cassignol 2018 AOP GRAVES
Merlot, Cabernet Sauvignon
Accords : charcuterie, viandes, volailles, fromages

➢ **Château des Annereaux**
Château des Annereaux – 2014 AOC LALANDE DE POMEROL 44€
Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon
Accords : viandes, gibiers, fromages

➢ **Les Demoiselles de LARRIVET** 50€
Château Larrivet Haut Brion – 2014 - AOC PESSAC
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc
Accords : viandes rouges, volailles, gibiers, fromages

➢ **Vieilles Vignes** 40€
Christine Dupuy - Domaine Labranche Laffont - 2016 - AOC MADIRAN
100% Tannat
Accords : viandes rouges, volailles, gibiers

➢ **Ce vin est une fête** 30€
Domaine Elian Da Ros - 2018 - AOC CÔTES DU MARMANDAIS
Abouriou, Cabernet franc, Merlot
Accords : viandes rouges, volailles, gibiers

➢ **Combel La Serre** 30€
Château Combel la Serre - 2017 - AOC CAHORS
Malbec
Accords : viandes rouges, charcuterie

Vin rouge

VALLEE DE LA LOIRE

- **François Chidaine** 28€

Domaine François Chidaine – 2017 - AOC TOURAINE

Côt, Cabernet, Pineau d'Aunis

Accords : charcuterie, viandes blanches, grillades

RHONE

- **Les Chevrefeuilles rouges** 32€

Domaine de la Rémejeanne – 2018 - AOC TOURAINE

Syrah, grenache, mouvedre, vieux carignan et marselan

Accords : viandes rouges, magrets

LANGUEDOC ROUSSILLON

- **À l'ombre du Figuier** 28€

Domaine Guilhem Barré– 2020 – AOP CABARDES

Syrah, Merlot

Accords : viandes rouges

Digestifs

ARMAGNAC

LABASTIDE D'ARMAGNAC (Landes)

➢ **Domaine de Château Garreau 1994**	3cl / 15€ 5cl / 24€
➢ **LABERDOLIVE - Domaine de Jaurrey 1979** – Laberdolive	3cl / 21€ 5cl / 34€

LACQUY

➢ **Château de Lacquy 2001**– Château de Lacquy	3cl / 9€ 5cl / 14€

DARROZE

➢ **Les Grands Assemblages - 20 ans** –	3cl / 9€ 5cl / 14€

DIGESTIFS

Eau de vie de vin	3cl / 6€
➢**Folle blanche -** Lacquy	5cl / 9€
Vieille Prune	3cl / 9€
➢**Réserve Impériale-** Louis Roque	5cl / 14€
Rhum	3cl / 8€
➢**Don Papa**	5cl / 12€

Boissons chaudes

➢ Chocolat maison	3,00€
➢ Café, café allongé, décaféiné, décaféiné allongé *(grande réserve de Malongo)*	1,80€
➢ Café ou décaféiné au lait	1,90€
➢ Double café ou décaféiné	3,60€
➢ Double café ou décaféiné lait	3,70€
➢ Thé ou infusion	3,50€