



Carte

des

Boissons



PRIX TTC – SERVICE COMPRIS

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

Apéritifs & Soft Drinks

Apéritifs

- **Bière pression** 4,00€
- **Bière artisanale** du domaine de Lugazaut :
blanche, blonde, brune fumée, ambrée,... - 33 cl 5,00€
- **Jack Daniel's Gentleman, Chivas 12 ans, 4 Roses, Ballantine's** - 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** - 7 cl 6,00€
- **Floc de Gascogne rouge ou blanc** - 8 cl 6,00€

Soft Drinks

- Coca-cola, Coca-cola 0, Perrier, Ice Tea, diabolo, jus de fruits, limonade - 33 cl 3,00€
- Sirop à l'eau 25 cl 1,00€
- Eau plate ou pétillante (Abatilles) :
50 cl 3,00€
100 cl 5,00€

Nos Bulles



CHAMPAGNE // RESTAURANT


JACQUES PIENNE

Carte Verte - brut 37,5 cl
75 cl

23 €

45 €

Vin au verre

 10cl

Notre Sélection du moment

Vin Blanc

VIN BLANC DEMI SEC (Moelleux)

- **Soleil d'Octobre** – Domaine du Mirail – 2020 - AOC CÔTES DE GASCOGNE 6€

VIN BLANC SEC

- **Côte d'Heux** – Domaine Chiroulet – 2020 – IGP COTES DE GASCOGNE 6€

Vin Rosé

- **Les pieds dans le sable** - Domaine de la Pointe – 2020 – IGP LANDES 6€

Vin Rouge

- **Malbec du Causse Calcaire** – Combel La Serre – 2019 - AOC CAHORS 6€
- **Le vin est une fête** - Domaine Elian Da Ros - 2020 - AOC CÔTES DU MARMANDAIS 6€

Vin blanc

SUD OUEST

VIN BLANC MOELLEUX & ½ Sec

- **Cuvée Julie** 32€
Clos Thou - 2017 - AOP JURANÇON
Petit et Gros Manseng
Accords : apéritif, foie gras, fromage, dessert

- **Soleil d'Octobre** 28€
Domaine du Mirail - 2020 - AOC CÔTES DE GASCOGNE
Colombard, Petit et Gros Manseng
Accords : apéritif, fruits de mer, poissons, fromages

VIN BLANC SEC

- **Côte d'Heux** 28€
Domaine Chiroulet - 2020 - IGP CÔTES DE GASCOGNE
Gros Manseng
Accords : apéritif, fruits de mer, crustacés, viandes blanches

- **Les Pieds dans le Sable** 28€
Domaine de la Pointe - 2021 - IGP LANDES
Gros Manseng
Accords : apéritif, fruits de mer, crustacés, viandes blanches

- **Cuvée Guilhouret** 32€
Clos Thou - 2019 - AOC JURANÇON
Gros manseng, petit manseng, petit courbu
Accords : poissons, fromages, volailles

Vin blanc

LANGUEDOC ROUSSILLON

- **Chardonnay** 28€
Domaine des Homs - 2020- IGP PAYS D'OC
Chardonnay
Accords : poissons, crustacés, fromages frais

VALLEE DE LA LOIRE

- **François CHIDAINE** 28€
Domaine François Chidaine - 2020 - 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

ALSACE

- **Cormier** 36€
Domaine Etienne Loew – 2018 - AOC ALSACE
Pinot Gris
Accords : apéritifs, foie gras, volailles, desserts

Vin rosé

PROVENCE

➤ **Les Bambines**

Château de Rousset - 2021 – IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE

Grenache, Syrah, Vermentino

Accords : viandes blanches, poissons et salades

30€

➤ **Vol de Nuit**

Domaine du Loup Bleu – 2021 – IGP VAR

Grenache, cinsault, syrah, rolle

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

30€

SUD OUEST

➤ **Les pieds dans le sable**

Domaine de la Pointe – 2020 – IGP LANDES

Accords : viandes blanches, poissons et salades

28€



Vin rouge

SUD OUEST

La Grande Réserve

Château Bichon Cassignol 2018 AOP GRAVES

Merlot, Cabernet Sauvignon

Accords : charcuterie, viandes, volailles, fromages

42€

➤ **Château des Annereaux**

Château des Annereaux – 2018 AOC LALANDE DE POMEROL

Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon

Accords : viandes, gibiers, fromages

60€

➤ **Vieilles Vignes**

Christine Dupuy - Domaine Labranche Laffont - 2018 - AOC MADIRAN

100% Tannat

Accords : viandes rouges, volailles, gibiers

42€

➤ **Ce vin est une fête**

Domaine Elian Da Ros - 2020 - AOC CÔTES DU MARMANDAIS

Abouriou, Cabernet franc, Merlot

Accords : viandes rouges, volailles, gibiers

30€

➤ **Combel La Serre**

Château Combel la Serre - 2019 - AOC CAHORS

Malbec

Accords : viandes rouges, charcuterie

36€

Vin rouge

VALLEE DE LA LOIRE

- Domaine Château de Coulaine – 2018 - AOC CHINON 32€
Cabernet franc

RHONE

- Domaine de la Mordorée – 2020 - AOP COTES DU RHONE 32€
Grenache, Syrah, mourvedre
Accords : viandes rouges, viandes blanches, champignons, fromages



Digestifs

ARMAGNAC

LABASTIDE D'ARMAGNAC (Landes)

➤ **Domaine de Château Garreau 1994** 3cl / 15€
5cl / 24€

➤ **LABERDOLIVE - Domaine de Jaurey 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

➤ **Folle blanche** - Lacquy 3cl / 6€
5cl / 9€

Vieille Prune

➤ **Réserve Impériale**- Louis Roque 3cl / 9€
5cl / 14€

Rhum

➤ **Don Papa** 3cl / 8€
5cl / 12€

Boissons chaudes

➤ Chocolat maison 3,50€

➤ Café, café allongé, décaféiné, décaféiné allongé 2,00€
(grande réserve de Malongo)

➤ Café ou décaféiné au lait 2,10€

➤ Double café ou décaféiné 4,00€

➤ Double café ou décaféiné lait 4,20€

➤ Thé ou infusion 3,50€