

# CARTE DES VINS ET APERITIFS



| <b>NOS VINS ROUGES</b>                |   | 75 cl |
|---------------------------------------|---|-------|
| <b>Domaine de Bias</b> IGP            |   | 18€   |
| Vabre l'Abbaye – Sud Aveyron          |   |       |
| <b>Marcillac</b> AOC                  |   |       |
| Domaine Laurens – Aveyron             |   |       |
| <b>Côtes du Rhône</b> AOC             |   | 19€   |
| Domaine La Bastide                    |   |       |
| <b>Domaine Bertau</b> IGP             |    | 19€   |
| Montjoux – Sud Aveyron                |   |       |
| <b>Pic Saint-Loup</b> AOC             |    | 29€   |
| La cuvée B- Languedoc                 |   |       |
| <b>Gaillac</b> AOC                    |    | 19€   |
| Château les Vignals – Tarn            |   |       |
| <b>Terrasses du Larzac</b> AOC        |    | 22€   |
| Mas de l'Erme- Languedoc              |   |       |
| <b>Grand vin de Bordeaux</b> AOC      |   | 28€   |
| Château Mayne Vieux- Gironde          |   |       |
| <b>Vaqueyras</b> AOC                  |    | 29€   |
| Tête Noire – Vaucluse                 |   |       |
| <b>Saint-Nicolas-de-Bourgueil</b> AOC |   | 27€   |
| Le Puy Bel-Abord -Indre-et-Loire      |   |       |
| <b>Cahors</b> AOC                     |  | 25€   |
| Le Croizillon - Lot                   |   |       |
| <b>Mercurey</b> AOC                   |   | 29€   |
| Buissonnier - Bourgogne               |   |       |
| <b>NOS VINS ROSES</b>                 |   |       |
| <b>Domaine de Bias</b> IGP            |   | 18€   |
| Vabre-l'Abbaye – Sud Aveyron          |   |       |
| <b>Côtes de Thongue</b> IGP           |   | 17€   |
| « Festivités » -Languedoc             |   |       |
| <b>Côtes de Thongue</b> IGP           |   | 23€   |
| OC BIO – Languedoc                    |   |       |
| <b>NOS VINS BLANCS</b>                |   |       |
| <b>Tariquet</b> IGP                   |   | 19€   |
| Premières Grives – Gers               |   |       |
| <b>Picpoul de Pinet</b> AOC           |   | 18€   |
| La Croix de Gratiot - Hérault         |   |       |
| <b>Mas de l'Erme</b> AOC              |   | 25€   |
| « Avanti » – Languedoc                |   |       |
| <b>Côtes de Thongue</b> IGP           |  | 17€   |
| « Vermentino »- Languedoc             |   |       |

## APERITIFS – EAUX – BOISSONS CHAUDES

Nos Cocktails maison ---> voir notre carte

Fruit pressé (orange, citron) 4€

Bières pression 25cl 50cl

« 1664 » 2,90€ 5,60€

Grimbergen Ambrée 3,80€ 6,90€

Grimbergen Blanche 3,80€ 6,90€

Bière de Saint-Affrique btle 33cl 4,90€ 

Bière sans alcool 3,50€

« Maxi sodas » 40cl 3,50€

Jus de fruits Pago 3,90€

Sirop à l'eau 2,50€

Anis (Ricard, 51, Casanis) 2,50€

Muscato, Kirr, Martini, Suze, Porto 3,90€


Whiskeys : 6€

Whiskeys Chivas : 8€

Digestifs : 6€

Digestif « XO » : 9€


|                    | 50Cl  | 100cl |
|--------------------|-------|-------|
| Eau gazeuse        | 3,20€ | 4,€   |
| Eau plate minérale | 3,20€ | 4€    |

Café 1,40€ Thés/Infusions 3€ 

## NOS VINS AU VERRE 12cl

### Rouge

Domaine de Bias 3,80€

Terrasses du Larzac  4,50€

Pic Saint-Loup  4,50€

### Rosé

Domaine de Bias 3,80€

### Blanc

Tariquet 4,20€

Picpoul de Pinet 3,80€

## NOS PICHETS

25 cl : 3,50€ 50 cl : 6€