

Les Bières

			Prix TTC €
PRESSION BLONDE	30 cl	3,50	
RAPIETTE DE MONTCUQ:	50 cl	5,50	
LA LAGER (6°) Légère amertume, notes de résine et de fleurs			
PANACH	30 cl	3,50	
La Lager Pression, limonade			
PICON PRESSION	30 cl	4,00	
LA RAPIETTE DE MONTCUQ			4,20
Bière artisanale en bouteille 33 cl			
ROUSSE (6°) Assez ronde, légèrement acidulée avec un arôme de miel de châtaignier			
BRUNE (6°) Notes de réglisse et de caramel			
BLANCHE (5°) Notes d'agrumes			

Les Softs

VITTEL	½ L	3,00	DIABOLO		2,60
	1 L	5,50	Verre de limonade, sirop au choix		
SAN PELLEGRINO	½ L	3,50	COCA-COLA, PERRIER	33cl	3,80
	1 L	6,00	ICE TEA, SCHWEPPE, ORANGINA	25cl	3,80
SIROP		2,00	JUS DE FRUITS	25cl	
Au choix : grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, kiwi, violette			Bouteille au choix : ananas, fruits et fraises, exotique		3,80
			Verre au choix : orange, pomme		2,80

Les Vins Blancs

	37,5 cl	75 cl		Verre	75 cl
CÔTES DU LOT			CÔTES DE GASCOGNE		
CHÂTEAU HAUT		25,50	LES TOURTERELLES	3,50	15,00
« MOMPLAISIR » BLANC IGP SEC			« UGNI » BLANC IGP SEC		
Parfums pêche blanche, abricot, et citron vert, caractère vif, léger et juteux			Vin expressif et aromatique, note d'agrumes très agréable		
L'INSOLITE DE PHILIPPE PONTIE		34,00	« GROS MANSENG »	3,50	15,00
« BLANC VIOGNIER » IGP			BLANC IGP MOELLEUX		
Arômes de fruits exotiques, miel et pain grillé, finesse et élégance			Arômes de fruits confits avec une note de miel, ample et souple en bouche		
PICPOUL DE PINET			DURAS BIO		
DOMAINE DE MAJONE	12,00	19,00	BERTICOT		20,50
« TRADITION » AOP			« PREMIER GRAIN »		
Vin racé et frais au bouquet d'agrumes très séduisant			SAUVIGNON BLANC SEC		
			Racé et nerveux, en même temps très fruité		



Les Vins Rouges

	37,5 cl	75 cl		Prix TTC €
CAHORS			BERGERAC	
PRIEURE DE CENAC AOC	15,00	25,00	CHÂTEAU LES VIGONIES	17,00
Intense de fruits rouges avec des notes truffées, une matière dense et veloutée			AOP	
			Note de fruits rouges au tanin souple relevé par une belle fraîcheur	
CHÂTEAU DE ROUFFIAC		27,00	VALLÉE DU RHÔNE	
« LA PASSION » AOP			CÔTE DU RHÔNE	25,00
Charnu, riche, floral et boisé, avec une certaine modernité, ce Cahors sort du stéréotype rustique de l'appellation			« BELLERUCHE »	
			AOP	
CHÂTEAU LES RIGALETS AOC		29,00	Puissant et fruité accompagné par de jolies notes de torréfaction. Les tanins présents sont soyeux et délicats	
Arômes intenses et complexes de fruits noirs très mûrs et d'épices. La bouche est riche, puissante et bien équilibrée			LANGUEDOC	
	Verre		PIC DE SAINT LOUP	26,00
DOMAINE PERIE AOC	3,50	15,00	« LA GRAVETTE TOURTOUREL »	
Arôme de fruits rouges avec un parfum d'épices			AOP	
			Arômes de « garrigue » et d'olives noires, sa bouche est soyeuse. Des tanins discrets avec un final très expressif	
CHÂTEAU GAUDOU	12,00	21,00	LOIRE	37,5 cl
« TRADITION » AOC			SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	15,50 25,00
Note florale, fruité et épicé, muni de tanin charnu, une texture ample culmine dans une finale assez soutenue			« MARIE DUPIN » AOP	
			Vin rond, souple et fruité avec des notes de violette	
CAHORS BIO			VIN DU MOMENT	Verre ou 75cl
CHÂTEAU CHAMBERT AOC BIO		39,00	(Demandez au personnel de salle)	
Un millésime fin et élégant, un tanin soyeux, une belle longueur en bouche, avec une expression de cassis et groseille				
CHÂTEAU FANTOU		21,50		
« ENCLOS DES GRAVES » AOP BIO				
Les tanins restent assez souples, on y retrouve des arômes de petits fruits rouges et noirs, de violette et notes d'épices				



Les Vins Rosés

CÔTES DU LOT	Verre 75 cl	CÔTES DE PROVENCE	37,5 cl 75 cl	Prix TTC €
MÉTAIRIE DU THERON IGP Note amylique (acidulée), vin fumé et aux arômes de fruits rouges	3,50 15,00	ESPRIT DE GRASSIER AOP Arômes délicats de fleurs blanches et de fruits blancs (pêche). Note épicée et saveur de clémentines	17,50 25,50	
CHÂTEAU NOZIERES « LE GRAVIS » AOP MOELLEUX Sa légère sérosité renforce son fruité et ses notes de bonbons	16,00	SABLE DE CAMARGUE		
		DOMAINE LE PIVE IGP Une explosion de notes fraîches de fruits et d'agrumes, bien équilibré, acidulé et rafraîchissant	19,00	

Les Pichets

ROUGE DOMAINE PERIE (Pescadoire 46220)	1/4 litre 4.00 1/2 litre 6.50	FOISSY JOLY (NOÉ-LES-MALLETS 10360)	Coupe 7,00 75 cl 40,00
ROSÉ EARL DE NOZIERES (Vire sur Lot 46700)	1 litre 10.00	BRUT GRANDE CUVÉE Une affaire de tradition familiale et méthode champenoise. Un champagne d'exception mêlant expérience et délicatesse - 12°	

Les Champagnes

Les Boissons Chaudes

CAFÉ EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ	1,60	MANZANA	4 cl 3,00
CAFÉ NOISETTE	2,10	GET 27	5,00
CAFÉ CRÈME	2,60	ARMAGNAC, CALVADOS, COGNAC	5,50
DOUBLE CAFÉ	3,10	EAU DE VIE Prune ou Poire Williams ou grappa (marc de raisin)	6,00
CAPPUCCINO	3,60	COINTREAU, GRAND MARNIER,	6,00
INFUSIONS (verveine, tilleul-menthe)	2,30	BAILEYS	5,00
THÉ VERT, THÉ ANGLAIS	2,60	LES GLACÉS EAU DE VIE Eau de vie de prune, et boule de glace vieille prune ou Eau de vie de poire, boule de glace poire.	7,50
IRISH COFFEE	6,30	LES GLACÉS BAILEYS Baileys, boule de glace café	6,50

LES BOISSONS

Cocktails Sans Alcool

	Prix TTC €
VÉNITO (Jus d'orange, jus d'ananas, citron, grenadine)	5,00
PINACOCO (Jus d'ananas, glace Coco)	6,00
COCKTAIL DU MOMENT (Demandez au personnel de salle)	
VIRGIN MOJITO (Perrier, citron, cassonade, sucre de canne, menthe fraîche)	5,00
VIRGIN MOJITO SIROP (Le VIRGIN MOJITO + Sirop au choix : grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, kiwi, violette)	6,00

Cocktails Alcoolisés

MOJITO (Rhum, Perrier, citron, cassonade, sucre de canne, menthe fraîche)	7,00	FÉNELON MAISON (Crème de cassis, eau de noix, vin rouge de Cahors)	6,00
MOJITO CREME (Le MOJITO + (Crème au choix : cassis, pêches, mûres, framboises, passion)	8,00	T-PUNCH (Rhum, citron, cassonade)	6,00
PINACOLADA (Rhum Blanc, jus d'ananas, glace Coco)	7,00	L'ANGE BLEU (Champagne, curaçao, citron)	8,00
GIN TONIC (Gin, Schweppes, citron)	7,00	KIR ROYAL (Champagne, crème au choix : cassis, pêches, mûres, framboises, passion)	7,50
AMÉRICANO MAISON (Campari, martini rouge, trait de cointreau, perrier)	7,50	KIR VIN BLANC OU ROSÉ (Crème au choix : cassis, pêches, mûres, framboises, passion)	4,00
COCKTAIL DU MOMENT (Demandez au personnel de salle)			

Les Apéritifs

MUSCAT, SUZE	3,50	RICARD	2,80
PORTO ROUGE OU BLANC	3,50	WHISKY CLAN CAMPBELL	5,50
MARTINI ROUGE OU BLANC	4,00	WHISKY JACK DANIEL'S	7,50
GIN, VODKA, RHUM	5,00	WHISKY BABY CAMPBELL	3,50
COUPE DE CHAMPAGNE	7,00	SUPPLEMENT SODA	0,50