

Les Vins Rouges

Verre 12 cl 75 cl

CAHORS

DOMAINE PERIE AOC 4.50 18.50

Arôme de fruits rouges avec
un parfum d'épices

PICHET PERIE 1/4 L 4.00
1/2 L 7.00
1 L 11.00

CHÂTEAU GAUDOU

« TRADITION » AOC 25.00

Note florale, fruité et épicé, muni
de tanin charnu, une texture ample
culmine dans une finale assez soutenue

CHÂTEAU DE ROUFFIAC

« LA PASSION » AOP 30.00

Charnu, riche, floral et boisé,
avec une certaine modernité,
ce Cahors sort du stéréotype
rustique de l'appellation

CHÂTEAU LES RIGALETS AOC 30.00

Arômes intenses et complexes
de fruits noirs très mûrs et
d'épices. La bouche est riche,
puissante et bien équilibrée

CHÂTEAU FANTOU

« ENCLOS DES GRAVES » AOP 25.00

Les tanins restent assez souples,
on y retrouve des arômes
de petits fruits rouges et noirs,
de violette et notes d'épices



CHÂTEAU CHAMBERT AOC 39.50

Un millésime fin et élégant,
un tanin soyeux, une belle
longueur en bouche, avec
une expression de cassis et groseille



Prix TTC € service inclus

Verre 12 cl 75 cl

BERGERAC

CHÂTEAU ROCHER AOC 5.00 22.00

Nez élégant de fruits bien mûrs,
couleur soutenue et fruité.
Relativement puissant et porté sur le fruit.

BORDEAUX

CHÂTEAU CHEVAL NOIR

« SAINT-EMILION » AOP 35.00

Une robe sombre aux reflets rouge vif,
avec un nez de confiture de cerise,
légèrement poivré et réglissé.
En bouche, il développe une attaque
souple et fruitée, un bon équilibre, racé

LANGUEDOC

PIC DE SAINT LOUP

« LA GRAVETTE » AOP 32.00

Arômes de « garrigue » et
d'olives noires, sa bouche
est soyeuse. Des tanins discrets
avec un final très expressif

LOIRE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

« MARIE DUPIN » AOP 30.00

Vin rond, souple et fruité avec
des notes de violette

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE DU RHÔNE

« BELLERUCHE » AOP 28.00

Puissant et fruité accompagné
par de jolies notes de torréfaction.
Les tanins présents sont
soyeux et délicats

VIN DU MOMENT Verre 12 cl ou 75 cl

(Demandez au personnel de salle)

Les Vins Blancs

Verre 12 cl 75 cl

CÔTES DU LOT

L'INSOLITE DE PHILIPPE PONTIE

« BLANC VIOGNIER » IGP 32.00

Arômes de fruits exotiques, miel et
pain grillé, finesse et élégance

DURAS

BERTICOT



« PREMIER GRAIN » 22.00

SAUVIGNON BLANC SEC

Racé et nerveux, en même
temps très fruité

LANGUEDOC

DOMAINE DE MAJONE

« PICPOUL DE PINET » AOP 22.00

Vin racé et frais au bouquet
d'agrumes très séduisant

Les Vins Rosés

Verre 12 cl 75 cl

CÔTES DU LOT

MÉTAIRIE DU THERON 4.50 18.50

IGP

Note amylique (acidulée),
vin fumé et aux arômes
de fruits rouges

CHÂTEAU NOZIERES

« LE GRAVIS » AOP MOELLEUX 4.50 18.50

Sa légère sérosité renforce
son fruité et ses notes de bonbons

LAFON FRERES PICHET 1/4 L 4.00

1/2 L 7.00

1 L 11.00

Prix TTC € service inclus

Verre 12 cl 75 cl

CÔTES DE GASCogne

LE MAGOT DE GAMOT

« COLOMBARD/SAVIGNON » 4.50 18.50

BLANC IGP SEC

Robe très pâle à reflets verdâtres
et brillants, avec un nez expressif,
très aromatique, notes d'agrumes et de
mangue. La bouche est généreuse,
souple, sur des pamplemousses mûrs,
avec des notes de mangue,
de la souplesse et de l'équilibre

« GROS MANSENG » 4.50 18.50

BLANC IGP MOELLEUX

Robe jaune au reflets dorés, avec un nez
dominé par les fruits de la Passion et
mangue. En bouche l'attaque est ample,
volumineuse avec des arômes de fruits
exotiques et toujours de passion.
Une Finale fraîche, savoureuse et
persistante.

Verre 12 cl 75 cl

CÔTES DE PROVENCE

ESPRIT DE GRASSIER 32.00

AOP

Arômes délicats de fleurs
blanches et de fruits
blancs (pêche). Note épicée et
savour de clémentines

SABLE DE CAMARGUE

DOMAINE LE PIVE 25.00

IGP



Une explosion de notes fraîches
de fruits et d'agrumes, bien équilibré,
acidulé et rafraîchissant

Les Apéritifs

Prix TTC € service inclus

Les Champagnes

Coupe 15 cl 75 cl

MUSCAT, SUZE	8 cl	4.00
PORTO ROUGE, BLANC	8 cl	4.00
MARTINI ROUGE, BLANC	8 cl	4.00
GIN, VODKA, RHUM	4 cl	5.50
RICARD	4 cl	3.00
WHISKY JACK DANIEL'S	4 cl	7.50
WHISKY CLAN CAMPBELL	4 cl	6.00
WHISKY BABY CAMPBELL	2 cl	4.00
SUPPLEMENT SODA	10 cl	0.50

FOISSY JOLY	8.00	42.00
(NOÉ-LES-MALLET 10360)		
BRUT GRANDE CUVÉE		
Une affaire de tradition familiale et méthode champenoise.		
Un champagne d'exception mêlant expérience et délicatesse - 12°		

Les Softs

1/2 L 1 L

VITTEL	3.00	5.50
SAN PELLEGRINO	3.50	6.00
SIROP	25 cl	2.00
Au choix : grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, kiwi, violette		
DIABOLO	25 cl	2.60
Verre de limonade, sirop au choix		

Les Boissons Chaudes

CAFÉ EXPRESSO	7 cl	1.60
OU DÉCAFÉINÉ		
CAFÉ NOISETTE	7 cl	2.10
CAFÉ CRÈME	18 cl	2.60
DOUBLE CAFÉ	18 cl	3.10
CAPPUCCINO	18 cl	3.60
INFUSIONS au choix	18 cl	2.30
THÉ au choix	18 cl	2.60

Les Digestifs (4 CL)

MANZANA	3.50
GET 27 , BAILEYS	5.50
ARMAGNAC, COGNAC	6.00
CALVADOS,	6.00
EAU DE VIE au choix	6.50
Prune, Poire Williams, grappa (marc de raisin)	
COINTREAU, GRAND MARNIER	6.50
LES GLACÉS EAU DE VIE	8.00
Eau de vie et boule de glace (prune ou poire)	
LES GLACÉS BAILEYS	7.00
Baileys, boule de glace café	

LES BOISSONS

Prix TTC € service inclus

Cocktails Sans Alcool

VÉNITO	25 cl	5.50
(Jus d'orange, jus d'ananas, citron, grenadine)		
PINACOCO	25 cl	6.50
(Jus d'ananas, glace Coco)		

Cocktails Alcoolisés

MOJITO	25 cl	7.50
(Rhum, Perrier, citron, cassonade, sucre de canne, menthe fraîche)		
MOJITO CREME	25 cl	8.50
(Le MOJITO + Crème au choix : cassis, pêches, mûres, framboises, passion)		
PINACOLADA	25 cl	7.50
(Rhum Blanc, jus d'ananas, glace Coco)		
GIN TONIC	25 cl	7.50
(Gin, Schweppes, citron)		

AMÉRICANO MAISON	25 cl	8.00
(Campari, martini rouge, trait de cointreau, perrier)		

Les Bières

	33 cl	
LA RAPIETTE DE MONTCUQ	4.50	
Bière artisanale en bouteille		
ROUSSE (6°) Assez ronde, légèrement acidulée avec un arôme de miel de châtaignier		
BLANCHE (5°) Notes d'agrumes		

VIRGIN MOJITO	25 cl	5.50
(Perrier, citron, cassonade, sucre de canne, menthe fraîche)		

VIRGIN MOJITO SIROP	25 cl	6.50
(Le VIRGIN MOJITO + Sirop au choix)		

COCKTAIL DU MOMENT	12 cl	
(Demandez au personnel de salle)		

T-PUNCH	10 cl	6.50
(Rhum, citron, cassonade)		

L'ANGE BLEU	12 cl	8.50
(Champagne, curaçao, citron)		

FÉNELON MAISON	12 cl	6.50
(Crème de cassis, eau de noix, vin rouge de Cahors)		

KIR ROYAL	12 cl	8.50
(Champagne, crème au choix)		

KIR VIN BLANC ou ROSÉ	12 cl	4.50
(Crème au choix : cassis, pêches, mûres, framboises, passion)		

COCKTAIL DU MOMENT	12 cl	
(Demandez au personnel de salle)		

	30 cl	50 cl
PRESSION BLONDE	3.50	5.50
LA LAGER (6°) Légère amertume, notes de résine et de fleurs		

PANACH	3.50	5.50
--------	------	------

PICON PRESSION	3.50	5.50
----------------	------	------