

## 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 épice, 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

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 MANSEG »      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 épicee et saveur de clémentines

Verre 12 cl      75 cl

### 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

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

## Les Champagnes

	Coupe 15 cl	75 cl
FOISSY JOLY	8.00	42.00
(NOÉ-LES-MALLETS 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

  

<u>Les Digestifs</u>		
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)		
COCKTAIL DU MOMENT	12 cl	

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

## Les Bières

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