

# Nos vins

## Les vins rouges :

	50cl	75cl
AOP Terrasses du Larzac, Château Malavielle « Rouge Permien »	25 €	
AOP Terrasses du Larzac Domaine Coston AB		34 €
AOP Languedoc Domaine de Jordy Cuvée Racine AB	18 €	23 €
AOP Côtes de Millau, Domaine du vieux noyer AB	19 €	23 €
AOP Faugères, Domaine Cauvy Cuvée Boutinelle	19 €	24 €
AOP Faugères Château de la Liquière AB		29 €
AOP Gaillac Château de Terride AB		24 €
AOP Marcillac, Lionel Osmin « Le roi boeuf »		30 €
AOP Languedoc, Domaine de l'Aster « Le hussard noir »		41 €
IGP Coteaux du Salagon Domaine de Ferrussac « En amphore » AB		39 €

## Les vins rosés :

AOP Languedoc Domaine de Jordy AB		25 €
AOP Faugères Domaine de la Liquière cuvée les Amandiers AB		24 €
AOP Gaillac Château de Terride AB	18 €	22 €
IGP Aveyron Domaine de Bias		23 €

## Les vins blancs :

AOP La Clape Château Rouquette cuvée Arpège	23 €	32 €
AOP Gaillac Les caprices d'Alix AB		22 €
IGP Comté Tolosan Château de Terride Cépage Viognier AB	22 €	
IGP Pays d'Oc Domaine De Monteze, Cépage Chardonnay		25 €

## Les vins blancs moelleux :

	10cl	75cl
AOP Muscat de Frontignan Domaine le mas de madame	5 €	
IGP Côtes du Tarn Domaine d'En ségur Sauvignon d'or	5 €	23 €

## Les champagnes:

Mum Cordon rouge		55 €
Marie Demets	La flûte 8,50 €	45 €

## Nos apéritifs

<i>Apéritif du moment (demandez nous)</i>	6 €
<i>Apéritif anisé (2cl): Ricard, Pastis</i>	4 €
<i>Martini Blanc, rouge, Porto rouge, Suze, Salers(5cl)</i>	5,50 €
<i>Whisky</i>	
• Jameson	7,50 €
• Supérieur	10 €
<i>Apéritif à la pêche ou à la figue (5cl)</i>	5,50 €
<i>Kir mousseux (12cl): Cassis, mûre, pêche, châtaigne</i>	5,50 €
<i>Verre de vin parmi la sélection proposée(15cl) : rouge, blanc, rosé</i>	5 €

## A partager

<i>La planche terroir : salade, charcuterie de la « Fermière de Sylvanes » fromages au lait cru d'Aveyron.</i>	17 €
<i>Le fondant de brebis de « la fromagerie des Causses et d'Auvergne » rôti au miel de « L'arc en miel AB », et romarin.</i>	15 €

## Nos bières

<u>Pressions :</u>	25cl	50cl
<i>Jupiler</i>	4 €	7 €
<i>Leffe blonde</i>	6 €	11 €
<i>Monaco</i>	4,50 €	8 €
<u>Bouteilles :</u>		
<i>Hoegaarden blanche, Trapiste Orval</i>		5,50 €
<u>Les bières locales :</u>		
<i>La Caussenarde, L'astrolabe</i>		6,50 €

# Nos sodas et jus de fruits

<i>Coca cola (33cl), coca cola 0%(33cl), Orangina (25cl)</i>	5 €
<i>Schweppes (25cl), limonade (33cl)</i>	5 €
<i>Jus de fruits (25cl)<sup>AB</sup> : orange, ananas, pomme, abricot, tomate</i>	6 €
<i>Sirop à l'eau</i>	3 €
<i>Badoit rouge</i>	4 €

# Nos boissons chaudes

<i>Café</i>	1,90 €
<i>Double espresso, Chocolat chaud, infusion, thé</i>	3 €

# Nos eaux minérales

	50cl	1l
<i>Gazeuses : Badoit</i>	5 €	7 €
<i>Plate : Vittel</i>	4,50 €	6 €
<i>Gazeuse : Eau gazéifiée maison à volonté</i>	1,50 € par personne présente à table	

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS  
Mise à jour 20-06-2024