

# Carte des boissons

## Apéritifs

Anisés (Ricard, Pastis...) 2 cl	2,00 €
Suze 5 cl	4,00 €
Muscat 5 cl	4,00 €
Porto/Ratafia 5 cl	4,00 €
Martini 5 cl	4,00 €
Kir 10 cl	4,00 €
Apéritif local 5 cl	4,50 €
Whisky Label 4 cl	8,00 €
Whisky Chivas 4 cl	11,00 €
Kir pétillant 10 cl	5,00 €



## Eaux minérales

	100 cl	50 cl
Vittel	6,20 €	5,20 €
San Pellegrino	6,50 €	5,50 €

## Pichets

	25 cl	50 cl
Rouge 11°	3,80 €	5,70 €
Rosé 11,5°	3,80 €	5,70 €
Blanc 10,5°	3,80 €	5,70 €

## Les Vins Rosés

	75 cl	37,5 cl
IGP Côtes de Thongue, <b>Caringole rosé, Domaine de la Croix Belle</b>	26,00 €	
<i>Une cuvée qui se veut légère et fruitée. Idéale pour l'apéritif et les repas d'été. A light and fruit wine. Perfect for an aperitif or during a meal.</i>		
AOP Côtes de Provence, <b>Le Rosé de Sophie, Famille Sumeire</b>	28,00 €	
<i>Un vin vif et fruité parfait sur des farcis provençaux ou une ratatouille. A rosé wine with orange flavors and a nice acidity.</i>		
AOP Gaillac, <b>Esprit de la Labastide rosé, Cave de Labastide</b>	26,00 €	17,00 €
<i>Un rosé équilibré et gourmand avec de beaux arômes de fruits frais. A balanced and delicious « rosé » with beautiful aromas of fresh fruit.</i>		
AOP Côtes de Millau, <b>Seigneur de Peyreviel, Coopérative Vignerons des Gorges du Tarn</b>	22,00 €	
<i>Un rosé équilibré et gourmand avec de beaux arômes de fruits frais. A fruity rosé wine with nice fresh fruits aromas.</i>		
AOP Fronton, <b>Rosé Authentique, Domaine Roumagnac</b>	50 cl :	19,00 €
<i>Un rosé de saignée, vendangé la nuit pour conserver les notes aromatiques et leur fraîcheur intense. Des notes d'agrumes et de groseilles. Notes of citrus and currants. The perfect partner for a summer kitchen and grilled fish.</i>		

## Les Vins Rouges

	75 cl	50 cl
AOP Pic Saint Loup, <b>Les 3 poules - La coquine, Baronnie de Bourgade</b>	26,00 €	19,00 €
<i>Un vin à forte personnalité et une richesse aromatique gourmande. A wine with strong personality and a powerful and tasty blend of aromas.</i>		
IGP Côtes de Thongue, <b>Caringole rouge, Domaine de la Croix Belle</b>	26,00 €	19,00 €
<i>Une cuvée qui se veut friande et fruitée. Ce vin accompagnera vos repas tout au long de l'année, plaisir à table garanti. A delicious and fruity wine.</i>		
AOP Gaillac, <b>Esprit de la Labastide rouge, Cave de Labastide</b>	24,00 €	17,00 €
<i>Vin souple et onctueux aux arômes de fruits rouges intenses. Smooth supple wine with aromas of intense red.</i>		
AOP Côtes de Millau, <b>Seigneur de Peyreviel, Coopérative Vignerons des Gorges du Tarn</b>	22,00 €	19,00 €
<i>Vin souple et onctueux aux arômes de fruits rouges intenses. A supple and onctuous red wine with intense red fruits aromas.</i>		
AOP Fronton, <b>Rouge Authentique, Domaine Roumagnac</b>	50 cl :	19,00 €
<i>Des notes intenses de fruits rouges. Un vin fruité, léger et gourmand. Intense notes of red berries, light and fruity wine.</i>		
AOP Côtes du Rhône, <b>Caprice d'Antoine, Ogier</b>	26,00 €	19,00 €
<i>Un vin ample et fruité marqué par des fins tanins et une finale agréable. A powerful and fruity wine marked by soft tannins and a nice finish.</i>		

## Les Vins Blancs

	75 cl	37,5 cl
IGP Côtes de Thongue, <b>Caringole blanc, Domaine de la Croix Belle</b>	26,00 €	
<i>Une cuvée qui se veut légère et fruitée. Idéale pour l'apéritif ou accompagner un repas tout au long de l'année. A light and fruit wine, perfect for aperitif or during a meal.</i>		
AOP Picpoul de Pinet, <b>Terres rouges, Domaine Reine Juliette</b>	24,00 €	
<i>Un Picpoul bien équilibré, frais et fruité avec une belle longueur en bouche. A balanced and tasty white wine with very nice fresh fruit aromas.</i>		
AOP Gaillac, <b>Esprit de la Labastide blanc, Cave de Labastide</b>	24,00 €	17,00 €
<i>Vin frais avec des arômes de fruits blancs et doté d'une bonne vivacité. Fresh wine with white fruit aromas and briskness.</i>		
IGP Côtes de Gascogne, <b>Sauvignon - Gros Manseng, Domaine Horgelus</b>	26,00 €	
AOP Côtes du Rhône, <b>Caprice d'Antoine, Ogier</b>	26,00 €	
<i>Un vin ample et fruité marqué par des fins tanins et une finale longue et onctueuse. À apprécier dès à présent sur la fraîcheur de ses arômes. A powerful and fruity wine marked by soft tannins and a long and soft finish. To enjoy now on the freshness of its aromas.</i>		