



APERITIFS

Le « Gnac Sour » 12€

Armagnac, jus de citron, sucre roux, crème d'abricot, blanc d'œuf)

Floc de Gascogne (32) 6€

Vin de liqueur élaboré par mélange de moût de raisin et d'armagnac jeune

« Gascoun Kir » 5€

Blanc de Gascogne, crème

Le Châtaignier (24) 6€

Apéritif artisanal et naturel à base de vin. Il est élaboré à partir d'un fin mélange d'infusion de châtaignes et de vin liquoreux.

Le Truffier (24) 6€

Apéritif artisanal et naturel à base de vin et de truffes noires du Périgord élaboré à partir d'un subtil mélange d'infusion de truffes et de vin liquoreux.

Le Pousse rapière 7€

Liqueur d'armagnac aromatisée à l'orange amère et vin mousseux

Et pourquoi pas un armagnac en début de repas

Domaine de Séailles 2003 (4cl) 9€

DIGESTIFS

ARMAGNAC (4cl)

Domaines de Séailles (32)

20 ans d'âge 9€

1986 11€

1976 13€

LES BOISSONS CHAUDES

Café/Déca 2.20€

Thé/infusions 4€

BIERES

Brasserie Artisanale 33 cl

RATZ 5.50€

Brassées à Fontanes (46)

CAPORAL 5.50€

Brassées à Toulouse (31)

LES SOFTS ARTISANAUX

Brasserie Des Côteaux (81) 33 cl

- La Pétilette 5€

De l'eau, de fines bulles, du sucre justement dosé, des jus naturels, des arômes naturels : un subtil assemblage pour savourer le vrai goût de la limonade

- Bapla Cola 5€

De l'eau finement gazeifiée, des jus naturels, des arômes naturels, peu de sucre, coloré avec du caramel

- Thé Bapla 5€

Thé pêche, non gazeux, peu sucré, élaboré avec une infusion de thé noir, des jus et un soupçon d'arômes naturels.

Ferme de Metou (82) 25 cl

- Jus de pommes 5€

- Jus de raisins

LES SOFTS

Sirop 1.50€

Coca-cola (33cl) 4€

Badoit/ Evian (litre) 6€

Perier (33cl) 4€

Jus d'orange (25cl) 4€