

## 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 2006 (4cl)** 9€

## DIGESTIFS

**ARMAGNAC (4cl)**

**Domaines de Séailles (32)**

20 ans d'âge 9€

1986 11€

1976 13€

## 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€

**Perrier (33cl)** 4€

## LES BOISSONS CHAUDES

**Café/Déca** 2.20€

**Thé/ infusions** 4€