

## APERITIFS

<b>Le « Gnac Sour »</b>	<b>4€</b>
<i>(Armagnac, jus de citron, sucre roux, crème d'abricot, blanc d'œuf)</i>	
<b>Floc de Gascogne (32)</b>	<b>5€</b>
<i>Vin de liqueur élaboré par mélange de moût de raisin et d'armagnac jeune</i>	
<b>« Gascoun Kir »</b>	<b>5€</b>
<i>Blanc de Gascogne, crème</i>	
<b>Le Châtaignier (24)</b>	<b>6€</b>
<i>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.</i>	
<b>Le Truffier (24)</b>	<b>6€</b>
<i>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.</i>	
<b>Le Pousse rapière (32)</b>	<b>7€</b>
<i>Liqueur d'armagnac aromatisée à l'orange amère et vin mousseux</i>	

### Et pourquoi pas un armagnac en début de repas

<b>Domaine de Séailles 2006 (4cl) (32)</b>	
2006	<b>9€</b>
<i>Des notes d'abricots secs. La bouche est ronde et d'une belle douceur, travaillée sur l'élégance. La puissance dans un gant de velours.</i>	

## DIGESTIFS

<b>Domaine de Séailles 2006 (4cl)</b>	
<i>Situé à Mouchan dans le Gers, au cœur de l'armagnac et des Côtes de Gascogne</i>	
20 ans d'âge	<b>9€</b>
1986	<b>11€</b>
1976	<b>13€</b>
<b>CREME DE MENTHE CABANEL (12)(4cl)</b>	<b>9€</b>
<i>Un nectar de menthe, un petit bonheur qui se savoure, très peu sucré, à boire nature avec un peu de glace pilée.</i>	
<b>CASSAGNAC (4 cl)</b>	<b>9€</b>
<i>Liqueur d'armagnac à la crème de lait, La puissance de l'Armagnac dans un écrin crèmeux. Suavité et richesse des arômes.</i>	

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Café/Déca/café allongé</b>	<b>2.20€</b>
<b>Café allongé/ Déca allongé</b>	<b>2.20€</b>
<b>Thé/infusions</b>	<b>4€</b>

## BIERES

	<b>33 cl</b>
<b>Brasserie Artisanale</b>	
<b>RATZ</b>	<b>5.50€</b>
<i>Du nom de son brasseur, <b>Christophe RATZ</b></i>	
<i>Brassées à Fontanes (46)</i>	
<b>CAPORAL</b>	<b>5.50€</b>
<i>Exclusivement à base de malts et houblons français</i>	
<i>Brassées à toulouse (31)</i>	

## LES SOFTS ARTISANAUX

<b>Brasserie Des Côteaux (81)</b>	<b>33cl</b>
<i>Située dans le Nord-Ouest du Tarn (commune de Montgaillard).</i>	
<b>La Pétilette</b>	<b>5€</b>
<i>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</i>	
<b>Bapla Cola</b>	<b>5€</b>
<i>De l'eau finement gazeifiée, des jus naturels, des arômes naturels, peu de sucre, coloré avec du caramel</i>	
<b>Thé Bapla</b>	<b>5€</b>
<i>Thé pêche, non gazeux, peu sucré, élaboré avec une infusion de thé noir, des jus et un soupçon d'arômes naturels.</i>	

<b>Ferme de Metou (82)</b>	<b>25 cl</b>
<i>Installée à Saint Juliette depuis le milieu des années 90 dans le Tarn et Garonne, la famille Gilbert est passé en bio en 2001.</i>	
<b>Jus de pommes</b>	<b>5€</b>
<i>100% pur jus de pomme pressée pasteurisé. Sans colorants ni conservateurs</i>	
<b>Jus de raisins</b>	<b>5€</b>
<i>Pressé à base de raisins Ribol (d'où la couleur rouge) et chasselas (pour le sucre).</i>	

## LES SOFTS

<b>Sirop</b>	<b>1.50€</b>
<b>Coca-cola (33cl)</b>	<b>4€</b>
<b>Badoit/ Evian (litre)</b>	<b>6€</b>
<b>Perrier (33cl)</b>	<b>4€</b>