

APERITIFS

Le « Gnac Sour » 12€

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

Floc de Gascogne (32) 5€

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 (32) 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) (32)

2006 10€

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.

DIGESTIFS

Domaine de Séailles 2006 (4cl)

Situé à Mouchan dans le Gers, au cœur de l'armagnac et des Côtes de Gascogne

20 ans d'âge 10€

1986 12€

1976 14€

CREME DE MENTHE CABANEL (12)(4cl) 9€

Un nectar de menthe, un petit bonheur qui se savoure, très peu sucré, à boire nature avec un peu de glace pilée.

CASSAGNAC (4 cl) 9€

Liqueur d'armagnac à la crème de lait, La puissance de l'Armagnac dans un écrin crèmeux. Suavité et richesse des arômes.

LES BOISSONS CHAUDES

Café/Déca 2.20€

Café allongé/ Déca allongé 2.20€

Thé/infusions 4€

BIERES

Brasserie Artisanale 33 cl

RATZ 6€

Du nom de son brasseur, **Christophe RATZ**

Brassées à Fontanes (46)

BBT 6€

Bière douce et rafraîchissante

Brassées à Cornebarrieu (31)

LES SOFTS ARTISANAUX

Brasserie Des Côteaux (81) 33cl

Située dans le Nord-Ouest du Tarn (commune de Montgaillard).

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

Installée à Saint Juliette depuis le milieu des années 90 dans le Tarn et Garonne, la famille Gilbert est passé en bio en 2001.

Jus de pommes 5€

100% pur jus de pomme pressée pasteurisé. Sans colorants ni conservateurs

Jus de raisins 5€

Pressé à base de raisins Ribol (d'où la couleur rouge) et chasselas (pour le sucre).

La « Trouvaille » du Moment

Le PINK PASTAGA 7€

Ce pastis est élaboré artisanalement dans une distillerie nichée sur les coteaux du frontonnais aux portes de Toulouse à partir d'ingrédients naturels et biologiques

Ingrédients : eau, alcool de blé* et de seigle*, anis étoilé*, réglisse*, fenouil*, coriandre*, cannelle*, cardamome*, Baie de timut*, sucre de canne*.

LES SOFTS

Sirop 1.50€

Coca-cola (33cl) 4€

Badoit/ Evian (litre) 6€