

## Par-dessus l'étang

<b>Floc de Gascogne (32)</b> <i>Vin de liqueur élaboré par mélange de moût de raisin et d'armagnac jeune</i>	6€
<b>« L'Occitane Kir »</b> Blanc de d'Occitanie, crème	5€
<b>Le Châtaignier (24)</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>	6.5€
<b>Le Truffier (24)</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>	6.5€
<b>Le Pousse rapière (32)</b> <i>Liqueur d'armagnac aromatisée à l'orange amère et vin mousseux : Le « spritz gascon »</i>	7€
<b>Le Maydié</b> <i>Arômes de fruits noirs (cassis, mûre) et des nuances de cacao, d'amande et d'olive noire</i> <b>Et pourquoi pas un armagnac en début de repas</b>	6.5€
<b>Domaine de Séailles 2009 (4cl) (32)</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>	10€

## Il était 5h du matin

<b>Domaine de Séailles (4cl)</b> <i>Situé à Mouchan dans le Gers, au cœur de l'armagnac et des Côtes de Gascogne</i>	
20 ans d'âge	10€
1986	12€
1976	14€
<b>Les crèmes religieuses (4cl)</b> <i>Le vin est une religion à Limoux ! C'est donc tout naturellement qu'aujourd'hui la distillerie de la CAVALE et ses partenaires élaborent une Crème Religieuse avec un alcool de marc de raisin 100% limouxin, un savoir-faire ancestral et la volonté de partager de nouveaux moments de convivialité</i>	9€
<b>CASSAGNAC (4 cl)</b> <i>Liqueur d'armagnac à la crème de lait, La puissance de l'Armagnac dans un écrin crémeux. Suavité et richesse des arômes.</i>	9€

## Le soleil brillait

<b>Café/Déca</b>	2.40€
<b>Café allongé/ Déca allongé</b>	2.40€
<b>Thé/infusions</b>	4€
<b>Café / déca double</b>	4.40€

## Couverts de brumes

<b>RATZ</b> <i>Du nom de son brasseur, Christophe RATZ Brassée à Fontanes (46)</i>	33 cl 6€
<b>BBT</b> <i>Bière douce et rafraîchissante Brassée à Cornebarieu (31)</i>	6€

## On avançait dans les marais

<b>Brasserie Des Côteaux (81)</b> <i>Située dans le Nord-Ouest du Tarn (commune de Montgaillard).</i>	33cl 5.25€
<b>La Pétillette</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>	5.25€
<b>Bapla Cola</b> <i>De l'eau finement gazéifiée, des jus naturels, des arômes naturels, peu de sucre, coloré avec du caramel</i>	5.25€
<b>Thé Bapla</b> <i>Thé pêche, non gazeux, peu sucré, élaboré avec une infusion de thé noir, des jus et un soupçon d'arômes naturels.</i>	5.25€

<b>Ferme de Metou (82)</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>	25 cl 5.10€
<b>Jus de pommes</b> <i>100% pur jus de pomme pressée pasteurisé. Sans colorants ni conservateurs</i>	5.10€
<b>Jus de raisins</b> <i>Pressé à base de raisins Ribol (d'où la couleur rouge) et chasselas (pour le sucre).</i>	5.10€

### En ce moment

Jus  
Pomme fraise  
Un délicieux  
Aucune adjonction, seuls deux ingrédients :  
le jus de pomme et le jus de fraise  
5.25€

## Vers le midi

<b>Le PINK PASTAGA</b> <i>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</i> <i>Ingrédients : eau, alcool de blé* et de seigle*, anis étoilé*, réglisse*, fenouil*, coriandre*, cannelle*, cardamome*, Baie de timut*, sucre de canne*.</i>	7€
--	----

## Un vol de perdreaux

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

