

## Floc de Gascogne

6.00€

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

## Le Châtaignier

6.50€

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

6.50€

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

7.00€

Liqueur d'armagnac aromatisée à l'orange amère et vin mousseux : Le « spritz gascon »

  
Et pourquoi pas un armagnac  
En début de repas

## Domaine de Séailles 2009 (4cl)

10.00€

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.

## RATZ (Blanche, Ambrée, Pepita de Lemon) (33cl)

6.00€

Du nom de son brasseur, **Christophe RATZ**  
Brassée à Fontanes (46)

## BBT (blonde) (33cl)

6.00€

Bière douce et rafraîchissante  
Brassée à Cornebarrieu (31)

## Le PINK PASTAGA (2cl)

7.00€

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\*.

## Tie Punch Made in Fronton

14.00€

Eau de vie de Négrette, sucre de canne, citron vert

## Domaine Pagnon (66)

Si l'exploitation familiale du **Domaine Pagnon** se spécialise dans la production de vins (en **IGP** et **Côtes de Roussillon**) depuis plus de 5 générations, elle a progressivement développé d'autres domaines de prédilection. Parmi eux le :

### Nectar Abricot (25cl)

5.30€

Issus des abricotiers situés à Torrelles en AOP Rouge du Roussillon.

### Nectar de figes de Barbarie (25cl)

5.30€

## La Ferme de Metou (82)

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

### Jus de pommes (25cl)

5.30€

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

### Jus de Raisins (25cl)

5.30€

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

### Jus de Pommes-fraises (25cl)

5.30€

## Brasserie Des Côteaux (81)

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

### La Pétillette (33cl)

5.30€

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 (33cl)

5.30€

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

### Thé Bapla (33cl)

5.30€

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

## Sirop

1.50€

### Soda Pas d'ici (33cl)

4.00€

### Abatilles plate ou gazeuse (75cl)

6.00€

Captée à 472m de profondeur à Arcachon et protégée de toute pollution, C'est une Eau Minérale d'une Grande Pureté, SANS NITRATE

## Les Crèmes Religieuse De Limoux

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

## Mandarine

## Citron

## Menthe

11.00€

## Domaine de Séailles (4cl)

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

Le cépage du vin de distillation est exclusivement l'ugni blanc sur des parcelles qui bénéficient de l'A.O.P. Armagnac Ténarèze. Les sols sont de type argilo-calcaire, typiques de la Ténarèze.

### 20 ans d'âge (4cl)

10.00€

### Millésime 1986 (4cl)

12.00€

### Millésime 1976 (4cl)

14.00€

## Le Cassagnac

Produit unique qui peut être comparé à une Irish Cream mais qui présente une vraie spécificité

Parce qu'il est élaboré à partir d'Armagnac.

La recette de l'élaboration de Cassagnac est secrète, mais on retrouve aisément les notes chocolat et caramel qui sont associées à la crème et à l'Armagnac.

Très équilibré, velouté, il comporte moins de matières grasses que les irish creams classiques.

L'Armagnac utilisé pour son élaboration apporte richesse et complexité.

10.00€