

## GRIGNOTAGE

Produit d'exception

### Assiette de Noir de Bigorre 15.00€

A déguster en fine tranche sans artifice  
Le jambon de Porc Noir de Bigorre est considéré  
Comme le meilleur jambon de terroir français.  
Sa chair fondante et moelleuse, ses arômes riches et persistants

### Saucisson à la truffe noire du Périgord 15.00€

A déguster en fine tranche sans artifice  
Fabriqué par la maison Coudeyrat, un atelier artisanal  
Situé au cœur du Périgord, ce saucisson sec est à la fois surprenant et raffiné

## Les APEROS LOCAUX

### Floc de Gascogne 6.50€

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

### Le Pousse rapière 7,00€

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

### Tie Punch Made in Fronton 14.00€

Aigo Ordent (Eau de vie de Négrette), sucre de canne, citron vert

### La Maydie 6.50€

Arômes de fruits noirs (cassis, mûre) et des nuances de cacao, d'amande et d'olive noire

### 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.

  
Et pourquoi pas un armagnac  
En début de repas

Domaine de Séailles 2009 (4cl)

### Le Truffier 6.50€

Le Truffier est un apéritif artisanal et naturel à base de vin et de truffes noires du Périgord (tuber melanosporum). Il est élaboré simplement, à partir d'un subtil mélange d'infusion de truffe légèrement aromatisée et de vin liquoreux.

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

## Les BIERES artisanales

### RATZ 6.00€

(Blanche, Ambrée, Pepita de Lemon) (33cl)  
Du nom de son brasseur, **Christophe RATZ**  
Brassée à Fontanes (46)

### BBT 6.00€

(Blonde) (33cl)  
Bière douce et rafraîchissante  
Brassée à Cornebarrieu (31)

### SEILLONNE « susceptible » 6.50€

(Brune) (33cl)  
Robe brun foncé, arôme café, caramel, réglisse  
Brassée à Verfeil (31)

## Les JUS DE FRUITS artisanaux

### 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 :

### 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.

### Nectar Abricot (25cl) 5.30€

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

### Jus de pommes (25cl) 5.30€

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

### Nectar de figues de Barbarie (25cl) 5.30€

### Jus de Raisins (25cl) 5.30€

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

## Les SOFTS artisanaux

### Brasserie Des Côteaux (81)

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

### La Pétilette (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.

## Les SOFTS

### Sirop 1.50€

### Soda Pas d'ici (33cl) 4.00€

### Abatilles (75cl) 6.00€

Plate ou gazeuse (

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

### Aller au restaurant !

C'est avant tout la meilleure occasion pour découvrir de nouvelles saveurs et vous régaler de plats que l'on ne sait pas/l'on ne veut pas cuisiner. C'est l'occasion de tester des accords de goût que vous avez rarement ou jamais goûtés, bref de satisfaire les plaisirs charnels de votre palais !

## CAFETERIE

**Malongo**

L'histoire de la marque débute en 1934 rue de Lépanthe à Nice avec Les Cafés Malongo qui ne sont  
Alors qu'une petite brûlerie de café.

En 1954 la société change de nom et devient la Compagnie Méditerranéenne des Cafés Malongo

**Café, Café Allongé, 2.50€**

**Café double 4.00€**

Chez Malongo, ils ont choisi le processus de décaféination à l'eau,  
Réalisé en pays producteurs. Cette extraction de la caféine est donc pratiquée avant que le café ne soit torréfié.  
Il s'agit d'une **méthode saine et naturelle, sans solvants.**

**Déca, Déca Allongé, 2.50€**

**Déca double 4.00€**

La tisane est une boisson réalisée à base de plantes naturelles et l'infusion est un mode de préparation de la tisane.  
Le thé contient quant à lui de la théine et peut se consommer chaud ou froid.

**Thé, Infusion 4.00€**

## DIGESTIFS

**Domaine de Séailles (4cl)**

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

**Famille Laberenne**

**20 ans d'âge (4cl) 10.00€**

**Millésime 1988 (4cl) 12.00€**

**Millésime 1975 (4cl) 14.00€**

**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

**Parfum : Mandarine, citron ou Menthe 11.00€**

**Le Cassagnac 11.00€**

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.



Un digestif est une boisson, alcoolisée ou non, qui se prend habituellement à la fin d'un repas,  
Et qui est censée faciliter la digestion et revigorer à la fin d'un long repas.

Au Moyen Âge, quand l'alcool était encore réservé à un usage médical,  
On buvait en fin de repas une boisson à base de vin, de sucre et d'épices : l'hypocras.

À l'époque, les épices étaient supposées faciliter la digestion et le sucre était considéré comme un médicament.  
On parle aussi familièrement de digeo, de pousse-café lorsqu'il accompagne ce dernier,  
Et encore plus familièrement de rincette ou rince-cochon

Les principaux digestifs sont des liqueurs ou des eaux-de-vie, mais aussi des tisanes ou infusions.  
Le thé et le café peuvent aussi être considérés comme des digestifs.