

Les Vins Rouges

37.5 cl 75 cl

CAHORS

PRIEURE DE CENAC AOC 15.50 26.00

Intense de fruits rouges avec des notes truffées, une matière dense et veloutée

CHÂTEAU GAUDOU

« TRADITION » AOC 13.00 24.00

Note florale, fruité et épicé, muni de tanin charnu, une texture ample culmine dans une finale assez soutenue

CHÂTEAU DE ROUFFIAC

« LA PASSION » AOP 27.50

Charnu, riche, floral et boisé, avec une certaine modernité, ce Cahors sort du stéréotype rustique de l'appellation

CHÂTEAU LES RIGALETS AOC 30.00

Arômes intenses et complexes de fruits noirs très mûrs et d'épices. La bouche est riche, puissante et bien équilibrée

CHÂTEAU CHAMBERT AOC 39.50

Un millésime fin et élégant, un tanin soyeux, une belle longueur en bouche, avec une expression de cassis et groseille



CHÂTEAU FANTOU

« ENCLOS DES GRAVES » AOP 24.00

Les tanins restent assez souples, on y retrouve des arômes de petits fruits rouges et noirs, de violette et notes d'épices



Prix TTC € service inclus

Verre 12 cl 75 cl

DOMAINE PERIE AOC 4.00 17.00

Arôme de fruits rouges avec un parfum d'épices

PICHET PERIE 1/4 L 4.00

1/2 L 7.00

1 L 11.00

BERGERAC

CHÂTEAU ROCHER AOC 20.00

Nez élégant de fruits bien mûrs, couleur soutenue et fruité. Relativement puissant et porté sur le fruit.

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE DU RHÔNE

« BELLERUCHE » AOP 27.50

Puissant et fruité accompagné par de jolies notes de torréfaction. Les tanins présents sont soyeux et délicats

LANGUEDOC

PIC DE SAINT LOUP

« LA GRAVETTE TOURTOUREL » AOP 29.00

Arômes de « garrigue » et d'olives noires, sa bouche est soyeuse. Des tanins discrets avec un final très expressif

37.5 cl 75 cl

LOIRE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

« MARIE DUPIN » AOP 17.00 27.00

Vin rond, souple et fruité avec des notes de violette

VIN DU MOMENT Verre 12 cl ou 75 cl

(Demandez au personnel de salle)

Les Vins Blancs

75 cl

CÔTES DU LOT

CHÂTEAU HAUT



« MOMPLAISIR » BLANC IGP SEC 26.00

Parfums pêche blanche, abricot, et citron vert, caractère vif, léger et juteux

L'INSOLITE DE PHILIPPE PONTIE

« BLANC VIOGNIER » IGP 37.50

Arômes de fruits exotiques, miel et pain grillé, finesse et élégance

PICPOUL DE PINET

75 cl

DOMAINE DE MAJONE

« TRADITION » AOP 21.50

Vin racé et frais au bouquet d'agrumes très séduisant

Prix TTC € service inclus

Verre 12 cl 75 cl

DURAS

BERTICOT



« PREMIER GRAIN » 22.00

SAUVIGNON BLANC SEC

Racé et nerveux, en même temps très fruité

CÔTES DE GASCOGNE

LES TOURTERELLES

« UGNI » BLANC IGP SEC 4.00 17.00

Vin expressif et aromatique, note d'agrumes très agréable

« GROS MANSENG » 4.00 17.00

BLANC IGP MOELLEUX

Arômes de fruits confits avec une note de miel, ample et souple en bouche

Les Vins Rosés

Verre 12 cl 75 cl

37.5 cl 75 cl

CÔTES DU LOT

MÉTAIRIE DU THERON 4.00 17.00

IGP

Note amylique (acidulée), vin fumé et aux arômes de fruits rouges

CHÂTEAU NOZIERES

« LE GRAVIS » AOP MOELLEUX 18.00

Sa légère sérosité renforce son fruité et ses notes de bonbons

PICHET NOZIERES 1/4 L 4.00

1/2 L 7.00

1 L 11.00

CÔTES DE PROVENCE

ESPRIT DE GRASSIER 19.00 27.00

AOP

Arômes délicats de fleurs blanches et de fruits blancs (pêche). Note épicée et saveur de clémentines

SABLE DE CAMARGUE



DOMAINE LE PIVE IGP 22.00

Une explosion de notes fraîches de fruits et d'agrumes, bien équilibré, acidulé et rafraîchissant

Les Apéritifs

MUSCAT, SUZE	8 cl	4.00
PORTO ROUGE, BLANC	8 cl	4.00
MARTINI ROUGE, BLANC	8 cl	4.00
GIN, VODKA, RHUM	4 cl	5.50
RICARD	4 cl	3.00
WHISKY JACK DANIEL'S	4 cl	7.50
WHISKY CLAN CAMPBELL	4 cl	6.00
WHISKY BABY CAMPBELL	2 cl	4.00
SUPPLEMENT SODA	10 cl	0.50

Les Softs

	1/2 L	1 L
VITTEL	3.00	5.50
SAN PELLEGRINO	3.50	6.00
SIROP	25 cl	2.00
Au choix : grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, kiwi, violette		
DIABOLO	25 cl	2.60
Verre de limonade, sirop au choix		

Les Boissons Chaudes

CAFÉ EXPRESSO	7 cl	1.60
OU DÉCAFÉINÉ		
CAFÉ NOISETTE	7 cl	2.10
CAFÉ CRÈME	18 cl	2.60
DOUBLE CAFÉ	18 cl	3.10
CAPPUCCINO	18 cl	3.60
INFUSIONS au choix	18 cl	2.30
THÉ au choix	18 cl	2.60
IRISH COFFEE	18 cl	6.50

Prix TTC € service inclus

Les Champagnes

	Coupe 15 cl	75 cl
FOISSY JOLY	8.00	42.00
(NOÉ-LES-MALLET 10360)		
BRUT GRANDE CUVÉE		
Une affaire de tradition familiale et méthode champenoise.		
Un champagne d'exception mêlant expérience et délicatesse - 12°		

COCA-COLA, PERRIER	33 cl	3.80
ICE TEA, SCHWEPPES, ORANGINA	25 cl	3.80
JUS DE FRUITS	25 cl	
Au verre : orange, pomme 2.80		
Bouteille : 3.80		
ananas, multifruit, fruits et fraises		

Les Digestifs (4 CL)

MANZANA	3.50
GET 27, BAILEYS	5.50
ARMAGNAC, COGNAC	6.00
CALVADOS,	6.00
EAU DE VIE au choix	6.50
Prune, Poire Williams, grappa (marc de raisin)	
COINTREAU, GRAND MARNIER	6.50
LES GLACÉS EAU DE VIE	8.00
Eau de vie et boule de glace (prune ou poire)	
LES GLACÉS BAILEYS	7.00
Baileys, boule de glace café	

LES BOISSONS

Prix TTC € service inclus

Cocktails Sans Alcool

VÉNITO	25 cl	5.50
(Jus d'orange, jus d'ananas, citron, grenadine)		
PINACOCO	25 cl	6.50
(Jus d'ananas, glace Coco)		

Cocktails Alcoolisés

MOJITO	25 cl	7.50
(Rhum, Perrier, citron, cassonade, sucre de canne, menthe fraîche)		
MOJITO CREME	25 cl	8.50
(Le MOJITO + Crème au choix : cassis, pêches, mûres, framboises, passion)		
PINACOLADA	25 cl	7.50
(Rhum Blanc, jus d'ananas, glace Coco)		
GIN TONIC	25 cl	7.50
(Gin, Schweppes, citron)		

AMÉRICANO MAISON	25 cl	8.00
(Campari, martini rouge, trait de cointreau, perrier)		

Les Bières

	33 cl	50 cl
LA RAPIETTE DE MONTCUQ		
Bière artisanale en bouteille 4.50		
ROUSSE (6°) Assez ronde, légèrement acidulée avec un arôme de miel de châtaignier		
BLANCHE (5°) Notes d'agrumes		

VIRGIN MOJITO	25 cl	5.50
(Perrier, citron, cassonade, sucre de canne, menthe fraîche)		

VIRGIN MOJITO SIROP	25 cl	6.50
(Le VIRGIN MOJITO + Sirop au choix)		

COCKTAIL DU MOMENT	12 cl	
(Demandez au personnel de salle)		

T-PUNCH	10 cl	6.50
(Rhum, citron, cassonade)		

L'ANGE BLEU	12 cl	8.50
(Champagne, curaçao, citron)		

FÉNELON MAISON	12 cl	6.50
(Crème de cassis, eau de noix, vin rouge de Cahors)		

KIR ROYAL	12 cl	8.50
(Champagne, crème au choix)		

KIR VIN BLANC OU ROSÉ	12 cl	4.50
(Crème au choix : cassis, pêches, mûres, framboises, passion)		

COCKTAIL DU MOMENT	12 cl	
(Demandez au personnel de salle)		

PRESSION BLONDE	3.50	5.50
LA LAGER (6°) Légère amertume, notes de résine et de fleurs		

PANACH	3.50	5.50
--------	------	------

PICON PRESSION	3.50	5.50
----------------	------	------