

VINS



ENTREES

ROUGES

	12cl	50cL	75cL
Sélection de Vin Du Moment	4,6	17	22
Cuvée “Au Bon Bouillon” AOP Bergerac Merlot et Cabernet Franc	3,6	14	17
Sélection Côtes du Rhône du Moment	4,6	17	22
Sélection Bordeaux du Moment	4,6	17	22
AOP Buzet Cht de Pierron “Fleur D'albret” ♥			19
AOP Buzet “Prestige” Cht Pierron			28
VDF BAZAS Le Roi Boeuf, Fête des Boeuf Gras L.Osmin			34
Bordeaux AOP Cht Macquin St Georges/St Emilion			29
Bordeaux AOP Cht Du Cauze St Emilion Grand Cru			35
AOP Cahors, Cœur de Malbec L. Osmin			27
AOP Caramany, Côtes du Roussillon Village “ROUGE CARMIN” ♥			29
AOP Gigondas Pierre-Aiguille P.Jaboulet Aîné			35
AOP Saint Joseph P.Jaboulet Aîné			38
AOP Crozes-Hermitage P.Jaboulet Aîné			33
AOP COTE-ROTTIE Brune et Blonde Maison E. Guigal ✨			78
AOP COTE-ROTTIE E. Guigal Cht d'Ampuis E. Guigal ✨			135
AOP Châteauneuf-du-Pape, Clos de L'Oratoire des Papes ♥			54
AOP Châteauneuf-du-Pape, MAS Saint-Louis			39
St Chinian AOP Vieilles Vignes Cht St Martin des Champs			25
AOP Languedoc (La Clape) Cht La Négly la Côte ♥			29
AOP Pic St-Loup, Loup du Pic Cht Puech Haut			29
Loire AOP St Nicolas de Bourgueil Cuvée Prestige La Gardière			24
Bourgogne AOP Coteaux Bourguignons Verchères			24
Bourgogne Beaune 1er Cru “Les Cents Vignes” Domaine Jessiaume ✨			78
Bourgogne Volnay Par Caroline Frey ✨			85
Espagne DOC RIOJA “Pata Negra”, Tempranillo			28

BLANCS

Sélection de Vin Du Moment	4,6	17	22
Cuvée “Au Bon Bouillon” AOP Côte de Duras, Sauvignon	3,6	14	17
VDF Villa Chambre d'Amour L. Osmin (Moelleux)	4,6	18	22
IGP d'Oc Cht La Négly Oppidum Chardonnay			22
Bordeaux AOP Cht Valoux Pessac-Léognan			29
IGP Côtes Catalanes “Y De Caramany” (Production Limitée) ♥			45
IGP Côtes Catalanes, Huguet de Caraman			27
Bourgogne AOP Mâcon-Villages Joseph Drouhin ♥			25
Bourgogne AOP Chablis (Yonne)			35
Bourgogne AOP Pouilly-Fuissé (Maconnais)			38

ROSES

Notre de Vin Sélection Du Moment	4,6	17	22
Cuvée “Au Bon Bouillon” AOP Côte de Duras, Merlot et Cabernet Franc	3,6	14	17
Côtes de Provence AOP ♥			28
VDF Grain d'Amour (Doux et fruité)			22
AOP Buzet Cht de Pierron “Fleur D'albret”			19

VINS EN FILLETTE

	50 cL
Rouge – IGP Côte de Gascogne	11
Rosé – IGP Côte de Gascogne	11

CHAMPAGNES & PROSECCO

	Coupe	75 cL
Champagne du Moment BRUT	10	42
Champagne Vollereaux Blanc de Blancs ♥		55
Prosecco Da Silva		32
Ruinart Blanc de Blancs ✨		130

Œufs, Mayonnaise Maison 2,9

Soupe à l'Oignon Maison 4,5

Salade de Chèvre Chaud Pané 6,5

Seiches à l'Ail, Persillade 8,5

Planche de Saucisson de L'Aveyron, Petit Beurre 7,5

Tartine de Sardines Grillées à L'huile D'olive 7,9

Escargots de Bourgogne par 12 : 16€ et Par 6 : 8,5

Foie Gras Mi-Cuit Maison et son Chutney 11,9

Planche De Charcuterie et Fromage à Partager 17,5

PLATS

Saucisse de Toulouse, Maison Anzelin, Purée Maison 10

Coeur de Canard en Persillade, Frites Maison 13,5

Omelette Au Champignons, Salade 11,5

Magret de Canard (FR), Frites. Entier: 22 ou 1/2: 15,5

Lasagnes Maison à la Bolognaise, Salade 12,9

Poulet Croustillant Sce Thaï, Riz 13,9

Jarret de Porc Braisé, Frites Maison 17,5

Saumon à la Plancha, Sce Vin Blanc, Riz 14,9

Entrecôte Grillée (FR) ≈ 300g , Frites Maison 22

Salade Gasconne (Gésiers, Foie Gras, Coeur de Canard) 15,5

Tête de Veau Sce Gribiche, Purée Maison 15,5

Côte à L'Os Maturée 66€ M. ANZELIN
1,300 Kg

Garnitures Supplémentaires 3
Frites Maison – Riz – Légumes – Salade – Purée Maison

Sauces Supplémentaires 2
Poivre – Fromage – Echalotte – Sauce du Moment

Changement de Garniture Possible Sur tous les Plats +1€

DESSERTS

Les Desserts du Jour 5,5

Mousse au Chocolat 4,7

Assiette de Fromages 5.5

Pruneaux au Vin Rouge 5,9

Banoffee Maison 5,5

Crème Brûlée à la Vanille 4,9

Carpaccio d'Ananas 4,7

Coupe Colonel Glacée 8,5

Café/Chocolat Liégeois ou Dame Blanche 8,5

La Boule de Glace 2

(Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Caramel,
Citron, Rhum Raisin, Pistache +Glaces du Moment)

APERITIFS

Kir (Cassis/Fraise/Framboise/Pêche/Mûre/Sureau,(Royal ~~10€~~) : 12cL	4,5
Martini (Rouge – Blanc – Rosé), Suze, Porto (Rouge-Blanc) : 7cL	5,5
Vin de Noix, Campari, Vermouth Sauvignon, Téquila : 7 cl	6,6
Pineau des Charentes, Muscat, Floc de Gascogne (Blanc-Ambre) : 7 cl	8,6
Calvados, Lillet (Blanc – Ambre) : 4 cl	8,6
Chartreuse Verte/Jaune, Gaulloise, Génépi, Jägermeister : 4 cl	8,6
Picon, Eau Vie: Mirabelle/Poire/Prune : 4 cl	6,6
Ricard, Saké: 3cL	3,5
Liqueur 7 cl : Verveine-Mandarine-Noisette-Amaretto-Limoncello	6,6
Coco-Manzana-Curacao Bleu-Litchi-Grand Marnier-Orange-GAULLOIS	6,6
Café Kahlua/Baileys-Drop 47 (Extra fraîche), Get (27-31-Essentiel)	6,6

WHISKY

	4cL
Ballantines	5,5
Johnnie Walker	7,5
Jack Daniel/Miel	6,5
Japonais Togoyachi ♥	8,5
Aberlour 10ans	8,5
Chivas 12ans	8,5
Delamore 12ans	12,5
Glenmorangie 18ans	18,5
Bellevoye Finition:	8,5
Calvados, Prune, Rhum,	8,5
Vanille, Sauterne,	8,5
Tourbé,Grand Cru ♥	10,5
GLENFIDDICH 12 ans	8,5

ARMAGNAC

	4cL
Liqueur Berrognac	8,6
Tennarez XO	12,6
Tarriquet VSOP	8,6
Tarriquet XO	12,6
Tarriquet 20ans ♥	15,6
Darroze 1972	25,6
Darroze 50ans	35
Darroze 60ans ♥	55

VODKA

	4cL
Wyborowa	5,5
Greygoose	7,5
Beluga	7,5

COGNAC

	4cL
Grande Chartreuse	15,6
Elixir 1845 Généstine ♥	15,6
Henessy VS	8,6
Henessy XO	25,6

RHUM

	4cL
Trois Rivières	5,5
Baccardi Ambré	5,5
R.U.M Don Papa	8,5
Baroko Don Papa	8,5
Diplomático	9,5
Dictator 12ans	10,5
Plantation XO ♥	14,5
Zaccappa 12ans	15,5
Bamboo XO	10,5
JM Volcanique	9,5
JM Epice Créole	9,5

GIN

	4cL
Tenqueray	5,5
Citadelle	7,5
Bombay Sapphire	7,5
Hendrick's	8,5

BIERES

PRESSIONS

	25 cL	50 cL
AFFLIGEN BLANCHE	4	7
HEINEKEN BLONDE	4	7
AFFLIGEM AMBRÉE	4,5	8
SUPPLÉMENT PICON	1,5	2,5

BRASSERIE ARTISANALE MALTEO BIO

BLANCHE – BLONDE – TRIPLE – ROUSSE – CERISE – IPA	4,5
DESPERADOS	4,5
GUINNESS	4,5
BIERRE DE SAISON	4,5

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

8.5

FESTIVAL DE SPRITZ

- L'Iconique **Aperol** : L'amertume Iconique de l'Orange Amère
- Le Floral **St Germain** : La délicatesse Sauvage de la Fleur de Sureau
- Le Fruité **Sarti Rosa** : Un éclat de Pamplemousse Rose et de Fruits Frais
- Le Botanique **Italicus** : Le Pétillant de la Bergamotte Méditerranéenne
- Le Syracuse **Limoncello** : La Dolce Vita Intensément Citronné

MOSCOW MULE

Fraicheur de Gingembre, Miel d'Acacia, Un Soupçon de Liqueur de Fleur d'oranger, Citron vert, Vodka, le tout rafraîchi par une vive pétilliance. 18cl

AMERICANO

Équilibre parfait entre l'amertume iconique du Campari et la richesse aromatique de 3 vermouth. Une robe rubis sublimée par le zeste d'une orange fraîche. **Avec ou Sans Eau Gazeuse.** 18cl

DR. PINEAPPLE

Sûrement l'Authentique **"SunLight De Tropiques"** Entre l'Ananas, l'Orange, la Grenade, la Mangue et la Banane, Les baies de Passion sublimé par un Rhum des Îles, Créent une Harmonie qui Appelle les Vacances. 20cl

MOJITO

Explosion de Fraîcheur en Bouche, où la Menthe Vibrante Rencontre le Juteux Citron Vert, Sucre de canne, Rhum et légère eau pétillante. 20 cL

BOHEMIAN RASPBERRY

Romanesque Accueil par les fleurs de sakura, et de sureau. Vivifié par le Rhum et la Fraîcheur de Pamplemousse arrondi par la framboise. Cocktail Flamboyant comme Freddy. 13cl

JAMAÏCAN MULE

Douceur des Caraïbes par le RHUM, Vivifié par le Gingembre, la Douceur du Miel d'Acacia et une Pointe de Fleur d'Oranger. Citron Vert et Limonade Acidulé. 18cl

COCKTAILS

SANS ALCOOL

7,5

VIRGIN MOJITO

Explosion de Fraîcheur en Bouche, où la Menthe Vibrante rencontre le Citron Vert Juteux, Sucre de Canne et Légère Eau Pétillante. 20 cL

VIRGIN MULE

Fraicheur de Gingembre, Douceur Florale du Miel d'Acacia, un soupçon de Liqueur de Fleur d'Oranger, Citron Vert, le tout rafraîchi par une Vive Pétilliance. 20cl

GEISHA SAYS NO !

Une promenade printanière sous les Fleurs de Sakura et de Sureau. Vivacité du Pamplemousse et Douce Framboise. 13cl

CALICO JACK

Tourbillon Tropical entre Ananas juteux, Grenade Eclatante et Orange Ensoleillée. Les baies de Passion et les Amandes créent une Explosion de Saveur. 18cl

SOFT SANS ALCOOL

33 cL 50 cL 1 L

Coca-Cola (Classique, Zéro, Cherry), Perrier, Redbull	4		
Malteo Artisanal : Gascon Cola – Gascon Thé Glacé	4,5		
Orangina, Fuze Tea, Bière Sans Alcool	3,5		
Schweppes Agrumes, Indian Tonic	3,5		
Jus : Pomme Artisanal, Orange pressé ou Pur Jus	3,5		
Jus : Tomate Granini, Abricot, Ananas	3,5		
Sirop à L'Eau	2		
Diabolo, Limonade	3		
San Pellegrino	3,5	5	
Vittel	3,5	5	

BOISSONS CHAUDES

Café ILLY : Espresso, Allongé	2
Double Café ILLY	3,5
Café Crème, Cappuccino	3,5
Café Noisette ILLY	2,5
Chocolat Chaud Maison	5,5
Thé DAMMANN FRERES	4,5
(Thé Menthe, 4 Fruits Rouges, Earl Grey, Rooibos Agrumes, Vert Bali, Breakfast Tea, Tisane Verveine et Menthe Poivrée, Tisane Tilleul)	
Irish Coffee (Whisky) – French Coffee (Cognac)	10