

Carte des boissons

Allez viens boire un p'tit coup à la maison !

Apéritifs et bières artisanales

| | | |
|------------------------|---|-------|
| Pression | Bière blonde - Blue Bay Blonde, BBT 25cl/50cl | 3€/5€ |
| | Bière IPA Green Lights, BBT 25cl/50cl | 4€/7€ |
| Bouteille | Bière blanche fermière bio, Cadette de Burosse bouteille 33cl | 5€ |
| | Bière blonde fermière bio, Cadette de Burosse bouteille 33cl | 5€ |
| Apéritif | Pastis des homs, La ferme des Homs 4cl | 5€ |
| | Floc de gascogne AOC rosé ou blanc, Domaine Entras 8cl | 5€ |
| | Gentiane 4cl | 5€ |
| Cocktail maison | Sans alcool 25cl | 4€ |
| | Avec alcool 25cl | 5,50€ |
| Cocktail local | Gascon Tonic (Armagnac VSOP, Tonic) 12cl | 6€ |
| | Gentiane & Limonade 12cl | 7€ |



Composition sur l'ardoise !

Softs

| | |
|---|-------|
| Jus de pomme des Vergers de Foncoussieres 25cl | 2,50€ |
| Nectar d'abricots du Mas de l'arbre 25cl | 3,20€ |
| Jus de raisin des Vergers Somail 25cl | 3,20€ |
| Thé glacé de Bapla - bouteille de 33cl | 3€ |
| Mountain cola de Fontestorbes 25cl | 2,80€ |
| Limonade de Fontestorbes 25cl | 2,80€ |
| Diabolo Bigalet : menthe, grenadine, fraise, pêche, citron 25cl | 3,50€ |
| Sirop Bigalet : menthe, grenadine, fraise, pêche, citron 25cl | 2€ |

Eaux minérales

| | |
|---|----|
| Eau minérale plate Ogeu bouteille 75cl | 5€ |
| Eau minérale gazeuse Ogeu bouteille 75cl | 6€ |
| Eau minérale gazeuse Perrier bouteille 33cl | 3€ |

Digestifs

| | |
|--|-----|
| Rhum Venidor Vielli Distillerie Bows 4cl | 7€ |
| Whisky Bestitut Pur Malt Distillerie Bows 4cl | 7€ |
| AOC Bas Armagnac Millésime 1993, Domaine «à Lafitte» 4cl | 8€ |
| AOC Bas Armagnac Millésime 1986, Domaine «à Lafitte» 4cl | 10€ |
| AOC Bas Armagnac Millésime 1978, Domaine «à Lafitte» 4cl | 15€ |
| Crème de menthe, La mentheuse 4cl | 6€ |
| Crème de citron, La pulpeuse 4cl | 6€ |
| Rhum arrangé Bio Fruits de la passion 4cl | 7€ |
| Rhum arrangé Bio Framboise Fève de Cacao 4cl | 7€ |

Boissons chaudes *Bio*

Di Costanzo, torréfacteur familial gersois :

| | |
|--|-------|
| Expresso | 1,80€ |
| Ristretto | 1,80€ |
| Allongé | 2€ |
| Café Noisette | 2€ |
| Café au lait ou Cappucino | 3€ |
| Double expresso | 3€ |
| Thés et infusions : | 3€ |
| <i>thé vert menthe ou pêche, thé noir fraise, earl grey ou infusion verveine</i> | |
| Chocolat chaud Ethiquable | 3€ |

Carte des vins

" Champagne ! Parce qu'aucune grande histoire n'a commencé autour d'un verre d'eau "

Les rouges

| | verre | bouteille |
|---|-------|-----------|
| Domaine Entras, Bordeneuve, IGP Côtes de Gascogne 2016 | 3,50€ | 13,90€ |
| Domaine Labouysse, Valensol, <i>Bio</i> , AOP Corbières 2017 | 4€ | 16,90€ |
| L'Ermitage du Pic-Saint-Loup, Tour de pierres, <i>Bio</i> , AOP Pic-Saint-Loup 2019 | 5,50€ | 20,90€ |

Les blancs

| | | |
|--|-------|--------|
| Producteurs Plaimont, Caprice, IGP Côte de Gascogne sec 2020 | 3,50€ | 14€ |
| Domaine Entras, Solelh, IGP Côtes de Gascogne moelleux 2019 | 4€ | 15,20€ |
| Château Barouillet, Bergecrac, AOC Bergerac sec 2020 | 5€ | 17,70€ |

Les rosés

| | | |
|--|-------|--------|
| Producteurs Plaimont, Océanide, AOP Saint Mont 2020 | 3,50€ | 13,90€ |
| Domaine La Bouysse, Floréal, <i>Bio</i> , AOP Corbières 2020 | 4,50€ | 16,90€ |

Les bulles

| | |
|--|--------|
| Domaine Vayssette, Méthode Ancestrale, AOP Gaillac | 18,50€ |
| Champagne Thierry Massin, Cuvée Sélection, AOP Champagne | 30€ |

Droit de bouchon

Une envie particulière ? Servez-vous directement dans la cave et dégustez le vin de votre choix à table ! (droit de bouchon : +8€)