

VINS

Rouges

PETIT GASCOUN

(côte de Gascogne) Tannat 80%, Cabernet-Franc 20%, léger et fruité



3€/16€

1883 BESAN

(Bordeaux) sans sulfite, fruité aux saveurs d'antan

24€

CAMAS PINOT NOIR

(Pays d'Oc) Pinot Noir 100%, léger et souple

4€/22€

CHATEAU BARREJAT

(Madiran) Tannat 60%, Cabernet-Franc et Sauvignon 40%, tannique

4,5€/24€

NAVAJAS

(Rioja, Espagne) Tempranillo 95%, Mazuelo 5%, fruité, épicé

4,5€/24€

CASTELMAURE ROUGE VIEUX

(Corbière) Carignan, Grenache, Syrah, Cinsault, fruité/boisé

25€

CHATEAU AUZANET BS

(Bordeaux) Merlot, Malbec, Cabernet-Franc, charnu, fruité, agréable

4,5€/24€

CHOCOLATERO BS

(Aragon) Grenache, Syrah, Tempranillo, Cabernet-Sauvignon

26€

DOMAINE LABRANCHE LAFFONT BS

(Madiran) Tannat 60%, Cabernet-Franc et Sauvignon 40%, tannique, soutenu, gourmand

28€

TORUS ALAIN BRUMONT

(Madiran) Tannat 50%, Cabernet-Franc 30%, Cabernet-Sauvignon 20%, tannique

31€

LA GARDIERE

(Saint Nicolas de Bourgueil) Cabernet-Franc, léger, élégant

5,5€/33€

CHATEAU BEL AIR

(Graves de Vayres) Merlot 50%, Cabernet-Sauvignon 50%, boisé, charpenté

6€/36€

DOMAINE GAYDA, FIGURE LIBRE FREESTYLE BS

(Pays d'Oc) Syrah 50%, Grenache Noir 25%, Mourvèdre 15%, Carignan 10%, fruité, corsé de tannins fondus

39€

ESPERANCE

(Pic Saint Loup) Syrah 60%, Grenache 20%, Mourvèdre 10%, Carignan 10%, fruité, évoque les petits fruits mûrs

bouteille ou magnum 45€/69€

CHEVAL NOIR

(Saint-Emilion) Merlot, Cabernet-Franc, notes boisées

7,5€/49€

CHATEAU ARGADENS

(Bordeaux sup) Merlot, Cabernet-Franc, Sauvignon, rond, ample

bouteille ou magnum 22€/39€

CHATEAU MONTUS

(Madiran) Tannat, Cabernet-Sauvignon, Courbut Petit, Petit Manseng

65€

DOMAINE GAYDA, CHEMIN DE MOSCOU

(Pays d'oc) Syrah 60%, Grenache 35%, Cinsault 5%, fruits noirs, poivre, épices

bouteille ou magnum 69€/99€

CONFIDENCE DE PRIEURE LICHINE

(Margaux) Merlot Noir 60%, Cabernet-Sauvignon Noir 40%, généreux, boisé

81€

MONTUS LA TYRE

(Madiran) Tannat 100%, puissant, tannique, élégant

189€

Rosés

PETIT GASCOUN

(côte de Gascogne) souple et fruité



3€/16€

ETE GASCON DOUX

(Pellehaut) sucré, doux

4/22€

CHATEAU GAIROIRD BS

(Provence) clair, frais, notes d'agrumes

5€/30€

INES ROSE

(Fronton) rond et fruité, champion du monde des rosés 2016

bouteille ou magnum 30€/45€

PUECH HAUT PRESTIGE

(Lanquedoc) gris, frais

bouteille ou magnum 46€/61€

Blancs

UBY N 3

(côte de Gascogne) Colombard Ugni-blanc, sec



3€/16€

UBY N 2

(côte de Gascogne) Chardonnay Chenin, sec très fruité

4€/22€

UBY N 4

(côte de Gascogne) Gros et Petit Manseng, doux

4€/22€

TARIQUET 1RE GRIVES

(côte de Gascogne) Gros Manseng, doux, notes exotiques

27€

MONTESQUIOU LES TERRASSES EN CONVERSION BS

(Jurançon) Gros et Petit Manseng, liquoreux

4,5€/25€

GREZAN CHARDONNAY

(Faugères) Chardonnay, fruité, rond

35€

AUVIGUE MACON-SOLUTRE

(Bourgogne) Chardonnay, minéral

6€/43€

Apéritifs

CHAMPAGNE MUMM (Madiran)

7€/65€

PROSECCO

6€/35€

KIR, KIR ROYAL

4€/7,5€

BIERES & CO.

BIERES

Pressions

- BIERE DU MOIS** : « On ne force pas une curiosité, on l'éveille » 4€
- BUD** : 5° - Blonde, arômes de miel et une touche de citron, ponctuée de notes de malt et de houblons. 1,80€/3€/5,50€/11€
- CAMDEN PALE ALE** : 4° - Bière anglaise blonde, une combinaison raffinée de variété de houblons avec une forte fermentation. 4€/7,50€/15€
- TRIPLE KARMELIET** : 8,4° - Bière belge blonde aux arômes fruités d'agrumes et notes vanillées 4€/7,50€/15€
- HOEGAARDEN BLANCHE** : 4,9° - Rafrichissante et légère, mélange d'écorces d'orange, de coriandre et d'épices 4€/7,50€/15€
- KWAK** : 8,4° - bière belge ambrée aux notes fruitées de prune, de noix et de malt caramel 4€/7,50€/15€
- LEFFE RUBY** : 5° - bière belge brassée avec du jus de sureau, aux arômes boisés de fruits rouges 4€/7,5€/15€

Bouteilles

-  **BIERE LOCALE I.P.A. PIC DU MIDI** : 5,5 33cl - 5,5€
brasserie artisanale du Pays Toy
- BIERE LOCALE VIGNEMALE**  : 5,5 33cl - 5,5€
brasserie artisanale du Pays Toy
- BIERE LOCALE MYRTILLE** : 4,7° 25cl - 5€
Sarriat à l'eau des Pyrénées
- LIEFMANS FRUITESSE** : 3,8° - légère et rafraichissante, aux arômes de fruits rouges, fraises, framboises et cerises. 4,5€
- DESPERADOS** 33cl - 6€
- CORONA** 33cl - 6€
- CUBANISTO** 33cl - 6€
- LEFFE 0** : sans alcool 33cl - 3€

APERITIFS

- RICARD** : 2cl / 3€
- MARTINI** : blanc ou rouge 6cl / 4€
- CAMPARI** : 6cl / 4€
- SUZE** : 4cl / 4€
- KIR** : pêche, cassis, mûre 4€
- KIR ROYAL** : (champagne Mumm) 7,5€
- PORTO, LILLET BLANC** : 6cl / 4€
-  **TINTO DE VERANO** : vin rouge + Kas 25cl / 3€
- TINTO DE VERANO PICHET** : 16€
- PICON BIERE** : 25cl / 3,5€
- JAGER** : 4cl / 5,5€

DIGESTIFS

- MANZANA, PATXARAN** : 4cl / 6€
- GET, BAILEY** : 4cl / 6€
- COINTREAU** : 4cl / 6€
- COGNAC, POIRE, ARMAGNAC** : 4cl / 7€
- RHUM** : arrangé par Marcel 6cl / 5€



cocktails



♡ BANDEJA *Création 9€*

Mezcal, passion, ananas, citron vert, piment de Cayenne

♡ CHAMBRE DES SECRETS *Création 9€*

Mezcal, citron., citron vert, basilic

♡ BARBE BLEUE *Création 9€*

Gin Plymouth, liqueur fleur de sureau, Curaçao, tonic, citron
jaune création by Clem

♡ CAT TRAP *Création 9€*

Vodka, citron, citron vert, orgeat, grenadine

MOJITO *Cuba 8€*

rhum Havana 3 ans, Perrier, citron vert, sucre de canne,
menthe fraîche

MOJITO FRUITS *Cuba 9€*

mojito, purée de fraise ou fruit de la passion

MOJITO ROYAL *Cuba 10€*

mojito, champagne Mumm

TI PUNCH *Cuba 8€*

rhum agricole, citron vert, sucre de canne

CAPIRINHÀ *Brésil 8€*

cachaça, citron vert, sucre de canne

SEX ON THE BEACH *Etats-unis 8€*

vodka Wyborowa, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus
d'orange

IRISH COFFEE *Irlande 8€*

whisky Ballentine's, sucre de canne, café, chantilly

LYNCHBURG LEMONADE *Etats-unis 8€*

whisky Jack Daniel's, triple sec, citron, sucre de canne,
limonade

SPRITZ *Italie 8€*

Cinzano, prosecco, Perrier

MOSCOW MULE *Etats-Unis 8€*

vodka Wyborowa, citron vert, ginger beer

ESPRESSO MARTINI *Etats-unis 8€*

vodka Wyborowa, Kahlua, café, sucre de canne

FROZEN MARGARITA *Mexique 8€*

téquila, triple sec, citron vert, sucre de canne

LONG ISLAND ICED TEA *Etats-unis 8€*

téquila, gin, vodka, rhum, triple sec, Coca Cola, citron vert

PIÑA COLADA *Porto Rico 8€*

rhum Havana 3 ans, jus d'ananas, purée de coco

GIN TONIC *Angleterre 8€*

gin, soda, citron

COSMOPOLITAN *Etats-unis 8€*

vodka Wyborowa, cointreau, citron vert et jus de cranberry

AMERICANO *Italie 8€*

Martini, Campari, Perrier

LA CHOSE *Marcel 5,5€*

Cocktail de fruits sans alcool selon l'humeur du Barman

VIRGIN *5,5€*

Piña colada ou mojito sans alcool

BOISSONS CHAUDES ET FROIDES

CAFES Boissons chaudes...



ESPRESSO : Simple ou double 1,3€ / 2,6€

ESPRESSO EQUITABLE : Simple ou double 1,5€ / 3€

ESPRESSO DECAFEINE : Simple ou double 1,5€ / 3€

CAPPUCCINO : Espresso, lait, mousse de lait, cacao 3,5€

GRAND CREME : Espresso, lait, mousse de lait, 3€

NOISETTE : une dose de café surmontée d'une goutte de lait froid. 1,4€

CORTADO : une dose de café coiffée d'une mousse de lait. 1,4€

LATTE MACCHIATO : lait, espresso, mousse de lait (supplément caramel 0,50cts) 3€



VIENNOIS : double espresso, chantilly 3,5€

IRISH COFFEE : espresso, 4cl de whisky, 3cl de sucre de canne, chantilly 8€

CAFE FRAPPE : café, sucre de canne, sirop d'orgeat. Bien frais ! 5,5€

CHOCOLAT FRAPPE : chocolat au lait, sucre de canne, sirop d'orgeat. Bien frais ! 5,5€

CHOCOLAT CHAUD 3€

CHOCOLAT VIENNOIS : chocolat chaud, chantilly 3,5€

THES Détendus



NOIR : Darjeeling, Earl Grey « Fleur de bleuet », Golden mango 3€

VERT : Désert d'orient (menthe citron), Péché gourmand (pêche et passion), Sencha de Chine (nature) 3€

BLANC : Shangai (litchi, pomme) 3€

INFUSION : Verveine (citronnée), Mille et une nuits (vive et mentholée) 3€

ROOIBOS : Vanille des îles (gourmande) 3€

SOFTS Pshit boissons froides...

SODA : Coca, Coca zéro, Orangina (33cl) 3€

REDBULL (33cl) 4€

FUZE TEA (25cl) 3€

SCHWEPES AGRUMES (25cl) 3€

TONIC LONDON ESSENCE (20cl) 3€



GINGER BEER LONDON ESSENCE (20cl) 4€

LIMONADE (25cl) 3€

DIABOLO : limonade et sirop (25cl) 3€

SIROP A L'EAU : (Teisseire) grenadine, menthe, citron, pêche, cassis, orgeat, kiwi, violette, caramel, fraise au choix. 2€

PERRIER (33cl) 3€

OGEU PLATE / SAN PELLEGRINO(1l) 5€

VITTEL(25cl) 3€

JUS DE FRUITS PAGO : Pomme, Orange, Tomate, Abricot, Mangue, Pamplemousse, ACE, Ananas, Fraise (20cl) 3€

JUS DE POMME LOCAL : Les Vergers de Barousse, Christophe Escoubas, servi à la verse (25cl) 4€

JUS D'ORANGE PRESSEE (25cl) 4€

LA CAVE DE MARCEL

LA CAVE DE MARCEL

RHUM DIPLOMATICO : Venezuela 40% rhum doux aux saveurs de fruits secs, de caramel au beurre, de miel d'acacia, de moka, de cuir tanné et de bois de santal. , très facile à déguster (2 ou 4cl) 5€ / 8,5€

RHUM DON PAPA : Philippines 40% Vieilli au pied du volcan Kanlaon dans d'anciens fûts de chênes américains à Bourbon. Douceur et richesse fruitée de ses arômes, caractérisé par ses notes d'agrumes persistantes. Un registre confit et pâtissier (2 ou 4cl) 5€ / 8,5€

RHUM PACTO NAVIO : Cuba 40% Vieilli en fûts de Sauternes, ce qui lui apporte naturellement son caractère plus doux, plus sucré. Ce rhum est fidèle à la tradition de légèreté de son île de Cuba, les notes vineuses apportent toutefois un fruité qui lui confère une certaine originalité. (2 ou 4cl) 5€ / 8,5€

RHUM ZACAPA : Guatemala 40% Distillé à partir de miel vierge de canne à sucre et vieilli à 2300m, saveurs du miel, du caramel, du chêne épicé et des fruits secs. (2 ou 4cl) 6€ / 9,5€

WHISKY COUREUR DES BOIS : Canada au sirop d'érable pur, saveurs légèrement maltées rehaussées par des effluves caramel (2 ou 4cl) 5€ / 8,5€

WHISKY NIKKA FROM THE BARREL : Japon 51,4% 2/4cl Intense, rond et généreux. Blend à fort degré (51°4), puissant et maîtrisé, reconnu pour son originalité. 6x médaillé d'or WorldWhiskiesAwards 6€ / 9,5€

WHISKY BLACK MOUNTAIN : Tarn 42% rectifié à l'au pure de la montagne Noire. Saveurs d'agrumes puis de grain, une grande richesse aromatique rehaussée d'épices poivrées et une pointe de muscade. Senteurs florales marquées, teintées de boisé vanillé, des notes de grain, de miel, et d'une pointe d'épices délicates. Meilleur Blend Européen aux WorldWhiskiesAwards 2015 (2 ou 4cl) 5€ / 8,5€

WHISKY SPRINGBANK 10 ANS : Petrus d'Ecosse 46% Son orge est en partie séchée au feu de tourbe. Ses alambics sont chauffés à feu nu. Notes épicées et salées sur fond crémeux (2 ou 4cl) 6€ / 9,5€

POIRE WILLIAM MAISON BRANA : Pays Basque 44% (2 ou 4cl). 5€ / 8,5€

ARMAGNAC HORS D'AGE, LAUBADE XO : Gers 40% (2 ou 4cl). 5€ / 8,5€

LONG DRINKS

RHUM HAVANA 3 ANS 6€ / 65€

RHUM HAVANA 7 ANS 7€ / 75€

RHUM CAPTAIN MORGAN 6€ / 65€

RHUM SAILOR JERRY 7€ / 75€

GIN SEAGRAM'S 7€ / 65€

GIN PREMIUM PLYMOUTH 8€ / 85€
Supplément Tonic « The London Essence » 2€

GIN PREMIUM HENDRICK'S 9€ / 95€
Supplément Tonic « The London Essence » 2€

GIN PREMIUM BRANA au piment d'Espelette (Pays Basque) 9€ / 95€
Supplément Tonic « The London Essence » 2€

WHISKY BALLANTINE'S 6€ / 65€

WHISKY JACK DANIEL'S 7€ / 75€

WHISKY JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY 7€ / 75€

WHISKY MONKEY SHOULDER 7€ / 75€

VODKA WYBOROWA 6€ / 65€

VODKA ABSOLUT 7€ / 75€

VODKA GREY GOOSE 8€ / 85€

VODKA BELVEDERE 8€ / 85€

TEQUILA MARIACHI 6€ / 65€

Supplément Red Bull 2,5€