

Carte des boissons

LES SOFTS

Sodas 33cl

Coca et coca 0%	3.80€
Ice- tea	3.80€
Fanta orange	3.80€
Orangina	3.80€
Schweppes tonic	3.80€
Perrier	3.80€



Artisanal 33 cl

Cola	4.00€
Limonade	4.00€
Ice- tea	4.00€
Limonade myrtille	4.00€

Apéritifs sans alcool

Martini blanc	5.00€
Martini rouge	5.00€

Jus 25cl

Ananas	3.80€
Tomate	3.80€
Orange	3.80€
Pomme	3.80€
Sirop à l'eau	2.80€
Supplément sirop	0.50€

Cocktails sans alcool

Morito Sprintzer 25cl 6.00€

jus de citron vert 3cl, feuilles de menthe, sucre de canne, eau pétillante 20cl et tonic 16cl

Gin tonique 20cl 7.00€

Gin 4cl, Schweppes tonic 16cl
8.00€

Spritz 20cl

spritz 4cl, jus d'orange 6cl, vin blanc effervescent 10cl

Eau plate et gazeuse

Thonon 75 cl	4.50€
Evian 1 L	4.50€
San Pellegrino 0.50L	4.00€
San Pellegrino 1L	6.00€
Badoit 1L	6.00€

Boissons chaudes

Thé, infusion	3.50€
Café bio	2.30€

Carte des boissons

LES ALCOOLS

Bières 33cl

Artisanale l'Aoucataise	6.00€
Blonde, Blanche, Ambrée, Myrtille, IPA	
Leff blonde	5.50€
PERONI NASTRO 0%	5.50€
Heineken blonde	5.50€
Panaché 25cl	4.50€
Monaco 25cl	5.00€

Cocktails

NEGRONI 20cl	11.00€
Campari, Vermouth rouge, gin	
Lillet ou Gin tonic 12cl	8.50€
Lillet ou Gin 4cl, Schweppes tonic 8cl tranche de citron	
L' Auberge 12cl	9.50€
Absinthe 4cl, jus de citron 1cl, sirop de sucre de canne 1cl, Blanc de Blanc 6cl	

Les Champagnes

La Coupe 15cl	15.00€
Veuve Pelletier brut	65.00€
Canard Duchêne 1er cru	95.00€
Veuve Pelletier 37.50cl	32.00€
G.H.MUMM	130.00€
Brut Cordon Rouge	

Apéritifs

Ricard 45° 2cl	4.00€
Ricard aux plantes 2cl	4.00€
Floc de Gascogne 17° 4cl	5.00€
Martini 14.5° 6cl	6.50€
Campari 28.5° 6cl	6.50€
Kir 20° 12cl	7.00€
Kir royale 20° 12cl	11.00€
Suze 15° 4cl	5.00€
Porto 19° 4cl	5.00€
Whisky Balantines 40° 4cl	6.00€
Whisky Japonais 51.4° 4cl	12.00€
NIKKA 10 ans	
Whisky Ecosais 40° 4cl	13.00€
ABERLOUR 14 ans	

Digestifs

Cognac 40° 4cl	6.50€
Armagnac 40° 4cl	6.50€
Eau de vie de poire 40° 4cl	6.50€
Get 27 21° 6cl	7.00€
Manzana 18° 4cl	5.50€
La Gentiane 40° 4cl	6.50€
La Chartreuse 43° 4cl	6.50€
La verveine 40° 4cl	6.50€
Les liqueurs 4cl	6.00€
Limoncello, châtaigne, cassis, coco, café,	
Génépi 40° 4cl	6.50€
Calvados 40° 4cl	6.50€

Grillades au feu de bois

• A LA CARTE •

Toutes nos viandes sont d'origine Française et poissons sont grillés à la cheminée, salés à la fleur de sel et accompagnés de légumes de saison ou de pommes de terre maison à la graisse de canard. . 1. 2. 4

ARAIGNÉE DE PORC À L'AIL DES OURS.....23.00€ [△]
ENV 200G

CÔTELETTES D'AGNEAU27.00€
Origine Sud-Ouest Label rouge (4 pièces)

CÔTE DE PORC NOIR28.00€
DE BIGORRE AOP ENV 250G

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD29.00€
Origine sud-Ouest ou France env 250g

ENTRECÔTE30.00€
Sélection bouchère, Origine Occitanie env 300g 350g

Pavé de saumon28.00€
Grillé à la cheminée, salé au sel noir d'Himalaya

• SÉLECTIONS DU CHEF •

FILET DE BAR31.00€ .6.
Grillé à la cheminée, salé au sel noir d'Himalaya env 300/400G

PIGEON ROYAL BRAISÉ.....34.00€
Sur ça tranche de foie gras mi-cuit et magrets séchés (décortiqué, cuisses et ailes)

T -BONE DE BŒUF.....35.00€
Sélection bouchère, Origine Occitanie env 400g 450g (filet et faux filet)

• LES ALLERGÈNES •

1. LACTOSE 2. GLUTENS 3. FRUITS A COQUES
4. SULFITES 5. CÉLERI 6. MOLUSQUE