



## Alcools & digestifs

Get 27, Bailey's, whisky Coca, rhum Coca, ...  
Menthe / Citron / Mandarine de Carcassonne Maison Cabanel  
Chartreuse de Voiron  
Jack Daniel's  
Poire Maison Massenez (Alsace)  
Whisky supérieur  
Armagnac ou Bas-Armagnac  
Rhum supérieur  
Rhum arrangé

 6,00 €  
5,00 €  
9,00 €  
7,00 €  
9,00 €  
9,00 €  
10,00 €  
9,00 €  
5,50 €



## Cocktails

Le Spritz (Campari Apérol, prosecco, Perrier)  
Le Mojito (rhum Havana 3 ans, sucre de canne, menthe, citron vert)  
La Piña Colada (rhum Havana 3 ans, coco, ananas)  
Le Gin Tonic - Beefeater  
- Islands Spirits (gin supérieur occitan)  
Le Virgin Mojito Schweppes (sans alcool)  
La Virgin Piña Colada (sans alcool)

 6,00 €  
7,00 €  
7,00 €  
7,00 €  
9,00 €  
3,50 €  
3,50 €

## Bières

à la pression

 25cl  
 33cl

San Miguel 3,00 € 5,50 €  
Grimbergen ambrée 3,90 € 7,00 €  
Grimbergen blanche 3,90 € 7,00 €

En bouteille

Cuvée des Trolls (blonde belge) 4,50 €  
Chouffe (blonde belge) 5,50 €  
Camden Pale Ale (blonde Londres) 5,00 €  
Brasserie du Vénasque 5,50 €  
- Bram's (blonde Montauban-de-Luchon) 5,50 €  
- Mouflon (brune Montauban-de-Luchon) 5,50 €  
Bière sans alcool 1664 4,00 €

 33cl

## Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ice Tea, Perrier, Tropic, jus de pomme, jus d'orange, ...

 2,50 €

## Charcuterie

La saucisse sèche 6,50 €  
Le pâté au piment d'espelette (90 g) 6,00 €  
Le jambon de pays 8,00 €  
L'assortiment 16,00 €

## Tapas

Poulet "crispy" 7,00 €  
Beignets de calamars 6,00 €  
Tortilla 5,50 €  
Accras de morue 6,00 €  
Patatas fritas 4,00 €  
Chipirons a la plancha 8,00 €  
Nems au crabe (3 pièces) 9,00 €  
Anchois marinés 6,00 €  
Sardinillas à l'huile d'olive 7,00 €

Combo poulet (poulet "crispy", patatas et accras) 12,00 €  
Combo chipirons (chipirons, anchois marinés, accras et beignets de calamars) 20,00 €  
Big combo (combo poulet + combo chipirons) 28,00 €

Les huîtres  
du moment  
(par 3, 6 ou 12)

Le foie gras  
du moment

## Fromage

Brie de Meaux aux truffes 9,00 €  
Le petit chèvre frais 6,00 €  
L'assortiment 3 fromages 12,00 €  
L'assortiment mixte (charcuterie et fromage) 20,00 €

## Plats

Côte de boeuf pour 2 pers. 49,00 €  
pour 1 pers. \* 21,00 €  
Le petit burger \* 10,00 €  
Le burger du chef \* 15,00 €  
Le cassoulet de "Charcut" 19,00 €

Les suggestions du chef (voir ardoise) respectant au mieux saison et provenance

\* Toute commande de cuisson "bien cuit" sera à passer directement en cuisine auprès de notre chef 😊



LES GG

## Desserts



Fondant au chocolat (la part) 5,00 €  
Brioche "pain perdu" 7,00 €  
Tiramisu 7,00 €  
Baba au rhum 7,00 €  
Gâteau à la broche 7,00 €  
Nougat glacé 6,00 €  
Citron givré 5,00 €

Glaces et sorbets 1 boule 2,50 €  
2 boules 4,50 €  
(vanille, chocolat, rhum raisin, caramel beurre salé, framboise et fruits exotiques)

Pour toute demande de réservation de groupe (à partir de 10 pers.), nous proposons des formules adaptées. Contactez-nous au 05 62 00 13 79

## Vins rouges

### Occitanie

		
IGP D'Oc famille Fabre (bio)	3,00 €	
Le pot lyonnais (46 cL)		10,00 €
IGP Comté Tolosan Cadeillac Bertrand Henry	3,50 €	19,00 €
AOP Cabardès Château Salitis	3,00 €	18,00 €
AOP Pic Saint-Loup	5,00 €	28,00 €
AOP Corbières Boutenac Saint-Lucie-D'Aussou Bella Dama	5,50 €	30,00 €
AOP Minervois La Clape Brice Miguel Le Chemin d'Après		32,00 €

### Bordeaux

AOP Bordeaux Château Hares	4,00 €	22,00 €
AOP Graves Château Haut-Reys		26,00 €
AOP Montagne-Saint-Émilion Corbin		32,00 €

### Alsace

AOP Alsace Dopff	4,50 €	26,00 €
------------------	--------	---------

### Bourgogne & Beaujolais

AOP Bourgogne Louis Latour	5,50 €	32,00 €
AOP Morgon Louis Latour		31,00 €

### Côtes du Rhône



AOP Gigondas Paul Jaboulet Aîné		42,00 €
---------------------------------	--	---------

### Espagne

Rioja Bodega Navajas	3,50 €	19,00 €
Ribera del Duero Lynus Crianza Alma		32,00 €

## Vins blancs

### Occitanie

		
IGP D'Oc famille Fabre (bio)	3,00 €	
Le pot lyonnais (46 cL)		10,00 €
IGP Cabardès Château Salitis (sauvignon bio)	3,00 €	18,00 €
IGP Côtes de Gascogne Grand Cap L. Osmin	4,00 €	22,00 €
AOP Limoux Toques et Clochers Sieur D'Arques	4,00 €	20,00 €
IGP Côtes de Gascogne Tariquet L'Entracte <i>sec fines bulles</i>		25,00 €
IGP Côtes de Gascogne Chambre d'Amour L. Osmin <i>moelleux</i>	4,00 €	22,00 €
IGP Côtes de Gascogne Tariquet Premières Grives <i>moelleux</i>	4,50 €	26,00 €

### Côteaux de l'Ardèche

AOP Grand Ardèche Louis Latour	5,50 €	30,00 €
--------------------------------	--------	---------

### Val de Loire

AOP Sancerre La Bardine Joseph Mellot		43,00 €
---------------------------------------	--	---------

## Vins rosés

### Occitanie

IGP D'Oc famille Fabre (bio)	3,00 €	
Le pot lyonnais (46 cL)		10,00 €
AOP Côtes de Gascogne La Vie en Rose L. Osmin	3,50 €	22,00 €

### Côtes de Provence

AOP Minuty Prestige		32,00 €
---------------------	--	---------

## Champagnes

		
Champagne de petit propriétaire	7,00 €	48,00 €
Maison Taittinger Brut Réserve		65,00 €
Maison Ruinart Brut		70,00 €
Maison Ruinart Blanc de Blanc		95,00 €