

Aux PIEDS  
SOUS la TABLE

Les BOISSONS

## Les Cocktails du moment

*Disponibles uniquement le soir*

### 🏠 LE RÉVEIL DU PATRON - 12 € 10 cl

CLARIFICATION

Gin Lehman, liqueur de café, liqueur de cassis,  
citron jaune & infusion fruit rouge

### 🏠 AMARO ROSA - 11 € 13 cl

Triple sec, liqueur de yuzu,  
jus de pamplemousse rose & jus de citron jaune

### 🏠 CHOCONUT'S - 13 € 10 cl

CLARIFICATION

Cognac grande réserve, liqueur de noisette, cabossé Necence,  
sirop de sucre de canne & infusion vanille bourbon

### 🏠 TYCOON - 12 € 8,5 cl

Fiba, apéritif Melon, triple corse,  
jus de citron jaune & sirop de sucre de canne

### 🏠 FRAISHE - 12 € 16 cl

Cultiv vodka, bitter orange, fraise fraiche, menthe,  
sirop de fraise/menthe, jus de citron vert & limonade

### NEGRONI - 11 € 9 cl

Gin Lehmann, Vermouth,  
Quintinye & bitter Fusetti

### BRAMBLE - 9 € 7 cl

Gin, liqueur de mûre,  
citron jaune & sucre de canne

### 🏠 SWEET NOILLY - 8 € 16 cl

Vermouth blanc infusé à l'écorce,  
citron jaune & limonade

---

## Les Mocktails (sans alcool)

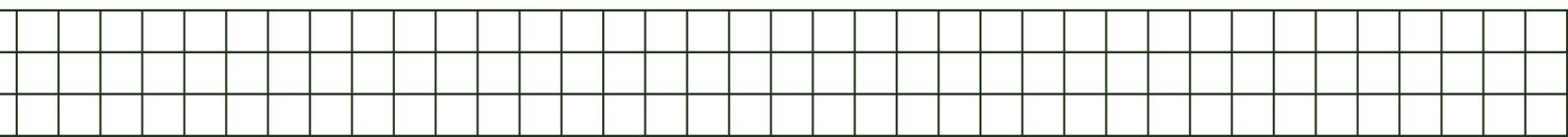
*Disponibles uniquement le soir*

### 🏠 BRIN DE FRAICHEUR - 7 € 16 cl

Fraise et menthe fraiche, sauvage Necense,  
jus de citron vert & eau gazeuse

### 🏠 SOLEIL LEVANT - 7 € 16 cl

Jus de carotte, jus d'abricot, sirop thym/abricot,  
jus de citron jaune & curcuma beer maison



# APÉRITIFS

## Les Apéros

Le tigre jaune ( <i>pastis</i> )	5 €	Floc Blanc ou Rouge	5 €
Jeanette ( <i>gentiane</i> )	7 €	Kir - <i>Cassis, mûre, pêche ou fraise</i>	7 €
Vermouth Blanc Maison Jousset	8 €	Quintinye Rouge	8 €
Kir royal - <i>Cassis, mûre, pêche ou fraise</i>	13 €		

## Les Softs

Diabolo	3,5 €
Jus de fruits Bio	4 €
<i>- Pomme, Abricot, Orange, Tomate, Raisin blanc</i>	

Les Necense Bio : 5 €

- **L'Alpine** (*Menthes, Verveine, Bourgeon de pin*)
- **La Sauvage** (*Fleur de sureau, Fleur de bruyère, Reine des prés*)
- **Le Cola** (*Noix de Cola, Rapadura, Vanille*)

## Les Produits de la maison

Limonade maison	3 €
Thé glacé maison	4 €
Citronnade plate <i>avec ou sans sucre</i>	3 €
Ginger Beer maison Bio	5 €

## Les Bières

Françaises & artisanales

Blonde		Bière du moment	
• Demi	4 €	• Demi	4,5 €
• Pinte	8 €	• Pinte	9 €

## Les Gin'to

Gin distillerie de l'Ort <i>#herbacé #épices</i>	10 €
Gin d'hiver distillerie de l'Ort <i>#gourmand #poire</i>	10 €
Gin Georgette <i>#agrumes #floral</i>	10 €

## Les Spritz

VENITIAN SPRITZ - 10 €

Bitter Fusetti,  
prosecco, eau gazeuse

FIZZ SPRITZ - 10 €

Liqueur de citron, prosecco,  
eau gazeuse

## Les Mules

MOSCOW MULE - 10 €

Vodka, jus de citron,  
ginger beer, Bitter  
angostura

LONDON MULE - 10 €

Gin, jus de citron,  
ginger beer, Bitter angostura

JAMAÏCAN MULE - 10 €

Rhum, jus de citron,  
ginger beer, Bitter  
angostura

# Les VINS au VERRE

## VERRES de ROUGE

Domaine la Petite Tuile 6,00 €  
AOP Gaillac 

Lazulli - Le Pech d'André 6,00 €  
IGP Côtes du Brian 

Caracole, Le Pech d'André 5,50 €  
IGP Pays d'Herault 

## VERRES de BLANC

En Terre Etrangère 6,50 €  
Domaine de Bon Augure  
IGP Vallée de l'Orb 

De-ci de-là - Domaine Modat 6,50 €  
Côte du Roussillon

Mâcon-Fuissé - Les Grandes Bruyères 8,00 €  
Domaine Cheveau

Cuvée Julie, Domaine Clos Thou 7,00 €  
AOP Jurançon (doux) 

Moderato, La cuvée révolutionnaire 7,00 €  
VIN SANS ALCOOL  
Côte de Gascogne

## VERRE de ROSÉ

La Goutte du Seigneur 6,00 €  
AOP Côte du Rhône 

À flot - Domaine de la Navicelle 6,00 €  
AOP Côte de Provence 

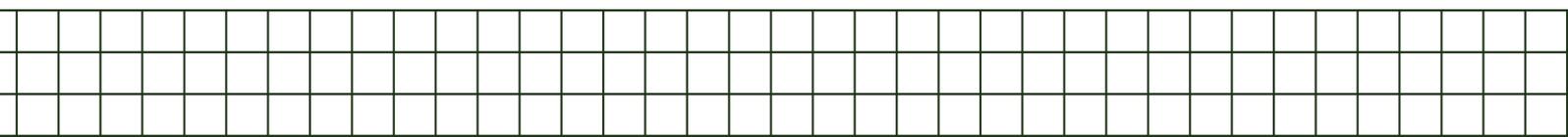
## VERRE de BULLES

Mauzac, Château de Terride 6,50 €  
Appellation Gaillac Contrôlée 

## BOUTEILLES de BULLES

Mauzac, Château de Terride 32 €  
Appellation Gaillac Contrôlée 

Le Soleil, Vieux Moulin 40 €  
Vin de France 



# Les VINS blancs D'ICI

Le Blanc, Château Haut-Monplaisir 31 €

IGP Côtes du Lot 

Vif - Juteux - Croquant

Roc & Rolle, Domaine Coujan 33 €

IGP Pays d'Hérault 

Léger - Fruité - Sec

Mauzac, Domaine Gaynard 32 €

AOP Gaillac 

Fruité - Frais - Vif

Sauvignon, Domaine Gaynard 32 €

AOP Gaillac 

Souple - Minéral - Aromatique

Cuvée Julie, Domaine Clos Thou 39 €

AOP Jurançon (doux) 

Domaine la Petite Tuile 28 €

AOP Gaillac 

Rondeur - Sapidité - Aromatique

Cantalouette, Domaine Tour des Gendres 38 €

IGP Périgord 

Agrumes - Vif - Frais

Voulez-Vous, Domaine Vieux Moulin 40 €

Vin de France 

Droit - Minéral - Tendu

# Les VINS blancs D'AILLEURS

Gautronnières, Domaine Bonnet-Huteau 38 €

AOP Muscadet 

Puissant - Minéral - Beau Volume

Les Simones, Domaine de la Croix Gratiot 48 €

AOC Languedoc 

Fruité - Sec - Pépité

Chablis, Domaine Bernard Defaix 68 €

AOP Chablis 

Puissant - Minéral - Beau Volume

Les Perruches, Domaine Thomas Frissant 34 €

IGP Vallée de la Loire 

Dynamique - Rond - Frais

# Les ROSÉS

Comme un dimanche, Vieux Moulin 28 €

Vin de France 

La Goutte du Seigneur, Domaine Duseigneur 32 €

AOP CDR 

Frais - Acidulé - Pépité

A flot, Domaine de la Navicelle 32 €

IGP provence 

Délicat - Frais - Minéral

Stinyolu, Domaine Nicolas Mariotti Bindi, 32 €

Ceci est un "OBNI" 

1 litre

# Les VINS rouges D'ICI

Tradition, Domaine Binet Jacquet 46 €  
**AOP Faugères**    
*Vivant - Fruité - Minéral*

Montanha, Domaine Peter Sichel 46 €  
**IGP Pays de Cucugnan**   
*Pur jus - Frais - Du fruit, du fruit, du fruit*

Terroirists, Domaine Plageoles 45 €  
**Vin de France**   
*Léger - Intense - Frais*

Point du Jour, Domaine Gayrard 45 €  
**AOP Gaillac, 2019**     
*Intense - Souple - Soyeux*

Le Vieux Chai, Château Belaygues 34 €  
**AOP Fronton**   
*Puissant - Boisé - Complexe*

Braucol, Domaine Gayrard 33 €  
**AOP Gaillac**   
*Fruité - Gourmand - Frais*

Château Vieux Moulin, Domaine Vieux Moulin 32 €  
**AOP Corbière**   
*Doux - Frais - Intense*

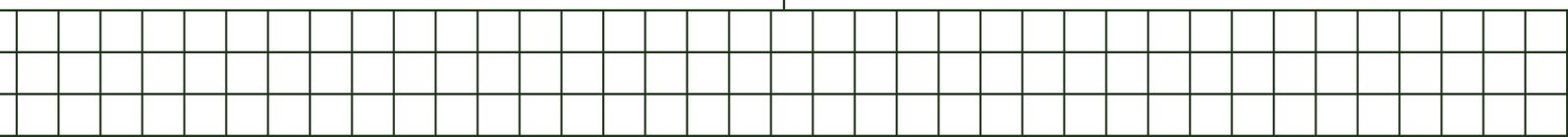
Natura Soli, Domaine Vieux Moulin 36 €  
**Vin de France**   
*Rond - Généreux - Epicé*

Domaine La Petite Tuile 32 €  
**AOP Gaillac**   
*Fin - Rond - Juteux*

Lazulli, Le Pech d'André 31 €  
**IGP Pays d'Herault**   
*Souple - Fin - Intense*

Caracole, Le Pech d'André 33 €  
**IGP Pays d'Herault**   
*Vif - Léger - Aromatique*

Antoine, Domaine Py 33 €  
**AOP Corbière**   
*Intense, Ample, Souple*



# Les VINS rouges D'ICI

Voleur d'amphore, Domaine Vieux Moulin 66 €

Vin de France 

Rond - Généreux - Epicé

Le Blouge, Domaine Vieux Moulin 28 €

Vin de France 

Aromatique - Acidité - Equilibre - Pépite !

Romarin, Domaine Esperou 28 €

AOP Corbière 

Suave - Fruité - Gourmand

Saint Mont, Domaine Maouries 29 €

Saint Mont 

Frais, Equilibré, Epicé

# Les VINS rouges D'AILLEURS

Saint -Joseph, Domaine des Pierres Sèches 58 €

AOP Saint-Joseph 

Epicé - Complexe - Subtil

Alliance, Domaine des Florets 60 €

AOP Gigondas 

Souple - Equilibré - Elégant

Matteo, Domaine du Seigneur 65 €

AOP Châteauneuf-du-Pape  

Structuré - Rond - Fruité

La Petite Selve, Château de la Selve 34 €

IGP Côteaux de l'Ardèche  

"Une petite bombe de fruits" - Gourmand - Copain

La Petite Bellane, Clos Bellane 36 €

CDR Villages 

Fondant - Frais - Gourmand

# DIGESTIFS & SPIRITUEUX

## Les boissons chaudes

Café	2.20 €	Thé	3.80 €
Deca	2.20 €	Chocolat chaud	3.80 €
Allongé	2.20 €	Cappuccino	4.40 €
Double	4.00 €	Noisette	2.40 €
Ristretto	2.20 €	Irish Coffee	10 €

## Les Rhums

Plantereay Barbade 10 €	Clairin Milot Haïti 11 €	Barthelemy France 10 €
Neisson Martinique 10 €	Hampden Jamaïque 12 €	(Rhum arrangé)

## Les Whiskies

Arran, Écosse - (Single Malt) 11 €	Armorik Yeun Elez, France - (Tourbe) 12 €
Vilanova, France - (Single Malt) 13 €	C'est la vie, France - (Blend) 9 €
Twelve, France - (Single Malt) 11 €	

## Les Liqueurs

Fair Chipotle ( <i>piment</i> ) 6 €	Crème de menthe "Mentheuse" 5 €
Amaretto Blanco Adriatico ( <i>Vegan</i> ) 8 €	Crème de pomme "Croqueuse" 5 €
Amaretto Adriatico 7 €	Crème de citron "Pulpeuse" 5 €
Limoncello Mamma Mia ( <i>Vegan</i> ) 8 €	Patxaran Egiazki 8,5 €

## Les Eaux-de-vie & Brandies

Armagnac VSOP, Domaine du Grand Comté 9 €	Eaux-de-vie Distillerie Lehmann 11 €
Armagnac L'Encantada, Sélection 20 ans 12 €	<i>Framboise, Poire ou Cédrot</i>
Cognac, 1er Cru, Ferrand 15 €	
Cultiv Vodka 8 €	Eaux-de-vie La Muse du Verger 9 €
	<i>Mirabelle, Prune, Framboise ou Poire</i>