

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)

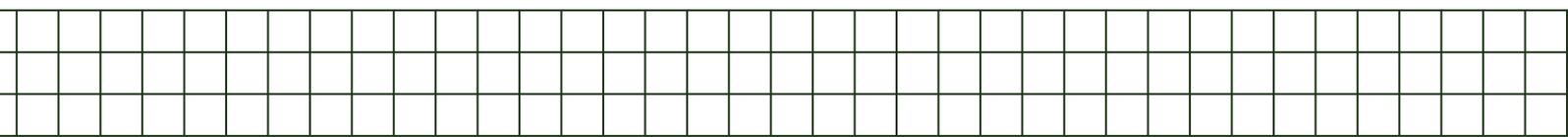
Disponibles uniquement le soir

🏠 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 (<i>Menthes, Verveine, Bourgeon de pin</i>)	
• La Sauvage (<i>Fleur de sureau, Fleur de bruyère, Reine des prés</i>)	
• Le Cola (<i>Noix de Cola, Rapadura, Vanille</i>)	

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

Le Blouge - Domaine Vieux Moulin 6,00 €
Vin de France 

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

Antoine - Domaine Py 6,50 €
AOP Corbière 

VERRES de BLANC

En Terrasse, 6,00 €
Domaine des Deux Vallées
AOP Ajou

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

Sables Fauves, Château Tour Blanc 7,00 €
2010 

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 

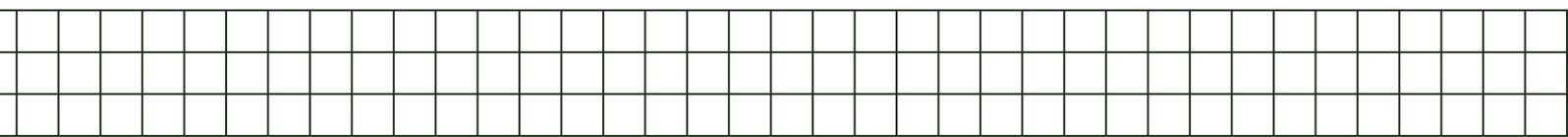
Champagne "Carte d'or" 12,00 €
Drappier Brut

BOUTEILLES de BULLES

Mauzac, Château de Terride 32 €
Appellation Gaillac Contrôlée 

Le Soleil, Vieux Moulin 40 €
Vin de France 

Champagne "Zero Dosage" 80 €
Drappier Brut Nature



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 - Pépite

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 - Pépite

A flot, Domaine de la Navicelle 32 €

IGP provence 

Délicat - Frais - Minéral

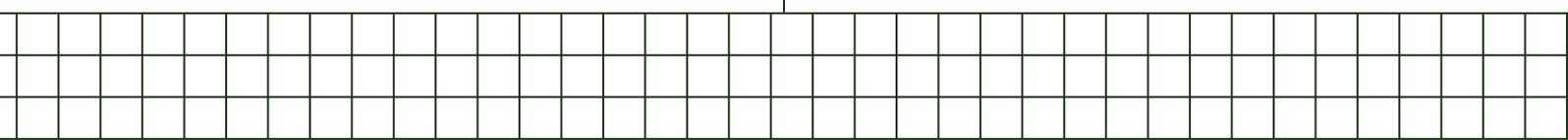
Stinyolu, Domaine Nicolas Mariotti Bindi, 32 €

Ceci est un "OBNI" 

1 litre

Les VINS rouges D'ICI

<p>Tradition, Domaine Binet Jacquet 46 €</p> <p>AOP Faugères  </p> <p>Vivant - Fruité - Minéral</p>	<p>Château Vieux Moulin, Domaine Vieux Moulin 32 €</p> <p>AOP Corbière </p> <p>Doux - Frais - Intense</p>
<p>Montanha, Domaine Peter Sichel 46 €</p> <p>IGP Pays de Cucugnan </p> <p>Pur jus - Frais - Du fruit, du fruit, du fruit</p>	<p>Natura Soli, Domaine Vieux Moulin 36 €</p> <p>Vin de France </p> <p>Rond - Généreux - Epicé</p>
<p>Terroirists, Domaine Plageoles 45 €</p> <p>Vin de France </p> <p>Léger - Intense - Frais</p>	<p>Domaine La Petite Tuile 32 €</p> <p>AOP Gaillac </p> <p>Fin - Rond - Juteux</p>
<p>Point du Jour, Domaine Gayrard 45 €</p> <p>AOP Gaillac, 2019   </p> <p>Intense - Souple - Soyeux</p>	<p>Lazulli, Le Pech d'André 31 €</p> <p>IGP Pays d'Herault </p> <p>Souple - Fin - Intense</p>
<p>Le Vieux Chai, Château Belaygues 34 €</p> <p>AOP Fronton </p> <p>Puissant - Boisé - Complexe</p>	<p>Caracole, Le Pech d'André 33 €</p> <p>IGP Pays d'Herault </p> <p>Vif - Léger - Aromatique</p>
<p>Braucol, Domaine Gayrard 33 €</p> <p>AOP Gaillac </p> <p>Fruité - Gourmand - Frais</p>	<p>Antoine, Domaine Py 33 €</p> <p>AOP Corbière </p> <p>Intense, Ample, Souple</p>



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 €	Framboise, Poire ou Cédrot
Cognac, 1er Cru, Ferrand 15 €	
Cultiv Vodka 8 €	Eaux-de-vie La Muse du Verger 9 €
	Mirabelle, Prune, Framboise ou Poire