

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,
sirop de prune rouge, citron jaune
& infusion fruit rouge

🏠 CHOCONUT'S - 13 € 10 cl

CLARIFICATION

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

🏠 PLUM'CY - 12 € 10,5 cl

Eau de vie de prune, liqueur de piment chipotle,
jus de prune rouge, jus de citron, sauvage Necence

🏠 TYCOON - 12 € 8,5 cl

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

🏠 VERGER SAUVAGE - 12 € 16 cl

Vodka, liqueur verveine, prune jaune fraîche, basilic,
sirop de thym, jus de citron vert & limonade Necence

NEGRONI - 11 € 9 cl

Gin Lehmann, Vermouth,
Quintinye & bitter Fusetti

BRAMBLE - 9 € 7 cl

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

Les Mocktails (sans alcool)

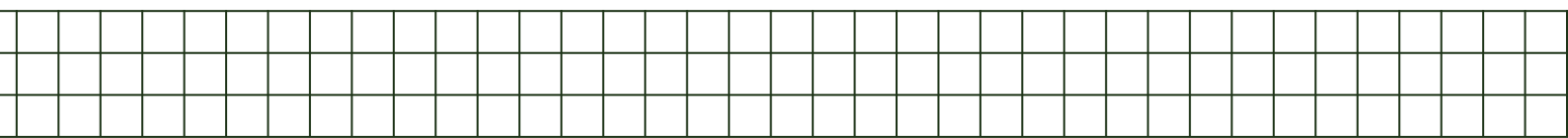
Disponibles uniquement le soir

🏠 DANS MON JARDIN... - 7 € 16 cl

Pêche et basilic frais, sirop de pêche,
jus de citron vert & limonade verveine

🏠 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 €
- Pomme, Abricot, Orange, Tomate, Raisin blanc	

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 avec ou sans sucre	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 Mistigma l'Originel <i>#classique #genièvre</i>	10 €
Gin Origin distillerie le chant du cygne <i>#fumé</i>	11 €
Gin Collection Bigarade distillerie Petit Grain <i>#frais #herbacé</i>	12 €

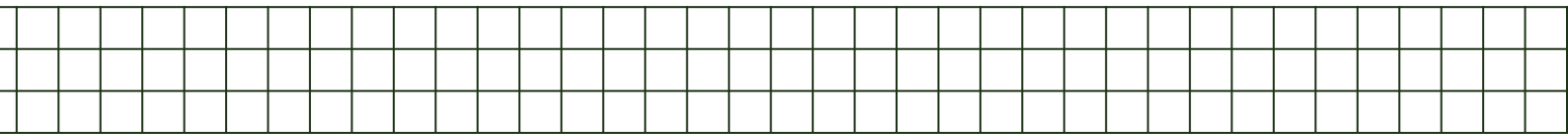
Les Spritz

VENITIAN SPRITZ - 10 €
Bitter Fusetti, prosecco, eau gazeuse

FIZZ SPRITZ - 10 €
Liqueur de citron , prosecco, eau gazeuse

Les Mules

MOSCOW MULE - 10 €	LONDON MULE - 10 €	JAMAÏCAN MULE - 10 €
Vodka, jus de citron, ginger beer, Bitter angostura	Gin, jus de citron, ginger beer, Bitter angostura	Rhum, jus de citron, ginger beer, Bitter angostura

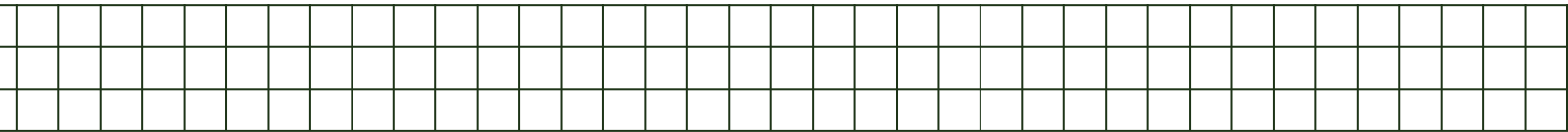


Les VINS au VERRE

VERRES de ROUGE		VERRES de BLANC	
Le Blouge - Domaine Vieux Moulin	6,00 €	Loupiot, Jean-Yves Millaire	6,50€
<i>Vin de France</i>		<i>Vin de France</i>	
La Petite Bellane, Clos Bellane	6,50 €	Antoine Blanc - Domaine Py	6,50 €
<i>CDR Villages</i>		<i>AOP Corbières</i>	
Braucol, Domaine Gayrard	6,50 €	Domaine la Petite Tuile	5,50 €
<i>AOP Gaillac</i>		<i>AOP Gaillac</i>	
		Cuvée Julie, Domaine Clos Thou	7,00 €
		<i>AOP Jurançon (doux)</i>	
		Moderato, La cuvée révolutionnaire	7,00 €
		<i>VIN SANS ALCOOL</i>	
		<i>Côte de Gascogne</i>	
VERRE de ROSÉ		VERRE de BULLES	
La Goutte du Seigneur	6,00 €	Mauzac, Château de Terride	6,50 €
<i>AOP Côte du Rhône</i>		<i>Appellation Gaillac Contrôlée</i>	
À flot - Domaine de la Navicelle	6,00 €	Champagne “Carte d’or”	12,00 €
<i>AOP Côte de Provence</i>		<i>Drappier Brut</i>	

BOUTEILLES de BULLES

Mauzac, Château de Terride	32 €	Champagne “Zero Dosage”	80 €
<i>Appellation Gaillac Contrôlée</i>		<i>Drappier Brut Nature</i>	
Le Soleil, Vieux Moulin	40 €		
<i>Vin de France</i>			



Les VINS blancs D'ICI

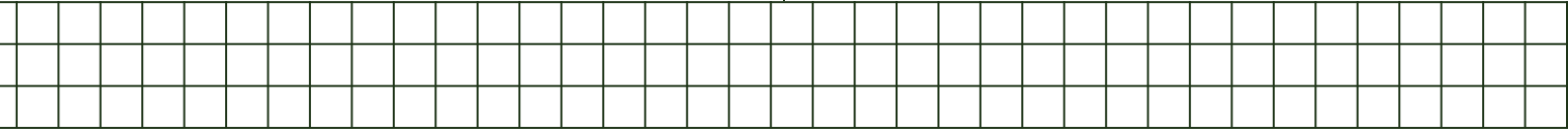
Le Blanc, Château Haut-Monplaisir31 € IGP Côtes du Lot Vif - Juteux - Croquant	Cuvée Julie, Domaine Clos Thou39 € AOP Jurançon (doux)
Roc & Rolle, Domaine Coujan33 € IGP Pays d'Hérault Léger - Fruité - Sec	Domaine la Petite Tuile28 € AOP Gaillac Rondeur - Sapidité - Aromatique
Mauzac, Domaine Gayrard32 € IGP Côte du Tarn Fruité - Frais - Vif	Cantalouette, Domaine Tour des Gendres38 € IGP Périgord Agrumes - Vif - Frais
Sauvignon, Domaine Gayrard32 € IGP Côte du Tarn Souple - Minéral - Aromatique	

Les VINS blancs D'AILLEURS

Gautronnières, Domaine Bonnet-Huteau38 € AOP Muscadet Puissant - Minéral - Beau Volume	Chablis, Domaine Bernard Defaix68 € AOP Chablis Puissant - Minéral - Beau Volume
Les Simones, Domaine de la Croix Gratiot48 € AOC Languedoc Fruité - Sec - Pépité	Les Perruches, Domaine Thomas Frissant34 € IGP Vallée de la Loire Dynamique - Rond - Frais

Les ROSÉS

Comme un dimanche, Vieux Moulin28 € Vin de France	La Goutte du Seigneur, Domaine Duseigneur32 € AOP CDR Frais - Acidulé - Pépité
A flot, Domaine de la Navicelle32 € 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

Antoine - Domaine Py

36 €

AOP Corbières 

Ample - Souple - Vanillé

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 

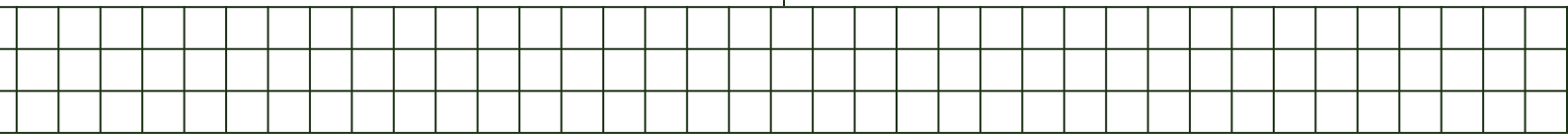
Vif - Léger - Aromatique

Les VINS rouges D'ICI

Voleur d'amphore, Domaine Vieux Moulin 66 € <i>Vin de France</i>  <i>Rond - Généreux - Epicé</i>	Romarin, Domaine Esperou 28 € <i>AOP Corbière</i>  <i>Suave - Fruité - Gourmand</i>
Le Blouge, Domaine Vieux Moulin 28 € <i>Vin de France</i>  <i>Aromatique - Acidité - Equilibre - Pépité !</i>	Saint Mont, Domaine Maouries 29 € <i>Saint Mont</i>  <i>Frais, Equilibré, Epicé</i>

Les VINS rouges D'AILLEURS

Saint -Joseph, Domaine des Pierres Sèches 58 € <i>AOP Saint-Joseph</i>  <i>Epicé - Complexe - Subtil</i>	Matteo, Domaine du Seigneur 65 € <i>AOP Châteauneuf-du-Pape</i>   <i>Structuré - Rond - Fruité</i>
Alliance, Domaine des Florets 60 € <i>AOP Gigondas</i>  <i>Souple - Equilibré - Elégant</i>	La Petite Selve, Château de la Selve 34 € <i>IGP Côteaux de l'Ardèche</i>   <i>“Une petite bombe de fruits” - Gourmand - Copain</i>
	La Petite Bellane, Clos Bellane 36 € <i>CDR Villages</i>  <i>Fondant - Frais - Gourmand</i>



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

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

Les Liqueurs

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

Les Eaux-de-vie & Brandies

		Eaux-de-vie Distillerie Lehmann	11 €
Armagnac VSOP, Domaine du Grand Comté	9 €	Framboise, Poire ou Cédrat	
Armagnac L'Encantada, Sélection 20 ans	12 €		
Cultiv Vodka	8 €	Eaux-de-vie La Muse du Verger	9 €
		Mirabelle, Prune, Framboise ou Poire	

