

NOS VINS ROUGES

AOP FRONTON

12CL 75CL 1,5L

DOMAINE ROUMAGNAC, « Ô GRAND R »

NÉGRETTE, CABERNET-SAUVIGNON

AOP MINERVOIS LA LIVINIÈRE

12CL 75CL 1,5L

CHÂTEAU MARIS, « LES ANCIENS »

SYRAH, GRENACHE

IGP PAYS D'OC

12CL 75CL 1,5L

CLOS DE MANZOTE "LES GAFETS"

MERLOT, GRENACHE

AOP CORBIÈRES

12CL 75CL 1,5L

DOMAINE STE MARIE DE CROZES « LES MAINS SUR LES HANCHES »

GRENACHE, SYRAH

DOMAINE DE LA CENDRILLON "INÉDITE"

SYRAH, GRENACHE

IGP CÔTES CATALANE

12CL 75CL 1,5L

DOMAINE DE GARDIÈS "ON S'EN FISH"

CINSAULT, CARIGNAN

DOMAINE TORREDEMER MANGIN "PAPILLON"

MOURVÈDRE, SYRAH, CARIGNAN, GRENACHE

VIN DE FRANCE

12CL 75CL 1,5L

DOMAINE DE LA CENDRILLON "NIELLUCCIO"

KARMÉNÈRE NIELLUCCIO

AOP CHÂTEAU NEUF DU PAPE

12CL 75CL 1,5L

DOMAINE BOSQUET DES PAPES « LES 7 DE PIGNAN »

GRENACHE

AOP MORGON

12CL 75CL 1,5L

CHÂTEAU DES JACQUES « MORGON » 2023

GAMAY

DO ALMANSA

12CL 75CL 1,5L

EL ABUELO

MONASTRELL, TEMPRANILLO

DO VALENCIA

12CL 75CL 1,5L

CELLER DEL ROURE “VERMELL”

GARNACHA TINTORERA, MANDO

DO RIOJA

12CL 75CL 1,5L

RAMON BILBAO « CRIANZA »

TEMPRANILLO

DO NAVARRA

12CL 75CL 1,5L

EL CHAPARRAL DE VEGA SINDOA 2021

GRENACHE VIEILLES VIGNES

FAUSTINO RIVERO ULECIA, « UTIEL REQUENA GRAN RESERVA » 2017

BOBAL, TEMPRANILLO

MENDOZA ARGENTINA

12CL 75CL 1,5L

BODEGA SEPTIMA “GRAN RESERVA”

MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, TANNAT

IGP CÔTES DE THONGUES

12CL 75CL 1,5L

DOMAINE DE L'ARJOLLE « LES ÉTONNANTS, ZINFANDEL »

ZINFANDEL

IGP COLLINES DE LA MOURE

12CL 75CL 1,5L

CLOS D'ISIDORE « HISTOIRE DE JEAN »

SYRAH, MOURVÈDRE, CARIGNAN

AOP TERRASSE DU LARZAC

12CL 75CL 1,5L

DOMAINE DE L'ACCENT « LA ROCHEUSE »

SYRAH, GRENACHE NOIR

DOMAINE COSTON « LES GARIGOLES »

GRENACHE NOIR, SYRAH, MOURVÈDRE

AOP VENTOUX

12CL 75CL 1,5L

MARRENON « LES FÉES COIFFÉES »

GRENACHE, SYRAH

AOP CÔTES DU RHÔNE

12CL 75CL 1,5L

DOMAINE BOSQUET DES PAPES « BOSQUET DES BOIRONS »

GRENACHE, SYRAH, CINSAULT

ALAIN JAUME, DOMAINE DU GRAND VENEUR « LES CHAMPAUVINS »

GRENACHE NOIR, SYRAH, MOURVÈDRE

AOP VACQUEYRAS

12CL 75CL 1,5L

ALAIN JAUME, « GRANDE GARRIGUE »

GRENACHE NOIR, SYRAH, VIEUX CINSAULT, MOURVÈDRE

AOP CROZES HERMITAGE

12CL 75CL 1,5L

LAURENT HABRARD, « CUVÉE MARION »

SYRAH

NOS VINS BLANCS

IGP COMTÉ TOLOSAN

12CL 75CL 1,5L

DOMAINE ROUMAGNAC "BODEGA"

SAUVIGNON, CHARDONNAY

DOMAINE ROUMAGNAC "AUTHENTIQUE" MOELLEUX

PETIT MANSENG, GROS MANSENG

VIN DE FRANCE

12CL 75CL 1,5L

DOMAINE ROUMAGNAC "Ô GRAND R"

CHARDONNAY

IGP PAYS D'OC

12CL 75CL 1,5L

DOMAINE DE LA CENDRILLON "ROLLE"

ROLLE

DOMAINE DE LA CENDRILLON "LES VIEILLES PIERRES"

GRENACHE BLANC, GRENACHE GRIS

AOP LIMOUX

12CL 75CL 1,5L

TOQUES & CLOCHERS "CLOCHER DE BOURIÈGE"

CHARDONNAY

NOS VINS ROSÉS

VIN DE FRANCE

12CL 75CL 1,5L

DOMAINE ROUMAGNAC, « Ô GRAND R »

NÉGRETTE, SYRAH

AOP FAUGÈRES

12CL 75CL 1,5L

CHÂTEAU GRÉZAN

SYRAH, MOURVÈDRE

AOP CÔTES DE PROVENCE

12CL 75CL 1,5L

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE “SYMPHONIE”

GRENACHE, CINSAULT, ROLLE

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNES

12CL 75CL 1,5L

CANARD DUCHÈNE, BRUT “LÉONIE ICONIC”

PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY

PERRIER JOUËT BLANC DE BLANC

CHARDONNAY

LE BRUN DE NEUVILLE, “LA COTÉ” BLANC DE NOIR

PINOT NOIR

CARTE DES BOISSONS

LES APÉRITIFS :

LE VERRE LA BOUTEILLE
LE PICHET

Sangria*.....
Cinzano rouge / blanc.....
Ricard / Berger blanc.....
Suze.....

SOFTS :

LE VERRE

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33 cl.....
Mondariz Gazeuse 33cl.....
Mondariz Plate/ Gazeuse 70cl.....
Fuze Tea pêche 25cl.....
Sprite 25cl.....
Fanta orange 25cl.....
Jus de fruits Pago 25cl.....
Schweppes Tonic 25cl.....
Ginger Beer La French 25cl.....
Cocktail sans alcool.....

BIÈRES :

25CL 40CL

Caporal Blonde de soif
Caporal Tata IPA.....
Caporalita (Tequila, bière, citron).....
Caporal Blanche de France (Bouteille 33cl).....
Caporal Mémé la castagne (Bouteille 33cl).....
Corona (Bouteille 33cl).....

LES DIGESTIFS

LE VERRE LA BOUTEILLE

Adiou X La Rosa Negra.....
Egiazki Patxaran/ Patxaka/ Makatza.....
Bailey's.....
Liqueurs Cabanel.....
Eau de vie de poire.....
Limoncello.....
Armagnac Marquestau VSOP.....
Cognac Gauthier VS.....
Jägermeister.....
Tequila Jose cuervo reposado.....
Wyborowa.....
Liqueur de clémentine.....
Liqueur de myrte.....

LES RHUMS

LE VERRE LA BOUTEILLE

Havana Club 3 ans.....
Havana Especial.....
Havana Club 7 ans.....
Zacapa 23.....
Diplomatico.....
La Hechicera.....
Botran.....
3 rivières.....

LES GINS

LE VERRE LA BOUTEILLE

Beefeater.....
Hendrick's.....
Monkey 47.....
Grézan Gin.....
G'vine Floraison.....
Bulldog.....
Malfy.....
Arana.....
Mattei.....

LES WHISKYS

LE VERRE LA BOUTEILLE

Ballantine's Finest.....
Jameson.....
Jameson Black Barrel.....
Aberlour 10 ans.....
Glenlivet founders.....
Lagavulin 16 ans.....
Jack Daniel's.....

LES COCKTAILS :

- Mojito** : Havana 3 ans, cassonade, citron vert, menthe et perrier.....
- Caïpirinha** : Cachaça Hypioca, cassonade, citron vert.....
- Piña Colada** : Havana 3 ans, crème de coco et jus d'ananas.....
- Veneziano Spritz** : Aperol, Prosecco, perrier.....
- Hugo Spritz** : Liqueur de sureau, Prosecco, perrier.....
- Negroni** : Beefeater, campari, cinzano rouge.....
- Moscow/ Jamaïcain/ London mule** : Wyborowa, Havana especial ou Beefeater, jus de citron vert, Ginger beer.....
- Expresso Martini** : Wyborowa, expresso, sirop de sucre, liqueur de café.....
- Pornstar Martini** : Wyborowa, Passoa, purée de passion, sirop de vanille.....
- Margarita** : Jose cuervo reposado, triple sec, jus de citron vert.....
- Bramble** : Beefeater, crème de mure, sirop de sucre, jus de citron.....
- Mai tai** : 3 rivières, Havana especial, sirop d'orgeat, triple sec.....
- Basil smash** : Gin, jus de citron, basilic et sirop de sucre.....
- Coronito** : Havana 3 ans, menthe, citron verre, sucre de canne, Corona.....

LES COCKTAILS CRÉATIONS:

- Daiquitchi** : Havana 3ans, Soho, sirop gingembre, jus de citron.....
- Copabanana** : Havana 3ans, Liqueur de banane, sirop chocolat/vanille et jus de fraise.....
- Mango Calavera** : José cuervo, Passoa, purée de fraise, jus de mangue.....
- Frambuesca Negra** : Beefeater, purée de framboise, jus de cranberry, cinzano rosso, perrier.....

TAPAS

DU LUNDI AU VENDREDI SOIR & LE SAMEDI ET DIMANCHE MIDI ET SOIR

1. Pata Negra Bellota 100% 80 g.....
2. Assiette de charcuteries ibériques.....
3. Manchego & confiture de cerise noire.....
4. Pan con tomate & huile d'olive.....
5. Terrine « Charcuterie Lebel ».....
6. Empanadas au thon, tomate et poivrons.....
7. Patatas Bravas.....
8. Nachos, crème de chorizo et ail.....
9. Croquetas Ibériques.....
10. Albóndigas de bœuf et porc, crème à l'ail.....
11. Seiche et huile de poivron.....
12. Pomme darphin à la morue, sauce chien.....
13. Montadito Serrano, manchego et tomate.....
14. Boudin grillé et pomme rôtie.....
15. Quesadilla à l'effiloché de porc.....
16. Sélection de fromages "Maison Clément".....
17. Joue de porc à la bière.....
18. Jambonneau maison.....
19. Pisto manchego.....

NOS GRILLADES

20. Magret de canard entier (380 g).....
21. Ribs de porc Ibaïma confits, sauce barbecue maison (300 g).....
22. Picanha de bœuf (250 g).....
23. Côte de bœuf française (1 kg).....
24. Côte de porc « Charcuterie Lebel ».....

NOTRE POISSON

25. Gambas grillées x5.....
-

Accompagnements : Pomme de terre du moment, salade composée, sauce au choix
Supplément sauce

NOS PLATS

DU LUNDI AU VENDREDI SOIR & SAMEDI DIMANCHE MIDI ET SOIR

26. **SALADE DE CHÈVRE** : Toast de cabécou, lardons grillés, tomates cerises, oignons crispy, mesclun.....
27. **LE CLASSIQUE BURGER** : Potato bun, steak haché de bœuf, crème cheddar, ventrèche grillée, sauce burger, mesclun.....
28. **BURGER CAMPAGNARD** : Potato bun, steak haché de porc, tome de brebis au piment d'Espelette, compotée d'oignons, sauce miel-moutarde, mesclun.....
29. **ARROZ DE MARISCO** : Riz, moules, crevettes, calamar, tomate, poivron, bisque réduit et épice paëlla..... (*À partir de 2 personnes*)

PLANCHE DES COPAINS

30. Parrillade de viandes ou de poissons à composer soi-même parmi la carte (voir recto)
Sauces et accompagnements sur demande

DESSERTS

31. Rosalatine, glace à la vanille et chantilly.....
32. Mi-cuit au chocolat, crème anglaise.....
33. Bagel brioche façon baba au Gin et pamplemousse (*à partager*).....
34. Pomme d'amour à la Rioja et coque sucrée.....