



**UN LIEU
UNE ÉQUIPE
DES DÉCOUVERTES**

 **À BOIRE ET À MANGER** 

LE BAR

12 BIÈRES PRESSION artisanales et locales

Elle changent au gré de nos envies et de nos rencontres ...
VIENS DEMANDER CONSEIL AU BAR !

+ 150 bières dans notre cave

Disponibles fraîches en consommation sur place
(+ 3€ par bière / + 2€ pour les sans alcool)

MAIS AUSSI ...

Vins

Cidres

Cocktails

Liqueurs

ET DES BOISSON SANS ALCOOL

Sodas et jus

Mocktails

Boissons chaudes

COMMANDE ET SERVICE AU BAR

Cuisine ouverte de 17h30 à 22h
(hors bolinettes et gourmandises)

LA CUISINE

maison

Nos tapas

Boulettes de viandes (porc & boeuf) 9 €
& sauce tomate épicée, oignons & huile verte

Boulettes poulet thym citron 7 €
& sauce blanche crétoise

Falafels 6 €
& sauce blanche crétoise

Cake salé 8 €
Recette du moment

Burrata 12 €
avec tomates, pesto, croutons, graines & pickles

Camembert au four 14 €
avec compotée d'oignons, noix & miel

Potatoes 6 €
Recette du moment

Tartinable du moment 6 €
Recette du moment

Salade du BSC 8 €
avec halloumi grillé, tomates, feta & vinaigrette

Pan con tomate x3 6 €
Supplément Serrano ou Feta +3 €

Nos planches

Planche mixte (petite ou grande) 15€ / 26 €
Fromages, charcuteries & tartinable(s)

Planche chaude 26 €
Boulettes de viandes et de poulet, falafels, cake salé & sauces

Nos bolinettes

Saucisson ou fromage 4 €

Bol de chips artisanales 4 €

Fritons de canard 7 €

Notre Hot Dog

Le New Yorkais (option VG) 13 €

Crème, moutarde au miel, sauce barbecue, oignons confits,
saucisse de boeuf (ou VG), cheddar & topping

Supplément salade et pommes de terre +3 €

Nos gourmandises

Cookie 4 €
Recette du moment

Brownie 4 €
Chocolat noir, noix & fleur de sel

Glace artisanale 100 ml 5 €
Vanille, chocolat, caramel salé, framboise, citron ou mangue

COMMANDE ET SERVICE AU BAR

Cuisine ouverte de 17h30 à 22h
(hors bolinettes et gourmandises)

NOS VINS LOCAUX

Blanc sec

-  **"Sauvignon 2024" - 12,0°** 20€ 
Domaine de Ribonnet
IGP Comté Tolosan
Sauvignon 5€ 
-  **"Amplitude 2024" - 13,0°** 25€ 
Domaine de Ribonnet
IGP Comté Tolosan
Chardonnay élevé en fût
-  **"Magna Alba 2021" - 12,5°** 23€ 
J.L. Denois
Vin de France
Vermentino, Roussanne et Grenache gris

Blanc doux

-  **"Solelh 2024" - 12,0°** 22€ 
Domaine Entras
IGP Côtes de Gascogne
Petit et Gros Manseng 5€ 

Rosé

-  **"Nuit blanche en Provence 2024" - 13,0°** 22€ 
Famille Negrel
AOP Côtes de Provence - 13° - Bio
Grenache et Cinsault 5€ 

Rouge

-  **"Lo Vin Novel" - 10,5°** 15€ 
Bois Moisset
Vin de France 4€ 
Gamay et Duras
-  **"Cabernet Franc 2023" - 12,5°** 20€ 
Domaine de Ribonnet
IGP Comté Tolosan
Cabernet Franc
-  **"Tannat 2021" - 13,5°** 22€ 
Moulin de Mont Lauzin
IGP Comté Tolosan 5€ 
Tannat et élevé en fût de chêne
-  **"Clément Ader" - 13°** 22€ 
Domaine de Ribonnet
IGP Comté Tolosan
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon
-  **"A bout de souffle 2021" - 13°** 26€ 
Domaine de Ribonnet
IGP Comté Tolosan
100% Marselan
-  **"Les Treilles 2022" - 12,0°** 29€ 
Domaine Gayrard
AOP Gaillac
100% Braucol, vinifié et élevé en
amphore
-  **"La Rabidote 2019" - 14,0°** 32€ 
Lanye Barrac
AOP Saint Chinian
Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan
élevé 12 mois en fût
-  **"Grain Noir 2020" - 16,5°** 40€ 
Moulin de Mont Lauzin
IGP Comté Tolosan
Tannat élevé en fût de chêne

Nos bulles

 **"Les bulles Mauzac 2023" - 9,5°** 25€ 

 Domaine Gayraud
AOP Gaillac Bio et biodynamie
Mauzac - Brut - Méth. ancestr.

 **"La bulle 2024" - 11,0°** 25€ 

 Domaine de Ribonnet
Vin de France
Chenin, Viognier - Pétillant naturel

 **"Cuvée Maëlle 2019" - 12,5°** 25€ 

Château Marco
AOP Blanquette de Limoux
Mauzac, Chardonnay & Chenin brut - Méth. ancestr.

 **"L'Augustin 2020" - 12,5°** 29€ 

Château Marco
AOP Crémant de Limoux
Chardonnay & chenin - Méth. trad.

 **"Brut classique" - 12,0°** 22€ 

J.L. Denois
Vin Mousseux de Qualité (VMQ)
Chardonnay, Merlot, Pinot Noir, Syrah - Méth. trad.

 **"Blanc de Blancs" - 12,0°** 27€ 

J.L. Denois
Vin Mousseux de Qualité (VMQ)
Chardonnay - Brut nature

 **"Bulles d'argiles" - 12,0°** 30€ 

J.L. Denois
AOP Crémant de Limoux
Chardonnay, Pinot Noir - Vinifié "sous-bois"

Nos liqueurs

Mademoiselle Bo et Bon

- Citron / Verveine
- Menthe Tonka
- Liqueur de Gin

Cabanel

- Citron
- Mandarine
- Menthe

5€ 

NOS SANS ALCOOLS

Nos softs

Jus et nectar (25cl) 4€
Pomme, orange, pêche, abricot

Limonade (33cl) 4.4€
Myrtille, citron/vanille

Cola, Cola zero, Ice Tea (33cl) 4.4€

Ginger Beer, Tonic (25cl) 4€

Kombucha (33cl) 4.8€
Passion/vanille, framboise/rose

Eau minérale (50cl) 2.6€

Eau minérale pétillante (33cl) 2.6€

Sirop 1.5€
Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron

Nos mocktails

Numéro 1 6.5€
Jus de pomme, purée de framboise, jus de citron, sirop de menthe maison

Numéro 2 6.5€
Nectar d'abricot, purée de fruit de la passion sirop de romarin maison et tabasco

Nos boissons chaudes

Expresso / Café allongé 1.90€

Double expresso 2.90€

Décaféiné 1.90€

Chocolat chaud 3.50€

Thé ou infusion 3.50€