

LE BAR

12 BIÈRES PRESSION

artisanales et locales

+ 150 bières dans notre cave

(droit de capsule : voir au bar)

Sélection vivante et éphémère

L'équipe t'attend au bar pour te conseiller !

MAIS AUSSI ...

Vins

Cidres

Cocktails

Liqueurs

ET DES BOISSONS SANS ALCOOL

Sodas et jus

Mocktails

Boissons chaudes

COMMANDE ET SERVICE AU BAR

Cuisine ouverte de 17h30 à 22h



UN LIEU
UNE ÉQUIPE
DES DÉCOUVERTES

🍷 À BOIRE ET À MANGER 🍷

LA CUISINE

MAISON

NOS TAPAS

Double grill cheese 14 €
jambon, beurre persillé, fromage & mayonnaise tartare

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

Brie rôti d'automne 13 €
avec duo de champignons, noisettes grillées

Potimarron rôti ricotta fouettée 9 €
avec tomates, pesto, croutons, graines & pickles

Cake Roquefort noix 8 €
avec compotée de poires

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

Tartinable du moment 6 €

Potatoes (solo/à partager) 4/7,5 €
Recette du moment

Coleslaw (solo/à partager) 4/7,5 €
avec chou blanc, oignon rouge, poire, vieux cheddar, mayonnaise légère gochujang

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 €

NOS GOURMANDISES

Pain perdu aux figues 6 €
Crème aigre à la Tonka

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

Nos bulles

	"Les bulles Mauzac 2023" - 9,5°	25€	
	Domaine Gayrard 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		
	"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 cocktails

Punch de Tatïe	9.0 €
Rhums des Caraïbes, tonka, vanille, épices, fruits de la passion et citrons verts	
Tête de Mule	9.0 €
Vodka française bio, menthe, fleur de sureau, citrons et gingembre frais	
Pêche au dragon	9.0 €
Gin français, thé vert au jasmin, citrons, liqueur de pêche, absinthe, ylang ylang et épices	
Expresso Martini	9.0 €
Vodka française bio, café cold brew vieilli en fût de whisky du Tarn, tonka, vanille et épices	

Nos liqueurs

Mademoiselle Bo et Bon

- Citron / Verveine
- Menthe Tonka
- Liqueur de Gin

Cabanel

- Citron
- Mandarine
- Menthe

5€ 

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

ARTISANALES

Nos jus et sodas

Jus et nectar (25cl)	4.0 €
Pomme, orange, abricot	
Limonade (33cl)	4.4 €
Myrtille ou citron	
Kombucha (33cl)	4.8 €
Passion/vanille ou framboise/rose	
Cola, Cola zero, Ice Tea (33cl)	4.4 €
Ginger Beer, Tonic (25cl)	4.0 €
Eau minérale pétillante (33cl/1L)	2.6 / 6.0 €
Eau minérale (50cl)	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 mente 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€