



CARTE DES

BOISSONS



EAUX

5,50€

Eau Ogeu - *plate* · 75 cl

Eau Ogeu - *gazeuse* · 75 cl

Eau de Saint-Géron

- *naturellement gazeuse* · 75 cl

BOISSONS FRAÎCHES

Sirop « Les Petits fruits » : 4,00€

myrtille / pêche / fraise / citron

Sirop « Ors Na Bruma » Bio : 4,00€

Douceur Montagnarde

/ À la fraîche / Sous le soleil

Jus de fruits « La bonne énergie » : 4,50€

pomme / poire / orange / raisin

Bière « Sarriat » : 6,00€

blanche / blonde / ambrée / myrtille · 33 cl

BOISSONS CHAUDES

Café expresso 2,50€

Déca 2,50€

Noisette 2,50€

Chocolat chaud 3,80€

Double café 4,60€

Latte 4,60€

Cappuccino 4,60€

Café au lait 4,60€

Nos thés « Les jardins d'Olha » 4,50€

L'instant-thé :

Thé noir, menthe, bergamote et bleuet

Le Fruit-thé :

Thé vert, cassis, thym, citron, sauge et calendula

Le Fouet-thé :

Thé noir, basilic, romarin et menthe douce

Le Volup-thé :

Thé vert, verveine citronnée et rose de Provins

Nos tisanes « Les jardins d'Olha » 4,50€

La Plume :

Mélisse, menthe poivrée,
sauge officinale, camomille et mauve

La Douce :

Verveine citronnée, aubépine, mélisse et rose

Le Cocon :

Tilleul, reine-des-prés, houblon et aspérule odorante

APÉRITIFS

Effervescent Gascon : 8,00€

sirop de cassis, de safran ou sous le soleil · 10 cl

Perle de géranium : 8,00€

Gaillac perlé, sirop de géranium · 10 cl

La géline « L'élixir des Pyrénées » · 4 cl 7,00€

Pastis Artisanal « Ors Na Bruma » · 2 cl 5,00€

Apéritif au vin des Baronnie « Les Petits Fruits » : 7,00€

myrtille ou pêche · 4 cl

Whisky Tchankat brut ou fumé · 4 cl 12,00€

Whisky Tchankat sélections exclusives · 4 cl 15,00€

Lillet Spritz : 10,00€

Lillet spritz rosé et tonic Kaskad · 15 cl

COCKTAILS

Sans alcool 10,00€

Petite Ourse :

Effervescent à la pomme

« Les vergers de Barousse » et sirop de fraise

Cassiopée :

Jus pomme, poire, groseille et sirop de myrtille

Avec alcool 14,00€

Athos :

Gin BB9, tonic Kaskad,

liqueur framboise (Ors Na Bruma)

Porthos :

Vodka Bear Brothers, effervescent à la pomme

« Les vergers de Barousse », sirop de géline

Aramis :

Armagnac blanc, jus d'orange et sirop de myrtille

DIGESTIFS

7,00€

Armagnac Tariquet vs · 4 cl

Liqueur Bio « Ors Na Bruma » :

liqueur d'Altitude / verveine / menthe

/ framboise / cassis · 4 cl

« Cassagnac » :

liqueur d'Armagnac à la crème de lait · 4 cl

La Géline « L'élixir des Pyrénées » · 4 cl

VIN ROSÉ

<ul style="list-style-type: none"> • Côtes de Gascogne IGP 	 12 cl	 75 cl
Plaimont « Corolle »		20,00€
Chiroulet « Le temps des fleurs »	6,00€	22,00€
<ul style="list-style-type: none"> • Saint-Mont AOC 		
Plaimont « Les bois Mathieu »	6,00€	28,00€
<ul style="list-style-type: none"> • Pays d'Oc IGP 		
Gérard Bertrand « Gris blanc »		26,00€

VIN BLANC SEC

<ul style="list-style-type: none"> • Pacherenc du Vic-Bilh AOC 		
« Le Blanc d'Alain Brumont »		24,00€
Domaine Pichard		42,00€
Domaine d'Alain Brumont « Château Montus »	15,00€	68,00€
<ul style="list-style-type: none"> • Côtes de Gascogne IGP 		
Plaimont « Quadra Colombard de Vieilles Vignes »		24,00€
Plaimont « Pan »	6,00€	25,00€
« Domaine de Cassaigne »		29,00€
Plaimont « Sauvignon N°BM1 »	9,00€	33,00€
<ul style="list-style-type: none"> • Saint-Mont AOC 		
Plaimont « Les Flacons d'André »		36,00€
Plaimont « Le Faite »	12,00€	52,00€
<ul style="list-style-type: none"> • Vin de France 		
Château Combel la serre « Éléphant blanc »	9,00€	38,00€
« Le Chardonnay d'Alain Brumont »		41,00€
<ul style="list-style-type: none"> • Pays d'Oc IGP 		
Anne de Joyeuse « Ampelosaurus »		26,00€
<ul style="list-style-type: none"> • Pays de l'Hérault IGP 		
Moulin de Gassac « Eraus »	6,00€	24,00€
<ul style="list-style-type: none"> • Côtes du Tarn IGP 		
Domaine Barrau « Baro n2 »		24,00€

VIN BLANC DOUX

<ul style="list-style-type: none"> • Côtes de Gascogne IGP 		
Plaimont « Le Gros Manseng »		27,00€
<ul style="list-style-type: none"> • Pacherenc du Vic-Bilh AOC 	 50 cl	
Château Bouscassé « Vendémiaire »		40,00€

VIN ROUGE

<ul style="list-style-type: none"> • Côtes de Gascogne IGP 	 12 cl	 75 cl
Plaimont « Domaine de Cassaigne »		27,00€
<ul style="list-style-type: none"> • Saint-Mont AOC 		
Château de Sabazan		40,00€
« Les Vignes Préphyloxériques »		120,00€
<ul style="list-style-type: none"> • Vin de France 		
Plaimont « J'aurais dû être... »	9,00€	44,00€
<ul style="list-style-type: none"> • Madiran AOC 		
Domaine d'Alain Brumont « Made in Rang »		25,00€
Famille Laplace « Madiran sans sulfites »		35,00€
« L'enfant roi » · Bio		39,00€
Domaine Pichard · Bio	12,00€	46,00€
« Plénitude »		50,00€
Domaine d'Alain Brumont « Montus »	15,00€	68,00€
Domaine d'Alain Brumont « Montus XL »		180,00€
<ul style="list-style-type: none"> • Fronton AOC 		
Château Boujac « Vita Méa »	6,00€	25,00€
<ul style="list-style-type: none"> • AOP Cahors 		
De Combel la serre « Le pur fruit du causse »		28,00€
<ul style="list-style-type: none"> • AOP La clape 		
Jeff Carrel « La Clape »	6,00€	32,00€
<ul style="list-style-type: none"> • AOP Gaillac 		
Domaine Barreau « Augustin »	6,00€	25,00€
<ul style="list-style-type: none"> • AOP Côtes du Roussillon 		
Domaine Sol payré « Ivresse des sens »		31,00€
<ul style="list-style-type: none"> • AOP Pic Saint-Loup 		
« La cuvée B »		26,00€

CHAMPAGNES NICOLAS FEUILLATTE

Réserve Exclusive Brut

Coupe · 10 cl	14,00€
Bouteille · 37,5 cl	45,00€
Bouteille · 75 cl	65,00€

Exclusive Rosé

Coupe · 10 cl	16,00€
Bouteille · 75 cl	75,00€

Palme d'Or Vintage

Bouteille · 75 cl	155,00€
-------------------	---------