

## 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, menthe douce

**Le Volup-thé :** Thé vert, verveine citronnée, rose de provins

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

**La Plume :** Mélisse, menthe poivrée, sauge officinale, camomille, mauve

**La Douce :** Verveine citronnée, aubépine, mélisse, rose

**Le Cocon :** Tilleul, reine des prés, houblon et aspérule odorante

### Notre thé jaune local «L'Arrieulat» 5,50 €

## DIGESTIFS · 4cl

Armagnac Darroze 8 ans	7,00 €
Armagnac Samalens 12 ans	10,00 €
Armagnac Monluc 25 ans	12,00 €
Armagnac Arrangé "Ananas-Vanille"	7,00 €
Armagnac Arrangé "Pruneau-Macadamia-Vanille"	
Armagnac Arrangé "Raisin-Figue-Vanille"	
Liqueur de Verveine Bio "Ors na Bruma"	7,00 €
Liqueur de Menthe Bio "Ors na Bruma"	
Liqueur de Framboise Bio "Ors na Bruma"	
Liqueur de Cassis Bio "Ors na Bruma"	
Liqueur de Myrtille Bio "Ors na Bruma"	
Liqueur d'Altitude Bio "Ors na Bruma"	
Liqueur d'armagnac à la crème de lait "Cassagnac"	
La Géline "L'Élixir des Pyrénées"	
Liqueur de citron Kina Karo "La marceaudine"	
Liqueur de menthe Karo "La gaspardine"	

## EAUX

Eau Ogeu - plate ou gazeuse · 1l	6,00 €
Eau Ogeu - plate ou gazeuse · 0,5l	3,50 €
Eau de Saint Géron - naturellement gazeuse · 0,75l	5,50 €

## CARTE DES BOISSONS

### APÉRITIFS

Effervescent Gascon : sirop de safran/liqueur myrtille ou framboise · 10cl	8,00 €
La géline « L'Élixir des Pyrénées » · 4cl	7,00 €
Pastis Artisanal « Ors na Bruma » · 2cl	5,00 €
Le Cardinal: Pinot noir et liqueur de cassis "Ors Na Bruma" · 10cl	8,00 €
Apéritif au vin des Baronnie «Les Petits Fruits» : myrtille ou châtaigne · 4cl	7,00 €
Whisky Tchankat brut · 4cl	12,00 €
Whisky Tchankat fumé · 4cl	12,00 €
Whisky Tchankat sélections exclusives · 4cl	15,00 €
KINA KARO N°2 - Quinquina Rouge · 8cl	7,00 €
KINA KARO N°4 - Vermouth Rouge · 8cl	7,00 €

### COCKTAILS

<b>Sans alcool</b>	10,00 €
<b>Petite Ourse:</b> Effervescent à la pomme «Les vergers de Barousse» et SPRZ n°1 - Spritz sans alcool	
<b>Cassiopée:</b> Jus orange carotte citron et sirop de fraise	
<b>Grande Ourse:</b> JNPR n°1 - Gin sans alcool, Tonic Kaskad, sirop de myrtille	
<b>Avec alcool</b>	14,00 €
<b>Pic'Spritz :</b> Bitter "Ors Na Bruma" extracte domaine Tariquet et Ogeu Gazeuse	
<b>Mojito'Pic :</b> Armagnac, Ogeu gazeuse, menthe et citron	
<b>Gin'to :</b> Gin BB9, Tonic Kaskad et liqueur de framboise "Ors Na Bruma"	
<b>Mars :</b> Whisky fumé, Kaskad shiso pourpre combawa et algue	
<b>Negroni :</b> Gin BB9, bitter "Ors Na Bruma" et "Kina Karo n°4"	

### BOISSONS FRAICHES

<b>Sirop "Les Petits Fruits"</b>	4,00 €
Myrtille / Pêche / Fraise / Citron	
<b>Sirop "Ors Na Bruma" BIO</b>	4,00 €
Douceur Montagnarde / A la fraîche / Sous le soleil	
<b>Jus de fruits "L'Atelier du Jus"</b>	5,00 €
Orange / Mangue / Pomme / Pêche / Ananas / Poire Raisin / Abricot	
<b>Bières "Sarriat"</b>	6,00 €
Blanche / Blonde / Ambrée / Myrtille · 33cl	

# VINS

## VIN BLANC SEC

	 12 cl	 75 cl
<b>• Pacherenc du Vic-Bilh sec AOC</b>		
Château Barrejat «Signature»		26,00€
Domaine d'Alain Brumont «Château Montus»	15,00€	68,00€
<b>• Côtes de Gascogne IGP</b>		
Plaimont «Pan»	6,00€	25,00€
Domaine du Chiroulet «Terres Blanches»		26,00€
Plaimont «Sauvignon N°BM1»	9,00€	33,00€
<b>• Saint-Mont AOC</b>		
Plaimont «L'empreinte de Saint Mont»		38,00€
Saint-Mont AOC, Plaimont «Le Faite»	12,00€	52,00€
<b>• Limoux AOP</b>		
Cave Anne de Joyeuse «Chardonnay La Butinière»		34,00€
<b>• Pays de l'Hérault IGP</b>		
Mas du détour «ça vaut le détour»		29,00€
<b>• Côtes du Roussillon AOP</b>		
Clos del rey «La sabina»	6,00€	26,00€
<b>• Jurançon sec AOC</b>		
Clos Uroulat «Cuvée Marie»		40,00€
Camin Larredya «La Part Davant»		62,00€
<b>• Vin de France</b>		
Château Combel la serre «Elephant blanc»	9,00€	38,00€

## VIN BLANC DOUX

	 75 cl
<b>• Côtes de Gascogne IGP</b>	
Plaimont «Le Gros Manseng»	27,00€
<b>• Jurançon AOC</b>	
«Clos Cancaillaü»	34,00€
<b>• Pacherenc du Vic-Bilh AOC</b>	
Château Bouscassé «Vendémiaire»	 50 cl 40,00€

## VIN ROSÉ

	 12 cl	 75 cl
<b>• Côtes de Gascogne IGP</b>		
Chiroulet « Le temps des fleurs »	6,00€	22,00€
<b>• Saint-Mont AOC</b>		
Plaimont «Les bois Mathieu»	6,00€	28,00€
<b>• Pays d'oc IGP</b>		
Gérard Bertrand «Gris Blanc»		28,00€

## VIN ROUGE

	 12 cl	 75 cl
<b>• Côtes de Gascogne IGP</b>		
Plaimont «Domaine de Cassaigne»		27,00€
<b>• Saint-Mont AOC</b>		
Plaimont «Le Faite»		40,00€
«Les Vignes Préphyloxériques»		120,00€
<b>• Madiran AOC</b>		
Domaine d'Alain Brumont «Made in Rang»	6,00€	25,00€
Famille Laplace «Madiran sans sulfites»		35,00€
Pichard «Signature»		47,00€
Domaine Laougué «Marty»	9,00€	47,00€
Domaine d'Alain Brumont «Montus»	15,00€	68,00€
Domaine d'Alain Brumont «Montus XL»		180,00€
<b>• Fronton AOC</b>		
Château Boujac «Vita Méa»	6,00€	25,00€
<b>• Cahors AOP</b>		
De Combel la serre «Le pur fruit du causse»		28,00€
<b>• AOP Gaillac</b>		
Domaine Barreau «Augustin»	6,00€	25,00€
Domaine Barreau «Prunelart»		39,00€
<b>• AOP Côtes du Roussillon</b>		
Domaine Sol payré «Ivresse des sens»		31,00€
<b>• AOP La clape</b>		
Jeff Carrel «La Clape»	6,00€	32,00€
<b>• AOP Pic Saint Loup</b>		
«La cuvée B»		26,00€
<b>• AOC Minervois</b>		
Domaine JB Senat «La Nine»		51,00€
<b>• AOC Terrasses du Larzac</b>		
Mas du détour «Petit détour»		38,00€
<b>• Vin de France</b>		
Plaimont «J'aurais dû être...»	9,00€	44,00€

# CHAMPAGNES

## NICOLAS FEUILLATTE

	 10 cl	 75 cl
<b>Réserve Exclusive Brut</b>		
	14,00€	65,00€
<b>Exclusive Rosé</b>		
	16,00€	75,00€
<b>Grand Cru Blanc de Blancs</b>		
		115,00€
<b>Palme d'Or Vintage</b>		
		155,00€