

Vins rouges et rosés :

<u>A.O.P Fronton</u>		75cl
« Le lion noir »		19.00
<u>A.O.P. Gaillac</u>		
Croix Saint Salvy		19.00
<u>A.O.P Quercy</u>		
Coteaux du Quercy		22.00
<u>A.O.P Madiran</u>		
Château Laffitte-Teston « Reflet du terroir »		24.00
	En 37.5cl	17.00
Château Laffitte-Teston « Vieilles vignes »		31.00
<u>A.O.P Malepère</u>		
Château Belvèze « fut de chêne » rouge		23.00
« Albane » rosé		17.00
<u>A.O.P Buzet</u>		
« Tradition » rouge		20.00
	En 37.5 cl	14.00
« Tradition » rosé	En 37.5cl	14.00
<u>I.G.P Côtes Catalanes</u>		
« Le temps de vivre » gris rosé		20.00

La carte des vins

Nos apéritifs :

Muscat de Rivesaltes, martini blanc et rouge,

Campari, whisky w.lawson's 4.00

Ricard, pastis, Suze 3.50

Coca cola, coca zero, ice tea, orangina , schweppes... 3.50

Bières :

Pression 25cl : Becks 3.50 Pression Hoegaarden 4.50

Artisanales en bouteilles 33cl : Brasserie Toulousaine du Levant

I.P.A / Porter brune/ Blanche au romarin 5.00

kir cassis / violette / pêche 4.00

Cocktails : Mojito, Pina colada, Americano 7.00

Whisky Bowmore « single malt » 6.00

Jus d'ananas, d'orange, d'abricot, de tomate, de pomme

¼ perrier, limonade, diabolos, 3.50

Vins blancs 75 cl

IGP Côtes du Tarn « Chardonnay Prestige » 16.00

AOC Gaillac « La Douceur » 21.00

Côtes de Gascogne, Domaine du Tariquet

« Classic » 16.00

« Les Premières Grives » 21.00

Au verre :

Vin rouge ou rosé du moment 4.00/4.50

Vin blanc sec « chardonnay » ou « classic » 3.50

Vin blanc doux « la Douceur » ou « premières Grives » 4.50