

# AUTROU GASCON

## APERITIF SUGGESTIONS

Jurançon fruité - Happy Hours 2016 (12 cl) - 12

le Crémant gascon à l'Armagnac (12 cl) - 8

Lillet blanc à base de vin de Podensac (8 cl) - 8

manzanilla « la Gitana » (8 cl) - 9

Porto Taylor's L.B.V. 2012 (8 cl) - 10

## Champagne wines by the glass - 12 cl

Bonnaire - Brut Tradition - 12

A.R. Lenoble - Brut Nature - zéro dosage - 15

Duval Leroy - Brut Rosé - Prestige - 18

## White wines - 15 cl

**JURANÇON SEC** - CLOS UROULAT - "CUVEÉ MARIE" 2014 - 10

**CHABLIS** - CHT. DE MALIGNY - MONTEE DE TONNERRE 2017 - 16

**ROUSSILLON** - DOMAINE GÉRARD GAUBY - "VIEILLES VIGNES" 2005 - 15

**POUILLY VINZELLES** - COMTESSE DE VAZEILLES "LES QUARTS" 2015 - 12

## Red wines - 15 cl

**CORBIERES BOUTENAC** - CHÂTEAU DE VILLEMAJOU 2014 - 12

**MADIRAN** - DOM. ALAIN BRUMONT - CHÂTEAU MONTUS 2010 - 15

**POMEROL** - HÉRITIERS MOUEIX - CHÂTEAU TAILLEFER 2010 - 16

**GIVRY 1ER CRU** - DOM. DE LA FERTE - "SERVOISINE" 2011 - 16

## Dessert wines - 10 cl

Rivesaltes ambré - dom. Piquemal - "Age de raison" 1988 - 8

Gascogne - Dom. François Laplace - "Tannat vintage - Maydie" 2011 - 9

eaux minérales : 50 cl - 6 € 100 cl - 8 €

Source gallo-romaine de SAINT GERON

eau minérale gazeuse naturelle : 37,5 cl - 5 € 75 cl - 8 €

Expresso - thés - infusions : 5 €

Jus de fruits - sodas - softs - bière : 7 €