

A U T R O U G A S C O N

SUGGESTIONS A L'APERITIF

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

Les vins de Champagne au verre - 12 cl

Bonnaire - Brut Tradition - 12

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

Duval Leroy - Brut Rosé - Prestige - 18

Vins blancs - 15 cl

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

CHABLIS - CHT. DE MALIGNY - MONTEE DE TONNERRE 2016 - 16

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

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

Vins rouges - 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

Vins de dessert - 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 €