

LA CARTE DES VINS

BLANCS



♥ **CYPRÉS BLANC** 2024
FRAIS ET ÉQUILIBRÉ
(CHARDONNAY, FOND CYPRÉS, VDF)

26€ 5,5€

ENVYFOL 2023
FRUITÉ, FIN ET NOTES D'AGRUMES
(CHARDONNAY, MAISON LAVAU, IGP PAYS D'OC)

20€ 4,5€

DEMOISELLE 2023
MOELLEUX, FLEURI, GOURMAND
(GROS MANSENG, LABALLE, IGP COTES DE GASCOGNE)

28€ 6€

♥ **SABINA** 2024
MINÉRAL, FRUITS BLANCS, SALIN
(GRENACHE GRIS ET NOIR, CLOS DEL REY, VDF)

25€ 5€

MUMU CHARDONNAY 2023
AGRUMES, ANANAS, BOUCHE VELOUTÉE
(CHARDONNAY, ATHLETES DU VIN, VDF)

24€

BARICK WHITE 2023
FRAIS ET FRUITÉ
(LEONINE, MACABEU, ROUSSILLON VDF)

34€

♥ **CHENIN** 2023
FRUITÉ, FRAIS, DÉLICAT
(CHENIN, ATHLETES DU VIN, VDF)

30€

LE PETIT TETU 2023
UN TRÈS BON BOURGOGNE
(CHARDONNAY, BERRUX, BOURGOGNE MEURSAULT)

58€

POUILLY FUMÉ 2023
MINÉRALITÉ, FLORAL, FRUIT DE LA PASSION
(SAUVIGNON, ATHLETES DU VIN, VDF)

42€

ROSÉS



♥ **CYPRÉS ROSÉ** 2023
ÉQUILIBRÉ, TANIN FIN, AROME DE BAIES
(MALBEC, FOND CYPRÉS, VDF)

26€ 5,5€

SABINA 2024
ROSÉ PALE, FRAIS, NOTES FLORALES
(GRENACHE NOIR, CARIGNAN, CLOS DEL REY, VDF)

25€ 5€

ARGALI, PUECH HAUT 2023
RAFRAICHISSANT, FRUITÉ (PECHE, LITCHI)
(GRENACHE, CINSULT, PUECH HAUT, PAYS D'OC)

32€

ROUGES



PREMIER JUS 2023
LEGER, FRAIS ET FRUITÉ
(GRENACHE CARIGNAN, FOND CYPRÉS, VDF)

26€ 5,5€

RONCIERE 2023
TANNIQUE, FRUIT MUR
(SYRAH GRENACHE MOURVERDRE, COTE DU RHONE)

20€ 4,5€

TAPARAS 2023
SOUPLE, FRUITÉ ET TANINS FINS
(GRENACHE, SYRAH, ESTÉZARGUES, VDF)

24€ 5€

♥ **BEAUJOLAIS VILLAGE** 2022
FRUITS ROUGES, ACIDULÉ ET FLORAL
(GAMAY, BESSON, BEAUJOLAIS VILLAGE)

32€ 7€

♥ **LE CARIGNAN** 2021
DÉLICAT, FRUITS ROUGES ET TANNINS FONDUS
(CARIGNAN, FOND CYPRÉS, CORBIERES VDF)

36€

OPULENCE 2023
AMPLE, FRUITÉ ET PROFOND
(PINOT NOIR, MAXIME CROTET, BOURGOGNE)

58€

♥ **CORDIERE DES ANDES** 2022
AMPLE, FRAIS ET PROFOND
(SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN, FOND CYPRÉS, CORBIERES VDF)

44€

PINOT NOIR 2023
NEZ GRIOTTE, BOUCHE DÉLICATE ET TANINS SOYEUX
(100% PINOT NOIR, ATHLETES, VDF)

28€

TOURAINNE GAMAY 2023
FRUITÉ, ÉPICÉ, SOYEUX, VDF
(100% GAMAY, ATHLETES, IGP VAL DE LOIRE)

26€

SABINA 2023
JUTEUX, FRUITS NOIRS, TANINS ENROBÉS
(GRENACHE NOIR, CARIGNAN, SYRAH, CLOS DEL REY, VDF)

25€

BULLES



♥ **LE TEMPS EST BON**
NEZ FLORAL ET AROMES DE FRUITS
(CHENIN, SUMMERTIME, PET'NAT, VDF)

35€

CHAMPAGNE MERCIER
BRUT, FRUITÉ FRUIT BLANC
(CHARDONNAY, CHAMPAGNE)

65€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

CARTE À MANGER

19H - 22H

ENTRÉES

♥ (SG)	CROQUETTES DE CANTAL (x8)	8€
♥ (SG)	HOUMOUS AU SÉSAME TOASTÉ SILLON	7,5€
♥	GRAND PAN CON TOMATE SERRANO	10€
(SG)	SAUMON GRAVLAX / FENOUIL / AGRUMES	11€
	PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS	10€
	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	10€
(SG)	BURRATA / OLIVES NOIRES / BASILIC	11€
	FOCCACIA / BURRATA / ROQUETTE	9€
♥ (SG)	FOIE GRAS MI-CUIT / POIVRE PHU-QUOC	15€
(SG)	CARPACCIO DE MAGRET MI CUIT	10€
♥ (SG)	PATATAS BRAVAS	6€

PLATS

(SG)	RISOTTO / TARTUFFATA / PARMESAN	19€
	FAUX FILET DE BOEUF / FRITES / SAUCE POIVRE	24€
(SG)	ENCORNET PERSILLÉ / PATATE DOUCE / FENOUIL	16€
♥	FILET DE BAR / CRUMBLE / PATATE DOUCE / FENOUIL	24€
	SAUCISSE BOUCHERIE GRAS / PURÉE / PICKELS	17€
♥	GNOCCHI / BURRATA / TOMATES CERISE CONFITE	18€
♥ (SG)	TARTARE DE BOEUF D'AXURIA / FRITES / SALADE	22€
(SG)	CASSOULET SILLON / CANARD / SAUCISSE DE COUENNE	29€

DESSERTS

(SG)	ASSIETTE DE SAINT NECTAIRE	5€
(SG)	PAVLOVA / MANGUE / SICHUAN	7€
♥	COOKIE FONDANT / GLACE VANILLE	7€
♥	COULANT CHOCO / SÉSAME NOIR / CHANTILLY	6€
	CAFÉ, THÉ OU RHUM ARRANGÉ (+1€) GOURMAND	8€
	CAKE FRAISE ULTRA CROUSTILLANT	7€
(SG)	GLACE 3 BOULES	6€
	(VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL SALÉ, MENTHE CHOCOLAT, CITRON, FRAISE)	

♥ COUP DE COEUR
(SG) SANS GLUTEN

N'hésitez pas à faire appel à nous pour vos événements privés



APÉRO



COCKTAILS

GIN TONIC	8€
SPRITZ	8€
SPRITZ ST GERMAIN	10€
PUNCH	7,5€
SANGRIA	6,5€
MOSCOW MULE	8€
LONDON MULE	8€
JAMAÏCAN MULE	8€
PLANTEUR	7,5€
MOJITO	9€
VIRGIN MULE	7,5€
VIRGIN SPRITZ	7,5€
VIRGIN MOJITO	7,5€



SOFT, JUS ET BOISSONS CHAUDES

SODA ORANGINA, FUZTEA, STRITE, COCA, ZERO	3€
JUS DE FRUITS POIRE, POMME, ORANGE, TOMATE, ACE, ABRICOT, ANANAS	3€
EVIAN, PERRIER	2,5€ 6€
CAFÉ	2€
THÉ ET INFUSION THÉ JAUNE, THÉ VERT, THÉ NOIR, HIBISCUS, MENTHE VERVEINE	3,5€



BIERES ET CIDRES

	<u>25CL</u>	<u>50CL</u>
ESTRELLA BLONDE ÉQUILIBRÉE 5,5%	3,50€	6,50€
IPA FADA FRAÎCHE, FRUITS EXOTIQUES 5%	4,00€	7,50€
		<u>33CL</u>
EGUSKI BLANCHE JOLI BOUQUET AROMATIQUE / 5,5%		4,50€
IPA SS ALCOOL BROOKLIN IPA / 0,1%		4,50€
CIDRE TOPA FORT EN POMME		4,50€
BIÈRES BELGES ORVAL, WESMALLE BLONDE OU BRUNE, MAREDSOUS BLONDE OU BRUNE, DUVEL		5,50€



VINS

REGARDEZ LA CARTE DES VINS

ALCOOLS et DIGESTIFS

RICARD	4€
LIQUEUR 5cl MENTHE, CITRON OU POMME	5,5€
POIRE SERRES 4cl	8€
PRUNES DE SOUILLAC 4cl	8€
RHUM JM FUMÉE VOLCANIQUE 4cl	8€
RHUM JM JARDIN FRUITÉ 4cl	8€
ARMAGNAC SEMPÉ 6ANS 4cl	7€
WHISKY HAIG CLUB 4cl	8€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

AFTERWORK

16H - 19H

HOUMOUS AU SÉSAME TOASTÉ	7,5€
GRAND PAN CON TOMATE SERRANO	10€
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS	10€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	10€
BURRATA / OLIVES NOIRES / BASILIC	11€

PAVLOVA / MANGUE / SICHUAN	7€
COOKIE FONDANT	7€
FONDANT CHOCO / SÉSAME NOIR	6€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8€
CAKE FRAISE ULTRA CROUSTILLANT	7€
GLACE 3 BOULES	6€

(VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL SALÉ, MENTHE CHOCOLAT, CITRON, FRAISE)

BISTRO GARONNE

N'hésitez pas à faire appel à nous pour vos évènements privés

