



CARTE DE VINS

VINS

LES VIGNOBLES BONFILS

LES VINS AU VERRE

LES VINS DU CHÂTEAU ST PIERRE DE SERJAC

LES VINS DES VIGNOBLES BONFILS

VINS PÉTILLANTS, CHAMPAGNES, VINS DOUX NATURELS

LES VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

COCKTAILS & ALCOOLS

COCKTAILS

SPRITZES , FIZZES, GINS & VODKAS

ALCOOLS & APERITIFS

BOISSONS CHAUDES & NON ALCOOLISÉES

JUS DE FRUITS

SOFTS

LES EAUX

CAFÉS & THÉS



LES VIGNOBLES BONFILS

Propriétaires-récoltants indépendants depuis 1870, notre famille transmet l'âme de la terre dans nos vins depuis six générations.

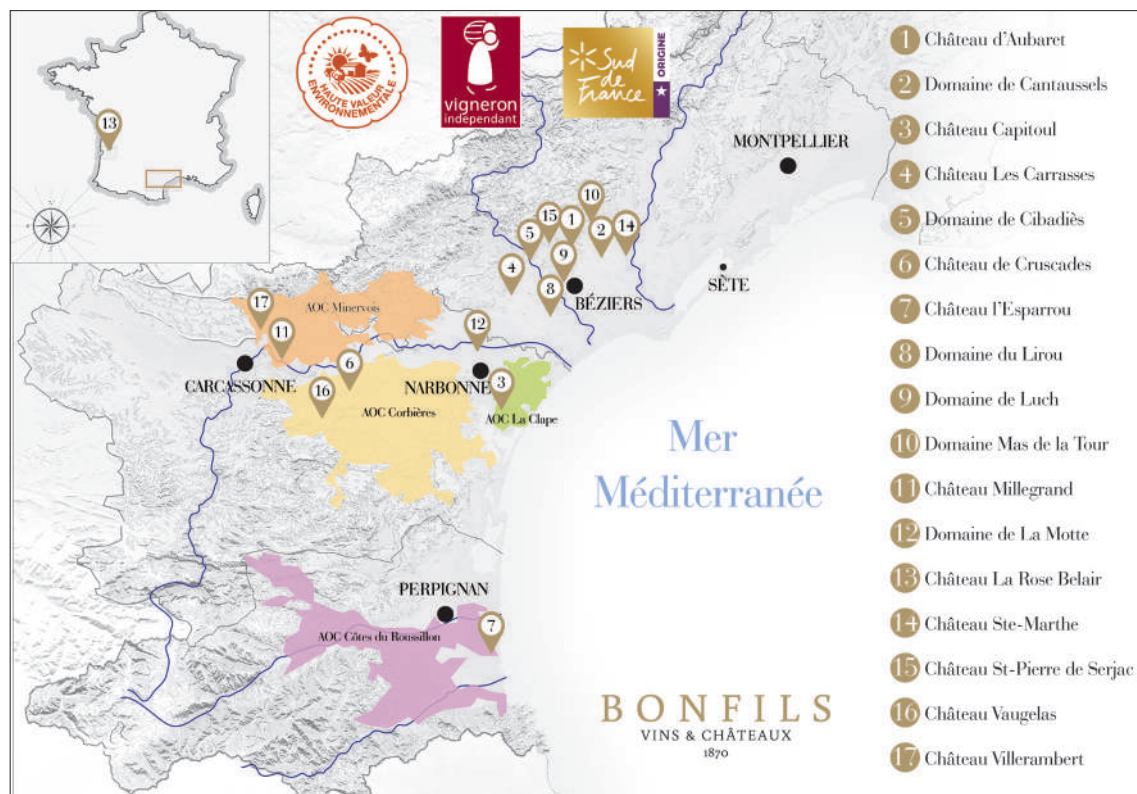
Créatrice de vins et d'émotions, nous nous sommes engagés dans une démarche de protection de notre environnement et de nos terroirs, qui sont l'essence même des vins que nous créons.

Pour la carte des vins du Château St Pierre de Serjac, nous avons sélectionné pour vous nos meilleures cuvées parmi nos Domaines et Châteaux afin qu'elles subliment la cuisine de notre restaurant.

Independent winemakers since 1870, our family has been dedicated to our craft for six generations.

Creator of wines and emotions, we are committed to protecting our environment and our terroirs – the very essence of our wines.

For the wine list of Château St Pierre de Serjac we have carefully selected the best cuvees and vintages from our family estates to perfectly complement your meal. We hope you enjoy them.



NOS VINS SONT DISPONIBLES À EMPORTER DANS NOTRE CAVEAU DE VENTE. DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR.
OUR WINES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY FROM OUR WINE SHOP AT CELLAR DOOR PRICES. PLEASE ASK YOUR WAITER.





LES VINS AU VERRE

LES BLANCS

ST PIERRE DE SERJAC 2019  4.5€
IGP Pays d'Oc | Chardonnay

DOMAINE D'AUBARET 2019  4.5€
IGP Pays D'Oc | Sauvignon Blanc

LES CARRASSES 'LA SERRE' 2017  7€
AOP Languedoc
Grenache Blanc, Vermentino, Marsanne, Viognier

CHÂTEAU CAPITOU ROCAILLE 2017  5.5€
AOP La Clape | Bourboulenc, Marsanne,
Roussanne, Grenache Blanc, Viognier

LES ROSÉS

ST PIERRE DE SERJAC 2019  4.5€
IGP Pays d'Oc | Pinot Noir, Grenache Noir

CAPITOU 2019  5.5€
AOP Languedoc | Grenache Noir, Syrah

LES ROUGES


ST PIERRE DE SERJAC 2019  4.5€
IGP Pays d'Oc | Syrah

DOMAINE DE CIBADIES
WEST SIDE 2018  5€
IGP Pays d'Oc | Pinot Noir

LES CARRASSES LA SERRE 2018  7€
AOP Languedoc | Syrah, Grenache Noir

CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN
OPÉRA 2018  6€
AOP Minervois
Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre

LIMOUX


CHÂTEAU BEAUSOLEIL  6€
AOP Crémant de Limoux
Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir


CHAMPAGNES

ROUX DE BEAUCES BRUT  12€

BESSERAT DE BELLEFON
BLEU BRUT  15€

VINS DOUX NATURELS

CHÂTEAU L'ESPARROU MUSCAT 2018  5€
AOP Muscat de Rivesaltes
Muscat petits grains, Muscat d'Alexandrie

CHÂTEAU L'ESPARROU AMBRÉ 2009  7€
AOP Rivesaltes
Grenache Blanc

CHÂTEAU L'ESPARROU TUILÉ 2010  7€
AOP Rivesaltes
Grenache Noir



LES VINS DU CHÂTEAU ST PIERRE DE SERJAC

St Pierre de Serjac existerait depuis le 1er siècle après Jésus Christ. De nombreuses traces du Château témoignent de son histoire.

In existence since the 1st Century AD, traces of history abound at St Pierre de Serjac, bearing witness to a long illustrious past.

LE ROUGE

ST PIERRE DE SERJAC 2019  4.5€  20€

IGP Pays d'Oc | Syrah

DÉGUSTATIONS: Notes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre), complétées par des nuances de cuir et d'épices avec une touche de violette.

ACCORDS: Carré d'agneau, viande en sauce, gibier ou fromage affiné.

RED

ST PIERRE DE SERJAC 2019  4.5€  20€

IGP Pays d'Oc | Syrah

TASTING: Fruits of the forest predominate, complemented by leather notes and characteristic Syrah spice and just a hint of violet.

PAIRINGS: Red meats, rack of lamb, stew, game or mature cheeses.

LE BLANC

ST PIERRE DE SERJAC 2019  4.5€  20€

IGP Pays d'Oc | Chardonnay

DÉGUSTATIONS: Les notes exotiques du nez (ananas frais, mangue), s'effacent en bouche devant les agrumes (pamplemousse), la pêche jaune et de fruits secs.

ACCORDS: Apéritifs, poissons grillés, viandes blanches ou fromage de chèvre.

WHITE

ST PIERRE DE SERJAC 2019  4.5€  20€

IGP Pays d'Oc | Chardonnay

TASTING: Initial notes of exotic fruit – pineapple and mango – evolving to citrus and eventually to peach and dried fruit.

PAIRINGS: Perfect as an aperitif, or to accompany grilled fish, white meats and richly flavoured soft cheeses.

LE ROSÉ

ST PIERRE DE SERJAC 2019  4.5€  20€

IGP Pays d'Oc | Pinot Noir, Grenache Noir

DÉGUSTATIONS: Complexité aromatique, avec des notes de pivoine, griotte et petits fruits rouges. Bel équilibre.

ACCORDS: Apéritifs, entrée à base de poisson ou de viande et viandes grillées.

ROSÉ

ST PIERRE DE SERJAC 2019  4.5€  20€

IGP Pays d'Oc | Pinot Noir, Grenache Noir

TASTING: Nicely balanced, with complex aromatics, notes of peony to sour cherry and red fruit.

PAIRINGS: Perfect as an aperitif, with entrées of all types, and with grilled meats in the summer.



LES VINS DES VIGNOBLES BONFILS

LES CUVÉES PRESTIGES BLANCS

DOMAINE DE CIBADIÈS
LE JARDIN 2018  32€
IGP Pays d'Oc | Chardonnay (Fût de chêne)

LES CARRASSES
LA SERRE 2017  7€  36€
AOP Languedoc
Grenache Blanc, Vermentino, Marsanne, Viognier

CHÂTEAU CAPITOU
OROS 2018  35€
AOP LA Clape
Bourboulenc, Roussanne, Grenache Blanc,
Marsanne

LES BLANCS

ST PIERRE DE SERJAC 2019  4.5€  20€
IGP Pays d'Oc | Chardonnay

DOMAINE D'AUBARET 2019  4.5€  21€
IGP Pays D'Oc | Sauvignon Blanc

DOMAINE DE CIBADIÈS
WEST SIDE 2019  22€
IGP Pays d'Oc | Chardonnay

ESPRIT DE CIBADIÈS
VERMENTINO 2019  22€
IGP Pays d'Oc | Vermentino

ESPRIT DE CIBADIÈS
VIOGNIER 2018  22€
IGP Pays d'Oc | Viognier

CHÂTEAU VAUGELAS
LES FALAISES 2019  23€
AOP Languedoc | Grenache, Vermentino,
Marsanne

CHÂTEAU CAPITOU
ROCAILLE 2017  5.5€  26€
AOP La Clape
Bourboulenc, Marsanne, Roussanne, Grenache
Blanc, Viognier

LES ROSÉS

ST PIERRE DE SERJAC 2019  4.5€  20€
IGP Pays d'Oc
Pinot Noir, Grenache Noir


CHÂTEAU CAPITOU 2019  25€
AOP Languedoc
Grenache Noir, Syrah

CHÂTEAU CAPITOU OROS 2019  35€
AOP Languedoc
Grenache Noir, Syrah


LES CUVÉES PRESTIGES ROUGES

LES CARRASSES
LA SERRE 2018  7€  36€
AOP Languedoc | Syrah, Grenache Noir

CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN
EXCELLENCE 2014  56€
AOP Minervois
Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre

CHATEAU L'ESPARROU
EXCELLENCE 2015  58€
AOP Côtes du Roussillon
Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre

CHATEAU VAUGELAS
EXCELLENCE 2015  60€
AOP Corbières
Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre



CHÂTEAU CAPITOU MAELMA 2009  65€
AOP languedoc – La Clape
Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah

CHÂTEAU CAPITOU MAELMA 2015  65€
AOP La Clape
Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah



LES VINS DES VIGNOBLES BONFILS

LES ROUGES

ST PIERRE DE SERJAC 2019  4.5€  20€
IGP Pays d'Oc | Syrah

DOMAINE DE CIBADIES
WEST SIDE 2018  5€  22€
IGP Pays d'Oc | Pinot Noir

CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN
INCARNAT 2016  36€
AOP Minervois
Syrah, Grenache Noir, Carignan

DOMAINE D'AUBARET
MERLOT 2019  20€
IGP Pays D'Oc | Merlot

DOMAINE D'AUBARET
CABERNET-SAUVIGNON 2019  20€
IGP Pays D'Oc | Cabernet-Sauvignon

CHÂTEAU VAUGELAS - PHYSIS 2019  23€
AOP Corbières | Grenache Noir, Mourvèdre

CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN
OPÉRA 2018  6€  25€
AOP Minervois
Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre

DOMAINE DE CIBADIES
BELLEVUE 2016  30€
IGP Pays D'Oc | Pinot Noir (fût de chêne)

CHÂTEAU AUBARET 2016  28€
AOP Languedoc | Syrah, Grenache Noir

CHÂTEAU AUBARET
CLOS DES AGUDES 2015  36€
AOP Languedoc | Syrah, Grenache Noir

CHÂTEAU MILLEGRAND
CUVÉE AURORE 2016  36€
AOP Minervois
Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre


CHÂTEAU VAUGELAS
LE PRIEURÉ 2018  25€
AOP Corbières
Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre


CHÂTEAU VAUGELAS
CUVÉE "V" 2018  35€
AOP Corbières
Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre

CHÂTEAU VAUGELAS
CUVÉE "140" 2018  36€
AOP Corbières
Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre

CHÂTEAU CAPITOU ROCAILLE 2017  26€
AOP La Clape
Syrah, Grenache Noir, Carignan

CHÂTEAU CAPITOU OROS 2017  35€
AOP La Clape
Syrah, Grenache Noir, Carignan

CHÂTEAU L'ESPARROU
NATARE VIN BIO 2019  25€
AOP Languedoc
Syrah, Grenache Noir, Carignan



CHÂTEAU L'ESPARROU
CUVÉE LÉONE 2018  28€
AOP Côtes du Roussillon
Syrah, Grenache Noir

CHÂTEAU L'ESPARROU
MAS GRAND 2016  36€
AOP Côtes du Roussillon
Syrah, Carignan, Grenache Noir



VINS PÉTILLANTS, CHAMPAGNES & VINS DOUX NATURELS

LIMOUX

CHÂTEAU BEAUSOLEIL  6€  30€
AOP Crémant de Limoux
Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir

CHAMPAGNES

ROUX DE BEAUCES BRUT  12€  60€

BESSERAT DE BELLEFON
BLEU BRUT  15€  80€

BESSERAT DE BELLEFON
ROSÉ BRUT  95€

BESSERAT DE BELLEFON
BLANC DE BLANCS  120€

VINS DOUX NATURELS

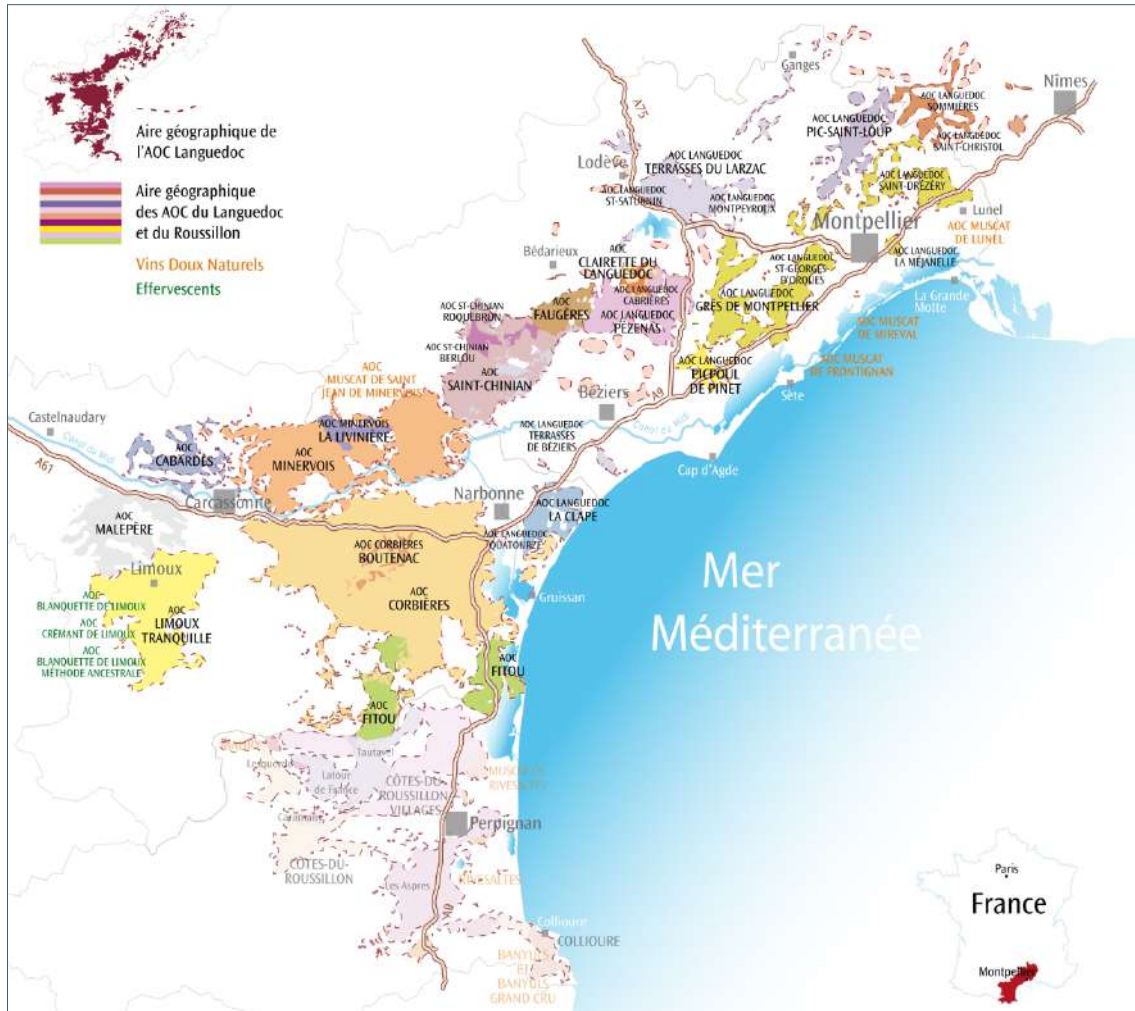
CHÂTEAU L'ESPARROU
MUSCAT 2018  5€  35€
AOP Muscat de Rivesaltes
Muscat petits grains, Muscat d'Alexandrie

CHÂTEAU L'ESPARROU
AMBRÉ 2009  7€  45€
AOP Rivesaltes
Grenache Blanc

CHÂTEAU L'ESPARROU
TUILÉ 2010  7€  45€
AOP Rivesaltes
Grenache Noir



LES VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON



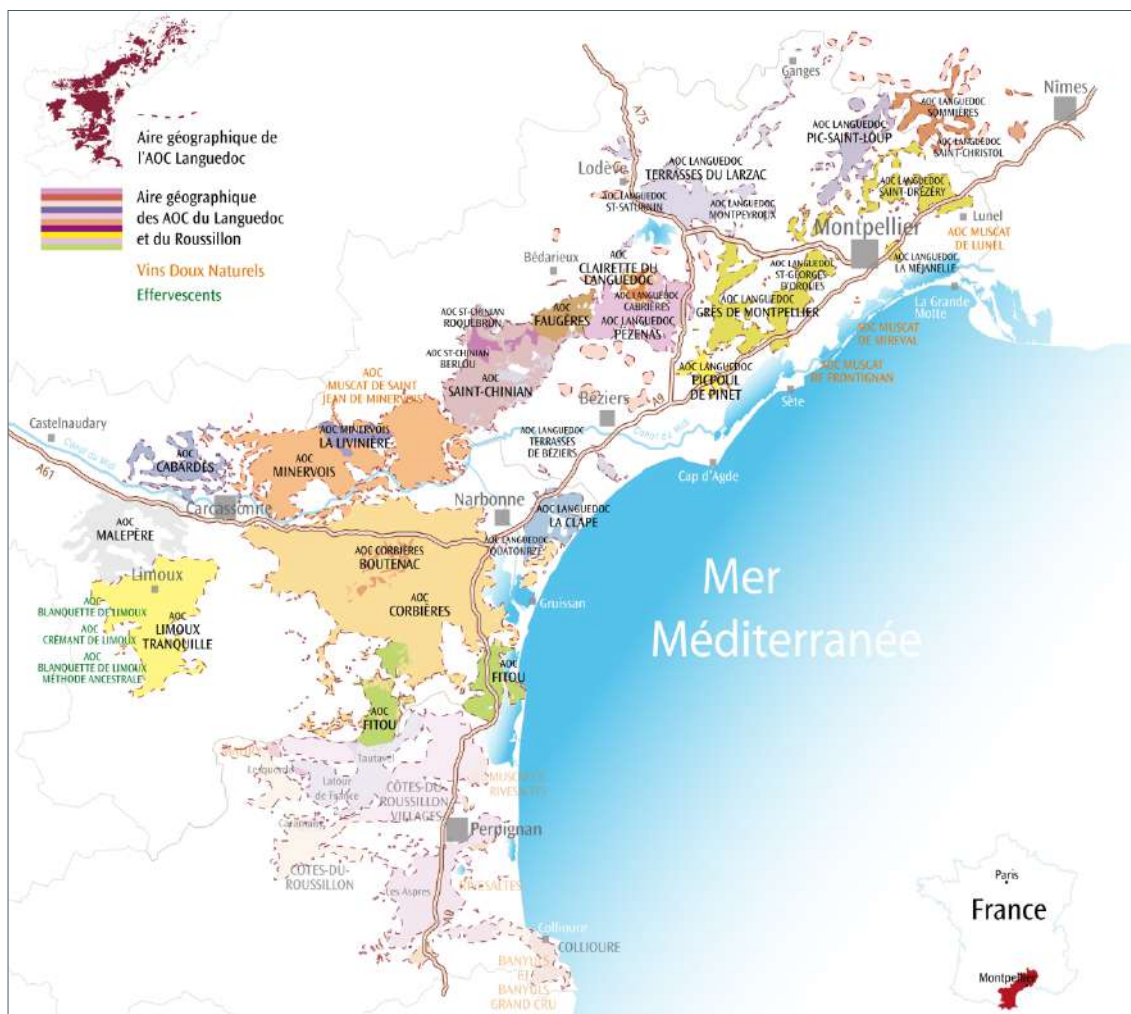
Au fil des siècles, la Méditerranée s'est fait le témoin discret de l'histoire de l'Europe. Ses eaux et ses terres ont vu bien des empires et des cultures se construire, prospérer et s'écrouler. Malgré tous ces bouleversements, un précieux savoir-faire ne s'est jamais perdu à travers les âges : l'art de faire du vin.

Aujourd'hui, la production de vin du Languedoc est peut-être la plus riche et la plus diversifiée au monde, avec une génération de vignerons dynamiques qui produisent des vins vivants, élégants et de très belle facture, qui tirent leur épingle du jeu face aux meilleurs de France, d'Europe et du nouveau monde. Le Languedoc est un lieu où se côtoient des variétés ancestrales de raisin et des nouveaux cépages hybrides et où les méthodes de fabrication ancestrales et transmises de génération en génération rivalisent avec les techniques scientifiques les plus modernes. Malgré ses deux millénaires de tradition viticole, l'esprit novateur de la région reste intact. Son climat exceptionnel et la diversité de ses terroirs viennent compléter cette recette.

La carte des vins du Château St Pierre de Serjac est une invitation à découvrir l'immense diversité des vins du Languedoc. Nous ne proposons pas uniquement nos propres vins mais également une sélection éclectique de vins des principaux terroirs, cépages et appellations de notre région. Nous sommes fiers de partager ces vins avec vous et vous souhaitons un délicieux voyage de découvertes...



WINES FROM THE LANGUEDOC ROUSSILLON



Through the centuries the Mediterranean sea has borne witness to the history of Europe. It's waters and it's lands have seen empires and cultures emerge, prosper and decline. But through all this upheaval, one precious craft has persisted: the art of making wine.


Today, wine production in the Languedoc is perhaps the richest and most diverse in the world, with today's dynamic generation of winemakers producing exciting, elegant and superbly crafted wines which hold their own against the best of France, Europe and the new world. The Languedoc is a place where ancient grape varieties are grown aside contemporary hybrids, where secret ancestral winemaking methods passed down through the generations compete with the most modern scientific techniques. Despite a well of two thousand years of viticulture, the spirit of innovation remains undimmed. A superb climate and a diversity of terroirs complete the recipe.


The Wine List of Château St Pierre de Serjac is an invitation to discover the range of wines from the Languedoc. It offers not only our own wines but also an eclectic selection of wines from the major terroirs, grape varieties and appellations from our region. We are proud to share these wines with you and wish you a delightful journey of discovery...



LES CLASSIQUES DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

LES BLANCS

MAS JULLIEN 2014 VIN BIO  80€
VDP de l'Hérault
Carignan blanc, Chenin, Grenache, Viognier

MAS DAUMAS GASSAC 2018  90€
IGP St Guilhem le desert
Petit Manseng, Viognier, Chardonnay,
& variétés rares

LES ROUGES


CAVE D'EMBRES DE CASTELMAURE
CUVÉE N°3 2016  60€
AOP Corbières
Carignan, Grenache, Syrah

CHÂTEAU CAPITOU MAELMA 2009  65€
AOP Languedoc – La Clape
Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah

CHÂTEAU CAPITOU MAELMA 2015  65€
AOP La Clape
Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah

DOMAINE DE MONTCALMÈS 2016
VIN BIO  75€
AOP Coteaux du Languedoc
Syrah, Mourvèdre, Grenache

DOMAINE DE FONT CAUDE L'ESPRIT DE
FONT CAUDE 2013 VIN BIO  80€
AOC Côteaux du Languedoc – Montpeyrroux
Syrah, Mourvèdre

CHÂTEAU PUECH HAUT
TÊTE DE BÉLIER 2017  80€
AOC Languedoc
Syrah, Grenache, Mourvèdre

MAS JULLIEN AUTOUR DE JONQUIÈRES
2017 VIN BIO  85€
AOP Côteaux du Languedoc
Carignan, Mourvèdre, Syrah, Grenache

LA GRANGE DES PÈRES 2016  190€
VDP de l'Hérault
Syrah, Mourvedre, Cabernet Sauvignon, Courvoisier



VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

LES BLANCS

CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS
CUVÉE CLASSIQUE 2018  28€
AOC Corbières
Grenache blanc, Roussanne, Marsanne

DOMAINE DE L'ARJOLLE
EQUILIBRE 2018  28€
IGP Côtes de Thongue
Sauvignon, Viognier

DOMAINE LA CROIX GRATIOT
BRÉCHALLUNE 2018 VIN BIO  32€
AOC Coteaux du Languedoc
Picpoul Blanc

DOMAINE LAGUERRE EOS
2018 VIN BIO  38€
AOP Côtes du Roussillon
Grenache Blanc, Marsanne, Maccabeu

MAS CHAMPART 2018  40€
AOC St Chinian
Marsanne, Roussanne, Grenache Blanc, Clairette

CHÂTEAU LA LIQUIÈRE
CISTUS 2018 VIN BIO  40€
AOP Faugères
Roussanne, Grenache, Vermentino, Bourboulenc

ERMITAGE DU PIC ST LOUP
STE AGNÈS 2017 VIN BIO  50€
AOC Coteaux du Languedoc
Roussanne, Clairette, Marsanne, Grenache Blanc


DOMAINE PADIÉ
FLEUR DE CAILLOUX 2018 VIN BIO  50€
Vin de France
Grenache Blanc, Grenache Gris, Maccabeu

LES ROUGES


MAS DU NOVI Ô DE NOVI 2015
VIN BIO  38€
AOP Languedoc Grès de Montpellier
Syrah, Grenache

DOMAINE ERMITAGE DU PIC ST LOUP
TOUR DE PIERRES 2017 VIN BIO  40€
AOC Coteaux du Languedoc Pic St Loup
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan

DOMAINE RIMBERT
LE MAS AU SCHISTE 2017 VIN BIO  45€
AOC St Chinian
Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre

MAS CHAMPART
CAUSSE DU BOUSQUET 2016  45€
AOC St Chinian
Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

CHÂTEAU LA LIQUIÈRE
'NOS RACINES' 2016 VIN BIO  45€
AOP Faugères
Vieux Carignan, Grenache

CHÂTEAU LES ESTANILLES
INVERSO 2014 VIN BIO  50€
AOP Faugères
Mourvedre, Syrah, Grenache

DOMAINE SARABANDE
LES ESPINASSES 2015 VIN BIO  60€
AOP Faugères
Syrah, Mourvèdre

MAS DU NOVI 'N DE NOVI' 2011  90€
AOP Languedoc Grès de Montpellier
Syrah



CARTE DE VINS

COCKTAILS

MOJITO 🍹 10€

Rhum cubain, menthe fraîche, cassonade, jus de citron vert, angostura bitters, eau gazeuse

CAIPIRINHA 🍹 11€

Cachaça, jus de citron vert, cassonade

CAIPIROSKA 🍹 11€

Vodka, jus de citron vert, cassonade

FRENCH GIMLET 🍹 11€

Gin, St.Germain, jus de citron vert

PALOMA 🍹 11€

Tequila, jus de pamplemousse, sel, eau gazeuse

BRAMBLE 🍹 11€

Gin, crème de mûre, jus de citron

NEGRONI 🍹 11€

Gin, campari, vermouth rosso, zestes d'orange

FRENCH 75 🍹 11€

Gin, citron, crémant de Limoux

MARGARITA 🍹 12€

Tequila, triple sec, jus de citron vert, sel

MARTINI CLASSIQUE 🍹 12€

Gin ou vodka, Noilly Prat, olive vert

COSMOPOLITAN 🍹 12€

Vodka, cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert

EXPRESSO MARTINI 🍹 12€

Vodka, kahlua, crème de cacao liqueur, espresso

MOSCOW MULE 🍹 12€

Vodka, ginger beer, jus de citron, angostura bitters

WHISKY SOUR 🍹 12€

Whisky, jus de citron et citron vert, blanc d'œuf, angostura bitters, cerise amarena

OLD FASHIONED 🍹 12€

Bourbon, cassonade, angostura bitters, cerise amarena

LE SERJAC 🍹 13€

Hendricks gin, amaretto disaronno, St Germain, soda, citron vert, baie des poivrons

GINGER KOI 🍹 15€

Nikka whisky, angostura bitters, rondelles d'agrumes, gingembre rapé, ginger beer

COCKTAILS SANS ALCOOLS

ORANGE PRESSÉE 🍹 6€

Jus d'orange pressé frais, sucre de canne, eau minérale

CITRON PRESSÉ 🍹 6€

Jus de citron pressé frais, sucre de canne, eau minérale

À LA PLAGE 🍹 6€

Jus de fraise, jus d'ananas, menthe fraîche, eau gazeuse

LA SŒUR DE SHIRLEY 🍹 6€

Jus d'orange, jus de pamplemousse, grenadine

MULE 🍹 8€

Ginger beer, jus de citron vert, sirop de gingembre



CARTE DE VINS

SPRITZES, FIZZES, GINS & VODKAS

SPRITZES & FIZZES

- APEROL SPRITZ  11€  30€
Aperol, crémant de Limoux, eau gazeuse,
rondelle d'orange
- NOILLY SPRITZ  11€  30€
Noilly Prat, crémant de Limoux, eau gazeuse,
rondelle de citron
- ROSÉ SPRITZ  12€  32€
St Pierre de Serjac rosé, limonade, fruits frais
- MIMOSA LOCAL  8€
Jus d'orange, crémant de Limoux
- KIR LOCAL  8€
Crème de cassis, crémant de Limoux
- KIR ROYAL  14€
Crème de cassis, champagne
- BELLINI  14€
Jus de pêche, champagne
- MIMOSA  14€
Jus d'orange, champagne

GIN & TONIC

- GORDON'S (Angleterre)  10€
Rondelle de citron, romarin
- BEEFEATER (Angleterre)  11€
Rondelle de pamplemousse
- TANQUERAY (Angleterre)  12€
Zestes d'orange
- BOMBAY SAPPHIRE (Angleterre)  13€
Rondelle de citron vert, baies de genièvre
- G M (Montpellier, France)  14€
Rondelle de citron, lavande
- HENDRICK'S (Écosse)  15€
Concombre

VODKA & TONIC

- ABSOLUT (Suède)  10€
Rondelle d'orange et citron vert
- ZUBROWSKA BISON
GRASS (Pologne)  11€
Jus de citron vert
- G M (Montpellier, France)  13€
Concombre, menthe fraîche
- BELVEDERE (Pologne)  14€
Rondelle de pamplemousse,
romarin
- GREY GOOSE (France)  15€
Rondelle de citron

Gins & vodkas are served with Fever Tree tonics, in a large 'piscine' glass with lots of ice. Indian tonic classic | light tonic water (15Kcal per 100ml) | elderflower tonic | ginger beer tonic. Nos gins & vodkas sont servi avec les tonics Fever Tree dans un grand verre 'piscine', plein de glaçons. Indian tonic classique | tonic allégé (15Kcal per 100ml) | tonic fleur de sureau | tonic bière de gingembre



ALCOOLS & APERITIFS

LES APERITIFS

MARTINI ROSSO, BIANCO | 6€
NOILLY PRAT | 6€
51 PASTIS/RICARD | 6€
SUZE | 6€
PORTO MESSIAS TAWNY | 6€

DIGESTIFS

LA MENTHEUSE | 7€
LA PULPEUSE | 7€
BAILEYS | 7€
CHARTREUSE VERTE | 8€
AMARETTO DISARONNO | 9€
GRAND MARNIER | 9€
EAU DE VIE - MIRABELLE | 9€
EAU DE VIE - POIRE WILLIAMS | 9€

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

CALVADOS BUSNEL RESERVE VSOP | 9€
ARMAGNAC LAUBADE VSOP | 10€
COGNAC GODET VSOP | 14€
COGNAC GODET XO | 17€

WHISKY / SCOTCH / BOURBON

J&B RARE | 9€
JAMESON | 10€
JACK DANIEL'S | 10€
FOUR ROSES | 1€
BULLEIT | 11€
J.W. BLACK LABEL 12 ANS | 11€
MONKEY SHOULDER | 11€
BLACK MOUNTAIN N°2 | 12€
CHIVAS REGAL | 12€
WOODFORD RESERVE | 13€
NIKKA DAYS | 13€
ABERLOUR 10ANS | 14€
GLENFIDDICH 12 ANS | 14€
GLENMORANGIE 10 ANS | 15€
THE BALVENIE 12 ANS | 5€

RHUM

HAVANA CLUB 3 ANS | 9€
SAINT JAMES AMBRÉ | 10€
HAVANA CLUB 7 ANS | 12€
DIPLOMATICO RESERVA | 13€
DON PAPA | 13€

TEQUILA

JOSE CUERVO REPOSADO | 9€
PATRON | 16€

BIÈRES

LA GORGE FRAICHE
Bière artisanale brassée en Occitanie
Pression 25cl 5€
Pression 50cl 8€
Bouteille 33cl blonde, ambrée, blanche 6€



BOISSONS SANS ALCOOLS

BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS (Granini) | 4€

Pomme, pêche, pamplemousse,
fraise, abricot, tomate, ananas,
orange, cranberry

SOFTS | 4€

Orangina, Coca-Cola,
Coca-Cola zéro, Sprite,
Ice tea, Schweppes tonic,

1664 SANS ALCOOL | 5€

EAU | WATER

Dans une démarche éco-responsable nous avons décidé de vous servir une eau de dégustation microfiltrée produite et embouteillée sur place, un système développé non seulement dans le but de réduire l'impact sur l'environnement, mais également pour une meilleure expérience gustative entre mets et vins. Eau plate et pétillante servie à volonté, facturée 1,50€ par personne (gratuite pour les enfants). Merci de nous signaler si vous êtes contre cette démarche au moment de l'addition.

As part of our commitment to the environment we have this season installed the Nordaq water microfiltration system, developed not only to reduce waste and travel kms but also to enhance the taste of food and wine. The system allows us to offer unlimited pure still and sparkling water to our guests billed at 1,50€ per person (kids free). If you are not happy with this approach, please let your server know when requesting the check.

CAFÉ & THÉ

CAFÉ EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ) | 2.5€

DOUBLE EXPRESSO) | 3.5€

CAPPUCCINO) | 4.5€

THÉS & INFUSIONS) | 3.5€

Menthe poivrée, breakfast, Earl Grey, yunnan vert,
Touareg menthe, tilleul, Ceylan, verveine, Sencha
Fukuyu, verveine menthe, camomille

NOUS VOUS INFORMONS QUE NOS BOISSONS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES.

NOUS TENONS ACCESSIBLE LA LISTE DES PRODUITS CONTENANT DES SUBSTANCES ALLERGÈNES ET SOMMES À VOTRE DISPOSITION POUR DES RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES SUR LES ÉVENTUELS ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS BOISSONS.

SOME OF OUR DRINKS MAY CONTAIN ALLERGENS. WE HAVE A LIST OF PRODUCTS CONTAINING ALLERGENS AVAILABLE.