

Apéritifs

Apéritif Maison	5cl	5.00€
Coupe de Champagne Camille Marcel	12cl	14.00€
Kir Royal : Châtaigne ou Cassis ou Myrtille ou Crème sureau ou framboise	12cl	14.00€
Kir vin blanc : Châtaigne ou Cassis ou Myrtille ou Sureau ou Framboise	10cl	5.00€
Pastis Aveyronnais	2cl	5.00€
Ratafia Domaine Laurens	5cl	5.00€
Muscato Domaine des Schistes	5cl	5.00€
Thé D'Aubrac	5cl	5.00€
Porto Fonseca Vintage 2011	5 cl	5.00€
Martini Blanc ou Rouge	5 cl	5.00€

Sans Alcool

Jus de Fruits Artisanaux Maison Pouget (25 cl) :

Pomme ou Poire ou Pomme-Coing ou Raisin	6.00€
---	-------

Limonade Artisanale Aveyronnaise (27.50 cl) :

Myrtille ou Nature ou Sureau, Colt Cola	5.00€
---	-------

Cocktails fait Maison et au moment

<u>Apérol Spritz</u>	14.00€
----------------------	--------

<u>Américano</u>	14.00€
(Campari, Martini Blanc et Rouge, Citron, Orange)	

<u>Gin Tonic</u>	14.00€
(Gin Citadelle, Tonic Fever Tree, Citron)	

Bière artisanale Aveyronnaise Brasserie d'Olt

Sabetz que leu	33cl	6.00€
Aubrac Blanche	33 cl	6.00€

Les Eaux Minérales

<u>Evian</u>	1L	8.00€
<u>Vals</u> (bulles fines)	75cl	7.00€
<u>Vittel</u>	50cl	5.50€
<u>Badoit</u>	50cl	5.50€
<u>Perrier</u>	33cl	4 50€
Tonic <u>Fever Tree</u>	25cl	4.50€

Les Boissons Chaudes

Café <u>Richard</u>	3.50€
Thé <u>Dammann Frères</u>	4.50€
Infusion en Vrac <u>séchée par nos soins</u>	4.50€

Le Presbytère des Anes 12210 Laguiole :

« Twelve Whisky d'Aubrac » (4cl)

- <u>Whisky</u>	8.00€
(48.5° Orge maltée)	

- Rhum Rare Assemblage Guyane et Jamaïque 9.00€
(63.5° Distillerie Worthy Park, Hampden, Monymusk et Demerera). Riche et complexe, touche gourmande de la Guyane sur le caractère puissant de la Jamaïque...

- Rhum Rare Assemblage Réunion Jamaïque 12.00€
(61.5° Distillerie Worthy Park et Rivière du Malt). Pineau Cask Finish, Assemblage inédit, élégance et finesse caractérise cet assemblage...

- Rhum Rare Assemblage Barbade Jamaïque 9.00€
(43.5° Distillerie Worthy Park)
Vieillessement en fût de chêne, Aromes de Banane et Vanille...

Les Whiskies (4cl)

Scotch Whisky

Single Malt des Highlands

- Arran 10 ans 'Age 8.00€
Un single malt fruité issu d'un assemblage délicat de whiskies élevés en fûts de sherry pour 40% et de fûts de bourbon 60%.
Frais et élégants, il développe des arômes de poire et de vanille rehaussés par une délicate note de noix de coco.

- Laphroaig 10 ans 8.00€
Sur fond de tourbe grasse et de notes fruitées (fruits exotiques et fruits rouges), il dévoile une palette aromatique riche suivi d'un soupçon de parfum d'algues d'une douceur surprenante.

Les Digestifs (4cl)

VSOP Cognac Fine Champagne H by Hine 8.00€

Rhum du Guatemala « El Passador de Oro » XO 8.00€

Eau de vie blanche domaine Laurens à Marcillac

Eiric: (Occitan: Hérisson) 7.00€
(Gin des vignes, autour du genièvre, menthe poivrée, 'églantine, verveine, thym ...)

Poire William 7.00€

VINS AU VERRE (12 cl)

Blanc Doux

A.O.C Gaillac

Château Les Vignals « Melodie » (Muscadelle et Loin de l'Œil) 2016 6.00€

Blanc Sec

V.D.F de Marcillac

Domaine Laurens « Sauvignon Blanc » 2018 5.00€

I.G.P. Coteaux de l'Ardèche

Château de La Selve « Petite Selve » (100% Viognier)  2020 6.00€

Rouge

V.D.F de Marcillac

Domaine Laurens « Mansois » (100% Fer Servadou) 2019 5.00€

A.O.P. Languedoc

Mas Baladerne (75% Syrah, 25% Grenache) 2018 6.00€

A.O.C. Cotes de Bourg

- Château Falfas  2013 8.00€
(55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc et 5 % Malbec élevage 12 mois en barrique)

CHAMPAGNE

Champagne Brut

Brimoncourt « Brut Regence » (100% Chardonnay) 59€

Champagne Blanc de Blancs

Brimoncourt (100% Chardonnay) 69€

Champagne Brut Rosé

Camille Marcel (100% Pinot Noir) 55€

Demi-bouteille de Champagne Brut (37.5cl)

Brimoncourt « Brut Regence » (100% Chardonnay) 35€

VINS ROSÉS

A.O.P Marcillac

Domaine Laurens « Eglantine »



2019

24€

A.O.P Tavel

Domaine Maby_(Grenache, Cinsault)

2020

30€

VINS BLANCS (75 cl)

Aveyron

A.O.P Entraygues Le Fel

Domaine Jean-Marc Viguiier « cuvée Classique » (100% Chenin)

2018

24€

A.O.C Entraygues Le Fel

Domaine Mousset (100% Chenin)



2019

35€

A.O.P. Cotes de Millau

Domaine du Vieux Noyer (Chenin et Mauzac)



2019

23€

V.D.F de l'Aveyron

Les Coultades des Coustoubis « 78 » (Chenin /Macabeu)

2019

38€

I.G.P. Aveyron

A Marcillac Domaine Laurens « Cuvée des Succals »
(Sauvignon, Chenin, Saint Côme et Muscadelle)

2019

22€

Languedoc

I.G.P. Pays d'Hérault

- Domaine Saint-Antonin, Frédéric Albaret

- « Leuzet » » (Sauvignon blanc, grenache gris et chardonnay)



2019

31€

I.G.P Pays D'oc

l'Enclos de la Chance « Les Aiguillettes » (Chardonnay/Sauvignon)

2020

21€

Domaine

A.O.P Languedoc

Le Clos du Serres « Saut du Poisson »

(Grenache Blanc, Carignan Blanc Vermentino)



2019

43€

Château Malavieille « Alliance » (Roussanne, Viognier, grenache blanc)



2018

29€

A.O.P. La Clape

Château Rouquette Sur Mer « Cuvée Arpège »

(Bourboulenc et Roussane)

2019

28€

A.O.P Minervois

Château Coupe-Roses « Champ du Roy »

(Grenache blanc, Muscat Petit Grain)



2019

26€

Bordeaux

Vin de France

Domaine Jean-Yves Millaire « Volcelest »
(100% Sauvignon Blanc)



2019 38€

Vallée de la Loire

A.O.C. Sancerre

Domaine Fouassier « Les Chailloux » (100% Sauvignon)

2017 42€

A.O.P. Anjou

Chateau de Bois Brinçon « Terre de Grès (100%Chenin)



2017 35€

A.O.P. Touraine

Domaine Joël Delaunay « La voûte » (100% Sauvignon blanc)

2018 29€

A.O.P. Pouilly Fumé

Domaine Saget (100% Sauvignon blanc)

2018 38€

Bourgogne

A.O.C Bourgogne Aligoté

Domaine Pavelot



2017 42€

A.O.C Petit Chablis

Domaine Alain Mathias



2018 39€

A.O.C Bourgogne Tonnerre

Domaine Alain Mathias Côte de Grisey



2018 48€

A.O.P. Macon Village

Domaine Michel Guignier

2018 35€

A.O.C Montagny 1^{er} Cru

Domaine Aladame « Les Maroques »

2019 65€

Vallée du Rhône

A.O.P. Saint-Joseph

Domaine Rodolphe Duculty « La Maison » (Roussanne/Marsanne)

2018 56€

Provence

I.G.P. Du Vaucluse

Domaine des Enchanteurs « Songe d'Or » (Viognier Grenache Blanc,
(Élevé en fut 10/12mois)



2015 35€

VINS ROUGES (75 cl)

Aveyron

A.O.P. Marcillac

Domaine des Boissières « La Quille de Rouge » de Marc Fraysse (<i>Vin Nature</i>)	2020	33€
Domaine Laurens « Cuvée de Flars » (Mansois, Menut, élevé 1 an en Fut)	2018	26€


I.G.P. Aveyron

Domaine de Bias (Pinot Noir/Syrah)		24€
------------------------------------	--	-----

V.D.F de l'Aveyron

Les Coultades Des Coustoubis :		
- « 78 » (Grenache et Fer Servadou)	2018	38€
- Santat (100% Fer Servadou)	2020	25€

A.O.C. Entraygues Le Fel :




Domaine Mousset « La Pauca » (100% Fer Servadou)		2019	35€
--	---	------	-----

A.O.P. Cotes de Millau

Domaine du Vieux Noyer (Syrah, Gamay, Cabernet Sauvignon)		2019	18€
---	---	------	-----

Languedoc et Roussillon


A.O.C.Terrasse du Larzac

Domaine de Ferrussac « Nègre Bœuf » (Syrah, Grenache, Cinsault, 12 mois d'élevage en barriques)		2018	39€
Château Malavieille « Rouge Permien » (Syrah, Grenache, Mourvèdre)		2019	20€
Le Clos du Serres « L'humeur Vagabonde » (Vieux Carignans, Grenache et Syrah)		2017	59€
Clos de la Barthassade « Les Ouvrés » (syrah, mourvèdre, grenache)		2019	45€

I.G.P Pays De L'Hérault

<u>Domaine La Terrasse d'Elise :</u>			
- « Le Pigeonnier » (100% Carignan élevé en Barrique)		2018	45€
- XB (100% Syrah)		2019	28€
- Le Pradel (100% cinsault)		2018	55€

A.O.C.Coteaux Du Languedoc

Domaine de Malavieille « Alliance » (Syrah Mourvèdre Grenache)		2016	29€
Domaine Saint Sylvestre (syrah, grenache, mourvèdre élevé en fût 24 mois)		2017	55€


A.O.C Faugères

Domaine Saint-Antonin, Frédéric Albaret « Magnoux » (90% Mourvèdre, 10% Grenache)		2017	42€
--	---	------	-----

A.O.P. Pic Saint-Loup

Domaine Mortières (55% Syrah, 45% Grenache)		2019	45€
---	---	------	-----

I.G.P. Cévennes


Mas D'Espagnet « Pinôt »		2019	36€
--------------------------	---	------	-----

Languedoc et Roussillon (Suite)

A.O.P. La Clape

Château Rouquette Sur Mer « L'Esprit Terroir » 2019 28€
(Assemblage de mourvèdre, syrah, carignan et grenache)

V.D.F. Minervois


Domaine des Homs "L'amandier" (100% Cinsault)  2020 24€

I.G.P. Cotes Catalanes

Domaine Mas Crémat "Les Sales Gosses" (100% Mourvèdre)  2020 30€

A.O.P. Maury Sec

Clos des Vins d'Amour, Famille Dornier « 1+1=3 »


Grenache noir (60%), Carignan en macération carbonique (20%), et syrah (20%)  2017 31€

Vallée du Rhône

A.O.P Saint Joseph

Domaine Jolivet « L'instinct » (100% Syrah)  2019 47€

A.O.P Vacqueyras

Domaine de la Tête Noir (Syrah/Mourvèdre)  2016 41€

A.O.P. Chateauneuf-du-Pape

Château Simian « Le Traversier »

(Grenache 70 % - Syrah 20 % - Cinsaut 5% - Mourvèdre 5%, élevage de 18 mois en cuve)  2017 59€

A.O.P. Cotes Du Rhône

Domaine Dusseigneur « La goutte du Seigneur »

(50% Grenache, 50% Syrah.)  2020 21€

A.O.C. Cotes du Rhône Village Séguret

Domaine Jean David (Grenache, Cunoise, Syrah, Carignan)  2016 31€

Beaujolais

A.O.C Morgon

Domaine Michel Guignier Les Améthystes « Canon »

(100% Gamay, élevage 10 mois en fût de chêne) 2018 42€

A.O.P. Régnié



Domaine Jean Paul et Charly Thévenet « En voiture Simone » (100% Gamay)  2020 31€

Alsace





A.O.C. Alsace

Jean Paul Mauler « Pinot Noir » (élevé en fût)  2016 30€





Bourgogne

<u>A.O.C. Bourgogne</u> Domaine Fargues « Les Grandes Terres »		2017	39€
<u>A.O.C Fixin</u> Domaine Armelle et Jean-Michel Molin « Vieilles Vignes »		2017	59€
<u>A.O.C Mercurey 1^{er} Cru</u> Domaine Jeannin Naltet « Le clos l'évêque »		2018	62€
<u>A.O.C. Ladoix 1^{er} Cru</u> Domaine Parent « La Corvée »		2015	78€
<u>A.O.C. Pernand-Vergelesses</u> Domaine Pavelot		2018	58€

Vallée de La Loire

<u>A.O.P. Anjou</u> Domaine des Deux Vallées « Clos du Bois » (100% Cabernet Franc)		2016	20€
<u>A.O.C Sancerre</u> Domaine Fouassier (Pinot Noir)		2018	42€
<u>A.O.C. Chinon</u> Domaine de l'Air « Les cinq éléments » (Cabernet Franc)		2019	29€
<u>A.O.C. Saumur Champigny</u> Fabien Duveau « Les Menais Varrains » (Cabernet Franc, macération 8 mois cuve béton)		2019	35€

Bordeaux

<u>A.O.C. Saint Emilion Grand Cru</u> Château du Vieux-Guinot (Merlot70%, Cabernet30%, élevé en fut 18 mois)		2016	56€
<u>A .O.P Canon Fronsac</u> Domaine Jean-Yves Millaire « Volcelest » (Merlot 60%, Cabernet Franc 40%)		2016	60€
<u>A.O.P Fronsac</u> Domaine Jean-Yves Millaire « Château La Rose Garnier » (90%merlot,10%Malbec)		2018	28€
<u>A.O.C.Pomerol</u> Château les Grands Sillons « Cuvée Amodis » (100% Merlot élevage en fût)		2015	54€
<u>A.O.C.Bordeaux</u> Domaine Jean Yves Millaire « Château Cavale » (100% Merlot)		2018	21€

Demi -Bouteille en Rosé:

A.O.C Marcillac

Domaine Laurens « Eglantine »

2019 15€

Demi -Bouteilles en Blanc :

Sud-Ouest

A.O.P.Jurançon Sec (37,5cl)

Domaine Cauhapé « Geysier »

(Gros Manseng 30 %Petit Manseng 30 %Camaralet 30 %Lauzet 5 %Courbu 5 %)

2018 19€

Languedoc

A.O.P. La Clape (50cl)

Château Rouquette Sur Mer « Cuvée Arpège »

(Bourboulenc et Roussane)

2019 20€

Vallée de la Loire

A.O.C Pouilly Fumé

Domaine Françoise Saget (37.5cl)
(Sauvignon)

2018 25€

Bourgogne

A.O.C Santenay

Domaine Chapelle et Fils (37.5cl)
(Chardonnay)



2018 25€

Demi -Bouteilles en Rouge :

Aveyron

A.O.P. Marcillac (37.50 cl)

Domaine Laurens «Cuvée Flars» (100% Mansois)

2018 15€

Languedoc

A.O.P. Pic saint Loup (50cl)

Chateau Lancyre "Vieille Vigne" (Syrah/Grenache)

2017 25€

A.O.C. Minervois (37.50 cl)

Lauran Cabaret (Syrah, Grenache, Carignan)

13€

A.O.P. La Clape (50 cl)

Château Rouquette Sur Mer « L'Esprit Terroir »

(Assemblage de mourvèdre, syrah, carignan et grenache)

2019 20€

A.O.C. Costières de Nimes

Château Des Mourgues Du Grès « Galets Rouges » (50 cl)

(Syrah Grenache Marselan et Mourvèdre)



2019 25€

Vallée de La Loire

A.O.C St Nicolas de Bourgueil (37.5cl)

Domaine du Fondis (100% Cabernet Franc)

2020 16€

A.O.P Sancerre(37.5 cl)

Domaine Fouassier (Pinot Noir)

2018 25€

Bourgogne

A.O.C. Santenay(37.5 cl)

Domaine Chapelle et Fils (Pinot Noir)



2018 27€

Vallée du Rhône

A.O.C Saint-Joseph

M.Chapoutier « Deschants » (100% Syrah, élevage en partie en fût)

2017 25€

Provence

A.O.C. Cotes de Provence

Domaine Turenne « Bastien » (50cl)

(Mourvèdre (25 ans) 50%, vieux Carignan (60 ans) 30%, Syrah 20%.)



2015 15€

