

Apéritifs

- Coupe de Champagne Autréau, Brut 1^{er} cru 12cl 14.00€
- Kir Royal 12cl 14.00€
Châtaigne, Cassis, Myrtille, Sureau ou Framboise
- **Apéritif fait Maison** 10cl 5.00€
Vin Blanc arrangé : Fleur de Sureau, Gentiane ou Pissenlit
- Kir vin blanc : 10cl 5.00€
Châtaigne, Cassis, Myrtille, Sureau ou Framboise
- Pastis Aveyronnais 2cl 5.00€
- Ratafia Domaine Laurens 5cl 5.00€
- Muscat Saint Jean de Minervois 5cl 5.00€
- Gentiane Couderc 5cl 5.00€
- Porto Fonseca Vintage 2011 5 cl 5.00€
- Martini Blanc ou Rouge 5 cl 5.00€

Cocktails fait Maison et au moment

- Apérol Spritz 50 cl 14.00€
(Apérol, Vin Blanc Pétillant, Citron, Orange)
- Américano 12 cl 14.00€
(Campari, Martini Blanc & Rouge, Citron, Orange)
- Gin Tonic 12 cl 14.00€
(Gin Citadelle, Tonic Fever Tree, Citron)

Bière artisanale Aveyronnaise Brasserie d'Olt

- Bière Pression Aubrac Blonde 25cl 5.00€
- Pinte Pression Aubrac Blonde 50cl 9.00€
- Bière Aubrac Blanche (*Bouteille*) 33cl 5.00€
- Sabetz que Leu (*Bouteille*) 33cl 6.00€

Sans Alcool

- Jus de Fruits Artisanaux Maison Pouget (25 cl) :
Pomme ou Poire ou Pomme-Poire 6.00€
- Limonade Artisanale Aveyronnaises (27.50 cl) :
Myrtille ou Nature ou Sureau, Colt Cola 5.00€

Les Eaux Minérales

- Evian 1l 8.00€
- Vals (*bulles fines*) 75cl 7.00€
- Vittel 50cl 5.50€
- Badoit 50cl 5.50€
- Perrier 33cl 4.50€

Les Boissons Chaudes

- Cafés Richard 3.50€
- Thé Dammann Frères 4.50€
- Infusion en Vrac séchée par nos soins 4.50€

Le Presbytère des Anges Laguiole :

Twelve Whisky d'Aubrac (4cl)

- Whisky Basalte 8.00€
(48°) vieilli dans différents fûts (Monbazillac, Porto, Pedro Ximenez, Bourbon, Muscat de Rivesaltes)
- Whisky Almandin 8.00€
(48°) vieilli dans différents fûts de Rhum, parfum de fève de Thonka & de Vanille
- Whisky Azurite (Tourbé) 10.00€
(48°) vieilli dans des fûts de Pineau des Charentes

Twelve Rhum (4cl)

- Rhum Rare Assemblage Réunion/Jamaïque 12.00€
(62°) Élégance et finesse caractérise cet assemblage...
- Rhum Rare Assemblage Guyana/Jamaïque 12.00€
(63.5°) Très British, Riche & Complexe, sucre Démérara & Puissance.
- Rhum Rare Assemblage Barbade/Jamaïque 14.00€
(65°) Riche en parfum de banane, d'ananas & de compoté de pomme...
Sublimées par une très bonne intégration de l'alcool.

Distillerie du Domaine Laurens Marcillac (4cl)

- Poire William 8.00€
- Gin Eiric Gin aromatique aux saveurs de genièvre, menthe poivrée, églantine, verveine & thym 8.00€

Whiskies & Digestifs d'Ailleurs (4cl)

- Scotch whisky (tourbé)
Single Malt des Highlands Laphroaig 10 ans 10.00€
- Scotch Whisky Single Malt Arran 10 ans 10.00€
- Irish whiskey Teeling Whiskey 10.00€
- Rhum du Guatemala El Passador de Oro XO 9.00€
- Gin, Maison Ferrand La Citadelle 10.00€
- Cognac XO Les Barbins 12.00€
- Armagnac Michel Maestrojuan 9.00€

Les Potions d'Oc à Pont de Salars (4 cl):

- Liqueur Artisanale : 6.50€
 - Menthe (15°)
 - Citron (15°)
 - Safran (18°)

VINS AU VERRE (12 cl)

Blanc Doux

I.G.P. Côtes de Gascogne

- Solelh (*Petit & Gros Manseng*)



2022 7.00€

Blanc Sec

V.D.F de Marcillac

- Domaine Laurens « Comme un Dimanche sous un Cerisier » (*100% Sauvignon Blanc*)

2022 5.00€

A.O.P Languedoc

- Mas Baladerne, Sébastien Silhol « Soir d'Été »
(Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc, Bourboulenc)

2021 6.50€

A.O.C Côtes du Roussillon

- Mas Cristine, Julien Grill (Macabeu, Roussanne, Grenache, Marsanne, Carignan)



2022 8.00€

Rouge

V.D.F de Marcillac

- Domaine Laurens « Comme un Dimanche sous un Cerisier » (*100% Fer Servadou*)

2022 6.00€

A.O.P Languedoc

- Mas Baladerne, Sébastien Silhol (*Grenache & Syrah*)

2020 7.00€

A.O.C Côtes du Roussillon

- Mas Cristine, Julien Grill (Grenache, Syrah & Carignan)



2021 8.00€

A.O.C. Alsace

- Jean Paul Mauler « Pinot Noir » (*100% Pinot Noir, élevé en fût*)



2020 9.00€

CHAMPAGNE

Champagne Brut

- Autréau de Champillon Réserve Brut « Grand Cru »
(*Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*)

59€

Champagne Blanc de Blancs Brut Grand Cru

- Autréau de Champillon (*100% Chardonnay*)

72€

Champagne Brut Rosé

- Autréau de Champillon Brut Premier cru (*100% Chardonnay*)

65€

Demi-Bouteille de Champagne Brut (37.5cl)

- Camille Marcel « Adage » (*80% Pinot Noir & 20% Chardonnay*)

35€

VINS BLANCS (75 cl)

Aveyron & Sud-Ouest

A.O.C Entraygues Le Fel

- Domaine Mousset « Peyrouly » (100% *Chenin*)



2021 43€

V.D.F de l'Aveyron

- Domaine Odyssée, Les Coultades des Coustoubis « 78 » (*Chenin & Macabeu*)

2021 38€

I.G.P. Aveyron

- Domaine de Bias, Anne Laure & Alexandre Alazard (*Chardonnay & Roussanne*)

2022 35€

I.G.P. Côtes de Gascogne Moelleux

- Solelh (*Petit & Gros Manseng*)



2022 33€

Languedoc

I.G.P. Coteaux du Salagou

- Mas des Chimères, Famille G. Dardé
(*Terret, Viognier, Chardonnay, Grenache blanc, Carignan blanc, Roussanne*)



2020 31€

A.O.P Languedoc

- Le Clos du Serres « Saut du Poisson » (*Grenache Blanc, Carignan Blanc, Vermentino*)



2019 43€

Vin de France

- Domaine de Malavieille « Alliance » (*Roussanne, Viognier, Grenache Blanc*)



NM 29€

A.O.P. La Clape

- Château Rouquette Sur Mer « Cuvée Arpège » (*Bourboulenc & Roussanne*)

2020 28€

I.G.P. Pays d'Oc

- Domaine l'Enclos de la Chance « 'Extrafragance... »
Chardonnay (10%), Petit Manseng (20%), Sauvignon blanc (30%), Sémillon (40%)

2019 42€

Bordeaux

Vin de France

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



2019 38€

Vallée de la Loire

A.O.C. Sancerre

- Domaine des Chasseignes (*Sauvignon*)



2022 49€

A.O.P. Pouilly Fumé

- Domaine Saget (*Sauvignon Blanc*)

2021 45€

I.G.P. Val de Loire

- Domaine Bonnet-Huteau (*Pinot Gris, Vin léger, fruité, légèrement sucré*)



2018 22€

A.O.C. Cour Chevergnay

- Domaine Benoit Daridan (*Romarin*)

2022 31€

A.O.C. Anjou

- Château de Bois Brinçon (*Chenin*)

2018 18€

Bourgogne

A.O.C Bourgogne Aligoté

- Domaine Pavelot (*Aligoté*)



2018 45€

A.O.C Chablis

- Domaine Alain Mathias (*Chardonnay*)



2020 42€

A.O.C Bourgogne Tonnerre

- Domaine Alain Mathias Côte de Grisey (*Chardonnay*)



2019 53€

A.O.P. Macon Village

- Domaine des Améthystes, Michel Guignier (*Chardonnay*)



2021 39€

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

- Domaine Stéphane Aladame « Les Maroques » (*Chardonnay*)

2019 65€

Vallée du Rhône

A.O.P Saint-Joseph

- Domaine Rodolphe Duculty « La Maison » (*Roussanne & Marsanne*)

2020 56€

A.O.C Condrieu

- Domaine « Si le Vin » Sylvain Badel « Eternel » (*100% Viognier*)

2019 99€

VINS ROSÉS

A.O.C Pic Saint Loup

- Domaine Mas de Jon (*Mourvèdre & Grenache*)

2022 34€

A.O.P Côtes de Provence

- Domaine Miraval (*Cinsault, Grenache, Rolle & Syrah*)

2022 46€

VINS ROUGES (75 cl)

Aveyron

A.O.P. Marcillac

- Domaine Laurens « Cuvée de Flars » (80% *Fer Servadou* & 10% *Cabernet Sauvignon*) 2020 26€
- Domaine Laurens « Dernier Lion » (100% *Fer Servadou*, élevage en Jarre) 2018 45€

I.G.P. Aveyron

- Domaine de Bias « Cuvée Du Rouergue » (60% *Pinot Noir* & 40% *Syrah*) 2021 35€
- Domaine du Grès, Jean-Marie Paillard « Cuvée Simone » (60% *Fer Servadou*, 40% *Pinot*) 2020 29€

V.D.F de l'Aveyron

- Les Coultades Du Coustoubis :
 - « 78 » (*Fer Servadou* & *Grenache*) 2021 38€
 - Santat (100% *Fer Servadou*) 2021 25€

A.O.C. Entraygues Le Fel :

- Domaine Mousset « La Pauca » (*Fer Servadou*, *Cabernet Franc*, *Cabernet Sauvignon*)  2020 43€

Languedoc & Roussillon

A.O.C. Terrasse du Larzac :

- Le Clos du Serres « L'Humeur Vagabonde »  2017 59€
(70% *Carignan*, 15% *Grenache* & 15% *Syrah*)
- Domaine de Malavieille « Alliance » (90% *Syrah*, *Mourvèdre*, *Grenache*)  2019 29€
- Clos de la Barthassade « Les Ouvrés » (55% *Syrah*, 30% *Mourvèdre*, 15% *Grenache*)  2020 45€

I.G.P Pays De L'Hérault :

- Domaine La Terrasse d'Elise, Xavier Braujou :
 - « Le Pradel » (100% *Cinsault*) 2018 55€
 - « XB » (100% *Syrah*) 2022 32€
- Mas des Chimères « Clin d'œil (*Cinsault*)  2021 29€

A.O.P.Coteaux Du Languedoc :

- Domaine Saint Sylvestre, Sophie & Vincent Guizard 2018 69€
(*Syrah*, *Grenache*, *Mourvèdre*, élevé en fût 24 mois)
- Domaine Jordy « Rhyolite » (70% *Syrah*, 30% *Grenache*)  2020 25€

A.O.P.Faugères :

- Domaine Saint Antonin, Frédéric Albaret « Magnoux »  2020 42€
(*Mourvèdre*, *Syrah*, *Grenache*)

A.O.P Pic Saint-Loup:

- Domaine Mortières (55% *Syrah*, 45% *Grenache*)  2021 45€

A.O.C. Minervois

- Domaine Gilles Chabbert « Chrysospe » (*Grenache* 90, *Syrah* 10)  2020 36€

Languedoc & Roussillon (Suite)

A.O.P. La Clape :

- Château Rouquette Sur Mer « L'Esprit Terroir » (*Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan*) 2021 28€

A.O.P. Maury Sec:

- Clos des Vins d'Amour, Famille Dornier « 1+1=3 »  2020 35€
(60% Grenache noir, 20% Carignan en macération carbonique, 20% Syrah)

Vallée du Rhône

A.O.P. Vacqueyras

- Domaine de la Tête Noire (*Syrah, Grenache, Mourvèdre*)  2020 41€

A.O.P. Châteauneuf-du-Pape

- Domaine Bernard Duseigneur « Matteo » (80% Grenache, 20% Syrah)  2018 59€

A.O.P. Côtes Du Rhône

- Domaine Charvin (*Grenache, Syrah, Vaccarese, Mourvèdre, Bourboulenc, Carignan*)  2021 37€

- Domaine Du Joncier « L'O par Marine Roussel » (100% Grenache)  2019 26€

A.O.P. Saint Joseph

- Domaine Bastien Jolivet « L'Instinct » (100% Syrah)  2021 51€

A.O.C Lirac

- Domaine du Joncier « Regard » (*Syrah, Grenache Cinsault, Carignan*)  2019 38€

A.O.P. Beaume de Venise

- Domaine Château la croix des Pins « Les contreforts de Montmirail » (Grenache et Syrah)  2021 41€

Beaujolais

A.O.C Morgon

- Domaine Michel Guignier, Les Améthystes « Canon » (100% Gamay, élevage 10 mois en fût de chêne)  2021 45€

A.O.P. Régnié

- Domaine du Coteau des Coccinelles par Viviane & Jean Michel Tournissoux (100% Gamay) 2021 31€

Alsace

A.O.C. Alsace

- Jean Paul Mauler « Pinot Noir » (100% Pinot Noir, élevé en fût)  2020 30€

Bourgogne

A.O.C. Bourgogne Haute Côte de Nuit

- Domaine Nuiton Beaunois « Grande Cuvée » (*Pinot Noir*) 2021 45€

A.O.C. Maranges

- Domaine Nuiton-Beaunoy (*Pinot Noir*) 2019 56€

A.O.C. Monthélie 1^{er} Cru

- Le Clou des Chênes, Éric de Suremain (*Pinot Noir*)  2012 95€

Vallée de La Loire

A.O.C Sancerre

- Domaine des Chasseignes (*Pinot Noir*) 2021 49€

A.O.C. Chinon

- Domaine de l'R « Les 5 éléments » (*Cabernet Franc*)  2019 31€

A.O.C. Saumur Champigny

- Fabien Duveau « Les Menais Varrains » (*Cabernet Franc, macération 8 mois cuve béton*) 2021 38€

A.O.C Chevergnny

- Benoit Daridan (*80%Pinot Noir, 20% Gamay*) 2019 28€

Bordeaux

A.O.C. Saint Emilion Grand Cru

- Château du Vieux-Guinot, Vignoble Rollet (*70% Merlot, 30% Cabernet Franc*) 2019 56€

A .O.P Canon Fronsac

- Domaine Jean-Yves Millaire « Volcelest » (*60% Merlot, 40% Cabernet Franc*)  2019 60€

A.O.P Fronsac

- Domaine Jean-Yves Millaire « Château La Rose Garnier » (*100% Merlot*)  2018/20 28€

A.O.C.Pomerol

- Château les Grands Sillons « Amodis » (*100% Merlot, élevage en fût*)  2018 54€

A.O.C.Margaux

- Château le Coteau par Éric Légrise 2018 69€

Demi-bouteilles en Blanc :

Sud-Ouest

A.O.P. Jurançon Sec (37,5cl)

- Domaine Cauhapé, Henri Ramonteu « Geyser » 2020 19€
(30% Gros Manseng, 30% Petit Manseng, 30% Camaralet, 5% Lauzet, 5 % Courbu)

Languedoc

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

- Château Rouquette Sur Mer, Jacques Boscary « Cuvée Arpège » 2021 20€
(Bourboulenc & Roussanne)

Vallée de la Loire

A.O.C Pouilly Fumé (37.5cl)

- Domaine Françoise Saget (100% Sauvignon) 2018 25€

Bourgogne

A.O.C Haute Côtes de Beaune (37.5cl)

- Domaine Parigot « Vieilles Vignes »(Chardonnay)  2018 27€

Demi-Bouteille en Rosé:

A.O.C Marcillac (37.5 cl)

- Domaine Laurens « Eglantine » (100% Fer Servadou) 2021 15€

A.O.P.Coteaux Varois en Provence (50cl)

- Domaine de Garbelle « Fallait...Rosé » (50cl)  2021 18€

Demi-Bouteilles en Rouge :

Aveyron

A.O.P. Marcillac (37.50 cl)

- Domaine Laurens «Cuvée Flars» (100% *Fer Servadou*) 2020 15€

Languedoc

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 » 2021 20€
(*Mourvedre, Syrah, Carignan, Grenache*)

Bordeaux

A.O.C. Montagne Saint Émilion (50 cl)

- Château Côtes de Bonde, Les Vignobles Dignac 2014 21€
(*Cabernet Sauvignon, Merlot*)



Vallée de La Loire

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

- Domaine du Fondis, Laurent Jamet (100% *Cabernet Franc*) 2020 16€

A.O.P. Sancerre (37.5 cl)

- Domaine des Chasseignes, Aurore Dezat (100% *Pinot Noir*) 2020 29€

Bourgogne

A.O.C. Macon-Mancey (37.5 cl)

- Les Vignerons de Mancey « Les Essentielles » (100% *Gamay*) 2017 24€

A.O.C. Hautes Côtes de Nuits (37.5cl)

- Nuiton-Beaunoy(100% *Pinot Noir*) 2021 27€

Cotes Du Rhône

A.O.P. Côtes Du Rhône (37.5cl)

- Famille Perrin « Réserve » (*Grenache 40%, Mourvèdre 40%, Syrah 20%*) 2020 14€