

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 Marius Bonal 2cl 5.00€
- Ratafia Domaine Laurens 5cl 5.00€
- Ratafia de Pomme ou Poire Maison Pouget 5cl 6.50€
- Muscats Saint Jean de Minervois 5cl 5.00€
- Gentiane Couderc 5cl 5.00€
- Porto Fonseca Vintage 2011 5cl 5.00€
- Martini Blanc ou Rouge 5cl 5.00€

Cocktails fait Maison et au moment

- Apérol Spritz 50cl 14.00€
(Apérol, Vin Blanc Pétillant, Citron, Orange)
- Mojito 40cl 14.00€
(Rhum Blanc, Menthe, Citron Vert, Sucre Cassonade)
- Américano 12cl 14.00€
(Campari, Martini Blanc & Rouge, Citron, Orange)
- Gin Tonic 12cl 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 Leù 7% (Bouteille) 33cl 6.00€

Sans Alcool

- Jus de Fruits Artisanaux Maison Pouget (25 cl) :
Pomme ou Poire ou Pomme-Poire ou Raisin 6.00€
- Limonade Artisanale Aveyronnaise (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 Tonka & 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 Springbank 10 ans 11.00€
- 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

I.G.P. Côtes de Gascogne (Moelleux)

 • Solelh (*Petit & Gros Manseng*) 2022 7.00€

V.D.F de Marcillac

• Domaine Laurens « Comme un Dimanche sous un Cerisier » (*100% Sauvignon Blanc*) 2022 5.00€

I.G.P. Aveyron

• Domaine Du Courbiès, Justine Plasse-Lépinay & Damien Bourgoïn
(*Chenin, Sauvignon, Mauzac, Vinifié en Œuf Béton*) 2023 7.50€

A.O.P Languedoc

• Mas Baladerne, Sébastien Silhol « Soir d'Été »
(*Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc, Bourboulenc*) 2021 6.50€

I.G.P. Pays d'Hérault

 • *Domaine Jordy, Frédéric Jordy* « Clos de la Baume » (*Vermentino, Chenin, Viognier*) 2020 7.00€

Rouge

V.D.F de Marcillac

• Domaine Laurens « Comme un Dimanche sous un Cerisier » (*100% Fer Servadou*) 2022 5.00€

I.G.P. Aveyron

• Domaine de Bias, Anne Laure & Alexandre Alazard (*60% Pinot Noir & 40% Syrah*) 2022 7.00€

A.O.P Languedoc

• Mas Baladerne, Sébastien Silhol (*Grenache & Syrah*) 2020 6.50€

A.O.C. Alsace

 • Jean Paul Mauler « Pinot Noir » (*100% Pinot Noir, élevé en fût*) 2020 9.00€

Côtes du Rhône

 • Domaine Bernard Duseigneur, « La Goutte du Seigneur » (*Cinsault & Syrah*) 2022 7.50€

Rosé


V.D.F de Marcillac

• Domaine Laurens « Comme un Dimanche sous un Cerisier » Rosé Frisson 2022 5.00€

VINS BLANCS (75 cl)

Aveyron & Sud-Ouest

A.O.C Entraygues Le Fel

 •Domaine Mousset « Peyrouly » (100% Chenin) 2020/21 49€

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€
- Domaine La Coume Del Mas, Gard et Filles « Bonnie » (Chenin élevage 18 mois barrique) 2022 40€
- Domaine Du Courbiès Justine Plasse-Lèpinay & Damien Bourgoïn 2023 38€
(Chenin, Sauvignon, Mauzac Vinifié en Œuf Béton)

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 2020 31€
(Terret, Viognier, Chardonnay, Grenache blanc, Carignan blanc, Roussanne)

A.O.P Languedoc

 •Le Clos du Serres « Saut du Poisson » (Grenache Blanc, Carignan Blanc, Vermentino) 2019 43€

V.d.F Terrasse du Larzac

 •Domaine de Malavieille « Alliance » (Roussanne, Viognier, Grenache Blanc) NM 29€

A.O.P. La Clape

•Château Rouquette Sur Mer « Cuvée Arpège » (Bourboulenc & Roussanne) 2020/22 28€

I.G.P. Pays d'Oc

•Domaine l'Enclos de la Chance « 'Extrafragance... » 2019 42€
(10% Chardonnay, 20% Petit Manseng, 30% Sauvignon blanc, 40% Sémillon)

I.G.P. de l'Hérault

 •Saint Antonin « Leuzet » (Sauvignon blanc, Grenache gris & Chardonnay) 2019 36€

Bordeaux

Vin de France

 •Domaine Jean-Yves Millaire « Volcelest » (100% Sauvignon Blanc) 2019 38€

Provence

I.G.P. Var

 •Domaine de la Navicelle (Viognier, Clairette, Muscat, Sémillon) 2022 27€

Vallée de la Loire

<u>A.O.C. Sancerre</u>			
•Domaine des Chasseignes (<i>Sauvignon</i>)	2022	49€	
<u>A.O.P Pouilly Fumé</u>	2021	45€	
•Domaine Saget (<i>Sauvignon Blanc</i>)			
<u>I.G.P. Val de Loire</u>	2018	22€	
 •Domaine Bonnet-Huteau (<i>Pinot Gris</i>)			
<u>A.O.C. Cour Chevergnay</u>			
•Domaine Benoit Daridan (<i>Romorantin</i>)	2022	31€	
<u>A.O.C. Anjou</u>			
 •Château de Bois Brinçon (<i>Chenin</i>)	2018	18€	

Bourgogne

<u>A.O.C Bourgogne Aligoté</u>			
•Domaine Pavelot (<i>Aligoté</i>)	2017/18	45€	
<u>A.O.C Chablis</u>			
 •Domaine Alain Mathias (<i>Chardonnay</i>)	2020	42€	
<u>A.O.C Bourgogne Tonnerre</u>			
 •Domaine Alain Mathias Côte de Grisey (<i>Chardonnay</i>)	2019/20	53€	
<u>A.O.P. Macon Village</u>			
•Domaine des Améthystes, Michel Guignier (<i>Chardonnay</i>)	2021	39€	
<u>A.O.C Montagny 1^{er} Cru</u>			
•Domaine Stéphane Aladame « Les Maroques » (<i>Chardonnay</i>)	2019	65€	

Vallée du Rhône

<u>A.O.P Saint-Joseph</u>			
•Domaine Rodolphe Duculty « La Maison » (<i>Roussanne & Marsanne</i>)	2019/20	62€	
<u>A.O.C Condrieu</u>			
•Domaine « Si le Vin » Sylvain Badel « Eternel » (<i>100% Viognier</i>)	2019	99€	


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 55€

I.G.P. Aveyron

- Domaine de Bias « Cuvée Du Rouergue » (60% Pinot Noir & 40% Syrah) 2021 35€
- Domaine La Coume Del Mas, Gard et Filles «Fer...Play» (100% Fer Servadou) 2022 30€
- Domaine du Grès, Jean-Marie Paillard « Cuvée Simone » (60% Fer Servadou, 40% Pinot) 2020 29€
-  • Mas Lafon « Bonjour Ivresse » (Cabernet Merlot Syrah Malbec élevage en cuve béton) [11.5% vol] 2023 42€
- Le Bouissas, Eric Bousquet « Reliegens » (Jurançon Noir, Negret de la Canourgue) 2020 40€

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 49€

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) 2019/20 29€
-  • Clos de la Barthassade « Les Ouvrés » (55% Syrah, 30% Mourvèdre, 15% Grenache) 2020/21 45€
-  • Domaine Jordy, Frédéric Jordy « Rhyolite » (70% Syrah, 30% Grenache) 2020 25€

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 » (100% Cinsault) 2021 29€

A.O.P.Coteaux Du Languedoc :

- Domaine Saint Sylvestre, Sophie & Vincent Guizard 2017/18 69€
(Syrah, Grenache, Mourvèdre, élevé en fût 24 mois)

A.O.P.Faugères :

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

A.O.P Pic Saint-Loup:

-  • Domaine Mortiers (55% Syrah, 45% Grenache) 2021 45€


A.O.C. Minervois

-  • Domaine Gilles Chabbert « Chrysope » (90% Grenache, 10% Syrah) 2020 36€

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 » 2017/20 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) 2021 59€

A.O.P. Côtes Du Rhône

- Domaine Charvin (*Grenache, Syrah, Vaccarese, Mourvèdre, Bourboulenc, Carignan*) 2020 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 » 2022 45€
(100% Gamay, élevage 10 mois en fût de chêne)

A.O.P. Régnié

- Domaine du Coteau des Coccinelles, 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. Pommard

- Chai Garnerot, Caroline Fyot, Alexia Russo « En Bœuf » (*Pinot Noir*) 2022 110€

A.O.C. Maranges

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

A.O.C. Monthélie 1^{er} Cru

-  •Château de Monthélie, Eric de Suremin « Le clou des Chênes » (*Pinot Noir*) 2018 95€

A.O.C. Fixin

-  •Domaine Armelle et JM Molin (*Pinot Noir*) 2022 69€

A.O.C. Epineuil

- Domaine Alain Mathias (*Pinot Noir, élevage 12 mois en fût de chêne*) 2022 58€

A.O.P. Bourgogne

- L'Etable des Vins, « La Vache qui Tache » ! (*Pinot Noir, en conversion bio*) 2023 38€

Vallée de La Loire

A.O.C Sancerre

- Domaine des Chasseignes (*Pinot Noir*) 2021 53€

A.O.C. Chinon

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

A.O.C. Saumur Champigny

-  •Fabien Dubeau « 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*) 2020 56€

A.O.P Canon Fronsac

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

A.O.C.Pomerol

-  •Château les Grands Sillons « Amodis » (*100% Merlot, élevage en fût*) 2018 59€

A.O.C.Margaux

-  •Château le Couteau, Éric Léglise (*Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*) 2018 69€

A.O.C. Côtes de Bourg

- Château Roc Du Breuil, Corinne Baudouin « Le Rebelle » (*Merlot, Cab Sauvignon, Malbec*) 2018 27€
-  •Château Falfas, J&V Cocheran (*Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec*) 2017 46€

Demi-bouteilles en Blanc :

Sud-Ouest

A.O.P. Jurançon Sec (37,5cl)

- Domaine Cauhapé, Henri Ramonteu « Geyser » 2021 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 (*Sauvignon*) 2018 25€

Bourgogne

A.O.C Haute Côtes de Beaune (37.5cl)

- Domaine Parigot « Vieilles Vignes » (*Chardonnay*) 2018 29€

A.O.P Sancerre (37.5 cl)

- Domaine des Chasseignes, Aurore Dezat (*Sauvignon*) 2021 29€

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 » 2021 18€

Demi-Bouteilles en Rouge :

Aveyron

A.O.P. Marcillac (37.50 cl)

- Domaine Laurens «Cuvée Flars» (80% *Fer Servadou*, 20% *Cabernet Sauvignon*) 2020 15€

Languedoc

A.O.C. Minervois (37.50 cl)

- Lauran Cabaret (*Syrah, Grenache, Carignan*) NM 13€

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

- Château Rouquette Sur Mer « L'Esprit Terroir » 2021 20€
(*Mourvedre, Syrah, Carignan, Grenache*)

Ardèche

I.G.P Côteaux de l'Ardèche (50cl)

-  • Petite Selve, Benoit & Florence Chazallon (*Grenache, Cinsault, Syrah*) 2022 15.00€

Bordeaux

A.O.C. Montagne Saint Émilion (50 cl)

-  • Château Côtes de Bonde, Les Vignobles Dignac 2014/15 21€
(80% *Merlot*, 15% *Cabernet Sauvignon*, 5% *Malbec*)

A.O.C. Côtes de Bourg

-  • Château Falfas, J&V Cocheran (*Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec*) 2017 25€

Vallée de La Loire

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

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

A.O.P. Sancerre (37.5 cl)

- Domaine des Chasseignes, Aurore Dezat (*Pinot Noir*) 2020 32€

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 Beaune (37.5cl)

- Domaine Alexandre Parigot « Clos de Perrière » (100% *Pinot Noir*) 2021 27€

Côtes Du Rhône

A.O.P. Côtes Du Rhône (37.5cl)

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

A.O.C. Brouilly (37.5cl)

- Domaine de Bel-Air, Jean-Marc Lafont « Briante » (100% *Gamay*) 2020 18€

LE CHAMPAGNE

Champagne Brut

- Autréau de Champillon réserve brut 1^{er} cru (100% Chardonnay) 63€

Champagne Blanc de Blancs Brut Grand Cru

- Autréau de Champillon (100% Chardonnay) 72€

Champagne Brut Rosé

- Autréau de Champillon Brut Premier cru (100% Chardonnay) 68€

LES VINS ROSÉS (75cl)

A.O.P. Languedoc

- Domaine Puech (*grenache, mourvèdre*) 2022 28€

A.O.P. Côtes de Provence

- Domaine Miraval (*Cinsault, Grenache, Rolle & Syrah*) 2022 46€

V.D.F. de Marcillac

- Domaine Laurens « Comme un Dimanche sous un Cerisier » Rosé Frisson 2022 18€