

Apéritifs

•Coupe de Champagne Autréau, Brut 1 ^{er} cru	12cl	14.00€
•Kir Royal <i>Châtaigne, Cassis, Myrtille, ou Framboise</i>	12cl	14.00€
•Apéritif fait Maison <i>Vin Blanc arrangé : Fleur de Sureau, ou Gentiane</i>	10cl	5.00€
•Kir vin blanc : <i>Châtaigne, Cassis, Myrtille, ou Framboise</i>	10cl	5.00€
•Ratafia Domaine Laurens	5cl	5.00€
•Ratafia de Pomme ou Poire Maison Pouget	5cl	6.50€
•Muscat Saint Jean de Minervois	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

• <u>Apérol Spritz</u> <i>(Apérol, Vin Blanc Pétillant, Citron, Orange)</i>	50 cl	14.00€
• <u>Américano</u> <i>(Campari, Martini Blanc & Rouge, Citron, Orange)</i>	12 cl	14.00€
• <u>Gin Tonic</u> <i>(Gin Eiriç, Tonic, Citron)</i>	12 cl	14.00€

Bière artisanale Aveyronnaise Brasserie d'Olt

•Bière Aubrac Blanche (<i>Bouteille</i>)	33cl	5.00€
•Sabetz que Leù (<i>Bouteille</i>)	33cl	6.00€

Sans Alcool

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

Les Eaux Minérales

•Evian	1l	8.00€
•Vals (<i>bulles fines</i>)	75cl	7.00€
•Vittel	50cl	5.50€
•Badoit	50cl	5.50€
•Perrier	33cl	4.50€

Les Boissons Chaudes

•Cafés <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 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°) Éléance et finesse caractérise cet assemblage...
- Rhum Rare Assemblage Guyane/Jamaïque 12.00€
(63.5°) Très British, Riche & Complexe, sucre Démérara & Puissance.

Distillerie du Domaine Laurens Marcillac (4cl)

- Poire William 8.00€
- Gin Eiriç *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 Campbeltown Springbank 10 ans 10.00€
- Rhum du Guatemala El Passador de Oro XO 9.00€
- Cognac XO Les Barbins 12.00€
- Armagnac Michel Maestrojuan 9.00€

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

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

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'Eté »
(*Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc, Bourboulenc*)

2021 6.50€

I.G.P Var

- Domaine de la Navicelle (*Viognier, Clairette, Muscat, Sémillon*)

 2022 7.00€

Rouge

V.D.F de Marcillac

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

2022 5.00€

A.O.P Languedoc

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

2020 6.50€

A.O.P.Bourgogne

- L'Étable des Vins, « La Vache qui Tache » ! (*Pinot noir*)

 2023 8.00€

CHAMPAGNE

Champagne Brut

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

VINS BLANCS (75 cl)

Aveyron & Sud-Ouest

A.O.C Entraygues Le Fel

- Domaine Mousset « Peyrouly » (100% *Chenin*)  2021 49€
- Domaine Mousset, le premier vin de Laurent et Pierrick (100% *Chenin*)  2022 29€

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 Courbiès (*Chenin, Mauzac, Sauvignon, vinifié en cuve béton*) 2023 38€

I.G.P. Côtes de Gascogne Moelleux

- Solelh (*Petit & Gros Manseng*)  2022 33€

Languedoc

A.O.P Languedoc

- Le Clos du Serres « Saut du Poisson » (*Grenache Blanc, Carignan Blanc, Vermentino*)  2019 35€

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... » 2019 38€
Chardonnay (10%), Petit Manseng (20%), Sauvignon blanc (30%), Sémillon (40%)

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, semillon*)  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> •Domaine Saget (<i>Sauvignon Blanc</i>)		2021	45€
<u>I.G.P. Val de</u> •Domaine Bonnet-Huteau (<i>Pinot Gris, Vin léger, fruité, légèrement sucré</i>)		2018	22€
<u>A.O.C. Cour Chevergn</u> •Domaine Benoit Daridan (<i>Romarantin</i>)		2022	31€
<u>A.O.C. Saumur Blanc</u> •La Folie Lucé « L'écart » (<i>Chenin, vinification et élevage en barrique</i>)		2022	52€

Bourgogne

<u>A.O.C Bourgogne Aligoté</u> •Domaine Pavelot (<i>Aligoté</i>)		2018	45€
<u>A.O.C Bouzeron</u> •Château de Garnerot « Les Louères » (<i>100%Aligoté Doré, élevage en fut de chêne 10 mois</i>)		2021	52€
<u>A.O.C Bourgogne Tonnerre</u> •Domaine Alain Mathias Côte de Grisey (<i>Chardonnay</i>)		2019	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>)		2021	62€
<u>A.O.C Condrieu</u> •Domaine « Si le Vin » Sylvain Badel « Eternel » (<i>100% Viognier</i>)		2019	99€

VINS ROSÉS (75cl)

<u>A.O.P Côtes de Provence</u> •Domaine Miraval (<i>Cinsault, Grenache, Rolle & Syrah</i>)		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 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» (Mansois) 2022 30€
- Mas Lafon « Bonjour Ivresse » (Cabernet Merlot Syrah Malbec élevage en cuve béton)  2023 42€
- Le Bouissas, Eric Bousquet « Reliegens » (Jurançon Noir, Negret de la Canourgue) 2022 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)  2021 49€
- Domaine Mousset le premier vin de Laurent et Pierrick (Fer Servadou, Cabernet Franc,)  2022 29€

Languedoc & Roussillon

A.O.C. Terrasse du Larzac :

- Le Clos du Serres « L'Humeur Vagabonde »  2017 49€
(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)  2021 45€
- Domaine 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 45€
 - « XB » (100% Syrah) 2022 32€
- Mas des Chimères « clin d'oeuil » (100% Cinsault)  2021 29€

A.O.P.Coteaux Du Languedoc :

- Domaine Saint Sylvestre, Sophie & Vincent Guizard 2018 55€

A.O.P.Faugères :

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

A.O.P Pic Saint-Loup:

- Le Mas de l'Oncle « Jules » (30% Syrah, 50 % Grenache, 10% Carignan, 10 % Cinsault)  2020 49€


A.O.C. Minervois

- Domaine Gilles Chabbert « Chrysope » (Grenache 90%, Syrah 10%)  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 »  2020 35€
(60% Grenache noir, 20% Carignan en macération carbonique, 20% Syrah)

Bourgogne

A.O.C. Bourgogne Haute Côte de Nuit

•Domaine Nuiton Beaunois 2022 45€

A.O.C. Maranges

•Domaine Nuiton-Beaunoy 2019 56€


A.O.C. Pommard

•Chai Garnerot, *Caroline Fyot et Alexia Russo* « En Bœuf »  2022 110€

A.O.C. Fixin

•Domaine Armelle et JM Molin  2022 69€

A.O.C. Epineuil

•Domaine Alain Mathias (*élevage 12 mois en fût de chêne*)  2022 58€

A.O.P. Bourgogne

• L'Etable des Vins, « La Vache qui Tache » !  2023 35€

Vallée de La Loire

A.O.C Sancerre

•Domaine des Chasseignes (*Pinot Noir*)  2022 53€

A.O.C. Chinon

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

A.O.C. Saumur Champigny

•Domaine de l'Enchantoir "Le Pied à 'Etrier" (*Cabernet Franc, élevé 15 mois en cuve*)  2019 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 49€

A .O.P Canon Fronsac

•Domaine Jean-Yves Millaire « Volcelest » (*60% Merlot, 40% Cabernet Franc*)  2019 52€

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 Léglise 2018 59€

A.O.C. Côtes de Bourg

•Château Roc Du Breuil, « Le Rebelle » (*Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec*) 2018 27€

•Château Falfas, (*Merlot, Cabernet Sauvignon, cabernet franc, Malbec*)  2017 39€

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€

A.O.P. Saint Joseph

- Domaine Bastien Jolivet « L'Instinct » (*100% Syrah*)

 2022 51€

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*)

 2022 45€

A.O.P. Régnié

- Domaine du Coteau des Coccinelles (*100% Gamay*)

2021 31€

Alsace

A.O.C. Alsace

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



2020 30€

Demi-bouteilles en Blanc :

Sud-Ouest

A.O.P. Jurançon Sec (37,5cl)

•Domaine Cauhapé, « Geyser »

2021 19€

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

Vallée de la Loire

A.O.C Pouilly Fumé (37.5cl)

•Domaine La Perrière "L'Origine" (100% Sauvignon)

2022 25€

A.O.P. Sancerre (37.5cl)

•Domaine des Chasseignes,(100% Sauvignon)

 2021 29€

Bourgogne

A.O.C Haute Côtes de Beaune (37.5cl)

•Domaine Parigot « Vieilles Vignes »(Chardonnay)

2022 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 » (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*) NM 13€

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

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

A.O.C. Pic Saint-Loup (50 cl)

- Château des Mouchères, Jean-Philippe Teissèdre (*Syrah, Grenache*) 2021 25€

Bordeaux

A.O.C. Côtes de Bourg (37.5 cl)

- Château Falfas, (*Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec*)  2017 25€

Vallée de La Loire

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

- Domaine du Fondis, (100% *Cabernet Franc*) 2021 16€

A.O.P Sancerre (37.5 cl)

- Domaine des Chasseignes (100% *Pinot Noir*)  2020 32€

Bourgogne

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

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

Cotes Du Rhône

A.O.P. Côtes Du Rhône (37.5cl)

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

I.G.P Côteaux de l'Ardèche Méridionale (50cl)

- Petite Selve, (*Grenache, Cinsault, Syrah*)  2022 15€

Beaujolais

A.O.C Brouilly (37.5cl)

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