

Carte d'Apéritifs, Cocktails, Champagnes et Digestifs

APERITIFS	PRIX	APERITIFS LOCALS	PRIX	DIGESTIFS	PRIX
VERMOUTHS : 5 cl		Txapa : 5 cl		ARMAGNACS : 4 cl	
Martini :	4,00 €	Sangria		Tarriquet 1988	10,00 €
Rouge, Blanc, Rosé et Dry				Tarriquet 1993	14,00 €
AMERS : 5 cl		WHISKIES		ALCOOLS DU PAYS BASQUE : 4 cl	
Campari, Suze	5,00 €	SCOTCH : 4 cl		Poire , Prune et Framboise Brana	9,00 €
PORTOS : 5 cl		J&B, Southern Comfort		CREMES ET LIQUEURS : 4 cl	
Porto Rouge	4,00 €	Johnnie Walker		Bailey's, Get 27 ou 31,	6,00 €
Porto Blanc	5,00 €	PUR MALT : 4 cl		Cointreau, Grand Marnier,	
RIVESALTES : 5 cl		Glenfiddich, Knockando		Mandarine Impériale, Pimms'	
Muscat	4,00 €	12 ANS : 4 cl		LOCALS : 4 cl	
Domaine de Cazes Vintage 1994	5,00 €	Chivas		Izarra, Manzana Verde, Patxaran	6,00
Domaine de Cazes Ambré 1991	6,00 €	IRISH : 4 cl		BIERES : bouteilles	
Domaine de Cazes Tuilé 1984	7,00 €	Jameson		Kronenbourg 1664, Heinekin	4,00 €
ANIS : 2,5 cl		BOURBONS : 4 cl		Eki	5,00€
Ricard, Pastis 51	4,00 €	Four Roses		Adelscot	6,00€
KIRS : 9 cl		Jack Daniel's		Corona	8,00€
Aligoté	4,00 €	LES MUST MALTES : 4 cl		EAUX MINERALES (1/4)	
Royale (cassis, mûre, etc..)	8,00 €	Glenkinchie		Vittel, Perrier	3,00 €
CHAMPAGNES		Lagavulin, Oban		SODAS : bouteille	
COUPES : 9 cl		Gragganmore, Talisker		Orangina, Schwepps,	3,00 €
Gosset Brut Excellence	9,00 €	Dalwhinnie		Coca Cola, Coca Cola Light	3,00 €
Laurent Perrier Ultra Brut	9,00 €				

Cocktails Avec Alcool

Américano :	7,00€
Martini Rouge, Campari	
La Rhune :	8,00 €
Cognac, liqueur de framboise, Champagne	
L'Artha :	7,00€
Bacardi, Fraise des bois, Jus de Mangue,	
Mojito :	6,00€
Rhum brun, sucre de canne, Perrier, citron vert, menthe fraîche	
Ti Punch :	6,00€
Rhum, Citron Vert, Sucre de Canne	
Gin Fizz	6,00€
Gin Jus de citron pressé, Sucre de canne, Perrier	
Ciboure :	6,00 €
Vodka, Liqueur de Pêche, Fraise des Bois, Jus d'ananas	
Tequila Sunrise	6,00€
Tequila, Jus d'Orange, Sirop de Grenadine	
Margarita :	6,00 €
Tequila, Triple Sec Bols, Jus de Citron Vert Pressé	
Alexandra :	6,00 €
Cognac, Crème de Cacao, Crème Fraîche	

Cocktail Sans Alcool

Bora Bora :	4,00€
Jus d'ananas, jus exotiques, sirop de grenadine, jus de citron	
Bugs Bunny :	4,00€
Jus de carottes, jus de tomates, jus de citron, sel, poivre	
Chantaco :	4,00€
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirops	
Fleur d'amour :	4,00€
Jus d'ananas, jus de mangue, jus de banane	

Champagnes Bruts et Rosés

Bruts :	
Laurent Perrier Ultra Brut	70€00
Gosset Brut Grande Réserve	70€00
Ruinart Brut	70€00
Gosset Brut Excellence (1/2 bouteille)	35€00
Rosés :	
Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut	78€00
Duval Leroy Rosé (1/2 bouteille)	36€00

Vins Découvertes

Vins de pays des Charentes : - Propriété : M. Heriard Dubreuil
- Propriétaire Rémy Martin (Cognac)

Blanc :

Cuvée Mainart Cuvée 538 2006 18€00
Chardonnay / Sauvignon

Un Duo blanc dominé par des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de coing. Des notes vanillées et de pain grillé. Rond et équilibré, ce Chardonnay/Sauvignon s'ouvre vers des nuances de miel et de moka. Une belle finale persistante

Rouge :

Domaine du Grollet 2005 24€00

Un mélange d'épice et de vanille qui donne sur le fruit. Idéale avec viande rouge et plats régionaux

Vins Blancs Secs

Année 75cl 37,5cl

Vins du Sud Ouest

Domaine Brana Irouléguay 2007 32€00

50% Gros Manseng, 30% Petit Courbu, 20% Petit Manseng

Un vin offrant un arôme de litchis, très florale et complexe.

Se boit à l'apéritif, sur tous les poissons, crustacés, fromage de brebis
Et de chèvre.

Domaine Larroudé 2007 23€00 15€00

Jurançon Sec

90% Gros Manseng, 10% Courbu

Un vin frais et fruité accompagnant parfaitement poissons,
Fruits de mer aussi charcuteries du Pays.

Lapeyre 2007 23€00

Jurançon Sec

100% Gros Manseng

C'est un vin aromatique et très floral. La bouche vive donne la

Faveur aux fruits frais. C'est un vin équilibré, bien enveloppé et long

Accompagnera parfaitement les fruits de mer, le poisson grillé

Mais aussi la charcuterie, le fromage de chèvre

Vins de Bordeaux

Château Du Mayne Graves 2005 22€00

60% Sauvignon, 35% Sémillon, 5% Muscadelle

Vin très vif, frais et léger. La forte présence de Sauvignon rajoute

Un goût musqué très personnel.

Il sera idéal à l'apéritif, sur plateau de fruits de mer, viandes blanches,

Poissons grillés et fromage à pâte molle.

Haut Gardère Pessac Leognan 2004 38€00

50% Sémillon, 50% Sauvignon

Des arômes d'accacia et de tilleul, typique des graves, mêlés à une
Elégante note boisée.

Il s'accordera avec poissons fumés, marinés et cuits à la plancha.

Vins de Loire	Année	75cl	37,5cl
Muscadet sur lie Melon de Bourgogne <i>Vin fruité avec des notes florales.</i> <i>A découvrir dans son élégante jeunesse, en dégustant des fruits de mer</i> <i>Et des poissons grillés.</i>	2006	19€00	12€00
Sancerre Les Belles Dames Sauvignon Blanc <i>Bouche charnue, assez dense et agréablement parfumée. On retrouve</i> <i>Le mariage harmonieux entre le fruit et le fumé qui persiste.</i> <i>On l'apprécie particulièrement sur les fromages de chèvre secs, mais</i> <i>Aussi sur les poissons ou les entrées chaudes peu épicées.</i>	2006	42€00	
Chablis Laroche 100% Chardonnay <i>Vin net et subtil de pommes vertes et de sous bois. Nerveux, vif</i> <i>Et ferme avec des notes minérales pour un final typé.</i> <i>Il sera servi à l'apéritif et accompagnera salades, hors d'œuvre,</i> <i>Fruits de mer et viandes blanches.</i>	2007	36€00	
Vins d'Alsace			
Tokay Pinot Gris Dietrich 100% Pinot Gris <i>Il faut laisser ce pinot gris aux arômes fumés et épicés s'aérer</i> <i>Dans votre verre avant de le déguster.</i> <i>Parfait avec du veau, tourte aux pommes de terre ou des œufs</i> <i>brouillés aux girolles.</i>	2004	20€00	
Vins Blancs Moelleux et Liqueureux			
Jurançon moelleux Domaine Larroudé 100% Gros Manseng <i>Un vin offrant une agréable douceur et une palette d'arômes</i> <i>Exotiques très plaisant dès l'apéritif</i>	2007	26€00	
Jurançon Vendanges Tardives Château Jolys (Notre coup de Cœur)	1998	60€00	
Bordeaux (Nos coups de Cœur) Château Du Vieux Moulin Loupiac	2001	30€00	
Château de Cérons Cérons 25% Sauvignon, 70% Sémillon, 5% Muscadelle <i>Paille soutenue à l'œil, ce vin joue sur le miel, le gras, le volume.</i> <i>Il sera apprécié à l'apéritif, sur foie gras, fromages à pâte persillée</i> <i>Et tarte à base de fruits et fruits secs.</i>	1998	48€00	
Château Prost Sauternes 75% Sémillon 20% Sauvignon, 5% Muscadelle <i>Souple et Gouleyant.</i> <i>Il sera apprécié à l'apéritif, sur foie gras, fromages corsé</i> <i>Et pâtisseries.</i>	2003	50€00	

Vins Rouges **Année** **75cl** **37,5cl**

Vins du Sud Ouest

Domaine Ilarria Irouléguay **2006** **25€00** **16€00**

70% Tannat, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Vin qui s'ouvre généreusement dans le registre végétal (tabac), épicé (Poivre), et fruité (fruits noirs). Il se montre solidement charpenté Et même carré tant les tannins sont riches.

Il est apprécié avec viande rouge ou blanche (agneau, canard)

Et fromage.

Domaine Brana Irouléguay **2006** **38€00**

70% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 20% Tannat

Nez : intense. Note de mûre noire. En bouche : belle structure, très Dense, crémeuse, d'un bel équilibre.

Il sera apprécié sur charcuterie et grillade.

Domaine Lapeyre Béarn **2006** **26€00**

2005

17€00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Tannat

De robe pourpre intense, presque noir. Au nez, puissant et complexe,

Riche de fruits noirs et d'épices. La bouche pleine et soyeuse marie

Parfaitement le boisé et les tanins.

Il accompagnera terrine de garbure (soupe régionale) et gibiers à plume.

Domaine Rotier «les Gravels» Gaillac **2006** **20€00**

2005

13€00

Assemblage de duras, braucol et syrah

Il présente dans sa jeunesse des arômes de fruits noirs, soutenus par

Des notes réglisées et fumées, avec une bouche puissante, complexe

Et tannique.

Il accompagne idéalement viandes grillées, rôties, en sauce et fromages.

Domaine de Mirail

Grands vins des Côtes de Gascogne **2005** **22€00**

65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon

Caractères gustatifs : Très belle robe rouge foncée,

Une culture raisonnée et de faibles rendements, des vendanges

Manuelles et un élevage en fûts de chêne français apportent

Fruits, puissance et élégance.

Ce vin accompagnera charcuteries, viandes grillées et rôties.

Vins d'Espagne

Marqués de Caceres Crianza Rioja **2005** **22€00**

85 % Tempranillo, 15% Grenache Noire et Graciano

Robe rubis. Fins arômes de cerises noires, mûres, parsemés de

Senteurs d'herbes aromatiques de Méditerranée. La bouche est

Fraîche, fruitée, gourmande. La richesse du fruit rouge et quelques

Pointes de cannelle se fondent dans un joli volume soutenu par les

Tannins soyeux. Finale persistante et gourmande. Très beau

Millésime qui exprime velouté et élégance.

Idéal pour accompagner les légumes grillés, les paellas, le poisson

À la sauce tomate, le jambon et le chorizo, Carpaccio, viandes

Grillées, rôties et fromages doux à pâte molle.

Vins de Bordeaux

Domaine de Terrefort Bordeaux Supérieur **2005** **20€00**

60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc

Ce vin est substantiel, marqué de fruits rouges et de réglisses, qui montre

Une belle régularité d'un millésime à l'autre.

Il sera apprécié avec charcuteries, viandes rouges grillées et viandes blanches

Vins de Bordeaux (suite)	Année	75cl	37,5cl
Château Du Mayne Graves 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Cabernet Franc <i>Ce vin possède une structure corsée et élégante. Leur bouquet finement Fumé est particulièrement typé.</i> <i>Il sera apprécié sur viandes rouges et blanches, ainsi que sur de la volaille.</i>	2002	26€00	
Château Pouyanne Graves 50% Merlot, 20% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon <i>Vin structuré tout en étant rond en bouche, beaucoup de souplesse et De finesse aromatique. Ce vin peut être dégusté jeune grâce à sa Rondeur et ses Arômes de fruits rouges.</i> <i>Ce vin s'accorde parfaitement avec les viandes grillées ou rôties sur Lesquelles on apprécie son élégance et sa chaleur, mais également Sur les fromages pour en apprécier sa structure et ses arôme</i>	2006	23€00	14€00
Le Breuil Renaissance Médoc 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon <i>Les fruits rouges marquent nettement leur territoire. En bouche, ce vin est Fruité, tanin, puissant, long et frais. Goût de chêne en fin de bouche.</i> <i>Il s'accorde avec de la viande rouge, bœuf rôti, jambon, lapin rôti et fromages (Beaufort et roquefort).</i>	2006	28€00	16€00
R de Ramage Haut Médoc 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot <i>Vif, brillant, généreux mais sans excès de puissance, harmonieusement Equilibré. Il développe des arômes fins, ronds et souples.</i> <i>Il s'accordera avec viande rouge, agneau, gibier et fromages.</i>	2001	24€00	15€00
Haut Gardère Pessac Leognan 60% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 4,5% Cabernet Franc, 2,5% Petit Verdot <i>Charnu, corsé, séveux, aux arômes de raisins très mûrs et de pruneaux. Original par son bouquet aux notes de pêches, de mirabelles, de camphre Et de pin sylvestre.</i> <i>Il s'associera avec gibiers à plumes, agneau et viandes rouges grillées.</i>	2005	38€00	
Vieux Château Saint André Montagne St Emilion 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon <i>Ce vin a de l'élégance, tant par ses arômes fruités, avec une pointe fumée, Que par sa structure souple, racée et parfaitement équilibrée en finale.</i> <i>Il s'associera parfaitement avec viande blanche, gibier à plumes et canard.</i>	2004	36€00	
Château Haut Baradieu Saint Estèphe 50% Merlot , 50% Cabernet Sauvignon <i>La robe est grenat foncé, le nez d'un fruité bien mûr, associé à un fin boisé, Avec des notes grillées et de moka.</i> <i>Il s'associera parfaitement avec agneau, gibier et fromages corsés</i>	2006	44€00	
Bordeaux (Nos coups de Cœur)* Château Batailley Cru Classé Pauillac Château Duhart Million (Domaine Baron de Rothschild) Château Troplong Mondot (Grand Cru Classé Saint Emilion) Trottevieille Grand Cru Classé St Emilion Château BeauSéjour Bécot St Emilion Grand Cru	1996 1998 1996 1999 1999	66€00 66€00 66€00 66€00 66€00	

Vins de Loire	Année	75cl	37,5cl
Domaine Filliatreau Jeunes Vignes Saumur Champigny 100% Cabernet Franc <i>C'est un vin léger, fruité et gouleyant à souhait. A déguster avec tartines de cailles, volailles ou un poisson Pour un jeune vin. S'accorde également avec artichauts, agneau, Viande de bœuf rôtie et soufflé au fromage.</i>	2007	24€00	15€00
La Croix du Roy Sancerre Pinot Noir <i>Arômes de fruits noirs et rouges très mûrs, quelques nuances de Torréfaction et de vanille. Beaucoup de volume en bouche, tanins Présents mais souples. Il accompagnera volailles ou viandes blanches en sauce.</i>	2006	39€00	
Vins Rosés			
Vins du Sud Ouest			
Domaine Ilarria Irouléguay Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat <i>Vin fruité, vif, bouqueté et léger avec une couleur cerise. Il accompagnera charcuteries, piperade, poissons, viandes blanches Et grillades.</i>	2007	23€00	15€00
Domaine Lapeyre Béarn Tannat, Cabernet Franc <i>Au nez agréable et puissant. C'est un vin vif et délicat avec des Arômes fins De cabernet et une bonne structure en bouche. A boire frais sur repas de printemps et d'été.</i>	2008 2007	23€00	14€00
Vins de Bordeaux			
Lise de Bordeaux Bordeaux Clairet 70% Merlot, 30% Cabernet Franc <i>Une jolie robe rose cerise. Un bouquet délicat aux connotations de fraises des bois, De pêches blanches et de framboises. Une bouche gourmande et onctueuse emplit le palais des senteurs du verger Un vin de plaisir qui ensoleillera un début de repas (apéritif, charcuterie) Et sera le bon compagnon des grillades des beaux jours.</i>	2008	18€00	
Château Haut Bertinerie Bordeaux Clairet 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon <i>Cette grande cuvée est un authentique vin rouge d'été. Vinifié à l'ancienne, Il est destiné aux amateurs de vins rares car il ne ressemble à aucun autre Pour les amoureux des vins rares. Il sera apprécié dès l'apéritif et accompagnera Vos entrées, grillades, charcuteries, viandes blanches, plats exotiques et épicés.</i>	2007	32€00	
Château Pouyanne Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc <i>Le nez délicat, rappelle la framboise et le bonbon acidulé. La bouche Est fraîche et charnue, avec ses arômes de fruits rouges tel que la fraise Et la framboise. En été le vin de tout un repas.</i>	2007	21€00	14€00

Carte des Eaux Minérales

Eaux minérales naturelles

	Litre	1/2Litre
INSALUS (Guipuzcoa) eau de source <i>Eau peu minéralisée et légère, Exerçant une action bienfaisante sur la digestion</i>	4€00	
EVIAN (Alpes) <i>Eau légère, faiblement minéralisée, pauvre en sodium. Dégustation : Considérée comme n'ayant pas de goût, l'eau d'Evian est parfois choisie comme «eau de référence » Lors des dégustations.</i>	4€00	3€00
VITTEL GRANDE SOURCE (Vosges) <i>Eau légère, riche en calcium, pauvre en sodium. Dégustation : Le goût de Vittel Grande Source est âcre et laisse En bouche une saveur minéralisée persistante.</i>	4€00	3€00
THONON Source de la Versoie (Haute Savoie) <i>Eau minérale naturelle faiblement minéralisée et bien équilibrée. Dégustation : L'eau de Thonon a un goût neutre et convient parfaitement Aux personnes qui doivent suivre un régime sans sel ou hyposodé.</i>	4€00	

Eaux Minérales Gazeuses Naturelles

INSALUS (Guipuzcoa) eau de source <i>Eau très rafraîchissante et faiblement minéralisée.</i>	4€50	
SAINT-YORRE Source Royale (Allier) <i>Le taux important de sodium doit être pris en compte par les personnes Ayant une alimentation contrôlée en sel. Dégustation : Saveur agréable et tonique. Cette eau est dotée D'un goût puissant très salé et bicarbonaté.</i>	4€50	
SAN PELLEGRINO (Italie) <i>Riche en calcium et en magnésium, pauvre en sel. Dégustation : La forte minéralité de cette eau lui confère un goût Astringent extrêmement puissant, légère saveur amère.</i>	4€50	3€50
BADOIT (Loire) <i>Très minéralisée riche en calcium, magnésium et fluor Dégustation : Goût harmonieux où se mêlent une saveur salée, et en fin de bouche, une légère âpreté</i>	4€50	3€50
EAU DE PERRIER Source de Vergèze (Languedoc-Roussillon) <i>Riche en calcium et en magnésium, pauvre en sel. Dégustation : Cette eau minérale finement bullée, Est légèrement salée et idéal pour la digestion.</i>	4€50	3€50
CHATELDON Source Sergentale (Auvergne) : <i>Riche en bicarbonates, calcium et magnésium. Dégustation : D'un caractère gustatif harmonieux, cette eau minérale légèrement pétillante présente un goût Très agréable dominé par sa fraîcheur.</i>	5€00	4€00

Eaux du Monde

Tau (Pays de Galles) :

Cette eau vient de Cambrian Mountains au Pays de Galles. C'est une eaux extrêmement fine et au goût très doux.
TAU Prend le nom d'un ancien mot Gallois qui signifie « Sérénité »

Plate : 6€00

Gazeuse : 6€00

Vins au verre *

Château Jolys

4€50

Jurançon Moelleux

50% Gros Manseng 50% Petit Manseng

Une robe or brillant, un nez fin de fruits exotiques séduit pas sa fraîcheur et son intensité portées par des notes de miel, d'acacia, d'agrumes. En bouche après une attaque ronde et fraîche, se trouve un excellent équilibre sucre-alcool-acidité qui fait de ce vin un Jurançon élégant et flatteur, très facile à boire.

Ce Jurançon est très typique. C'est un vin d'apéritif, des foies gras, des saumons fumés, des plats à la crème, des desserts et des fruits d'été.

Château La demoiselle de Jolys

4€00

Jurançon Sec

70% Colombard, 30% Sauvignon

Nez très frais où les arômes de poivre dominant, la bouche est nette et relève des notes citronnées. La finale est vive

Servi frais, ce vin aromatique soulignera avec délices vos apéritifs, crudités, charcuterie et poissons grillés.

Harri Gorri Rosé

4€00

Iroulégu

70% Cabernet Franc, 30% Tannat

Frais, au parfum de petits fruits rouges, cerises, bonbons anglais. Attaque charmeuse, rondeur et volume à l'évolution, fraîcheur et élégance en finale.

Ce vin accompagne viande rouge, viande blanche, poissons, crudités, charcuterie et apéritifs.

Domaine de Courgeau

5€00

Côtes de Blaye

Majorité Cabernet et Merlot

Ce vin est puissant, tannique et fruité à la fois

Il s'accordera avec viande rouge et fromage

Harri Gorri Rouge

5€00

Iroulégu

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Tannat

Belle complexité aromatique sur le cassis avec une note florale fraîche. Attaque charnue, croquante, belle trame tannique et finale élégante.

A consommer sur charcuteries, grillades et gibier

***15 cl**