

Vins Blanc

Languedoc

- Picpoul de Pinet, Domaine des Félines 2025 25€
- Barbastes, Mas des Agrunelles 2024 40€

Aveyron

- Comme un dimanche sous le cerisier, Domaine Laurens 2025 20€
- Cuvée Flars, Domaine Laurens 2024 35€
- 78, Coultades du Coustoubis 2025 45€

Bourgogne

- Bourgogne Aligoté, Fanny Sabre 2023 50€

Rhône

- No Wine's Land, Domaine du coulet 2023 55€

Sud Ouest

- Chambre d'Amour, Lionel OSMIN 2025 25€

Bulles

Champagnes

- Franck Finot, Blanc de Blanc 80€
- Franck Finot, Zéro dosage 70€

Rhône

- Petit Impérial, Domaine du coulet 2018 48€



Cocktails

Le Moulinet 8€

Gentiane Couderc, crème de pêche, citron jaune, jus de pomme, limonade

10€

Expresso martini

Vodka, Liqueur de café, sirop de vanille, café

9€

Mules

Alcool, citron vert, sucre de canne, ginger beer
Déclinaisons : Vodka, Gin, Rhum

9€

Aperol spritz

Aperol, Prosecco, Eau gazeuse, tranche d'orange

9€

Liqueur de Sureau Spritz

Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau gazeuse, tranche de citron

7€

Mocktails du moment

Gentiane Couderc 0%, pêche, citron jaune, jus de pomme, limonade

Bières et Pressions

Blonde 1664	Blanche 1664	Bouteilles
• Demi 3€	• Demi 4€	• Chouffe 7€
• Pinte 6€	• Pinte 7,5€	• Desperados 7€
		• Bière locale 8€

Bières du moment à la pression

Voir ardoise

Apéritifs

• Ricard, Casanis	2,5€
• Kir : chataigne, cassis, mûre	4,5€
• Kir royal : chataigne, cassis, mûre	7€
• Martini blanc	4€
• Martini rouge	4€
• Gentine Couderc, Suze	4€
• La Fourche du Diable	4€

Digestifs

• Biarritz bonheur : menthe, poivrée, citron, framboise	5€
• Verveine Couderc	5€
• Get 27	5€
• Poire william	5€
• Verveine Couderc	5€

Vins au verre

Rouge	Blanc	Rosé
• Comme un dimanche sous le cerisier, Domaine Laurens	6€	• Grézan 5€
• Grézan	5€	

Vins Rouge

Aveyron

• Classic, domaine Mousset 2025	30€
• La Pauca, domaine Mousset 2022	50€
• 78, Coultades du Coustoubis 2024	45€
• Comme un dimanche sous le cerisier, Domaine Laurens 2022	20€
• Cuvée de Flars, Domaine Laurens 2022	35€
• Le dernier Lion, Domaine Laurens 2020	65€
• Roi Boeuf AUBRAC 2023	35€

Vins Rosé

Rhone

• Amour du Fruit, Rémi Pouizin 2025	30€
-------------------------------------	-----

Languedoc

• Faugères Grézan 2025	30€
------------------------	-----

Corse

• Faustine, Comte Abbaticci 2025	68€
----------------------------------	-----

Vins Rouge

Languedoc

- Nicot rouge Syrah, Mas des Agrunelles 2022 25€
- Faugères Grezan 2024 30€
- Munt, Clos des vins d'Amour 2024 35€
- XB, Terrasse d'Elise 2024 45€
- Bergerie, Bergerie de l'Horthus 2024 45€
- K'Yenne, Mas des Agrunelles 2023 75€

Rhône

- Vice Versa, Rémi Pouzin 2024 30€
- 5 Saoul, Domaine du Coulet 2023 40€

Beaujolais

- Fleurie, Georges Descombes 2022 70€
- Morgon Vermont, Georges Descombes 2018 90€
- Morgon vieille vigne, Thevenet 2022 75€

Bougogne

- Cuvée Anatole, Fanny Sabre 2023 48€
- Savigny les Beaune, Fanny Sabre 2023 90€

Bordeaux

- Emilien, Château le Puy 2021 80€

Soft

- Sirop à l'eau : grenadine, fraise, pêche, menthe, citron, violette 2,5€
- Diabolo : grenadine, fraise, pêche, menthe citron, violette 3€
- Jus de fruit : Orange, Abricot, Pomme, tomate, Ananas 3€
- Orangina, Ice tea 3€
- Pepsi, Pepsi Max 3€
- Limonette 3€
- Scheweppes : Tonic, Agrumes 3€

Eaux

- Vittel 35€
- San Pellegrino 35€
- Vals 35€

Boissons Chaudes

- Espresso 1,5€
- Double espresso 2,5€
- Café allongé 2€
- Noisette 2€
- Café crème 2,5€
- Cappuccino 3€
- Latte Macchiato 3€
- Chocolat chaud 3€
- Irish coffe (italian, jamaïcain, French.) 4€
- Thé : vert, vert menthe, noir, rouge 3€
- Infusions : verveine, verveine menthe, camomille 3€

Spiritueux

Rhum

Gin

Gordon

8€

Whisky

Vodka

Jameson

6€

Zubrowska

6€

Ballantines

8€

Tequila

Les vins