




Nos Apéritifs

Tous nos apéritifs sont accompagnés d'amuses bouches.

Nos Créations

Le Cocktail Vieille Auberge	14€
	<i>Manzana, Anis gras, Céleri rave</i>
Le Mocktail Vieille Auberge	8€
	<i>Fraise, basilic, Menthe, tonic</i>

Nos Coups de Cœur

La Coupe de Champagne De Venoge – Rosé	18€
	<i>100% Pinot Noir Grande et Petite Montagne de Reims</i>
Gin Tonic –Du Grand Nez– Nérac	 14€
- Attribut N2 : Notes de fruit caramélisé, pomme, poire et gingembre	
- Attribut N3 : Orange confite acidulé et badiane	



Alcoolisé

Coupe de Champagne Brut		12€
Coupe de Champagne De Venoge Blanc de Noir		18€
La Coupe de Champagne De Venoge – Rosé		18€
Gin Tonic Du Grand Nez – Nérac		14€
Américano		12€
Bière, Brasserie Gibbon (33)		6€
Floc de Gascogne, Château Pierron		6€
Lillet		6€
Kir au Sauvignon		8€
Kir Royal		13€
Champagne Gascon		13€
Porto Rouge		8€
Vermouths Italiens		8€
Anisé		6€

Sans Alcool

Jus de fruits		6€
Perrier, Tonic, Coca-Cola, Limonade		6€
Abatille gazeuse/plate		6€



Digestifs

Café frappé : Cassagnac, glace vanille, sirop fleur de sureau

Nos Liqueurs 5Cl

Umeshu, Liqueur Ume (prunes japonaises) 10€

Shiratama, Japon

Liqueur Poire Williams, « La 35 »  10€

Les Vergers de Titoys, Bazens (47)

Liqueur CABANEL (Menthe ou Mandarine) 10€


Liquoristerie artisanale depuis 1868, Carcassonne

Liqueur de Noix 8€

Distillerie artisanale, St Vincent de Lamonjoie (47)

Eaux de Vie 5Cl

La Vieille Prune Mère Berthe, Périgord 9€

Eau de vie Poire Williams, « La 48 »  10€

Les Vergers de Titoys, Bazens (47)



Bas Armagnac

5Cl

Vieil Armagnac « La Vieille Auberge »

15€

Domaine de Paguy à Betbezer, 30 Ans

35€

Armagnac Tenarèze

5Cl

Château Pierron, VSOP

12€

Château Pierron, XO

15€

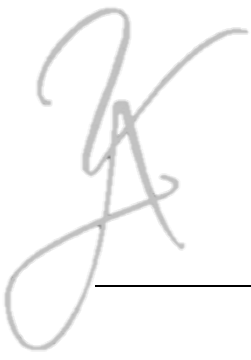
Cognac

5Cl

Cognac Planat



15€



Les Rhums

5Cl

Hee Joy, Spiced Rum (Guyanne, Jamaïque, Trinidad) 12€

Canne à sucre réglisse, finale gingembre

Ron Millonario, Sistema Solera 15 (Pérou) 15€

Gourmand, café, cacao

Flor de Cana, 18ans (Nicaragua) 18€

Saveur intense vanille, épices

Hee Joy, Trinidad 2005 18€

Miel, agrumes, fruits confits

Chiuatan, Xaman XO (Salvador) 25€

15 ans fut de bourbon, 1 an fut Ceiba - Ananas grillée, cuire, épices douces

Ron Malecon, Reserva Imperial, 18 ans (Panama) 22€

18 ans futs de Bourbon – Gourmandise, opulence, fruits exotiques, vanille



Les Whiskies

Ecosse

5Cl

Loch Lomond, Signature Highlands, Blend

12€

Fruits à noyaux, épices douces, agrumes

Loch Lomond, 12ans, single malt

15€

Agrumes et épices sucrées, poire bien mûre et de biscuit au beurre léger, pointe de tourbe

Glen Scotia, 15ans, Campbelltown, Single Malt

22€

Complexe, boisé, finale sèche

Carn More, Glenallachie, 2013, Speyside, Single Malt

22€

Gourmand, Dattes, Epices, Chocolat



Japon

5Cl

Togouchi, Kiwami, Blend Whisky

15€

Élegant, arômes de noisette, chocolat, miel

Nikka from the Barrel, Blended

18€

Caramel, Vanille, épices, fruits frais

France

5Cl

Moon Harbour, Single Malt

17€

Bordeaux – Fruits rouges, fruits murs, cacao

USA

5Cl

Jack Daniel's

12€

USA Tennessee – Boisé, Tabac, Cuir