




Nos Apéritifs

Tous nos apéritifs sont accompagnés d'amuses bouches.

Nos Créations

Le Cocktail Vieille Auberge	14€
<i>Vodka cannelle vanille, liqueur de châtaigne, kirch et Ginger ale</i>	
Mocktail	8€
<i>Amande, poire, betterave</i>	

Nos Coups de Cœur

La Coupe de Champagne De Venoge	18€
<i>Maison de Champagne, Epernay, Premiers et Grands crus</i>	
Gin Tonic –Du Grand Nez N°3 – Nérac	 14€
<i>Orange, Cardomone, Badiane</i>	
Gin Tonic, Erika Spirit – Bergerac (24)	14€
<i>Genièvre, Estragon, Feuille de noyer, Baie de Sansho, Miel de Bruyère Erica, Fleur de sureau.</i>	



Alcoolisé

Coupe de Champagne Brut	12€
Coupe de Champagne De Venoge Blanc de Blancs	18€
La Coupe de Champagne De Venoge – Blanc de Noirs	18€
Gin Tonic (Grand nez ou Guyenne)	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

Liqueurs Japonaise Sakurao : 10€

- Lemon Rocks (citron)
- Hassaku Rocks (pamplemousse)
- Yuzu

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, Jean Cavé Hors d'Age

15€

Domaine de Tariquet, 12 ans

15€

Laubade, 1994 (*Beurré - Boisé - Doux - Equilibré - Fruité*)

20€

Laubade 1974 (*Elégant - Equilibré - Expressif - Long - Rond - Souple*)

35€

Armagnac Tenarèze

5Cl

Château Pierron, VSOP

12€

Château Pierron, XO

15€

Cognac

5Cl

Cognac Planat



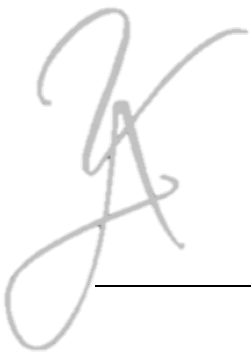
15€

Calvados

5Cl

Roger Groult, Calvados Pays d'Auge, 8 ans

12€



Les Rhums

5Cl

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

Canne à sucre réglisse, finale gingembre

Black Magic spiced 12€

*Assemblage rhum vieux et légers,
caramel intense*

Bête à feu, rhum blanc 15€

Notes canne fraîches, miel, bananes

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

Lauder's Finest, blended

12€

Fruité et épicé, très légèrement tourbé

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

Mac-Talla, islay single malt, Mara

18€

Bien tourbé et maritime, intense

Glen Scotia, 15ans, Campbelltown, Single Malt

22€

Complexe, boisé, finale sèche

Carn More, Glenallachie, 2013, Speyside, Single Malt

22€

Gourmand, Dattes, Epices, Chocolat

Irlande

5Cl

The Spirit of Dublin, Single Pot Still

14€



Japon

5Cl

Nikka from the Barrel, Blended

18€

Caramel, Vanille, épices, fruits frais

France

5Cl

Bellevoys, Triple Malt, Tourbé

15€

Pain grillé, moka, épices

Moon Harbour, Single Malt

17€

Bordeaux – Fruits rouges, fruits murs, cacao

USA

5Cl

Jack Daniel's

12€

USA Tennessee – Boisé, Tabac, Cuir