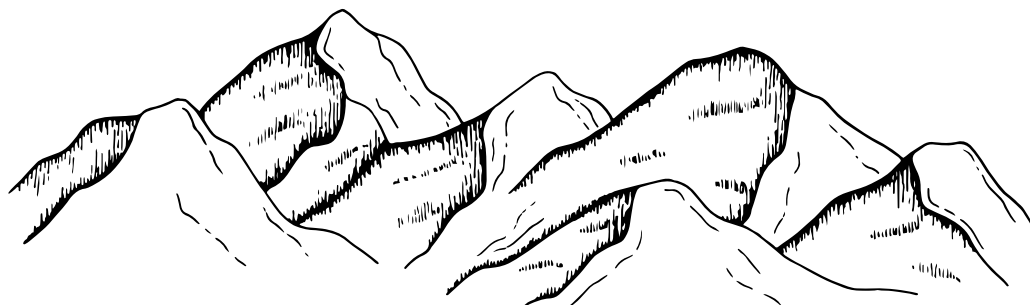




NOS BOISSONS



VINS AU VERRE



ROUGES (15CL)

ALAIN BRUMONT

Château Bouscassé
Pinot noir (Léger)

9€

BERTRAND HENRY

Vin du comminges
Marselan (Fruité)

8€

LES OLLIEUX ROMANIS

Cuvée prestige 2021
Boutenac bio (Harmonieux)

10€

ROSÉ (15CL)

SOURCE OF JOY

Languedoc
Grenache, Syrah, Cinsault

8€

BLANCS (15CL)

DOMAINE BAHAUD

Pouilly Fumé
Sauvignon (Minéral)

10€

DOMAINE THIERRY OLIVIER

Cuvée Osiris
Chardonnay (Fruité/sec)

7€

DOMAINE DE CAUHAPE

Jurançon
Petit manseng (Moelleux)

8€

CHAMPAGNE (12CL)

Gremillet

Sélection Brut

12€

Notre sélection de bouteilles

Rouge

Aop Croze Hermitage - 2021 - BIO

40€

Blanc

IGP Pays d'oc - 2021- Figure Libre BIO (Malepère)

35€

Rosé

AOC Languedoc - 2022 - Source of joy BIO

32€

Champagne

Gremillet Brut

70€



COCKTAILS DES COPAINS



Aku Aku (Fruité et onctueux) 15cl

14€

Rhum Havana 3, crème de pêche, purée d'ananas
sirop de Menthe bio, feuilles de menthe, citron vert, sucre

Cultiv' gin (Sec et légèrement amère) 26cl

11€

Gin cultiv', baies de genièvre, pointe de yuzu/verveine
tonic Kaskad des Pyrénées

Porn star martini (Acidulé et gourmand) 10cl

13€

Vodka cultiv', liqueur de vanille, purée de maracuja, Passoa
accompagné d'un shooter de champagne

Générous BIO (Agrume et voluptueux) 26cl

12€

Gin Générous bio, zest de citron vert, feuilles de coriandre
Tonic Kaskad des Pyrénées

Bramble (Frais et suave) 8cl

12€

Gin cultiv', jus de citron, sirop de sucre, liqueur de Chambord

Spritz des montagnes (La montagne ça vous gagne!) 16cl

12€

Pousse Rapière, vin de liqueur myrtilles des Baronniees
Vin pétillant naturel et bio du Comminges, Perrier

Horse's neck (Doux et légèrement épicé) 20cl

12€

Jack Daniel's appel, ginger Alain Millat, limonade, Angostura

Méditerranéen (Aromatique et sec) 26cl

16€

Gin Mare, romarin, olive à la provençale
Tonic Kaskad des Pyrénées

N'hésitez pas à demander votre cocktail préféré à notre barman!

NOS PLANCHES LOCALES

Pour deux personnes ou plus

Planche de fromages

14€

Origine: Les Fromagers du Mont Royal MOF

Planche de charcuterie

14€

Saucisson, Terrine, Jambon sec

Origine: Porc Noir Bigorre/Louron

Planche mixte

14€

Fromages de notre région, Porc Noir de Bigorre

Origine: Ferme de Claria, Porc Noir, Ferme Tardos à Adervielle, Les fromagers du Mont Royal

MOCKTAILS DES COPAINS

Virgin pina colada (Fruité et onctueux) 15cl

10€

Purée d'ananas Ponthier, purée de coco Ponthier, citron vert, sirop de sucre, extrait de gingembre

Le d'jin Tonic (Epicé et sec) 27cl

10€

D'jin Amaro, cordial de timut maison, Kaskad Tonic Local

Virgin Spritz (Amère et désaltérant) 25cl

10€

Cordino, citron jaune, sirop de fleurs de sureau, tonic

SMOOTHIES ET BOISSONS GLACÉS(25CL)

7€

Boissons glacées Alain Millat

Thé glacé: citron, menthe ou mangue, passion

Infusion glacée: pêche, verveine ou citron vert, gingembre

Citronnade: gingembre ou fruit de la passion

Smoothies

Fraise Banane

Mangue Melon Ananas Kiwi

Fraise Framboise Mure

Papaye Mangue Ananas

Fraise Mangue

Prix net service compris

EAUX ET SOFTS

Eau Aquachira (Plate ou gazeuse)	75CL/4€
Sirop à l'eau (grenadine, menthe, citron, fraise, pêche)	2CL/2€
Diabolo (grenadine, menthe, citron, fraise, pêche)	33CL/5€
Jus de fruits (Alain MILLAT)	20CL/7€
Coca-Cola & zero	33CL/5€
Orangina, Fuze tea	25CL/5€
Perrier	25CL/5€
Limonade artisanale bio (Nature ou à la myrtille)	33CL/5€
Kaskad Tonic et ginger Beer	33CL/5€

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Allongé	2.50€
Double Expresso	4.00€
Expresso Macchiato	3.50€
Cappuccino	4.50€
Chocolat chaud Supplément guimauve ou chantilly +1,00 €	4.50€
Latte Macchiato	5.00€
Irish Coffee	15.00€



THÉ / INFUSION (VRAC)

PALAIS DES THÉS 4,00€

- n°1 Earl Grey aux pétales de bleuets : Thé noir parfumé
agrumes- bergamote
- n°2 Quatre fruits rouges : Thé noir parfumé- fraise -framboise
cerise-groseille
- n°3 Assam Hattiali : Thé noir d'Assam, Inde- notes fleuries et épicées
- n°4 Thé vert de Chine à la menthe douce BIO
- n°5 Mao Jian Impérial : Thé vert du Hubei, Chine- notes végétales
et minérales
- n°6 L'herboriste n°74 : Infusion BIO tilleul, camomille, fleur d'oranger
- n°7 Detox sud-africaine bio : Rooibos parfumé - drainant
notes de mangues
- n°8 Detox brésilienne bio : Thé vert parfumé - Maté, Açai, Guarana,
notes d'acérolas
- n°9 Verveine, Orange, Menthe BIO



BOISSONS DES COPAINS

GIN&TO 4cl

(TOUS NOS GIN SONT SERVIS
AVEC LE TONIC KASKAD LOCAL)

Mare, Bear Brother, Bull Dog, Castan 15€

Bombay, Cutiv', Ahoy, Fair Juniper 10€

Roku, Hendrick's, Citadelle, GM Grappe 13€

Christian Drouin, The Botanist 16€

Belle Rive, Ki No Bi 21€

RHUM 4cl

Bacardi 8ans, Spiced Français,
Diplomatico 10€

Bows Venidor, Don Papa Barroko 14€

Gouverneur, Clément Bleu 12€

Zaccapa 17€

Vodka Cultiv', Grey Goose, Absolut 10€

WHISKY 4cl

Chivas 12, Lehmann single malt 13€

Jack Daniels appel & N°7, Haig club,
Sir Peterson, Four Roses, Jameson 9€

Bows single cask, Lehmann tourbé 14€

Jack Daniels Single Barrel
Aberlour 10ans, Black Mountain N°2 12€

Lagavulin 16ans 18€

TEQUILA 4cl

Camino, Jose Cuervo Especial 9€

BIÈRES

PRESSION 25cl 5€

Heineken ou bière du moment 50cl 9€

Bouteilles artisanales bio AOUCATAISE 33cl 7€
(Blonde, Ambrée, Blanche, IPA, Blonde à la myrtille)

APERITIFS 4cl

Ricard, La Mentheuse, La Pulpeuse,
La Croqueuse (4cl) 5€

Porto graham's, Suze, Martini
Floc de Gascogne (6cl) 5€

Kir (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche) (15cl) 7€

Petillant régional naturel rosé (14cl) 6€

DIGESTIFS

Baileys, Get 27 / 31 (6cl) 8€

Genépi 8€

Calvados Drouin, Cognac Camus VS 10€

Marc de Bourgogne Cartron 15 ans 12€

Eau de vie Cartron 12€
(Poire williams, mirabelle, framboise sauvage)

ARMAGNAC LAUBADE 4cl

Millésime 1974 21€

Laubade 12 ans 12€

Intemporel N°5 18€