

Pétillant sans alcool le "Moukipic" , <i>Domaine D'estoublon</i> , 12cl3,50€
Pur jus de raisin de Dordogne, Domaine haut Monlong 25 cl
Jus de pomme du Périgord "maison rouge" par Mathias Faurie ,25cl3€
Les jus de fruit "Patrick Font" (25 cl) Orange, Pomme Coing, Tomate3,50€
Les nectars "Patrick Font" (25cl) Abricot Poire, Pêche Blanche, Poire William 3,50€ Fraise, Framboise 4 €
$ \begin{array}{llllllllllllllllllllllllllllllllllll$
Roiboos froid Maison L'oriental 3,50 \in
Café
Thé chaud 2,50€

Bieres Champagnes

Bière Blonde Bio "Brassée 24" (33 cl), Brasserie de Sarlat	.5€
Bière Blanche "witbier" (33cl), Brasserie la Chavagn' (Périgord)	.5€
Bière Triple "les 400 coups" (33cl), (fermentation partielle au pain), Brasserie Dune (Lot)	.7€
0.0	50€ 16€
Champagne "Brut de noir" 100 pourcent Pinot Noir, champagne Camille Marcel	io€



On dit souvent que le vin blanc portera les arômes du fromage et que le fromage portera les arômes du vin rouge.

Pour autant ce qui est bon, c'est de se laisser aller à la sensibilité et à la découverte.

Nos vins du moment et vin au verre : voir ardoise.

Vin au pichet (blanc rouge et rosé)

Vin de pays d'Oc "cuvée l'instant", Famille Fabre, rond fruité et gourmand (50cl)......9€



AOC Gaillac "Confidences" 2022, Domaine de Borie Vieille en HVE Gras, légèrement acidulé et ample	22€
IGP Dordogne, Périgord "Trema Blanc cuvée Eliane" BIO 2022, Domaine Hukulumbar Sec, belle longueur et aromatique	ros 27€
AOC Pacherenc du Vic Bilh "Odé d'Aydie" Famille Laplace 2021, Château d'Aydie Sec et pourtant complexe, allant du fruit à un boisé léger	29€
IGP Périgord "le 5ème Péché"Bio 2020, Domaine Chante l'Oiseau Fin et suave, portes bien son nom	30€
AOC Bergerac "Optimum" 2014, Domaine de Moulin Pouzy Long, charnu et surprenant	34€
"Pouilly-Fuissé" 2020, Château Lachaize Fin, équilibré et épicé	53€
"IGP Alpilles" 2019, Domaine d'Estoublon BIO Ample, arômatique et puissant	55€
AOC Sancerre "le vallon" 2019, Domaine de Terre Blanche Gras, Franc et long en bouche	59€
Vin Doux	
AOC Rosette "Chahuts" 2021, Château Combrillac BIO	
Texture légère, arômes doux, fins et subtils	23€
Liquoreux	
AOC Monbazillac "grain noble" 2002, Domaine du Petit Paris.	
L'équilibre entre une belle sucrosité et une belle palette de saveurs 50cl	29€