

## Les Tapas

### Les Tapas à Partager

<b>Sashimi de Thon Rouge</b>	€12
<b>Petite Friture d'Encornets / Mayo Wasabi</b>	€9
<b>La Salade César avec Poulet Crispy</b>	€9
<b>Le Saumon fumé à la Ficelle</b>	€10
<b>Les Nachos / Salsa Mexicana</b>	€4
<b>Le Croque-Monsieur Jambon / Cheddar / Truffe</b>	€8
<b>Les Croquettes de Jambon et Fromage</b>	€8
<b>La Planche de Charcuterie</b>	€10
<b>La Planche de Fromages Affinés</b>	€10
<b>La Planche de Charcuterie et Fromage</b>	€15

### Les préparations artisanales à base de canard de notre voisine Muriel Rigaud

<b>Les Rillettes d'Oie</b>	
Pain au Levain et Sarrasin	€12
<b>La Terrine de Canard au Piments d'Espelette</b>	
Pain au Levain et Sarrasin	€12
<b>Le cassoulet de Gascogne</b>	
Au confit de canard	€15

### Les plats à ne surtout pas partager

<b>Les Pâtes Fraiches du Jour</b>	€14
<b>Le Cheeseburger Black Angus</b>	
Pommes de terres sautées	€14

## Les Alcools

### Les Armagnac

Château de Cassaigne 12 ans	€9
Château de Cassaigne 18 ans	€10
Château de Cassaigne 1979	€15
Château de Cassaigne 1966	€20

### Les Bas-Armagnac

Domaine de Tucan 32 Baco (3 ans)	€6
Domaine de Tucan V.S (10 ans)	€8
Domaine de Tucan V.S O P (15 ans)	€10
Domaine de Tucan Hors D'Âge (25 ans)	€12

### Les Classiques (4cl)

JB	€8
Dalwhinnie Single Malt (15 ans)	€15
Allans Gold Pur Malt Single Cask	€13
Oban Single Malt (14 ans)	€14
Rhum Chamarel Single Barrel 2010	€13
Rhum Premium Chamarel	€9
Rhum Havana Club	€9
Rhum Zacapa Sistema Solera 23	€15
Grappa di Chianti	€9
Fine de Cognac Hennessy	€9
Cognac Baron Otard V S	€9
Amaretto	€8
Cointreau	€8
Chartreuse Verte	€8
Chartreuse "Taragonne"	€10

### Les Gins (Avec Tonic Fever Tree)

Gin Hendrick's	€14
Gin Brockmans	€14
Gin Monkey 47	€14
Gin Ki No Bi (Kyoto)	€14
Gin Copper Head	€12
Gin Copper Head "Black Batch"	€15
Gin Filliers "Classic"	€12
Gin Filliers "Tangerine"	€12
Gin Filliers "Pink"	€12
Gin Filliers "Barrel Aged"	€14
Gin Gillemore	€15
Gin "One Key"	€12