

Boissons Apéritives / Aperitif Drinks



Les Cocktails / Cocktails

- **Le Spritz de La MUSE**
Liqueur à l'orange, Méthode Ancestrale – **7,00 €**
Orange liqueur, Méthode Ancestrale sparkling wine
 - **Le Spritz Rouge**
Liqueur de myrtille, Méthode Ancestrale – **7,00 €**
Blueberry liqueur, Méthode Ancestrale sparkling wine
 - **Le Spritz Sans Alcool**
Abricot/pomme, limonade, eau pétillante – **6,50 €**
Apricot/apple juice, lemonade, sparkling water
 - **BasiGin**
Basilic, gin, citron vert, eau pétillante – **8,00 €**
Basil, gin, lime, sparkling water
-



Vins cuits & Vermouth / Fortified Wines & Vermouth

- **Mmc3 Maison GrosPerrin** – **11,00 €**
 - **Pineau des Charentes** – **6,50 €**
 - **Banyuls** – **6,50 €**
 - **Martini ou Vermouth local / Martini or Local Vermouth** – **6,50 €**
-



Whisky, Gin & Rhum / Whisky, Gin & Rum

- **Sylène** (sec et fruité / dry and fruity) – **8,00 €**
- **Ange** (minéral, typé Japonais / mineral, Japanese style) – **8,00 €**

- Ballantine's – 6,00 €
 - Gin Decroix – 8,00 €
 - Rhum Gino – 8,00 €
-

Anisés & Gentiane / Anise & Gentian Liqueurs

- Anis / Anise – 4,50 €
 - Gentiane / Gentian – 5,00 €
-

Autour du vin / Wine-Based Mixes

- Liqueur locale & vin blanc / Local liqueur & white wine – 4,50 €
 - Liqueur locale & pétillant / Local liqueur & sparkling wine – 6,50 €
 - Liqueur cassis & Champagne / Blackcurrant liqueur & Champagne – 12,00 €
-

Les Bulles Fines / Fine Bubbles

- Flûte de Champagne / Glass of Champagne – 12,00 €
- Méthode Ancestrale de Gaillac – 6,50 €
- Méthode Ancestrale de Cerdon – 6,50 €

Les Boissons apéritives

Autour du Vin 12cl

Euro

Le cocktail du moment	4.50
Kir liqueurs locales 12cl	4.50
Kir pétillant 12cl	6.50
Kir royal 12cl	11.00
Méthode Ancestrale de Gaillac	6.50

Vermouth et Vins cuits 6cl

Mme3 Groperrin (Vieux Pineau)	11.00
Pineau bio ou Banyuls	6.00
Banyuls Doré	11.00
 Gentiane 6cl	 5.00
Anis...	4.50

Whisky, Gin, Rhum 4cl

Les Whiskys (les alcools Vivants)

Sylène (sec et fruité)	8.00
Ange (typé Japonais)	8.00
Ballantine's	6.00
Gin DeCroix (subtil)	8.00
Gino (juste sec et fruité)	8.00

Bières artisanales 33cl 6.50€

La Brasserie Corrézienne – Marcillac La Croze

Blonde

Blanche

Ambrée

IPA

Brune

Bières de l'Abbaye de Solignac

Blonde

Blonde aux plantes (camomille)

Triple au Miel

Les boissons Soft

<u><i>Les Jus 25cl</i></u>	<u><i>Euro</i></u>
Jus de pomme bio local	4.50
Limonade bio local	4.50
Le Diabolo	4.50
Le Perrier	3.50
Sirop à l'eau	2.50

La Framboiz'in Limoges 33cl 5.00

Cocktail sans alcool (façon
pom' mojito, limonade...) 6.50

Les Eaux Minérales

Eau de Treignac (plate) 70cl	7.20
Eau de Vals (gazeuse) 70cl	5.90
Orezza (gazeuse) 50cl	5.00

Les Boissons Chaudes

Le Café	2.00
Le Thé (vert, menthe, fruits rouges, oriental, noir, pomme d'amour...)	3.00
La Tisane (verveine, tilleul, V.menthe, agrumes et fruits sec)	3.00

Champagne et Bulles Fines

Appellation Champagne – Drémont Marroy

-Le Triau	2020 extra Brut	67.00
-----------	-----------------	-------

Méthode Ancestrale de Gaillac – le Mas des Combes

-Méthode Brut	100 % Mauzac	26.50
---------------	--------------	-------

Appellation Bugey – David Boley

-Méthode Ancestrale	Cerdon 1/2 Sec Rosé	33.00
---------------------	---------------------	-------

Bourgogne, Beaujolais, Rhône et Jura

AOP Pommard - Romain Chapuis-

-Aloxe Corton 1 ^{er} Cru	2022 rouge (en vieillissement)	115.00
-Rully	2023 blanc	57.00
-Montre Cul	2023 blanc	65.00
-Haute Côte de Beaune	2023 Rouge	48.00

Côte de Nuit Village – Nicolas Raspiller

-Passe-tout-grain	2023 Rouge	31.00
-------------------	------------	-------

AOP Brouilly – Frédéric Aublanc

-Brouilly	2020 Rouge	31.00
-----------	------------	-------

Appellation Morgon – La Bonne Tonne

-Les Charmes	2023 Rouge	39.00
--------------	------------	-------

Appellation Chablis – Château de Bérus

-Terroirs de Bérus	2022 Blanc	59.00
--------------------	------------	-------

Rhône Nord – Laurent Habrard

-Croze Hermitage	2021 Rouge	48.00
-Croze Hermitage	2023 Blanc	52.00

Rhône Sud – Julien Delhomme

-Hors Série (vin de France)	2023 Rouge	29.00
-----------------------------	------------	-------

Costières de Nîmes – Château Beauvois

-Elégance	2023 Rouge	32.00
-----------	------------	-------

AOC - Bugey

-Chardonnay	2023 Blanc de macération	45.00
-------------	--------------------------	-------

Les vins au verre

Appellation Champagne – Drémont Marroy

-Le Triau	2020 extra Brut	12.00
-----------	-----------------	-------

Méthode Ancestrale de Gaillac – le Mas des Combes

-Méthode Brut	100 % Mauzac	6.50
---------------	--------------	------

Appellation Bugey – David Boley

-Méthode Ancestrale	Cerdon ½ Sec Rosé	6.50
---------------------	-------------------	------

Appellation Bourgueil – Bertrand Galbrun

-Impétueuse	2020 Rouge	6.00
-------------	------------	------

Appellation Saumur Champigny – Bruno Richard

-Les Murailles Neuves	2022 Rouge	6.00
-----------------------	------------	------

Appellation Muscadet – Eric Chevalier

-Le Clos de la Butte	2022 Blanc	6.50
----------------------	------------	------

Appellation Bordeaux – Château Moulin de Peyronin

-Moulin de Peyronin	2020 Rouge	6.00
---------------------	------------	------

-Moulin de Peyronin	2023 Blanc	6.00
---------------------	------------	------

Appellation Bergerac – Florent Girou

-Hirsute	2024 Rouge	6.00
----------	------------	------

-Hirsute	2023 Blanc	6.00
----------	------------	------

IGP Haute Vienne – Marie-Hélène Denis

Les Bords de Vienne	2022 Rouge	5.00
---------------------	------------	------

Les Graulas 100% Chardonnay	2022 Blanc	6.00
-----------------------------	------------	------

Appellation Gaillac – Le Mas des Combes

-Parfum d'automne	2023 vendange tardive 0.5 L	7.00
-------------------	-----------------------------	------

-Blanc Doux	2022 Blanc	6.00
-------------	------------	------

Appellation Gaillac – Domaine Sarrabelle

-In Vinum (Amphore)	2017 Rouge pur Braucol	9.00
-St André	2022 Rouge	6.00
-In Solo	2023 Chardonnay	6.50

Appellation Gaillac – Château Les Vignals

-La Fauvette Noire	2022 Rouge	8.00
-La Fauvette Blanche	2022 Blanc	8.00
-L'Herbe Folle	2023 Blanc sec	6.00

Appellation Fronton – Château La Colombière

-Les Frontons Flingueurs	2022 100% Négrette	6.00
-Les Jacquaires	2022 Blanc	6.50

Appellation Fronton – Château Boujac

-Alexane	2024 Rouge	6.00
-Terra-Minima	2023 Blanc	6.50

Appellation Minervois – Les vignerons de Pouzols et Mailhac

-Mégalithes	2022 Rouge	7.00
-Albert de St Phare	2022 Rouge	6.00
-Florilège	2024 Rosé	6.00

IGP Coteaux de Béziers – Domaine Valjulus

-Initial	2023 Rouge	6.00
-Mas Cosa	2023 Blanc Colombard	6.00

IGP Pays de L'Aude – Domaine de Cazaban

-Parti Pris	2021 Rouge Pinot Noir	7.00
-Hors Série	2023 Rosé	6.00

Gaillac, Fronton et Terrasses de Montauban

Appellation Gaillac – Le Mas des Combes

-Parfum d'automne	2023 vendange tardive 0.5 L	27.00
-Blanc Doux	2022 Blanc	26.00

Appellation Gaillac – Domaine Sarrabelle

-In Vinum (Amphore)	2017 Rouge pur Braucol	51.00
-St André	2022 Rouge	26.00
-In Solo	2023 Chardonnay	27.00

Appellation Gaillac – Domaine de Brin

-Brin de Temps	2021 Rouge	40.00
----------------	------------	-------

Appellation Gaillac – Château Les Vignals

-La Fauvette Noire	2022 Rouge	45.00
-La Fauvette Blanche	2022 Blanc	47.00
-L'Herbe Folle	2023 Blanc sec	26.00

Appellation Fronton – Château La Colombière

-Bellouguet	2014 Rouge	49.00
-Coste Rouge	2020 100% Négrette	48.00
-Les Frontons Flingueurs	2022 100% Négrette	27.00
-Les Jacquaires	2022 Blanc	29.00
-Le Grand B	2020 100% Bouysselet	51.00

Appellation Fronton – Château Boujac

-Alexane	2024 Rouge	31.00
-Terra-Minima	2023 Blanc	32.00

Appellation Terrasse de Montauban - Antocyame

-Mamuz'	2022 Rouge Muscat de Hambourg	40.00
-Libre-Court	2019 Rouge	38.00

Languedoc et Sud

Appellation Minervois – Les vigneronns de Pouzols et Mailhac

-Mégalthes	2022 Rouge	42.00
-Albert de St Phare	2022 Rouge	26.00
-Florilège	2024 Rosé	26.00

IGP Coteaux de Béziers – Domaine Valjulus

-Initial	2023 Rouge	26.00
-Mas Cosa	2023 Blanc Colombard	26.00

Appellation Cabardès – Domaine de Cazaban

-Domaine de Cazaban	2018 Rouge	42.00
---------------------	------------	-------

IGP Pays de L'Aude – Domaine de Cazaban

-Parti Pris	2021 Rouge Pinot Noir	37.00
-Hors Série	2023 Rosé	27.00

Vallée de la Loire

Appellation Sancerre – Vincent Gaudry

-Vincengétorix	2022 Rouge	57.00
-Le Tournebride	2022 blanc	48.00
-Sauvignon	2023 blanc	30.00

Appellation Touraine – Geoffrey de Noüel

-Brigand 100% Côt	2020 Rouge	29.00
-------------------	------------	-------

Appellation Bourgueil – Bertrand Galbrun

-Impétueuse	2020 Rouge	26.00
-------------	------------	-------

Appellation Saumur Champigny – Bruno Richard

-Les Murailles Neuves	2022 Rouge	26.00
-----------------------	------------	-------

Appellation Muscadet – Eric Chevalier

-Le Clos de la Butte	2022 Blanc	29.00
----------------------	------------	-------

Bordeaux , Bergerac et Local

Appellation Bordeaux – Château Moulin de Peyronin

-Moulin de Peyronin	2020 Rouge	26.00
-Moulin de Peyronin	2023 Blanc	26.00

Appellation Bordeaux – Vignoble Pueyo

-Tellus Vinéa	2019 Rouge	26.00
---------------	------------	-------

Appellation Grave – Château Cazebonne

-Entre Amis	2020 Rouge	27.00
-------------	------------	-------

Appellation Bordeaux Supérieur – Château du Bouscat

-La Gargone	2019 Rouge	52.00
-------------	------------	-------

Appellation Bergerac – Florent Girou

-Hirsute	2024 Rouge	27.00
-Hirsute	2023 Blanc	27.00

IGP Haute Vienne – Marie-Hélène Denis

Les Bords de Vienne	2022 Rouge	26.00
Les Graulas 100% Chardonnay	2022 Blanc	27.00