



# Nos Apéritifs

---

Tous nos apéritifs sont accompagnés d'amuses bouches.

## Nos Créations

---

Le Cocktail Vieille Auberge 14€

*Rivesaltes Hors d'âge, Génépi, calamansi, Liqueur Fleur de sureau*

Le Mocktail Vieille Auberge 8€

*Mangue, Ginger ale, basilic*

## Nos Coups de Cœur

---

La Coupe de Champagne De Venoge – Rosé 18€

*100% Pinot Noir Grande et Petite Montagne de Reims*

Gin Tonic –Du Grand Nez– Nérac  14€

- Attribut N2 : Notes de fruit caramélisé, pomme, poire et gingembre


- Attribut N3 : Orange confite acidulé et badiane

Gin tonic Sakurao, Japon :  
Fraîcheur - Gingembre, épices douces 18€



## Alcoolisé

---

|  |   |     |
|--|---|-----|
| Coupe de Champagne Brut                      |   | 12€ |
| Coupe de Champagne De Venoge Blanc de Blancs |   | 18€ |
| La Coupe de Champagne De Venoge – Rosé       |   | 18€ |
| Gin Tonic Du Grand Nez – Nérac               |  | 14€ |
| Gin Tonic Sakurao                            |   | 18€ |
| 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

---

## Nos Liqueurs

---

5Cl

Umeshu, Liqueur Ume (prunes japonaises)

10€

*Shiratama, Japon*

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)*

Chartreuse Jaune

18€

---

## 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 « La Vieille Auberge »

15€

Laubade 1974

30€

Laubade 1998

20€

Domaine de Paguy à Betbezer, 30 Ans

35€

## Armagnac Tenarèze

---

5Cl

Château Pierron, VSOP

12€

Château Pierron, XO

15€

## Cognac

---

5Cl

Cognac Planat



15€



# Les Rhums

---

5Cl

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

*Canne à sucre réglisse, finale gingembre*

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

---

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*

Glen Scotia, 15ans, Campbelltown, Single Malt

22€

*Complexe, boisé, finale sèche*

Carn More, Glenallachie, 2013, Speyside, Single Malt

22€

*Gourmand, Dattes, Epices, Chocolat*

## Japon

5Cl

---

Nikka Coffey Mal Whisky

16€

*Fruit murs, caramel, anis, réglisse*

Nikka from the Barrel, Blended

18€

*Caramel, Vanille, épices, fruits frais*

Yamazakura, Blended

18€

*Fruité, poire, céréales, vanille*



# France

5Cl

---

Moon Harbour, Single Malt

17€

*Bordeaux – Fruits rouges, fruits murs, cacao*

# USA

5Cl

---

Jack Daniel's

12€

*USA Tennessee – Boisé, Tabac, Cuir*