

MOTI GUINGUETTE

ITINÉRANTE

LES BOISSONS

SANS ALCOOL

FROID

Jus de fruits de saison	3.50€
Eau pétillante	1.50€
Sirop à l'eau	2.00€
Pétillant de fruits 	4.00€
Limonade 	4.00€
Ginger beer	3.00€

CHAUD

Café piston	1,50€
Thé	2,50€

DIGESTIFS

Quercy des îles	4.00€
Baileys	3.50€

Boissons fait maison
et/ou locales !



BIÈRES

Brasserie DUNE à Cajarc

PRESSION

DEMI

PINTE

Blonde "ordinaire"	3.50€	6.00€
L'éphémère	4.00€	7.00€

BOUTEILLE 33CL

Blanche framboise-rhubarbe	4.50€
Ambrée aux épices	4.50€

VINS

Caviste LO VINOTIER à Gourdon

BLANC

VERRE


75CL

En voiture <i>Viogner</i>	4,00€	15,00€
Clin d'oeil - IGP <i>Manseng</i>	4.00€	15.00€
Pétillant "Uby" <i>Colombard/Sauvignon</i>	5.00€	18.00€

ROSÉ

Gris d'Argens - IGP <i>Cinsault/Grenache</i>	4.00€	15.00€
---	-------	--------

ROUGE

Grands Ducs - IGP  <i>Cinsault/Cabernet Sauvignon</i>	4,00€	15,00€
En voiture <i>Carignan</i>	4,00€	15,00€

COCKTAILS

Charles le spritz lotois <i>apérol lotois, "Uby" pétillant, tonic</i>	8.00€
Quercy des îles tonic <i>rhum arrangé du quercy, tonic</i>	7,00€
Quercy mule <i>rhum arrangé du quercy, jus de citron ginger beer</i>	8,00€
Café Baileys (chaud)	4,50€

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Menu

- € Planche mixte ~ 10€
- € Chips de L'Aveyron ~ 3€
- € Bruschetta ~ 8€
crème de Carotte, bleu d'Auvergne, rasettes, balsami-
que
- € Antipasti ~ 6€
Cantal, Poivrons, olives marinées dans de l'huile
aromatisée aux herbes de provenance
- € Arancini x 6 ~ 8€
- € Samossa PDT / Tomme
de Savoie ~ 7€

... Et en dessert ?

5€

- Crème au chocolat,
Crumble cacao

ou

- Baba à la Stout
Tonka



LA CARTE DE NOS PRODUCTEURS

