



CAUTERETS **65**

CARTE DES BOISSONS, DESSERTS ET SNACKS

RAFRAÎCHISSEMENTS

OGEU EAU PÉTILLANTE CANETTE 33 CL	3,50€
OGEU EAU DES PYRÉNÉES EN VERRE 75 CL <i>plate ou pétillante</i>	5€
LIMONADE OGEU EN VERRE 25 CL	4€
ICE-TEA 33 CL	3,50€
COCA-COLA 33 CL <i>Rouge/zéro</i>	3,50€
ORANGINA 33 CL	3,50€
FANTA ORANGE 33 CL	3,50€
SCHWEPPES /SCHWEPPES AGRUMES 33 CL	3,50€
JUS DE FRUITS 25 CL <i>pomme/orange/ pamplemousse/ananas/tomate/abricot</i>	3,50€
CACOLAC 25 CL	3,50€
SIROP À L'EAU	2,50€

APÉRITIFS

SANGRIA/VIN CHAUD	4€
SUZE/MUSCAT/POROTO/PICON	4,50€
MARTINI ROUGE OU BLANC	3,50€
PINEAU/FLOC/LILLET/CAMPARI	3,50€
RICARD	3€
KIR CLASSIQUE : <i>mûre, myrtille, cassis, pêche, framboise</i>	3,50€
COUPE DE CHAMPAGNE	9€
AMÉRICANO (FAIT MAISON) : <i>Martini rouge, Campari, eau gazeuse</i>	9€

CIDRES

CIDRE ARTISANAL BASQUE 33 CL KUPELA BOUTEILLE	5€
CIDRE BRETON 27,5 CL <i>Brut ou doux</i>	4,50€
CIDRE BRETON 75 CL <i>Brut ou doux</i>	9€

CAFÉTÉRIA

CAFÉ/DÉCAFÉINÉ	2€
NOISETTE	2€
PETIT CRÈME	2,50€
GRAND CRÈME	4,50€
CHOCOLAT CHAUD	3€
CAPPUCINO (CHANTILLY)/CHOCOLAT VIENNOIS	5€
PETIT CHOCO	2€

THÉS

THÉS NOIRS	
BREAKFAST	3€
CEYLAN O.P	3€
DARJEELING	3€
THÉS NOIRS PARFUMÉS	
CARAMEL	3€
EARL GREY	3€
4 FRUITS ROUGES	3€
THÉS VERTS	
MENTHE TOUAREG	3€
JASMIN	3€
GUNPOWDER	3€
TISANES	
TILLEUL MENTHE	3€
TILLEUL DE CARPENTRAS	3€
CAMOMILLE	3€
VERVEINE	3€
VERVEINE MENTHE	3€

BIÈRES PRESSION

PRESSION FISCHER <i>Le demi 25 CL / La pinte 50 CL</i>	4,00€ / 7,00€
PRESSION AFFLIGEM <i>Le demi 25 CL / La pinte 50 CL</i>	4,50€ / 8,00€
PRESSION AFFIGEM BLANCHE <i>Le demi 25 CL / La pinte 50 CL</i>	4,50€ / 8,00€
BIÈRE DU MOMENT <i>Le demi 25 CL / La pinte 50 CL</i>	4,50€ / 8,00€

BIÈRES BOUTEILLE

SARRIAT BLONDE 33 CL	5,50€
SARRIAT MYRTILLES 33 CL	6,00€
EXCELSA IPA 33 CL	5,50€

WHISKYS

WHISKY : Aberlour, Oban, Jack Daniel's	10€
WHISKY DEGUSTATION	12€

DIGESTIFS

COGNAC/ARMAGNAC	8€
CALVADOS	8€
GET 27/BAILEY'S	6€

DISTILLERIE ARTISANALE

CAVE SEPET <i>Génépi Ours Brun : provenance Bagnère de Bigorre Rhum arrangé</i>	8€
MAISON EGIAZKI <i>Patxaran</i>	8€
<i>Liqueur menta</i>	8€
<i>Manzana</i>	8€
<i>Gin Arana</i>	8€

À GRIGNOTER

PLANCHE APÉRO POUR 2, 4 OU 6 PERSONNES <i>Jambon de pays, chorizo, fromage pur brebis au lait cru</i>	8€/ 15€/ 22€
ASSIETTE IBÉRIQUE <i>Jambon de pays, pan con tomate maison, toasts</i>	15€
PIZZAPÉRO	10€

CRÊPES



SUCRE	4€
BEURRE	4€
CARAMEL BEURRE SALÉ	5€
CHANTILLY	5€
NUTELLA	5€
CHOCOLAT CHAUD	5€
MYRTILLES	7€
GRAND MARNIER	9€
PÉGUÈRE : Crêpe, glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly	9€
PLANTEUR : Crêpe, banane, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly	9€
SUPPLÉMENT CHANTILLY OU CHOCOLAT CHAUD	1,50€

GLACES



CAFÉ, CHOCOLAT, CITRON, COCO, NUTELLA, FRAISE, FRAMBOISE, RHUM-RAISIN, MANGUE, MENTHE-CHOCOLAT, MYRTILLE, VANILLE.	
1 boule	3€
2 boules	4€
3 boules	6€
CAFÉ LIÉGEOIS : 3 boules glace café, chantilly, amandes grillées, coulis café	9€
CHOCOLAT LIÉGEOIS : 3 boules glace chocolat, chantilly, amandes grillées, chocolat chaud	9€
DAME BLANCHE : 3 boules glace vanille, chantilly, amandes grillées, chocolat chaud	9€
BANANA SPLIT : Banane, glace vanille, chocolat, fraise, chantilly, amandes grillées, chocolat chaud	9€
ANTILLAISE : Glace vanille, sorbet mangue, glace rhum-raisin, rhum, chantilly, amandes grillées, chocolat chaud	10€
ICEBERG : Glace menthe-chocolat, glace chocolat, Get 27, Chantilly, amandes grillées, chocolat chaud	10€
COLONEL : 3 boules glace citron arrosées de vodka	10€
ROYALTY : Sorbet myrtille, fraise, framboise, crème de cassis, coulis de fruits, rouges, myrtilles, chantilly, amandes grillées	10€