

◇ DECLERCQ ◇

BISTRO - GARAGE

Cocktails & Boissons

\* Accompagnement soft pour tout alcools, rhums ou whiskies + 1,50 €

<b>Gin Maison Tonic</b>	<b>10,00 €</b>	
<i>Vodka infusé aux épices, herbes aromatiques &amp; agrumes</i>		
<b>La jarre</b>	<b>9,00 €</b>	
<i>Vodka infusé aux fruits rouges, limonade et lime</i>		
<b>Mojito glacé</b>	<b>11,00 €</b>	
<b>Apérol Spritz</b>	<b>7,00 €</b>	
<b>Hugo Spritzer</b>	<b>8,00 €</b>	
<i>Cava piscine, sirop de pleur de sureau, menthe, lime</i>		
<b>Frozen pina colada</b>	<b>11,00 €</b>	
<i>Rhum, ananas, glace coco, citron vert</i>		
<b>Hendricks tonic</b>	<b>12,00 €</b>	
<b>Gin bulldog tonic</b>	<b>10,00 €</b>	
<b>Coupe de cava</b>	<b>6,00 €</b>	
<b>Coupe de Champagne</b>	<b>11,50€</b>	

<b>Alccols &amp; Digestifs*</b>	
Vodka	7,50 €
Tequila blue agave	7,50 €
Coitreau	8,00 €
Amaretto	7,00 €
Limoncello	7,00 €
Baileys	8,00 €
Izarra jaune ou verte	8,00 €
Cognac Accord Royal	15,00 €
Armagnac Delord VSOP	10,00 €
Armagnac Delord XO	12,00 €
Armagnac Delord 15 ans	15,00 €
Grappa trentina	10,00 €
Grappa stravecchia	12,00 €
Grappa Giare Amarone	15,00 €

## Soft drink & Bières

<b>Coca, coca zéro, light</b>	<b>3,00 €</b>	<b>Vedett IPA 33cl</b>	pression	<b>4,50 €</b>
<b>Belvoir Limonade bio</b>	<b>4,50 €</b>	<b>Triple D'Anvers 25 cl</b>	pression	<b>5,00 €</b>
<i>Citron ou sureau ou ginger beer</i>		<b>Bière Suggestion</b>	pression	<b>4,00 €</b>
<b>Jus Orange ou Pomme</b>	<b>4,00 €</b>	<b>Vedett blonde</b>	btlle	<b>3,50 €</b>
<b>Chaufontaine plate</b>	<b>4,50 €</b>	<b>Vedett Playa</b>	btlle	<b>3,50 €</b>
<b>Chaufontaine pétillante</b>	<b>4,50 €</b>	<b>Duvel &amp; Maredsous</b>	btlle	<b>5,00 €</b>

## RHUMS\*

<b>Appleton Estate (brun)</b>	<b>8,00 €</b>
<i>Jamaïque</i>	
<b>Dom Papa (brun)</b>	<b>10,00 €</b>
<i>Philippines</i>	
<b>Diplomatico (brun)</b>	<b>11,00 €</b>
<i>Venezuela</i>	



<b>HUDSON WHISKEY</b>		<b>BRUICHLADDICH</b>	
<b>J&amp;B</b>	<b>8,00 €</b>	<b>Manhattan RYE</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Johnny walker red</b>	<b>8,00 €</b>	<i>Fruité et boisé... Une découverte</i>	
<b>Glenffidish IPA</b>	<b>11,00 €</b>	<b>Baby bourbon</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>8,00 €</b>	<i>100 % maïs, note caramel, vanille...</i>	
		<b>The classic Laddie Scottish Barley</b>	<b>14,00 €</b>
		<b>The organic 2009 Islay single malt</b>	<b>17,00 €</b>
		<b>Port Charlotte heavily peated Islay single</b>	<b>15,00 €</b>
		<b>Octomore Masterclass_08.1 8 ans</b>	<b>25,00 €</b>

# Carte des vins



	Verre	Pichet 50cl	Btlle
<b>Vin Maison : Domaine de Médeilhan -</b>			
<b>IGP Pays d'Oc</b>			
<b>Blanc</b> - Chardonnay, viognier	<b>3,80 €</b>	<b>12,50 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Rosé</b> - Syrah, Grenache	<b>3,80 €</b>	<b>12,50 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Rouge</b> - Merlot, Petit verdot	<b>3,80 €</b>	<b>12,50 €</b>	<b>18,00 €</b>

## Bulles

♦ <b>Cava</b>			
		<b>6,00 €</b>	<b>29,00 €</b>
♦ <b>Champagne Brut Premier cru</b>			
		<b>11,50 €</b>	<b>55,00 €</b>

## Blanc

♦ <b>Cirus</b>	Côtes de Gascogne - Sauvignon, Gros Manseng	<b>5,00 €</b>	<b>21,00 €</b>
----------------	---	---------------	----------------

*Vin Blanc vif, tout en fraîcheur, minéral et fruité; aux arômes d'agrumes*

♦ <b>Les jardins</b>	Pacherenc du Vic Bilh - petit manseng, petit courbu	<b>6.50 €</b>	<b>29,00 €</b>
----------------------	---	---------------	----------------

*Tout ce ci pour un seul vin : Finesse, fraîcheur, vivacité, bouquet de fleurs des prés, minéral et très fruité, gras, onctueux. Superbe !*

♦ <b>La souris Verte</b>	Languedoc - Grenache blanc, Macabeu	<b>6,00 €</b>	<b>27,00 €</b>
--------------------------	-------------------------------------	---------------	----------------

*Un vin aux notes de fleurs blanches, avec une finale légèrement citronnée, parfait pour votre apéro ou poisson.*

♦ <b>Chablis Bienommée</b>	Chardonnay		<b>42,00 €</b>
----------------------------	------------	--	----------------

*Elaboré par Louis et Catherine Poitout ce vin est flatteur, son nez préparera votre palais à sa dimension minérale. Bouche, charnue en attaque, vous enveloppera de sa voluptueuse rondeur.*

♦ <b>Solas</b>	IGP pays dOc - 100 % Chardonnay	<b>6,00 €</b>	<b>29,00 €</b>
----------------	---------------------------------	---------------	----------------

*Ample et charnu, Légèrement boisé, excellent pour accompagner votre repas*

♦ <b>Mamouth</b>	Ventoux - 100 % Viognier	<b>7,50 €</b>	<b>35,00 €</b>
------------------	--------------------------	---------------	----------------

*Rond et floral, une belle minéralité, un vin surprenant pour sa fraîcheur et sa teneur en bouche*

♦ <b>Sancerre les Chailloux</b>	Loire - 100 % sauvignon		<b>45,00 €</b>
---------------------------------	-------------------------	--	----------------

*Un vin **exceptionnel** issu de l'agriculture biologique, vinification naturelle, sulfites indigènes.*

## Rosé

♦ <b>Pigoudet</b>	Cinsault, syrah, Grenache - Aix en Provinces	<b>6,00 €</b>	<b>29,00 €</b>
-------------------	--	---------------	----------------


*Un rosé frais, léger et aromatique, pour un apéritif entre amis, une salade estivale, avant la sieste sous le patio ...*





## Rouge




- ◆ **Cirus** *Côtes de Gascogne - Tannat Merlot* **5,00 €** **21,00 €**

*Côtes de Gascogne - Tannat Merlot de la Maison, a traversé les années avec nous, au CO2, maintenant au Bistro-Garage, Une valeur sure !!!*
- ◆ **Pinot Noir Bio's** *Alsace - 100 % pinot noir* **8,00 €** **35,00 €** 


Vin d'une belle couleur rouge, belle expression de petits fruits rouges et noirs, un retour cerise noire en fin de bouche étonnant
- ◆ **Brouilly Nature** *Beaujolais - 100 % Gamay* **39,00 €** 

Vin nature, aux arômes délicats de framboises, fruité et racé, une belles découverte.
- ◆ **Affreux Jojo** *Loire - Cabernet franc* **9,00 €** **38,00 €** 

*Le vin d'un jeune vigneron, micro propriété au rendement confidentiel, un vin généreux, agréablement fruité : Une vrais découverte*
- ◆ **On souf(f)re pas** *Languedoc* **7,00 €** **29,00 €** 

*Vin sans sulfites, nez très agréable où se mêlent des notes de fruits rouges et d'épices, une bouche souple avec des tannins fins et fondus, bel équilibre sur le fruit.*
- ◆ **Sarabande** *Pic Saint-Loup - Grenache, carignan, cinsault* **33,00 €**

*Un vin charnu & épicé, issu d'un terroir ensoleillé, argilo calcaire, entouré de garrigues... L'expression des vin du sud.*
- ◆ **Côtes de Beaunes** *Bourgognes - Pinot noir* **45,00 €**

*Un vin à la robe grenat, un nez boisé intense et épicé, un vin riche aux notes vanillées*
- ◆ **Black Eléphant** *IGP Vaucluse - 100 % Syrah Vieilles vignes* **9,00 €** **39,00 €** 

*Un vin d'émotion, une syrah riche & puissante, d'une belle pureté.*
- ◆ **Château Bouscassé** *Madiran - Tannat, Cabernet sauvignon, cabernet franc* **42,00 €**

*Grand vin du Madiran aux tannins délicat, une bouche généreuse et soyeuse aux arômes de mûres.*

*Agriculture raisonnée et compost naturel.*
- ◆ **Caprice** *Crozes Hermitage - 100 % Syrah* **48,00 €**

*Un vin riche & épicé, fruits noirs, cacao, réglisse, un festival de saveurs pour un vin d'exception.*
- ◆ **Château Lamouroux** *Graves - Merlot - Cabernet Sauvignon* **35,00 €**

*vin rond, pas d'une grande longueur mais très homogène avec des notes de fruits rouges et vanillées en finale.*
- ◆ **Château Maletonne** *Médoc - Cabernet sauvignon, merlot* **7,00 €** **33,00 €**

*Un vin en pleine évolution, Vin aux arômes de fruits mûrs, bouche tout en rondeur, intense, soyeuse et puissante.*