

Avis Important

Acariâtres, Acerbes, Acrimonieux, Affolés, Affligeants, Agités, Aigres, Amers, Angoissés, Asociaux, Atrabilaires, Barbants, Barbons, Billeux, Boudeurs, Bougons, Bourrus, Butés, Butors, Caractériels, Casse-Pieds, Casse-Pompons, Chiatiques, Chieurs, Coléreux, Colériques, Désagréables, Désavantageux, Désobligeants, Discourtois, Emmerdeurs, Ennuyeux, Enquiquineurs, Esprits Chagrins, Fâcheux, Fatigants, Fielleux, Gêneurs, Gonflants, Goujats, Grognons, Grossiers, Haineux, Hargneux, Impatients, Impertinents, Importuns, Inconvenants, Insupportables, Irascibles, Irrespectueux, Irritables, Mal embouchés, Mal élevés, Malappris, Malotrus, Malveillants, Maussades, Méchants, Mufles, Nerveux, Obtus, Odieux, Pénibles, Pesants, Pisse froid, Pisse vinaigre, Pressés, Rabat-joie, Rageurs, Râleurs, Raseurs, Renfrognés, Revêches, Rogues, Ronchons, Stressés, Teigneux, Tendus, Tignous, Tourmentés, Trouble-fête, Venimeux ... et j'en oublie sûrement ...

Nous mettons toujours tout en œuvre pour que vous passiez chez nous un agréable moment. Néanmoins, aucun service n'est identique et malgré tous nos efforts, il peut être, quelques fois, moins fluide, plus lent. Nous avons voulu que l'auberge soit un lieu convivial, de bien-vivre, de bien-être, familial, chaleureux, accueillant, un lieu social et de rencontres, dans l'esprit du café de village. Votre satisfaction est notre plus belle récompense et nous encourage à faire bien notre métier. Nous vous recevons comme à la maison et nous avons plaisir à vous faire plaisir. Si vous ne vous sentez pas en accord avec cet esprit, ou si vous appartenez à une des catégories ci-dessus énumérées, je vous communique l'adresse du restaurant le plus proche :

Mac Donald's Créon - Centre commercial Carrefour.

A seulement 5 minutes de voiture !

L'auberge s'invite chez vous – Plats à emporter.

Pour un événement, une fête, ou simplement un apéro entre amis.

Nous pouvons vous préparer des tapas et quelques plats de la carte à emporter chez vous et la fameuse paella de l'auberge.

Événements et repas de groupe

Nous avons plusieurs menus de groupe à vous proposer, mais nous pouvons réfléchir à des menus personnalisés.

Le Midi

Tous les midis du mardi au samedi, découvrez notre menu à 14,90 € avec tous les jours 2 entrées, au choix un plat de viande ou un plat de poisson et 2 desserts au choix. Et pour 1 euro de plus, bénéficiez d'un quart de vin rouge, rosé ou blanc et du café. Et cet été une jolie carte de grillades.

Suivez l'actu de l'Auberge sur Facebook en tapant « L'auberge d'Haux ».

Nous sommes ouverts du mardi au samedi soir de 10h à 15h30 et de 18h30 à 22h30.

Le dimanche midi de 12h à 15h30

Nous nous reposons le dimanche soir et le lundi.

Site internet : www.aubergedhaux.fr

Les Apéritifs

L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé
Consommez avec
modération

Vins au verre

Château Anniche - Rouge ou rosé ou blanc	2.20 €
Manzanilla (Blanc - Sanlucar de Barrameda – Espagne)	5.00 €
Château Manos - Blanc Liqueureux (Cadillac)	6.00 €
Cinco Cinco, vin blanc sucré et très légèrement pétillant. 5,5° seulement	5.00 €
Champagne Brut Marcel Vézien récoltant manipulateur - La coupe	8.00 €
Kyr au Bordeaux blanc sec (Cassis, Mure ou fraise des bois)	4.50 €
Kyr Royal au Champagne (Cassis, Mure ou fraise des bois)	8.00 €

Alcools

Whisky Coca, Cuba libre.	6.00 €
Vodka ananas, Malibu ananas	6.00 €
Ricard	2.50 €
Vodka Eristoff, Tequila, Cachaça, whisky Clan Campbell	5.00 €
Suze	4.00 €

**Amateurs de Whisky et de Gin
Voyez en dernières pages,
notre carte d'alcools premium.**

Vins doux naturels et Vermouth

Lillet Rouge ou Blanc, Martini, Pedro Ximenez	5.50 €
Pineau, Porto, Moscatel	4.50 €

Cocktails

Sangria maison le verre	4.50 €
Sangria maison pichet 1l	15.50 €
Spritz (Apérol, Crémant, Perrier)	7.00 €
Americano (Apérol, Martini rouge, Martini blanc.)	7.00 €
Mojito	7.00 €
Caipirinha (Cachaça, citron vert, sucre)	6.50 €

Bières.

Bière Basque Oldarki Blonde Galopin 2.50 € Demi 3.70 € Pinte	7.00 €
Bière Basque Oldarki ambrée Demi 25 cl 4.00 € Pinte	8.00 €
Picon Bière	4.50 €

Boissons Sans alcool et Eaux minérales

Sirops à l'eau	1.50 €
Diabolo, Limonade et sodas au verre	2.00 €
Coca, Coca Zéro, Ice-tea, Orangina, Jus de fruits, ananas, tomate, Orange, abricot, Perrier	4.50 €
Eau Minérale, Abatilles gazeuse ou plate Bouteille 1 litre	5.50 €
Eau Minérale Châteldon gazeuse - Bouteille 1 litre	7.00 €

Les Entrées

LISTE DES 14 PRODUITS ALLERGENES



GLUTEN



LACTOSE



MOUTARDE



CELERI



SOJA



ŒUFS



POISSONS



CRUSTACES



FRUITS A COQUES



MOLLUSQUES



ARACHIDES



SESAME



LUPIN



SULFITES

Le jambon pata Negra

Tout simplement le meilleur jambon du monde. Issu du fameux cochon Ibérique dit pata negra. Ce produit est un produit de luxe, né de la tradition et de la patience des éleveurs, affineurs. Le jambon que nous vous proposons est issu d'un cochon né il y a au minimum 5 ou 6 ans. Elevé en totale liberté sur 1 hectare par animal et nourri de glands (bellota) de chênes verts et de chênes lièges. Ce jambon est un produit d'exception classé troisième produit de luxe au monde, juste derrière le caviar et le champagne et à égalité avec le foie gras. Posez la tranche, coupée à la bonne taille, quelques secondes sur votre langue et laissez votre palais découvrir les arômes subtils de ce jambon unique au monde.

Jamon Iberico Pata Negra de Bellota coupé au couteau 28.00 €
AOP Jabugo - 100% Ibérique

Assiette de 100 g à partager à l'apéro, à 2, 3 ou 4

Provenance Jabugo (Andalousie), tranché au couteau, par un maestro cortador.

Assortiment de charcuteries Ibériques pata negra
De bellota. Assiette de 80 g à partager à l'apéro, à 2, 3 ou 4 14.50 €

Morcon, Chorizo, Lomo, Epaule.

Croquetas de Jamon 5.50 €

4 Croquettes de jambon.

Croquetas de bacalao 5.50 €

4 Croquettes de morue.

Pimientos del Padron 8.50 €

Petits piments verts et doux de Galice. Simplement frits, fleur de sel.

Calamares Fritos 10.50 €

Calamars justes farinés et frits servis avec alioli.

Les 2 entrées du moment Consultez l'ardoise

1 ou 2 suggestions d'entrées, renouvelées tous les 15 jours
Selon le marché et l'humeur du chef.

Les Plats

Côte de Bœuf (Pour 2 personnes). 59.50 €

*Côte de 1/1.2 kg servie avec échalotes cuites.
Viande Maturée 14 jours dont 10 jours sur carcasse.
Race Simmenthal - Origine Allemagne.*

**Côte de Bœuf façon Toscane (Pour 2 personnes)
Au lard de Colonata et aux truffes d'été.** 79.50 €

*Côte de 1/1.2 kg servie recouverte de lard de Colonata et parsemée
De truffes d'été. Viande Maturée 14 jours dont 10 jours sur carcasse.
Race Simmenthal - Origine Allemagne.*

¼ de Lechazo de Castilla y León pour 2 personnes 60.00 €

*Le véritable agneau de lait de Castilla y León. Une cuisson de 3h à 3h 30
une peau très croustillante pour une chair à l'intérieur très tendre et
savoureuse presque confite. Chaque agneau pèse environ 5.50 kg.
Un quart d'agneau est parfait pour 2 personnes.
(15/20 mn d'attente)*

**Tartare Ibérique
coupé au couteau.**



*Viande de boeuf Charolais, crue, coupée au couteau, Origine France
Assaisonnement tartare, Jambon Serrano, Fromage de Brebis.*

17.00 €

Axoa de veau au piment d'Espelette.



*Plat Basque, à base d'épaule de veau hachée cuisinée avec
des poivrons rouges et verts, oignons, piment d'Espelette. Viande origine UE*

16.50 €

La pêche du jour à l'espagnole.



*Filet de poisson selon la pêche, Merlu, Bar, Dorade, Loup, Brosme
Juste cuit à la plancha, avec le traditionnel refrito basque, pétales d ail
Piment d'Espelette, huile d'olive et déglacé au vinaigre de cidre.*

17.50 €

**Les 2 plats
du moment
Consultez l'ardoise**

1 ou 2 suggestions de plats, renouvelées tous les 15 jours
Selon le marché et l'humeur du chef.

Le Menu à 26.90 €

Le Menu Enfant à 10 €

2 croquettes de jambon
Lomo Grillé
Frites
Salade
Une glace
Ou une pochette de bonbons.
Boissons au verre
Coca, Ice-Tea, Orangina
Sirop ou Diabolo.

Une Entrée au choix

Assortiment de Charcuterie pata negra

Morcon, Chorizo, Lomo, Epauale

Croquetas de Jambon



Ou croquetas de Morue



Ou Pimientos del Padron

Petits piments verts et doux de Galice. Simplement frits, fleur de sel.

Un plat au choix

Tartare Ibérique coupé au couteau.



*Viande de boeuf Charolais, crue, coupée au couteau, (Origine France).
Assaisonnement tartare, Jambon Serrano, Fromage de Brebis.*

Ou Axoa de veau au piment d'Espelette.



*Plat Basque, à base d'épaule de veau hachée cuisinée avec des poivrons
Rouges et verts, oignons, piment d'Espelette (Viande origine France)*

Morue basquaise.



*Pavé de morue, et la traditionnelle piperade basque
légèrement relevée au piment d'Espelette*

Un dessert au choix

Brioche Perdue



*Brioche façon pain perdu, parfumé au rhum,
avec une boule de glace vanille*

Crème brûlée



*Crème à la vanille, rhum
et écorces d'oranges confites.*

Cœur coulant au chocolat



Gâteau au cœur coulant et tiède. - Chocolat Noir Valrhona 70 % de Cacao

Ou El arroz con leche de mi abuela Chata



Le riz au lait de ma grand-mère, cannelle, zeste de citron et d'orange

Ou 2 Boules de glace

Parfums au choix. (Allergènes : voir carte des glaces)

Ou Pruneaux à l'Armagnac

*Pruneaux à l'Armagnac maison et boule de glace pruneau Armagnac
(Allergènes : voir carte des glaces)*

**Le
Menu à
34.90 €**

Entrée

Une entrée à choisir dans la carte
Y compris les suggestions du moment.
Excepté Jambon pata negra

Plat

Un plat à choisir dans la carte
Y compris les suggestions du moment.
Excepté Côte de bœuf et agneau de lait.

Dessert

Un dessert à choisir dans la carte

Les Desserts

ALLERGENES GLACES ET SORBETS

Vanille, café,
chocolat,
citron vert.



Rhum raisins
Pruneaux Armagnac



Menthe chocolat



Sorbet Fraise et citron vert basilic :
aucun allergène

Dans toutes les glaces,
présence possible de
Gluten, soja, œuf, fruits à
coques et arachides.

Crème brûlée

Crème à la vanille, rhum et écorces d'oranges confites.

6.50 €

Brioche perdue

Brioche façon pain perdu, parfumée
au rhum, avec une boule de glace vanille.

6.50 €

Cœur coulant au chocolat

Gâteau au cœur coulant et tiède.
Chocolat Noir Valrhona 70 % de Cacao - (10 mn d'attente)

6.50 €

El arroz con leche de mi abuela Chata

Riz au lait, cannelle, zeste de citron et d'orange
(la vraie recette de ma Mamie).

6.50 €

Glaces et sorbets – Fabrication artisan Glacier.

1 boule	2 €
2 boules	4 €
3 boules	6 €

Vanille, Café, Chocolat, , Rhum raisin, Noix
Pruneaux Armagnac, Menthe chocolat.
Sorbet fraise, Citron vert.

LES DESSERTS POUR ADULTES

Pruneaux à l'Armagnac

Pruneaux à l'Armagnac maison
et boule de glace pruneau Armagnac. (Allergènes : voir carte des glaces)

7.50 €

Irish Coffee

Café ou décaféiné, Whisky, sucre de Canne et Chantilly.

7.50 €

Colonel (Allergènes : voir carte des glaces)

2 boules de glace Citron Vert arrosées de 4 cl de Vodka.

7.50 €

Colonel gascon (Allergènes : voir carte des glaces)

2 boules de glace Pruneau Armagnac arrosées de 4 cl d'Armagnac.

7.50 €

Colonel antillais (Allergènes : voir carte des glaces)

2 boules de glace Rhum raisin arrosées de 4 cl de Rhum.

7.50 €

Glace à la noix et liqueur de noix des pères chartreux

Glace artisanale à la noix arrosée de la fameuse liqueur de noix des pères
Chartreux. Un dessert emprunté au fameux restaurant bordelais la Tupiña.

7.50 €

Les vins rouges

Les millésimes peuvent varier.
Si vous êtes particulièrement attaché à un millésime, demandez confirmation à votre serveur (se) avant de passer commande.

Tous les vins et notamment les magnums, sont disponibles dans la limite des stocks disponibles dans chaque millésime

Toutes les semaines un vin au verre à découvrir. Voir l'ardoise

LES BONS BORDEAUX

Les vins de notre Commune ou juste à côté.

Cadillac – Côtes de Bordeaux

Château Anniche 2019 (Haux)	17 €
Château du Juge 2018 (Haux)	23 €
Château de Haux 2016 (Haux)	20 €
Château Fontenille 2016 (Haux)	24 €
Château Haute sage 2016 - 100% Merlot (Haux)	23 €
Château Lamothe 1ère cuvée 2016 (Haux)	26 €
Château Lamothe 2017 – ½ bouteille 37,5 cl	12 €
Cuvée Valentine par Lamothe 2016 (Haux)	34 €
Landereau Prestige 2014 - 100% merlot (Sadirac)	32 €
La Dame de Haute Sage 2016 (édition limitée)	35 €

Bordeaux Rouge et Bordeaux supérieur

Vieux Vigneau 2018 (Puisseguin St Emilion)	20 €
Château Fontenille 2018 (Haux. Bordeaux rouge)	24 €
Château Landereau 2017 (Sadirac - Bx Supérieur)	19 €
Château Landereau – 2016 – ½ bouteille 50 cl	14 €
Château de l'Hoste blanc 2016, vieilles vignes (Sadirac)	23 €

Graves Rouges

Château Peyreblanque 2016	34 €
Château du Lugey 2016 (Haux)	22 €
Rouge des cabanes 2016 – Château Coureau (Haux)	36 €
<i>Un vin unique en France, immergé dans le bassin d'Arcachon,</i>	
Elémentaire 2019, sans sulfites ajoutés, <i>Bouteille et étiquettes 100% éco-responsable.</i>	24 €

Puisseguin Saint Emilion

Moulin de Saint Clair 2016	22 €
Château Haut Saint Clair 2016	28 €

Les autres vins de France.

Les Costes 2015 (Côtes Roussillon - Vallée Tautavel)	22 €
--	------

LES GRANDS VINS DE LA VALLEE DU RHÔNE

Côtes Rôties 2016, Guigal « Brune et Blonde »	64 €
Châteauneuf du Pape 2015, Château La Nerthe Bio	59 €
Crozes Hermitage 2019 - David Reynaud	42 €

LES GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Gevrey Chambertin, 2017, Magnien, vieilles vignes	59 €
Nuits Saint Georges 2017, Magnien vieilles vignes	59 €

Les vins rouges

Les millésimes peuvent varier.
Si vous êtes particulièrement attaché à un millésime, demandez confirmation à votre serveur (se) avant de passer commande.

Tous les vins et notamment les magnums, sont disponibles dans la limite des stocks disponibles dans chaque millésime

Toutes les semaines un vin au verre à découvrir. Voir l'ardoise

LES GRANDS BORDEAUX

Saint Estèphe

Château La Rousselière 2012 46 €

Saint Emillion

Château Jupille carillon 2014 36 €

Pessac Léognan

Domaine de la Solitude 2015 45 €

Domaine La Roche 2016 37 €

LES SECONDS VINS DES GRANDS CHATEAUX.

Pomerol

Ballade de la pointe 2014 49 €

Second vin du château la pointe

Haut Médoc

Héritage de chasse spleen 2017 48 €

Second vin du château Chasse Spleen

Petit Lousteau 2017 28 €

Second vin du château Lousteauneuf

La Motte de Clément Pichon 2012 - Magnum 1,5 l 44 €

Second vin du château Clément Pichon

Saint Estèphe

Moutinot 2015 38 €

Second vin du château Serhillan

Pessac Léognan

Sillage de Malartic 2013 40 €

Second vin du château Malartic Lagravière

Les Hauts de Smith 2014 49 €

Second vin du château Smith Haut Lafitte

Sillage de Malartic 2012 - Magnum 1,5 l 69 €

Second vin du château Malartic Lagravière

Moulis en Médoc

N°2 de Maucaillou 2012 - Magnum 1,5 l 78 €

Second vin du château Maucaillou

Les vins rouges

Les millésimes peuvent varier. Si vous êtes particulièrement attaché à un millésime, demandez confirmation à votre serveur (se) avant de passer commande.

Tous les vins et notamment les magnums, sont disponibles dans la limite des stocks disponibles dans chaque millésime

Toutes les semaines un vin au verre à découvrir. Voir l'ardoise

Saint Emillion

Les hauts de la Gaffelière 2017 - Magnum 1,5 l	65 €
<i>Second vin du château la Gaffelière</i>	

Margaux

La Sirène de Giscours 2015	59 €
<i>Second vin du château Giscours</i>	

LES CHATEAUX PRESTIGIEUX

Moulis en Médoc

Château Chasse spleen 2014	59 €
<i>Grand Cru exceptionnel</i>	

Haut Médoc

Château Lousteauneuf 2012	39 €
<i>Cru Bourgeois</i>	

Saint Emillion

Château Pipeau 2016	49 €
<i>Saint Emillion Grand cru.</i>	

Pessac Léognan

Château Fieuzal 2012	75 €
<i>Grand Cru Classé de Graves.</i>	

Château Pape Clément 2014	140 €
<i>Grand cru classé de Graves</i>	

Château Brown 2014 - Magnum 1,5 l	89 €
<i>Grand cru classé de Graves</i>	

Saint Estèphe

Haut Marbuzet 2017	65 €
Les Ormes de Pez 2015	55 €
<i>Cru Bourgeois exceptionnel</i>	

Saint Julien

Gloria 2012	68 €
<i>Equivalent Grand cru Classé 1855 – Mais non classé, car le château n'existait pas en 1855.</i>	

Margaux

Château Giscours 2012	89 €
<i>Grand cru Classé 1855</i>	

Le vins rouges

Les millésimes peuvent varier.
Si vous êtes particulièrement attaché à un millésime, demandez confirmation à votre serveur (se) avant de passer commande.

Tous les vins et notamment les magnums, sont disponibles dans la limite des stocks disponibles dans chaque millésime

Toutes les semaines un vin au verre à découvrir. Voir l'ardoise

SUR LES CHEMINS DE LA DECOUVERTE

Débarrassez-vous de tous vos préjugés et laissez-vous séduire. Certains vins valent le détour. Vous allez être étonnés et agréablement surpris !!! Je vous ai réservé quelques pépites.

Les Vins d'Espagne

Rioja

Finca 10 - 2016	21 €
Ibericos 2016	28 €
Faustino V- 2013	33 €
Faustino I – 2008	45 €
Muga Reserva 2016	39 €
El Espinal 2016	54 €

Ribera del Duero

Celeste crianza 2017	33 €
Portia crianza 2017	33 €
Pago de los Capellanes Roble 2018	32 €
Pago de los Capellanes Crianza 2016	49 €
El Nogal 2014	59 €

Sardon de Duero

Abadia retuerta 2014	53 €
----------------------	------

Navarra

Fortius reserva 2015	24 €
----------------------	------

Yecla

Barahondas Bio 2019	22 €
Barahondas Barrica 2018	24 €

Campo de Borja et Bierzo

Coto de Hayas Campo de Borja - 2018	29 €
Dominio de Anza 2015 - Sélection de parcelles.	42 €

Les Vins d'Argentine

Crios malbec 2019	26 €
El Enemigo Malbec 2017	45 €

Les Vins d'Italie

La Traviesata Bio 2020 – Montepucciano des Abruzes	24 €
La Voliera 2019– Aglianico – Région des Pouilles	24 €
Malenchini 2019 – Sangiovese Chianti - Toscane	26 €
Musita 2020 – Nero d'Avola - Sicile	24 €

Les Vins Blancs et rosés

Les vins blancs de chez nous.

Château Anniche (Haux. Bordeaux)	17 €
Château Fontenille (Haux. Entre deux mers)	19 €
Pur Sauvignon de France.	20 €
Château Lamothe (Haux. Bordeaux)	20 €
Château du Coureau (Haux. Graves blanc)	20 €
Château Lamothe Demi-bouteille 37,5 cl (Haux. Bordeaux)	12 €
Domaine de Pillhoy demi-bouteille 50 cl (Rions, Bordeaux blanc)	12 €
Blanc des cabanes – Château Coureau (Haux)	36 €
<i>Un vin unique en France, immergé 6 mois dans le bassin d'Arcachon, au milieu des parcs à huitres.</i>	

Les vins blancs d'Espagne.

Portia Blanc Rueda – Verdejo	23 €
Viña Esmeralda (Catalogne)	26 €
Mar de Frades (Rias Baixas - 100% Albariño)	28 €

Les Blancs Liquoreux et Moelleux.

Cinco Cinco Fruité et perlé. Seulement 5,5°	22 €
Château Manos 2012 – Liquoreux (Cadillac)	29 €

Les Bulles.

Champagne Brut Marcel VEZIEN.	40 €
Récoltant - manipulant à Celles sur Ource – Aube – Champagne.	

Les Rosés de chez nous et d'ailleurs

Muga Rosé, (Rioja rosé)	24 €
Château Lalande Mericq (Aniche rosé)	17 €
Belle Rosée de Fontenille (Haux - Bordeaux rosé)	20 €
Première ligne (Cadillac - Bordeaux rosé)	20 €
La vie en rosé par Landereau (Sadirac - Bordeaux Rosé)	20 €
Domaine de Pillhoy demi-bouteille 50 cl (Rions, Bordeaux rosé)	12 €
Première ligne Rosé - Magnum 1,5l	39 €

Vins au verre et en carafe.

Rouge, Château Anniche (Cadillac, Côtes de Bordeaux)
Rosé ou blanc (Vin de la Communauté Européenne)

Verre 12 cl	2.40 €
Carafe 25 cl	3.90 €
Carafe 50 cl	6.90 €
Carafe 1 litre	13.00 €

A la fin Du repas

L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé
Consommez avec
modération

Les boissons chaudes

Café Floriot	1,50 €
Décaféiné	1,50 €
Thé	2,50 €
Infusion	2,50 €

Les digestifs Classiques

Les Rhums

Bacardi (Rhum Blanc Santiago de Cuba)	4,50 €
Captain Morgan (Rhum ambré des Caraïbes)	4,50 €

Les Armagnacs et Cognacs

Cognac Dhiersat.	5,50 €
Armagnac Duc de Camilhac	5,50 €

Les Digestifs et liqueurs espagnoles

Liqueur 43, Patxaran, Anis del mono	4,50 €
Pedro Ximenez	4,50 €
Manzana Verde	4,00 €

Les Classiques

Baileys	4,50 €
Get 27, Get 31	4,50 €
Calvados	4,50 €
Mirabelle	4,50 €
Poire	4,00 €

Armagnacs, Cognacs, Whiskies, Eaux de vie,
Rhum et Gins Premiums, en pages suivantes...

LES ALCOOLS PREMIUM

Les Armagnacs

Nos Armagnacs proviennent du Château de Millet, élevés par la famille DECHE, propriétaires, récoltants à Eauze depuis 5 générations. Terroir 100% Bas-Armagnac - Le vignoble est installé sur les collines verdoyantes du Nord-Ouest d'Eauze où alternent des sols sablo-argileux et des sols sableux appelés "sables fauves". Ce terroir spécifique de la zone du « Bas-armagnac » est réputé pour ses eaux-de-vie délicates et fruitées.

VSOP - 5 ans en barriques de chêne. **6,00 €**

Nez de vanille et pain grillé. « L'attaque est franche avec une belle acidité et un beau gras, la sensation n'est pas agressive et bien fondue, la finale est sur les épices et les fruits blancs comme la poire cuite. Une eau-de-vie de belle longueur qui reste sur des notes de fruits et de fraîcheur »

XO Hors d'Age - Assemblage de vieux Armagnacs de 15 à 25 ans. **9,00 €**

Couleur or acajou. Nez riche de fruits secs et pruneau cuit. La bouche est complexe et veloutée, soutenue Par des notes de noisette grillée. La finale a beaucoup de matière et finit sur une très belle longueur. Ce Hors d'âge est l'alliance des meilleurs Armagnacs de Millet élevés en fûts durant 15 à 25ans.

Les vieux Armagnacs Millésimés

Armagnac millésimé 2000 **10,00 €**

Belle robe orangée, reflets acajou. Nez franc mariant les arômes fruités, minéraux. La bouche est sur le même registre équilibré par une belle fraîcheur, finale épicée puissante et harmonieuse. Un millésime de belle facture.

Armagnac millésimé 1998 **11,00 €**

Robe soutenue et reflets dorés, nez élégant, sur des arômes fruités, attaque franche et équilibrée, rétro-olfaction sur des notes de réglisse, d'épices douces, et de fruits confits, belle amplitude en finale.

Armagnac millésimé 1996 **12,00 €**

Robe soutenue, reflets cuivrés. Nez complexe aux notes fumées, épicées, tonalités presque exotiques à l'agitation (curry). En bouche une agréable suavité, beaucoup d'équilibre et une intensité aromatique qui apporte beaucoup de longueur et de caractère.

Armagnac millésimé 1989 **13,00 €**

Robe soutenue reflets bronze. Nez complexe évoquant le chêne, le tabac, les épices, à l'aération des notes fruitées plus fraîches. En bouche un bel équilibre, de la retenue en attaque. L'évolution est plus parlante, ampleur, fraîcheur, persistance épicée.

Armagnac millésimé 1981 **15,00 €**

Nez élégant assez vif sur des notes de fruits frais de prune ou de figue. Attaque très équilibrée, tanins fins et bien fondus, finale complexe et fraîche.

Armagnac millésimé 1979 **17,00 €**

Nez fin de pruneaux et d'amande, attaque moelleuse aux arômes torréfiés et rancio. Finale finement boisée.

Armagnac millésimé 1976 **18,00 €**

Nez superbe très épanoui de pruneaux, figues et épices diverses. La bouche est un modèle de fondu et d'expression avec les arômes du nez qui s'enrichissent d'un festival d'épices en finale. Quelle longueur !

Armagnac millésimé 1974 **22,00 €**

Nez élégant, sur des arômes d'élevage, attaque franche et équilibrée, rétro-olfaction sur des notes de réglisse, d'épices douces, belle amplitude en finale.

Les Rhums Premium

Appleton – Hors d'Age 12 ans (Jamaïque)

8.00 €

La robe est d'un bel ambré aux reflets cuivrés. Le premier nez riche révèle des effluves d'orange et de noix. Après aération, les parfums frais de fruits (pêche) se mêlent à l'onctuosité de ceux du sirop d'érable, parsemés de fines pointes de vanille et de boisé. En bouche douceur et caractère avec des notes de miel, de chêne, d'amandes grillées, de vanille. Belle longueur pour la finale dominée par l'élégance et la douceur de la vanille

Diplomatico – Hors d'Age – Reserva exclusiva – 12 ans (Venezuela)

9,00 €

Belle robe ambrée, aux reflets cuivrés. Le premier nez est d'une grande douceur, puis d'une belle puissance Après aération. Notes de fruits cuits, de tabac blond et de miel. En bouche, l'attaque d'abord moelleuse, Presque sirupeuse, laisse vite place à davantage de richesse aromatique. Notes de fruits confits, noix, caramel, épices, réglisse, parsemées d'une touche délicatement fumée. Finale d'une magnifique longueur et d'une belle gourmandise (miel et fruits confits) savamment rehaussée par quelques pointes épicées.

Don Papa - 7 ans d'Age (Philippines)

9.00 €

Robe or. Nez fruité, dominé par la mandarine et équilibrés par les notes d'abricot, de framboise et de banane verte. Et des notes plus subtiles de vanille et de cannelle. En bouche il se dévoile avec douceur et rondeur. Une bouche qui se montre très gourmande, zeste d'orange, gingembre confit et épices douces). La finale présente une bonne longueur, dominée par l'abricot et ponctuée de zeste d'orange et de cannelle.

La Hechicera - Système Solera 21 ans d'Age. (Colombie)

14,00 €

La Hechicera révèle un nez mêlé de parfums de prune, de cacao, de banane et de menthe. La bouche est à la fois douce et riche, évoquant les saveurs du chocolat noir, de la cannelle et du poivre. La finale offre des notes persistantes de noisette et de vanille qui se fondent dans un boisé séducteur.

Rivière du mat – Rhum hors d'Age – Millésime 2004 (La Réunion)

14,00 €

Le nez est largement dominé par les parfums fruités et gourmands (confitures de fruits rouges), eux-mêmes enveloppés par un boisé d'une grande finesse. Après aération, ce sont des parfums de pain d'épices et de tabac blond qui se dévoilent, mariés subtilement aux notes de cerises alcoolisées. La bouche est corsée et exprime une extrême suavité. D'une belle richesse, elle laisse exploser un cocktail de fruits macérés, rehaussé de notes fraîches et de notes plus épicées. La finale est belle et longue, y dominant les fruits rouges et le pain d'épices, avec des notes plus végétales qui viennent rafraîchir le tout, offrant ainsi une belle légèreté.

Zacapa - Système Solera 23 ans assemblage de rhums de différents Ages. (Guatemala)

15,00 €

Son très long vieillissement cache la note alcoolisée, Le nez exprime un bouquet digne des plus grands cognacs où se dévoilent les notes subtiles de chênes fumés. Les connaisseurs surnomment le rhum Zacapa, le cognac des rhums. Au palais, des saveurs moins toastées, de vanille et d'épices, toutes remarquablement équilibrées.

Plantation XO - Assemblage de rhums de 8 à 15 ans d'Age. (La Barbade)

16,00 €

Robe bronze attrayant, Premier nez floral et fruité qui libère ensuite des notes de vanille, de cacao et de Chocolat au lait. Au palais, notes boisées et de mangue, qui témoignent de son âge avancé et d'une longue maturation en futs de chêne français.

Les Rhums de Martinique Bios et arrangés aux fruits murs.

5,00 €

Rhum Bio Orange Citron
Rhum Bio Ananas Victoria,
Rhum Bio Pomme poire,

Les Whiskies Premium

Jack Daniels 7 ans - Whiskey - Etats Unis d'Amérique Tennessee

7,00 €

De couleur ambrée à reflets orangés, le nez est doux, légèrement boisé avec une trace de tabac. La bouche huileuse est marquée par des arômes caractéristiques de cuir, de bois brûlé et de tabac. Notes immédiatement reconnaissables de vanille, d'agrumes et de chêne. Finale longue et moelleuse.

Knokando 12 ans - Single malt - Scotch Whisky - Ecosse Speyside

10,00 €

Couleur : Ambrée. Nez : Expressif, suggérant une certaine puissance. Notes de fruits cuits, d'épices douces, de chocolat noir et de Xérès. Bouche : Intense et soyeuse. Attaque franche, marquée par un fruité intense. Les notes boisées et l'influence du Xérès lui confèrent générosité et chaleur. Finale : Longue, sur des notes de bois et d'épices douces.

Teeling Premium Blended - Irish Whiskey - Irlande Dublin County

10,00 €

Nez vigoureux avec des notes de melon, figues, toffee et citron. Bouche un mélange de fruits secs, agrumes, vanille et clou de girofle. Finale longue avec une douceur en harmonie avec les tannins secs du bois.

Moon Harbour 7 ans - Whiskey - France - Bordeaux

10,00 €

Couleur or. **Nez** noix de coco et de la vanille crémeuse. On bascule ensuite vers les citrons, l'ananas et les Abricots secs. Quelques notes herbacées en fond mais elles restent légères et laissent la place à des notes de bois et de gingembre. **Bouche** vanille crémeuse ainsi que les abricots et l'ananas, mais les épices se font plus présentes. De la cannelle, du gingembre et du poivre. Elle termine sur une note légère de caramel. **Finale** moyennement longue, sur les abricots, le poivre et le gingembre.

Cardhu 12 ans - Single malt - Scotch Whisky - Ecosse Speyside

10,00 €

Couleur : or. Nez : rond et fruité, note de fruits mûrs (poire). Bouche : veloutée, arômes de malt moelleux, une pointe boisée (vanille et épices douces). Finale : ronde et chaleureuse marquée par le miel et le chêne.

Yamazakura Blended Whisky - Japon

12,00 €

Couleur or. **Nez** doux et délicat, fleur de sureau, malt, caramel, iode. **Bouche** légère et huileuse, poire, céréales, vanille et agrumes. **Finale** iode, vanille et céréales.

Talisker 10 ans - Single malt - Scotch Whisky - Ecosse Highlands Skye

13,00 €

Robe brun marron. Nez : Remarquable, extrêmement incisif et parfaitement focalisé. Une merveilleuse douceur. De raisins de Smyrne. Net et terriblement alléchant. Magnifique : la tourbe croquante s'adoucit, aboutissant à une richesse considérable avant d'envelopper par bouffées un malt suave et grillé ainsi qu'une sécheresse de bruyère. Le bois maîtrise le poivre. Une succulente douceur, légèrement huileuse. Du fruit, mûr et juteux. Finale : Intenses et généreuses notes de cacao et de vanille se prolongeant en tourbe terreuse. Un magnifique équilibre de moelleux et de sécheresse, la douceur l'emportant de justesse.

Oban 14 ans - Single malt - Scotch Whisky - Ecosse Islay

14,00 €

Couleur : or pâle. Nez : riche bouquet d'agrumes et de fruits frais (orange, citron, poire), avec des notes de sel marin et de fumée de tourbe. Bouche : amples saveurs de fruits de fin d'automne : figues sèches et miel aux épices suivis d'accents maltés et de feu de bois. Finale : longue, douce et moelleuse finale conjuguant le bois de chêne, l'amertume et une pointe iodée.

Glenkinchies 12 ans - Single malt - Scotch Whisky - Ecosse Lowlands

14,00 €

Couleur or vif. **Nez** exceptionnellement riche, doux et léger, avec des notes d'orge maltée, d'herbe fraîche et de fumée d'automne. **Palais** une légère sécheresse n'excluant pas la fraîcheur, saveurs rappelant les fruits de fin d'été et les champs moissonnés ; bois vert et orge maltée. **Finale** étonnamment chaleureuse, sèche avec une note d'épice et de fumée.

Lagavulin 16 ans - Single malt - Scotch Whisky - Ecosse Highlands

16,00 €

Ce single malt de l'île d'Islay très tourbé et iodé appartient à la célèbre gamme des Classic Malts. De couleur vieil or à reflets ambrés, le nez ample est marqué par des notes animales et d'orge fumée, avec une trace de tourbe onctueuse. La bouche, tourbée, révèle au fur et à mesure des notes marines (poisson fumé, iode) sur fond de réglisse. La finale fumée est également marquée par des notes finement boisées.

Les Cognacs

Cognac Gauthier VS.

Robe blonde, arômes fruités, saveurs vigoureuses et épicées, agrémentées d'une pointe de vanille. Finesse en bouche. Cognac jeune et équilibré, le VS Gauthier est idéal pour une dégustation nature, Sur glace ou en cocktail.

7,00 €

Hennessy – Fine Champagne

Les eaux-de-vie qui composent ce cognac ont été sélectionnées par la maison Hennessy pour leurs arômes floraux, fruités et leur grande droiture. Après distillation, elles ont été vieilles dans les chais de la maison en fûts d'une dizaine d'années ayant déjà élevé trois ou quatre eaux-de-vie.

Au nez de ce Fine de Cognac Hennessy, les tonalités sont chaudes, sur du nougat blanc et de la noisette. La bouche prolonge ces sensations et évoque des notes de café viennois, puis de subtils arômes d'agrumes confits et de bergamote, avec en finale, la perception d'un voile de fraîcheur.

10,00 €

Cognac Gauthier XO.

Cet XO est un assemblage de vieilles eaux-de-vie donnant à ce Cognac un corps charnu, rond et un « rancio » typique. De couleur or ambré obtenu par l'absorption des tanins des fûts de chêne lors de son vieillissement, le Cognac XO Gold & Blue aux arômes fleuris et aux notes de pain grillé et de cannelle est un Cognac subtil, rond et harmonieux. La dégustation en bouche enrichit ses arômes avec des notes de fruits confits, il se montre généreux et moelleux en toute harmonie, avec une belle longueur, caractéristique des vieux Cognacs.

20,00 €

Les Eaux de vie Basques de la maison Brana – St Jean Pied de Port.

Eau de vie de marc d'Irouleguy

Les Marcs sont issus des cépages Manseng, Courbus et Cabernet-Franc AOC Iroulégu. Leurs arômes sont conservés dans toute leur complexité.

Nez puissant de marc de raisins très murs, d'amande. Attaque franche, belle puissance aromatique, Finale épicée.

9,00 €

Eau de vie de prune d'Ente vieillie en futs de chêne.

Nez très fin. En bouche, des arômes discrètement vanillés succèdent à une attaque dominante de prune fraîche.

10,00 €

Eau de vie de poire Williams.

Nez très fin, bouche onctueuse, fine et longue ; l'attaque nerveuse se développe en donnant l'impression de « croquer » le fruit.

11,00 €

Eau de vie de framboise.

La qualité et la fraîcheur des framboises sont de première importance. L'un des secrets réside dans le temps de macération et le choix de l'alcool utilisé afin de transcender l'arôme du fruit.

Nez puissant de framboise bien mûre. Longueur et finesse en bouche.

12,00 €

Les eaux de vie de la maison BRANA sont la référence parmi les alcools du terroir du Pays-Basque. Présent sur toutes les grandes tables. Les fruits sont récoltés à la main dans les vergers environnant le Domaine Brana situé à Saint-Jean-Pied-de-Port. Fils et petit-fils de négociant en vins, Etienne Brana fonda en 1974, la distillerie Brana à Saint-Jean-Pied-de-Port, au Pays-Basque. Depuis lors, la famille Brana perpétue la tradition de viticulteur-distillateur-distributeur. Elle s'assure d'une qualité exceptionnelle en possédant son propre verger de William, situé en coteau. Les fruits murs fermentent dans des cuves inox. Le vin de fruits est ensuite conservé à l'abri de l'air et la distillation a lieu dans les alambics de cuivres, à repasse, type Cognac, (Double distillation) procédé lent mais créant une eau-de-vie de grande qualité.

Les Gins - Servis en gin tonic

BOMBAY ORIGINAL – Angleterre - London Dry Gin.

Equilibré et classique, son goût dépend de quatre plantes principales : le genièvre, la coriandre, la réglisse et l'angélique. Servi avec baies de genièvre, tranche d'orange et de citron.

7.00 €

OLD LADY'S - London Dry Gin.

Nez Parfumé, avec des arômes d'agrumes, de genièvre et d'épices. Servi avec baies de genièvre, tranche d'orange et de citron.

7.00 €

TANQUERAY - Ecosse Highlands - London Dry Gin,

Equilibré et classique, son goût dépend de quatre plantes principales : le genièvre, la coriandre, la réglisse et l'angélique. Servi avec baies de genièvre, tranche d'orange et de citron.

8.00 €

HENDRICK'S – Ecosse

Hendrick's est produit à base d'alcool neutre dans lequel ont infusé des pétales de rose, des concombres et huit autres plantes (coriandre, baies de genièvre, angélique, cumin, écorces de citron etc... Puissance aromatique très florale et une fraîcheur surprenante. Servi avec une tranche d'orange et une belle tranche de concombre.

9.00 €

BOMBAY SAPPHIRE – Angleterre

Infusion à vapeur d'une dizaine de plantes différentes (dont le genièvre, la coriandre, les amandes, le citron, l'angélique et la réglisse) suspendues dans des paniers en cuivre.

Cette technique permet la production d'un gin fin et élégant, plus léger que beaucoup d'autres.

Servi avec quelques baies de genièvre une tranche d'orange et de citron.

9.00 €

NORDES Espagne – Galice.

Arôme de raisin Albariño et son goût épicé. Distillé trois fois traditionnellement pour l'être ensuite une quatrième et dernière fois avec du raisin Albariño, de la salicorne, de la citronnelle, des zestes de citron, des feuilles d'eucalyptus, de la sauge, de la menthe, des baies de genévrier, de la cardamome, de la quinine, du gingembre, de l'hibiscus, de la réglisse et du thé.

Servi avec des agrumes, pamplemousse, orange, baies roses, baies de Genièvre.

10.00 €

WINT ET LILA GIN BIO - Espagne – El Puerto de Santa Maria - Séville.

Un gin aux puissants parfums de genièvre, d'orange et de fleur d'oranger, mêlés aux arômes de fruits jaunes, vous évoqueront l'Andalousie. En bouche, les saveurs herbeuses de l'angélique, celles épicées d'écorces d'agrumes, de menthe poivrée et de genièvre s'imposent naturellement. La profondeur et la complexité des goûts apportent un bel équilibre et une finale citronnée. Il vous sera servi sur quelques glaçons avec des baies de Genièvre et quelques feuilles de menthe.

10.00 €

THE BOTANIST – Ecosse, ile d'Islay

Ce gin doit son goût et ses arômes uniques et aux ingrédients avec lesquels il est infusé.

The Botanist est un gin unique, complexe et sophistiqué, et un véritable produit de terroir, une grande partie des nombreuses racines, plantes, et grains utilisés proviennent de l'île d'Islay.

Servi avec des baies de genièvre une tranche d'orange et une de citron.

10.00 €

TANQUERAY N°TEN – Ecosse

C'est le seul gin élaboré à base de fruits frais : pamplemousses blancs, oranges entières, citrons verts, de baies de genièvre et de graines de coriandre. Saveurs d'agrumes uniques.

Servi avec des Baies de genièvre une tranche de citron et de pamplemousse.

12.00 €

MONKEY 47 - Allemagne - Elu récemment, meilleur gin du monde

Composé de 47 ingrédients parmi lesquels de la casse, de l'hibiscus, du jonc odorant, du jasmin, de la monarde, de la canneberge, du pomélo, de la verveine, du sureau, de l'épicéa... etc.

Profil : ample, précis. Frais, balsamique. Agrumes (orange amère, citron vert). Notes camphrées, épicées (poivre, cannelle, coriandre). Lavande, patchouli.

Servi avec des grains de poivres de Sichuan et une branche de romarin frais

15.00 €