



La carte des boissons

Vins Rouges - 75cl

AOC Gaillac « **Mas des Combes** » - 18€
(Braucol 30%, Duras 10%, Merlot 30%, Syrah 30%) : nez fruité et floral, bouche fraîche et acidulée en finale

AOC Cahors « **Clos Triguedina** » - 38€
(Malbec 85%, Merlot 10%, Tannât 5%) : nez intense fruits rouges, notes poivrées et réglissées.

AOC Cahors « **Chemin de Compostelle** » - 20€

AOC Larzac « **L'enfant terrible** » BIO - 36€
(Mourvèdre 60%, Syrah, Grenache) : nez puissant avec notes épicées, bouche avec tannins fins et mûrs, arômes de violette et de fumé.

AOC côte du rhône « **St François** » BIO - 22€

AOC Pic Saint Loup « **Emotion** » BIO - 21€
(Syrah 80%, Grenache 20%) : robe reflets cerise, nez de garrigue et violette, bouche soyeuse et réglissée.

Vins Blancs - 75cl

IGP Guilhem « **Les déesses muettes** » - 17€
Chardonnay vin puissant, nez de fleur et belle rondeur

AOC Gaillac « **Mas des Combes** » - 18€

Vin du moment - 15€

Vins Rosés - 75cl

AOC Faugère « **L'insoumis** » BIO - 19€

IGP Méditerranée « **Gourmandise** » BIO - 17€

Vins au verre et pichets

Vin de pays d'Oc Chardonnay (blanc)
Coteaux du Quercy (rouge)
Coteaux du Quercy (rosé)

Verre - 3,80€
Pichet de 25 cl - 6€
Pichet de 50 cl - 12€

Taxes et service compris

Bières bouteilles 33cl

KOS blonde - 5,50€
bière de style Pale Ale En bouche, elle sera plutôt maltée laissant s'exprimer le côté aromatique des houblons

KOS ambrée - 5,50€
bière équilibrée aux arômes légèrement épicés et fruités, dotée d'une amertume délicate laissant s'exprimer les malts torréfiés

KOS blanche - 5,50€
bière légère et désaltérante, légèrement épicée grâce à la coriandre et à l'orange amère

KOS de saison - 5,80€
bière belge sèche et légèrement acidulée

KOS Melon Safran du Quercy - 6,20€
Bière Blanche aromatisée, met en valeur 2 produits du Quercy, le melon doux et sucré et le Safran puissant et aromatique

Desperados - 6€

Les pressions :

Météor blonde 25cl - 3,80

Météor blonde 50cl - 6,90€

Cocktails

Spritz - 9€
(Apérol, Prosecco, Eau gazeuse)

Gin Tonic - 9€
(Gin, schweppes, citron)

Apéritifs

Whisky Jack Daniel 4cl - 6,80€

Bourbon Four roses 4cl - 6,80€

Kir (Chataigne, pêche, Cassis, myrtille) - 5€

Salers - 3,50€

Ricard - 4€

Pastis Marius Bonnal - 4€

Digestifs

Get 27 - 6€

Vieille prune de Souillac - 8€



La carte

des boissons & des gourmands

Les Softs

- Sirop 20 cl - **2,50€**
(citron, cassis, menthe, grenadine, pêche, fraise)
- Diabolo 25 cl - **3€**
- Limonade 25 cl - **2,90€**
- Coca cola 33 cl - **3,80€**
- Coca cola Zéro 33 cl - **3,80€**
- Orangina 25 cl - **3,80€**
- Fuzetea pêche 25 cl - **3,80€**
- Perrier 33 cl - **3,80€**
- Schweppes Tonic/agrumes - **3,80€**
- Jus de fruit 20 cl - **3,30€**
(orange, pomme, ananas, abricot)

Les eaux

- Badoit 50cl - **3,70€**
- Perrier 1l - **5,20€**
- Eau minérale gazeuse Abatilles - **4,10€**
- Eau minérale Abatilles - **3,90€**

Les boissons chaudes

- Thé - **3,80€**
- Infusion - **3€**
- Café - **1,80€**
- Déca - **1,80€**
- Grand café - **3,30€**
- Grand déca - **3,30€**



1 boule : 2,50€
2 boules : 4,80€
3 boules : 7€

Supplément Chantilly - 1,50 €

Les crèmes glacées

- Vanille
- Café
- Chocolat
- Pistache
- Caramel beurre salé
- Noix (avec une pointe de rhum)

Les sorbets

- Citron
- Fraise
- Framboise
- Coco
- Mangue
- Passion

Toutes nos crèmes glacées et sorbets sont fabriqués de manière artisanale
& locale par la pâtisserie Rougié à Figeac

Les gaufres

- Sucre - **3,50€**
- Confiture - **4€**
- Supplément Chantilly - 1,50 €
- Supplément Chocolat - 1,50 €

Les desserts maison et les plats salés

Rendez-vous sur l'ardoise !



Retrouvez-nous sur
L'Oasienne

Taxes et service compris