SANS ALCOOL

Sirop artisanal Maison Meneau/ Rième 25cl
menthe, grenadine, pêche, fraise, cerise, groseille, cassis, citron, orgeat, violette ..... 1€

Limonade pression 25cl ..... 2€50

Diabolo 25cl
menthe, grenadine, pêche, fraise, cerise, groseille, cassis, citron, orgeat, violette ..... 2€50

Thé Glacé maison 30cl ..... 3€

Café Frappé 20cl
supplément sirop noisette ou orgeat ..... 3€

Citronnade maison au gingembre 30cl ..... 3€

Jus de fruits Maison Meneau / La Bonne Energie (81)
orange, pamplemousse, pomme, pomme-gingembre 20cl ..... 3€
abricot, poire, raisin, tomate, pomme-piment, pomme-bergamote, pomme-kiwi 25cl ..... 4€

Breizh Cola 33cl ..... 3€50

Ginger beer La Sauvagette (81) 33cl ..... 4€

Limonade de sureau La Sauvagette (81) 33cl ..... 4€

Sodas Schweppes 25cl, Orangina 25cl ..... 3€50

Perrier 33cl ..... 3€50

San Pellegrino 1L ..... 8€

BOISSONS CHAUDES

Espresso, allongé, ristretto ..... 1€50

Double espresso ..... 2€80

Noisette ..... 1€60

Cappuccino ..... 2€50

Grand Crème ..... 3€50

Chocolat chaud ..... 2€50

Les Thés Les Infu'thés (81) ..... 2€50
thé vert menthe
thé vert citron
thé blanc grenade
thé noir réglisse
earl grey

Couleur Café (81) Artisan torréfacteur
Origine : Brésil et Ethiopie
Lait de vache ou lait d'avoine

Citron-miel-gingembre chaud ..... 3€

Les Infusions Les Infu'thés (81) 2€50
rooibos orange cannelle
tisane vaillante : verveine menthe
tisane mielleuse : camomille
tisane paresseuse : anis vert

COCKTAILS

COCKTAILS DE LA MAISON 8€

Plùmini
méthode ancestrale, purée de pêche, cointreau

St Rémy
rhum, bitter, sucre

Tiers Lieu
gin, citron, cassis

LES CLASSIQUES 8€

Spritz
Apérol ou Campari, méthode ancestrale, Perrier

Gin Tonic au gingembre
gin, tonic, gingembre

Le Mule
vodka ou gin ou tequila, citron, ginger beer

Espresso Martini
vodka, café, Kahlua

LES SANS ALCOOL 5€

Divino
cerise, citron, gingembre

Pamooss
orange, pamplemousse, grenadine

SHOOTERS 3€ / 12€ les 5

gin, fraise, citron
liqueur caramel beurre salé, café

Café Plùm
Lautrec (81)

Bières
Vins
Apéritifs
Digestifs
Boissons chaudes
Sans alcool

Goûter
Grignotages

CARTE DES BOISSONS

Nos produits et fournisseur·ses sont choisi·es avec soin en favorisant l'artisanal, le local, les circuits-courts et l'agriculture biologique, tout en visant l'équilibre entre une juste rémunération et l'accessibilité des tarifs.

Tarifs au 01/07/26

BIÈRES

Bières pression

	12,5cl	25cl	50cl
Fada blonde 5,5° / Panaché / Monaco	1€50	2€80	5€50
Karland ambrée 5° NATURE & PROGRÈS	1€80	3€50	6€30
Bières du moment *description au bar*	2€	4€	7€80
Picon bière		3€	6€

Bières artisanales bouteilles

Blanches

Grésigne (infusée aux graines de coriandre) - 3,5% *Brasserie Tanis* AB ..... 33cl 5€
Sira (notes de thé vert pêche) - 4,8% *Brasserie Aurös* ..... 33cl 5€

Blondes

Cascade (Pale ale aux notes d'agrumes légèrement amère) - 5,5% *Brasserie Tanis* AB ..... 33cl 5€
Benesta (Pale Ale houblonnée et fruitée) - 5% *Brasserie Aurös* ..... 33cl 5€

IPA

Tif Taf (fruitée et houblonnée avec une amerture franche) - 6,5% *Brasserie Aurös* ..... 33cl 5€
Wheat IPA (saveurs d'agrumes et de fruits tropicaux) - 5,5% *Brasserie Eighty One* ..... 33cl 5€

Ambrée

Dremwel (sans gluten au blé noir) - 5,4% *Brasserie de Bretagne* ..... 33cl 5€

Brune

Pic de Nore (arômes torréfiés café et chocolat) - 5% *Brasserie Tanis* AB ..... 33cl 5€

Triple

Triple (amertume résineuse) - 8% *Brasserie Eighty One* ..... 33cl 5€

Sour

Châtiment (légèrement acidulée, tagète et passion) - 4,2% *Sabotage Craftbeer* ..... 50cl 8€

Bière sans alcool

Sobre-hero (blonde) - 0,4% *Brasserie de la Seillone* ..... 33cl 5€

VINS

Au verre ou au pichet 12,5cl - 2€50 1/4L - 4€50 1/2L - 9€ 1 L - 18€
Rouge, Blanc, Rosé Domaine René Rieux, IGP Côtes du Tarn
Rouge Domaine Nouveau Monde, IGP pays d'Hérault AB

Bulles

Verre 12,5cl /Bouteille 75cl
Méthode Ancestrale (demi-sec) Vignes des Garbasses IGP Côtes du Tarn ..... 5€/25€

Blancs

Blanc naturel (fruité) Mas Brunet, VSIG (81) NATURE & PROGRÈS ..... 3€/18€
Colline blanche (fruité) Domaine de Brousse, AOP Gaillac AB ..... 3€50/22€
Saint Aimé (doux) Vignes des Garbasses, IGP Côtes du Tarn ..... 3€50/22€

VIN DU MOMENT

Matin Blanc (sec) La Pierre Levée, VSIG (81) NATURE & PROGRÈS ..... 3€50/22€

Rosé

Rosé Rouge Le Vieux Saule, VSIG (81) NATURE & PROGRÈS ..... 3€50/22€

Rouges

Baba (léger) Domaine de Brousse, VSIG (81) AB ..... 22€
Libre Expression (fruité) Domaine de Cantalauze, VSIG (81) NATURE & PROGRÈS AB ..... 24€
Insolence (boisé) Domaine de Cantalauze, VSIG (81) NATURE & PROGRÈS AB ..... 28€

APÉRITIFS / DIGESTIFS

SÉLECTION APÉRITIFS LOCAUX & ARTISANAUX

Pastis Distillerie Marius Bonal (12) 2cl ..... 2€20
Vermouth sauvage Distillerie Chant du cygnes (81) 5cl ..... 4€50
Hydromel (demi-doux) Equinoxe (81) 5cl ..... 3€50
Salers Distillerie Marius Bonal (12) 5cl ..... 3€50

Ricard 2cl ..... 2€20
Get 27, Martini blanc, Suze 5cl ..... 3€50
Baileys 4cl ..... 3€50
Muscat de Rivesaltes 10cl ..... 3€50
Cidre Kerné 4,5° - 25cl ..... 4€

SÉLECTION DIGESTIFS LOCAUX & ARTISANAUX

Vilanova Berbie (single malt) Distillerie Castan (81) 4cl ..... 8€
Poire William Distillerie Castan (81) 4cl ..... 8€
Mirabelle Distillerie Castan (81) 4cl ..... 8€

3 Rivières, Havana 7 ans 4cl ..... 5€
Lagavulin 4cl ..... 8€
Bas-armagnac 4cl ..... 6€

GOÛTER

TOUTE LA JOURNÉE, SELON DISPONIBILITÉ !

Goûter du jour ..... 4€
Glaces & sorbet artisanaux La Glace Albigeoise (81) AB
vanille, fraise, pêche-citron vert, mûre sauvage, caramel beurre salé, pistache
1 boule 2€50 - 2 boules 4€50 - 3 boules 7€

GRIGNOTAGES

HORS SERVICE DES REPAS, SANS RÉSERVATION

Planche Charcuterie & Fromage ..... 12€

Pâté de campagne / Rillettes Les Cochonneries Tarnaises (81) ..... 7€50

Tartinables de légumes Le Chaudron(81) AB ..... 6€50
betterave, carotte, olive