

La Carte des Boissons

LA BRÈCHE DE ROLAND



HÔTEL * * * RESTAURANT



APERITIFS

NOS SUGGESTIONS

Apérol Spritz

APÉROL, VIN BLANC PÉTILLANT ET EAU GAZEUSE

8.00€

Mojito

RHUM, CITRON VERT, PERRIER, SUCRE DE CANNE, FEUILLES DE MENTHE, EAU GAZEUSE

8.00€

Cocktail de la Brèche

MANDARINE IMPÉRIALE, CRÈME DE PÊCHES DE VIGNE, PÉTILLANT DE GASCOGNE

9.00€

Sangria Maison

4.50€

Gin Bombay

6.00€

Whisky Français Evadé

8.00€

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

La Pyrène

ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE, SIROP DE GRENADINE (FRUITS FRAIS)

6.00€

Virgin Mojito

CITRON VERT, PERRIER, SUCRE, FEUILLES DE MENTHE

6.00€

Crodino 0% (Apérol Spritz Sans Alcool) 25cl

5.00€

Nos Kombucha Bio de chez Archipel

6.00€

BRUT BIO- FIGUIER BIO- POMELO GINGEMBRE

NOS APERITIFS REGIONAUX

Murançon

CRÈME DE MÛRES À L'ARMAGNAC ET JURANÇON SEC

4.50€

Myrtilou

CRÈME DE MYRTILLES ET JURANÇON SEC

4.50€

NOS CLASSIQUES

Floc de Gascogne, Lillet, Suze, Porto Rouge, Ricard, Berger blanc

Martini (rouge ou blanc)

4.50€

VINS D'APPELLATION

ROUGE

75CL

50CL

37.5CL

VERRE 14CL

Buzet AOC Domaine Michelet

JOLIE LONGUEUR



24.00€

ACCOMPAGNÉE DE NOTES FRUITÉES

POUR ACCOMPAGNER DES VIANDES GRILLÉES, FROMAGE

ET DESSERTS AU CHOCOLAT

Cahors AOP Clos Triguedina « Cahors is not dead »

28.00€

French Malbec 100% MALBEC

ELEGANT ET SOUPLE MAIS DIRECT ET SANS AMBAGE.

PARFAIT SUR DE L'AGNEAU, FROMAGES AFFINÉS ET BŒUF.

Fronton AOP Domaine de Roumagnac -Bodega

18.00€

13.00€

UN VIN FRUITÉ ET GOURMAND. NOTES DE CASSIS ET D'ÉPICES.

IDÉAL SUR UNE PLANCHE À PARTAGER OU UNE VIANDE ROUGE.

Fronton AOP Domaine de Roumagnac -Finca

43.00€

UN VIN ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE. LE NEZ OFFRE UNE ÉPICE

DOUCE ET POIVRÉE, NOTES DE MÛRES ET DE CASSIS.

LES TANINS SONT ENROBÉS, SOYEUX ET VELOUTÉS.

POUR SUBLIMER DU BŒUF OU DU FROMAGE.

Béarn AOP Domaine Lapeyre

30.00€

17.00 €

6.00€

ROBE RUBIS ET PROFONDE PRESQUE NOIRE

NEZ INTENSE DE FRUITS NOIRS ET ROUGES

BOUCHE PLEINE ET SOYEUSE

IDÉAL POUR SUBLIMER LA CUISINE LOCALE PYRÉNÉENNE

Madiran AOC Famille Brumont - Torus

30.00€

22.00€

6.00€

VIN CHARNU AU PALAIS, FRUITÉ ET ÉPICÉ, OFFRANT VOLUME

ET RONDEUR. ARÔMES DE FRUITS NOIRS.

IDÉAL SUR DU PORC ET GRILLADES

Côtes du Roussillon AOP – Dom Lafage - Authentique

32.00€

6.00€

LA BOUCHE EST SOUPLE ET GÉNÉREUSE

LE NEZ PRÉSENTE DE BELLES NOTES DE FRUITS ROUGES

IDÉAL AVEC DES LÉGUMES ET DES PLATS TRADITIONNELS

Madiran AOC – Château Viella - Prestige

36.00€

100% TANNAT

LA BOUCHE EST GÉNÉREUSE. DES TANINS FINS ET ENROBÉS,

QUI DONNENT ÉLÉGANCE À CE VIN HAUT DE GAMME.

PARFAIT SUR UNE ARDOISE DE PORC NOIR DE BIGORRE OU FROMAGES

VINS D'APPELLATION

Martini (rouge ou blanc)

4.50€

ROUGE

75CL

50CL

37.5CL

VERRE 14CL

St Emilion AOC- Château Le Comte Mallet

24.00€

ROBE ROUGE, POURPRE, NEZ DE FRUITS ROUGES
ACCOMPAGNERA VIANDES ROUGES, FROMAGES ET GRILLADES

Pessac Léognan AOC- Château Coucheroy

35.00€

26.00€

VIN ROUGE SOUPLE, VELOUTÉ ET BIEN ÉQUILIBRÉ.
NOTES DE FRUITS ROUGES ET NOIRS, VANILLÉS,
SUR UN BOISÉ TRÈS LÉGER.
PARFAIT EN TOUTE OCCASION

St Emilion AOC Grd Cru- Ch. Haute Nauve Son Altesse

38.00 €

ELEVÉ EN FÛT DE CHÊNE PENDANT UN AN
SON NEZ TIRE SUR LES ÉPICES ET LES NOTES DE FRUITS CONFITS
BOUCHE RONDE RELEVÉE PAR DES TANINS FINS
A L'APÉRITIF, SUR FROMAGES ET CUISINE FINE

Côtes du Rhône AOP- M. Chapoutier Belleruche

28.00€

6.00€

UNE BOUCHE JUTEUSE, PUISSANTE ET FRUITÉE
DES TANINS SOYEUX AVEC NOTES DE TORRÉFACTION
UN VIN CONVIVIAL POUR TOUTE OCCASION

Pic St Loup AOC- G.Bertrand Héritage « An 1189 »

35.00€

UNE BELLE ROBE ROUGE INTENSE, DES NOTES D'ÉPICES
ET UNE BOUCHE SOUPLE AVEC UN PARFUM DE GARRIGUE
PARFAIT SUR DES VIANDES ROUGES ET LÉGUMES DE SAISON

Faugères AOP- Château Estanilles - Vallongue

30.00€

ROBE RUBIS PROFOND, UN NEZ EXPRESSIF ET TENDRE DE
FRUITS ROUGES ET D'ÉPICES LÉGÈREMENT POIVRÉ, MINÉRAL,
FRANC AVEC UNE ÉLÉGANTE TRAME TANNIQUE QUI RENFORCE
LA SENSATION DE FRAÎCHEUR DE COMPLEXITÉ ET D'ÉQUILIBRE.
IL SAURA ACCOMPAGNER VOTRE PIÈCE DE BŒUF OU DE CANARD
ET PLATS EN SAUCE

VINS D'APPELLATION

ROSÉ

75CL

50CL

37.5CL

VERRE 14CL

Béarn AOP- Domaine Lapeyre

22.00€

17.00€

5.00€

BELLE ROBE SAUMON, NEZ FRAIS ET JOLIMENT FRUITÉ
PARFAIT SUR DES CRUDITÉS OU EN APÉRITIF

Côtes Catalanes IGP – Dom. Lafage - Miraflores

27.00€

UN NEZ LÉGÈREMENT IODÉ, FRAIS, ÉPICÉ ET MINÉRAL
UNE BOUCHE VIVE EN ATTAQUE, LE FRUIT ET LES ÉPICES
SONT BIEN PRÉSENTS
A DÉGUSTER EN TOUTE OCCASION

Fronton AOP – Domaine de Roumagnac- Bodega

18.00€

13.00€

C'EST UN ROSÉ SEC ET DE GASTRONOMIE, UNE
BELLE MATIÈRE PLEINE DE FRAÎCHEUR.
IDÉAL SUR UNE SALADE OU DÈS L'APÉRITIF.

VINS D'APPELLATION

BLANC	75CL	50CL	37.5CL	VERRE 14CL
ST Mont AOC - Vignes Retrouvées 	26.00€			
CE VIN EXPRIME UNE INTENSITÉ FRUITÉE ET FLORALE UNE FINALE SUR DES NOTES DE PÊCHE BLANCHE A APPRÉCIER DÈS L'APÉRITIF OU SUR DES FROMAGES				
Jurançon sec AOC- Dom. Laplume- Brise d'Ambroisie	30.00€			6.00€
UN VIN GRAS ET ROND EN BOUCHE PARFAIT SUR DES POISSONS OU SEUL À L'APÉRITIF				
Côtes Catalanes IGP – Dom. Lafage - Cadireta	25.00€			5.50€
LA BOUCHE EST AMPLE ET BIEN STRUCTURÉE LE NEZ PRÉSENTE UN MÉLANGE DE VANILLE ET DE FRUITS POUR SUBLIMER DES POISSONS, VOLAILLES OU PLANCHE DE FROMAGES/CHARCUTERIES				
Fronton AOP – Domaine de Roumagnac- Bodega	18.00€	13.00€		
UN VIN CROQUANT, GOURMAND AVEC UNE BELLE LONGUEUR. IDÉAL SUR DU FROMAGE OU DU POISSON.				
Vin de France – Domaine de Roumagnac- Finca	43.00€			
UN BEL ÉCLAT ET UNE FRAICHEUR EN BOUCHE. ELEVÉ 8 MOIS EN FÛT. POUR SUBLIMER UN PAVÉ DE TRUITE OU UNE SALADE FRAÎCHEUR.				

BIERES

	25CL	33CL	50CL	75CL
SARRIAT		6.00€		
LA BIÈRE À L'EAU DE SOURCE DES PYRÉNÉES				
SARRIAT BLONDE				
SARRIAT BLANCHE				
SARRIAT AMBRÉE				
SARRIAT IPA				
Pression 1664 blonde	4.00*			
Pression Leffe blonde	5.00€	8.00€		10.00€

CIDRES

Cidre Brut Topa	5.90€		33CL	
-----------------	-------	--	------	--

NOTRE SÉLECTION DE GRANDS VINS

Madiran AOC- Château Bouscassé Vieilles Vignes 75cl

55.00€

Cépage : TANNAT

Vinification : C'EST UNE MACÉRATION DE 3 À 6 SEMAINES. UNE FERMENTATION MALOLACTIQUE DANS DES FÛTS NEUFS. UN ÉLEVAGE EN FÛT DE CHÊNE NEUF PENDANT 14 À 16 MOIS.

Dégustation : UNE PARFAITE MATURITÉ QUI MONTRE UNE INTENSITÉ ET UNE COMPLEXITÉ AROMATIQUE RARE.

Accords : MAGRET DE CANARD, CÔTE DE BŒUF, GIBIER, AGNEAU, DESSERT AU CHOCOLAT ET FRUITS ROUGES.

Madiran AOC- Argile Rouge 75cl

37.00€

Cépages : TANNAT, CABERNET-FRANC, CABERNET-SAUVIGNON, FER SERVADOU.

Vinification : FERMENTATION À 28° DANS UNE CUVE BOIS. MACÉRATION DE 3 À 6 SEMAINES. FERMENTATION MALOLACTIQUE EN CUVE BOIS PUIS UN ÉLEVAGE EN FÛTS DE CHÊNE (30% NEUF, 70% UN À DEUX VINS) PENDANT 12 À 14 MOIS SUR LIES.

Dégustation : DES ARÔMES D'ORANGE SANGUINE, DE FRUITS ROUGES CONFITS ET CARAMÉLISÉS. UN BON ÉQUILIBRE ET UNE DOUCEUR DES TANINS.

Accords : IL ACCOMPAGNERA PARFAITEMENT DU CANARD, DE L'AGNEAU, DU PORC NOIR DE BIGORRE, JARRET DE VEAU, VIANDE BLANCHE.

Madiran AOC- Domaine Labranche Laffont Vieilles Vignes 75cl



36.00€

Cépage : TANNAT

Vinification : MACÉRATION PRÉ FERMENTAIRE. CUVASON DE 30 JOURS. LA CUVÉE EST DESCENDUE EN BARRIQUE ET ÉLEVÉE SANS SOUFFRE JUSQU'AU PRINTEMPS SUIVANT OÙ SE DÉCLENCHE NATURELLEMENT LA FERMENTATION MALOLACTIQUE.

Dégustation : PUISSANT, REPOSANT SUR DES TANINS DOUX ET ÉLÉGANTS.

Accord : VIANDE ROUGE.

Pacherenc du Vic- Bilh Sec AOC -Ch. Bouscassé Les Jardins Philosophiques

30.00€

Cépages : PETIT-COURBU, PETIT-MANSENG

Vinification : SÉLECTION DES TERROIRS ET DES JUS AU PRESOIR. ÉLEVAGE DE 10 À 12 MOIS SUR LIES FINES EN CUVE AVEC BATONNAGE.

Dégustation : De la finesse, de la fraîcheur, de la vivacité. UN BOUQUET DE FLEURS DES PRÉS, MINÉRAL ET TRÈS FRUITÉ, GRAS ET ONCTUEUX.

Accords : CE BLANC SEC PEUT ACCOMPAGNER TOUT LE REPAS. PARFAITEMENT ADAPTÉ AVEC DES FRUITS DE MER, POISSONS, FOIE GRAS, RISOTTO.

Saint-Mont Rosé AOC- Château Bois Mathieu

26.50€

Cépages : PINENC, CABERNET-SAUVIGNON, CABERNET-FRANC, TANNAT, PETIT COURBU

Vinification : VENDANGÉES LE MATIN POUR PRÉSERVER LA FRAICHEUR AROMATIQUE DES BAIES. ELLES SONT TRAVAILLÉES EN PRESSURAGE DIRECT.

Dégustation : UN ROSÉ DÉLICATEMENT SAUMONÉ, DÉBORDANT DE FRAÎCHEUR ET TRÈS ÉLÉGANT.

Accords : TAPAS, POISSONS GRILLÉS OU AU FOUR.

CHAMPAGNES

	75CL	37.5CL
Deutz Classic Brut	77.50€	45.50€

EAUX MINERALES

	1L	75CL	50CL
Ogeu Plate	6.00€		4.00€
Ogeu Gazeuse	6.00€		4.00€
Saint Gerons Gazeuse		6.50€	

DIGESTIFS

Génépi « local »		4CL	4.50€
Izarra vert ou jaune			4.50€
Grand Marnier rouge			4.50€
Cognac Henessy VS			5.00€
Armagnac Ch. Laubade X.O.			7.00€
Calvados			5.00€
Eau de Vie de Poire ou de Framboise			6.00€
Rhum Diplomatico, 40°, Venezuela			6.00€
Rhum Santa Teresa 1796, 40°, Venezuela			10.00€
Whisky Evadé 4cl			8.00€
Whisky Jack Daniel's N°40			8.00€

