

# La Carte des Boissons

LA BRÈCHE DE ROLAND



HÔTEL \*\*\* RESTAURANT





# APERITIFS

## NOS SUGGESTIONS

### Apérol Spritz

Apérol, vin blanc pétillant et eau gazeuse 8 €

### Spritz Gascon

Pousse rapière sureau ou orange, vin sauvage 9 €

### Mojito

Rhum, citron vert, Ogeu, sucre de canne, feuilles de menthe, eau gazeuse 8 €

### Cocktail de la Brèche

Mandarine impériale, crème de pêches de vigne, vin sauvage 9 €

### Sangria Maison

4,50 €

### Gin Bombay

8 €

### Whisky Français « Maison Brana » légèrement tourbé

10 €

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

### La Pyrène

½ orange, ½ citron, ½ pamplemousse, sirop de grenadine (fruits frais) 6 €

### Virgin Mojito

Sirop de mojito, citron vert, Ogeu, sucre, feuilles de menthe 6 €

### Crodino 0% (Apérol Spritz Sans Alcool) 25cl

5 €

### Nos Kombucha Bio de chez Archipel

6 €

Brut Bio / Figuier Bio / Pomelo Gingembre / Clémentine / Cassis

## NOS APERITIFS REGIONAUX

### Murançon

Crème de mûres à l'armagnac et Jurançon sec 6 €

### Myrtillo

Crème de myrtilles et Jurançon sec 6 €

## NOS CLASSIQUES

### Floc de Gascogne, Lillet, Suze, Porto Rouge, Ricard, Berger Blanc

### Martini (rouge ou blanc)

4,50 €

# VINS D'APPELLATION

## ROUGE

75 CL    50 CL    37.5 CL VERRE  
14 CL

### St Mont AOC - « L'Empreinte »

30 €

Fondue et élégante, la bouche est structurée et ronde, avec des tanins maîtrisés et une finale poivrée.

### Madiran AOC - Famille Brumont « Torus »

30 €

22 €

6 €

Vin charnu au palais, fruité et épicé, offrant volume et rondeur. Arômes de fruits noirs.

Idéal sur du porc et grillades.

### Madiran Bouscassé « Argile Rouge »

38 €

Des arômes de fruits rouges confits.

Un bon équilibre et une douceur des tanins.

### Madiran AOC - Château Viella « Prestige »

36 €

100% Tannat. La bouche est généreuse. Des tanins fins et enrobés. Parfait sur une ardoise de porc noir de Bigorre ou de fromages.

### Madiran AOC - Château Bouscassé « Vieilles Vignes »

55 €

100% Tannat. Une parfaite maturité qui montre une intensité et une complexité aromatique rare.

### Béarn AOP - Domaine Lapeyre

30 €

17 €

6 €

Robe rubis et profonde presque noire. Nez intense de fruits noirs et rouges. Bouche pleine et soyeuse.

Idéal pour sublimer la cuisine locale pyrénéenne.

### Buzet AOC - Domaine Michelet



24 €

Jolie longueur accompagnée de notes fruitées.

Pour accompagner des viandes grillées, fromage et desserts au chocolat.

### Fronton AOP - Domaine de Roumagnac « Bodega »

20 €

15 €

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 €

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.

# VINS D'APPELLATION

## ROUGE

75 CL    50 CL    37.5 CL VERRE  
14 CL

### Cahors AOP - Clos Triguedina « Cahors is not dead »

28 €

**French Malbec** 100% malbec

Élégant et souple mais direct et sans ambage.

Parfait sur de l'agneau, fromages affinés et bœuf.

### St Emilion AOC - Château Le Comte Mallet 2024

28 €

Robe rouge, pourpre, nez de fruits rouges.

Accompagnera viandes rouges, fromages et grillades.

### Pessac Léognan AOC - Château Coucheroy

35 €

26 €

Vin rouge souple, velouté et bien équilibré.

Notes de fruits rouges et noirs, vanillés,

sur un boisé très léger.

### St Emilion AOC Grand Cru

#### Château Haute Nave, Son Altesse

38 €

Elevé en fût de chêne pendant un an.

Notes de fruits confits et d'épices.

A l'apéritif, sur fromages et cuisine fine.

### Côtes du Rhône AOP - M. Chapoutier Belleruche

28 €

6 €

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 €

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 - Collection Rouge Bio

(uniquement bio en 75 cl)

32 €

23 €

Robe pourpre cardinal, un nez puissant développant

des arômes typiques du pourtour méditerranéen.

Bouche toute en rondeur et fraîcheur. Tanins fins et soyeux.

S'appréciera sur de la charcuterie ou une viande en sauce.

### Côtes du Roussillon AOP – Dom. Lafage – Authentique

32 €

6 €

La bouche est souple et généreuse.

Le nez présente de belles notes de fruits rouges.

Idéal avec des légumes et des plats traditionnels.

# VINS D'APPELLATION

## ROUGE

75 CL    50 CL    37.5 CL VERRE  
14 CL

### Vin de France « Sang-Mêlé »

23 €

Sang-Mêlé est empreint d'une robe noire somptueuse et marqué par des arômes de cerises *kirschées*. Bouche concentrée et charnue. La finale est veloutée, d'une grande finesse.

### Vin de France - La Grande Sieste « La Crapuleuse »

48 €

Des arômes de fruits noirs mêlés à du moka et une touche poivrée. De la *sucrosité* et de la chair en bouche.

### Vin de France - La Grande Sieste « Le Fantôme »

99 €

Intense, puissant et fin à la fois, ses arômes se développent avec finesse et beaucoup de complexité.

## ROSÉ

75 CL    50 CL    37.5 CL VERRE  
14 CL

### Béarn AOP - Domaine Lapeyre

22 €

17 €

6 €

Belle robe saumon, nez frais et joliment fruité. Parfait sur des crudités ou en apéritif.

### Fronton AOP - Domaine de Roumagnac « Bodega »

20 €

15 €

Rosé sec et de gastronomie. Une belle matière pleine de fraîcheur. Idéal sur une salade ou dès l'apéritif.

### Vin de France - La Grande Sieste « Rosé de Rêve »

29 €

Rosé expressif, gouleyant et désaltérant. Parfait sur du poisson et à l'apéritif.



# VINS D'APPELLATION

## BLANC

75 CL    50 CL    37.5 CL VERRE  
14 CL

### ST Mont AOC « Vignes Retrouvées »

26 €

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.

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

30 €

De la finesse, de la fraîcheur, de la vivacité.  
Bouquet de fleurs des prés, minéral, fruité.

### Jurançon sec AOC - Dom. Laplume « Brise d'Ambroisie »

30 €

6,50 €

Un vin gras et rond en bouche.  
Parfait sur des poissons ou seul à l'apéritif.

### Côtes Catalanes IGP - Dom. Lafage « Cadireta »

25 €

6 €

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 »

20 €

Un vin croquant, gourmand avec une belle longueur.  
Idéal sur du fromage ou du poisson.

### Vin de France - Domaine de Roumagnac « Finca »

43 €

Un bel éclat et une fraîcheur en bouche. Elevé 8 mois en fût.  
Pour sublimer un pavé de truite ou une salade fraîcheur.

## BIERES

25 CL 33 CL 50 CL 75 CL

**Aussau Montanha Bière du Béarn Bio**  

6,50 €

« La Pastorale » Blonde

« La Cascade » Blanche

« Le Refuge » Ambrée

« Lo Soum » IPA

« Le Rûcher » Miel

**Pression 1664 blonde**

4 €

8 €

**Pression Leffe blonde**

5 €

10 €

## CIDRES

**Cidre Brut « Topa » Pays Basque**

5,90 €

33 CL

## CHAMPAGNES

**Deutz Classic Brut**

75CL

37.5CL

77,50 €

45,50 €

## EAUX MINERALES

**Ogeu Plate**

1 L

50 CL

6,50 €

4 €

**Ogeu Gazeuse**

6,50 €

4 €

# DIGESTIFS

4CL

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Génépi « local »                         | 6 €    |
| Izarra vert ou jaune                     | 6 €    |
| Cognac Hennessy VS                       | 6,50 € |
| Cassagnac Crème d'Armagnac façon Baileys | 8 €    |
| Armagnac Ch. Laubade X.O.                | 8 €    |
| Calvados                                 | 6,50 € |
| Eau de Vie de Poire ou de Framboise      | 8 €    |
| Rhum Diplomatico, 40°, Venezuela         | 6 €    |
| Whisky Maison Brana Tourbé 4cl           | 10 €   |
| <i>Whisky de France Laminak Basque</i>   |        |
| Whisky Jack Daniel's N°40                | 8 €    |



