

LES VINS

LES FRAIS

- **Classique Rosé 2021** Merlot | Cabernets *13 d / 75 d / 150 d* **3.00 € / 14.50 € / 25.00 €**
Bordeaux Rosé | Un rosé GLOUGLOU avec du goût !
- **Classique Blanc 2021** Sauvignon Blanc | Sémillon *13 d / 75 d / 150 d* **3.00 € / 14.50 € / 25.00 €**
Bordeaux Blanc | Un blanc qui rafraîchit les papilles !
- **Vertige 2019** Sémillon *13 d / 75 d* **3.60 € / 18.00 €**
Bordeaux Blanc | Entre matière et salinité !
- **Grande Réserve 2019** Sémillon *13 d / 75 d* **5.60 € / 28.00 €**
Bordeaux Blanc | Des vignes de 70 ans, l'absolu Sémillon !
- **L'Apeyro Moelleux 2019** Sémillon *13 d / 75 d* **3.50 € / 16.50 €**
Bordeaux Supérieur Moelleux | Tendre et Gascon ! Château Grand Peyruchet
- **Macerat 2020** Sémillon *13 d / 75 d* **5.60 € / 28.00 €**
Vin de France | Blanc de macération. Un blanc vinifié comme un rouge.
- **Les Petites Bulles 2021** Blanc de Noirs *13 d / 75 d* **3.60 € / 18.00 €**
Pet' Nat | Né dans l'idée de créer des bulles faciles à vivre !

LES ROUGES

- **Classique Rouge 2019** Merlot | Cabernets *13 d / 75 d / 150 d* **3.00 € / 14.50 € / 25.00 €**
Bordeaux Supérieur | Fruit, fraîcheur et rondeur !
- **Génération 2016** Cabernet Franc | Merlot *13 d / 75 d* **3.60 € / 18.00 €**
Bordeaux Supérieur | L'expression du calcaire en sélection parcellaire. C'est croquant !
- **Essentiel** Merlot | SANS SULFITES *13 d / 75 d* **4.20 € / 21.00 €**
Bordeaux | Un vin gourmand et efficace. Bien juteux !
- **Grande Réserve 2017** Merlot | Cabernets *13 d / 75 d* **5.60 € / 28.00 €**
Bordeaux Supérieur | La Quintessence des 5 terroirs du Grand Verdus.
- **Mondet | Cabernet Franc 2019** *13 d / 75 d* **5.00 € / 25.00 €**
Bordeaux | PARCELLAIRE | Équilibre et harmonie.
- **Gravière | Syrah 2020** Syrah *13 d / 75 d* **5.00 € / 25.00 €**
Vin de France | PARCELLAIRE | Puissance et épices.
- **Château Coutet 2019** *13 d / 75 d* **40.00 €**
St Emilion Grand Cru | Merlot | Bouchet | Pressac | Cabernet Sauvignon
- **Synonyme 2018** *75 d* **45.00 €**
Vin de France | Cuvée des copains qui unit Bordeaux et la Vallée du Rhône.

Ne repartez pas les mains vides, tous les vins sont disponibles à emporter !

Tarifs préférentiels les soirs de Guinguette, adressez-vous au bar !

BOISSONS

LES BIÈRES DU VERDUS

Sauvignon Blanc ^{33 cl}	4.00 €
Bière Blanche 5.5% Large soif	
Merlot ^{33 cl}	4.00 €
Bière Pale Ale 6% Pour toutes les mi-temps	
Cabernet Sauvignon ^{33 cl}	4.00 €
Bière IPA 6.5% Cadrage débordement	

LES CAFÉS/THÉS

Espresso, Décaféiné	2.00 €
Thé ou infusion	2.50 €

LES SOFTS

Abatilles plate ^{100 cl}	4.50 €
Abatilles pétillante ^{100 cl}	4.50 €
Sirop à l'eau ^{33 cl}	2.00 €
Jus de Pomme de Quinsac ^{25 cl}	2.50 €
Limonade Brasserie St Léon ^{33 cl}	4.00 €
au choix : Citron, Framboise, Myrtille	

COIN GOURMAND

LES TAPAS

Pour un apéro du bout des doigts !

On vous emmène en voyage culinaire avec de succulents tapas maison d'une de nos amies et partenaires : **La maison du Pata Negra**.

Au programme : jambon serrano, bellota, manchego, piquillo, pintxos... Il y en aura pour tous les goûts, le plus dur sera de choisir !

CODE COULEURS

Noir	1.80 €
Bois	2.20 €
Rouge	2.80 €
Bleu	3.30 €
Vert	4.90 €

Merci de ramener tous vos piques de couleurs au moment de l'encaissement.

LES DESSERTS

Crème brûlée	5.00 €
Mousse au chocolat, pépites de daims.....	5.00 €
Gros Cannelé de Bordeaux ^{à l'unité}	2.00 €

À PARTAGER

Terrines Conserverie Ambroisie ^(90g)	
Seiches au jambon, piment d'Espelette	9.00 €
Sardines aux épices, piment d'Espelette	9.00 €
Tartinade Domaine Terra ^(130g)	
Carottes des sables au miel et gingembre.....	10.00€
Crème de butternut, cacahuète, curry.....	10.00 €
TCHANQUÉ, La Chips d'Aqui !	
Chips Sel de Salies-de-Béarn (45g).....	2.00 €
Assiette de Serrano	
30 mois d'affinage, cochons élevés en plein air	
50g / 100g.....	6.00 € / 12.00 €
Saucisson ^{1/2 ou entier (250g)....}	6.00 € / 12.00 €
Ferme de Cambes à Gontaud-de-Nogaret	
Jambon Blanc à la Truffe	
50g / 100g.....	6.00 € / 12.00 €
Fromages	
Assiette fromage Manchego (60g).....	6.00 €
Chèvre frais de Mr Teulé, Fargues St-Hilaire.....	7.00 €
Fromage servi seul avec filet d'huile d'olive et ciboulette	

Si vous avez passé un bon moment, n'hésitez pas à partager sans modération

@legrandverdus | #legrandverdus

Liste des allergènes sur demande | Taxes et service compris