



Le Bar fait son défilé de Cocktails : Collection Été 16 €

Linchberg Pink Limo/Ginger gentleman ale

Chacun son style. Notre ami Jack vous propose la rose ou le gingembre

Everyone gets its style. Jack Daniel's propose you Ginger or Rose

Geisha Sour

Le pêché mignon des Samourais

Samourai peach beverage

Pina Consulada

Le litchi au service du cocktail qu'on ne présente plus

Pina Colada remastered with litchi

Red and Stormy

Gingembre et fruits rouges en visite aux Antilles

Ginger and red fruits visiting Antilles Islands

Siberia

La menthe de Carcassonne de passage à Toulouse

Mint from Carcassonne visiting Toulouse

Green Bond

Subtil mariage de Gin et plantes aromatiques dans un cocktail frais et pétillant

Surprising and subtle mix with Gin and herbs in a sparkling cocktail

Garopolitain

Le Cosmo revisité avec élégance et note florale

Cosmo restyled with flower tones



Les Signatures

16 €

Astro Bulles

Laissez le cognac aux amandes et le champagne vous faire voyager en 1^{ère} classe

Have a trip with millions of bubbles in first class

Été Anglais

Le nouvel accord Gin concombre à l'anglaise

The new English mix with Gin and cucumber

Cocchi Consul

Réadaptation par les barmen de la Cour des Consuls du cocktail estival le « Spritz ».

Famous « Spritz » restyle by the Barmen of La Cour Des Consuls

Ice Capitoul

Complètement givrée, cette infusion pétillante de Toulouse allie St Germain au champagne.

Clearly refreshing, this infusion is made with mint, St Germain liqueur and champagne

NewGaro

La violette et les agrumes du sud, ainsi décrits par l'enfant du pays Nougaro

Violet flower and citrus from the south with southern comfort

Garonna Julep

L'évolution de l'armagnac au grès de la dégustation sublimer par la menthe et la cerise

Armagnac is changing during the tasting with mint and cherry



Champagnes

A la Coupe / By the glass

Taittinger Brut, « Cuvée Prestige »	14 cl
Billecart-Salmon Brut Vintage 2006	16€
Taittinger Brut Rosé	19€

Bouteilles / Bottles

75 cl



CHAMPAGNE

TAITTINGER

Reims

Taittinger Brut Cuvée Prestige	70€
Taittinger Les folies de la Marqueterie	150€
Taittinger Comtes de Champagne 2005	240€
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de blancs 1995	320€
Taittinger Prestige Rosé	100€



CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON

Maison Fondée en 1818

Billecart-Salmon Brut	80 €
Billecart-Salmon Brut Vintage 2006	100€
Billecart-Salmon Rosé	100€



Veuve Clicquot Brut Carte jaune	90€
Veuve Clicquot Brut Vintage 2008	150€
Veuve Clicquot Rosé Vintage 2008	170€
Veuve Clicquot Rosé Vintage 2002	150€



Deutz Brut Rosé	130€
Deutz Blanc de blancs 2009	150€



Laurent Perrier Brut	80€
Laurent Perrier Brut 2007	100€
Laurent Perrier Grand siècle	270€
Laurent Perrier Brut Rosé	100€



Dom Pérignon 2006	350€
Dom Pérignon Rosé 1986	450€

Autres Références / Others References

Pommery Brut Royal	80€
Perrier Jouet Grand Brut	85€
Drappier, Brut Nature Zéro Dosage	85€
Drappier Rosé Zéro Dosage	95€
J. De Telmont, Ordonnance Royale 1734, 2002	95€
Baron de Rothschild, Extra brut	100€
Pol Roger Cuvée Rich	110€
De Sousa Cuvée des Caudalies	120€
Bollinger La grande année 2005	170€
Philipponat Clos des Goisses 2000	300€
Cristal Roederer 2002	450€



Bières / Beers	33 cl
Bière des Consuls (fabrication artisanale)	8 €
Corona	7 €
Carlsberg	7 €
Heineken	7 €
Affligem	7 €
Edelweiss	7 €
Buckler (Sans Alcool)	7 €
Apéritifs	4 cl
Vermouth Rigolo	9 €
<i>Créé par le chef barman de l'Hôtel de la Cité et la maison Cabanel</i>	
Apérol	9 €
Campari	9 €
Martini blanc / rouge	9 €
Lillet blanc / rouge	9 €
Suze	9 €
Pastis / Ricard	9 €
Vins au verre / Glass of wine	12 cl
Vins rouges / Red wines	
2012 Domaine de la villa Bel-Air, <u>Graves</u>	14 €
2015 Pierre Cros « Vieilles vignes », <u>Minervois</u>	12 €
2015 Domaine de Ribonnet, <u>IGP Comté Tolosan</u>	10 €
Vins blancs / White wines	
2016 Château Sainte-Marguerite, <u>Côtes de Provence</u>	12 €
2016 Pierre Cros « Les Costes », <u>Minervois</u>	10 €
2016 Domaine Lafage « Cadireta », <u>IGP Côtes Catalanes</u>	8 €
Vin rosé / Rosé wine	
2016 Château Sainte-Marguerite, <u>Côtes de Provence</u>	12 €
2016 Laurent Fadat « In Fine », <u>Fronton</u>	10 €
2016 Domaine de la Sapinière, <u>Malepère</u>	8 €



Whiskies

4 cl

Blended

Johnnie Walker Red Label 7 ans	12 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans	20 €
Chivas Regal 12 ans	20 €
Chivas Extra	22 €
Chivas Regal 18 ans	25 €

Français

Rozelieures Rare	20 €
------------------	------

Single Malt

Glenfiddich Master's edition	12 €
Knockando 12 ans	15 €
Hazelburn 10 ans	18 €
Benromach 10 ans	22 €
Glenfiddich 15 ans	25 €
Lagavulin 16 ans	28 €
Altmore 18 ans	35 €
Balblair 1990	45 €

Rye & Bourbon

Jack Daniel's	12 €
Canadian Club	12 €
Woodford reserve double oaked	16 €
Michter's Rye Whiskey	20 €

Irlandais

Jameson	12 €
The Irishman Fonder's reserve	18 €
The Irishman 17 ans	38 €

Japonais

Hibiki Japanese Harmony	25 €
Nikka from the Barrel	30 €
Yamazaki 12 ans	35 €



Gins	4 cl
Gordons	12 €
Beefeater	12 €
Tanqueray	15 €
Bombay Sapphire	16 €
Thomas Dakin	18 €
Beefeater 24	20 €
Star of Bombay	20 €
Drumshanbo "Gunpowder"	20 €
Copperhead "Black Batch"	23 €
Ki No Bi	23 €
Fishers	23 €
Vodkas	4 cl
Smirnoff	12 €
Absolut	12 €
Tito's	16 €
Greygoose Greygoose la poire	18 €
Ketel one	20 €
Absolut Elyx	20 €
Stolichnaya Elite	25 €
Accompagnements Thomas Henry	20 cl
Tonic / Ginger Ale / Edelflower tonic	
Rhums	4 cl
Bacardi carta blanca	12 €
Havana club 3 ans	12 €
Depaz XO	15 €
Summum 12 ans	17 €
Pusser's	20 €
Matusalem 23 ans	30 €
Naga	30 €
Tequilas	4 cl
Olmecca blanco	12 €
Avion Silver	18 €



Portos

Porto Sandeman Ruby	10 cl	11 €
Porto Sandeman Blanc		11 €
Porto Sandeman LBV		15 €



Liqueurs et crèmes

Bailey's / Soho / Kahlua	4 cl	12 €
Cointreau		12 €
Get 27 / Get 31		12 €
Grand Marnier / St Germain/ Bénédictine		12 €
Chambord / Southern Comfort		12 €
Crème de Menthe de chez Cabanel		12 €
Crème de Citron de chez Cabanel		12 €

Eaux de vie

Mirabelle	4 cl	15 €
Poire William		15 €
Framboise		15 €
Grappa		15 €

Calvados et Cognac

Drouin Sélection	4 cl	15 €
Hennessy Fine		15 €
Hennessy XO		45 €



Armagnac

Château de Laubade VSOP	4 cl	15 €
Château de Laubade Hors d'âge		20 €
Château de Laubade XO		22 €
Château de Laubade 1997		25 €
Château de Laubade 1987		28 €
Château de Laubade Brut de fût 1992		35 €
Château de Laubade 1976		40 €
Château de Laubade Brut de fût 1979		45 €





Eaux minérales / Mineral waters

Perrier 33cl	5 €
Vittel 25cl	5 €

Jus de fruits et Nectars / Nectars & Juices

Poire, Pêche, Raisin, Abricot 25cl	6 €
Ananas, Framboise, Groseille, Litchi, Myrtille 33cl	7 €
Passion, Pomme, Tomate rouge ou jaune 33cl	7 €
Jus de fruits pressé 25cl	8 €



Sodas

Coca cola / Coca light / Coca zéro 33cl	6 €
Fanta 33cl	6 €
Sprite 33cl	6 €
Orangina 25cl	6 €
Schweppes tonic / agrum / lemon 25cl	6 €
Nestea pêche 20cl	6 €

Boissons chaudes / Warm Drinks

Cafés / Coffees

Expresso, décaféiné, noisette	5 €
Double Expresso, Café crème	6 €
Chocolat chaud	6 €
Cappuccino	6 €
Latte Macchiato	6 €
Irish Coffee	16 €



Thés / Teas

Ceylan / Darjeling / Earl Grey Royal	6 €
Lapsang Souchong / Strong Breakfast	6 €
Thé vert nature / Jasmin / Menthe	6 €
Pêché mignon (thé vert pêche, fraise, passion)	6 €



Infusions / Infusions

Verveine / Tilleul menthe / Camomille	6 €
Carpe Diem (Rooibos et fruits rouges)	6 €



Snacking 24/24H

Salé / Salted

Velouté froid de légumes de saison 14 €
Seasonal vegetables cold soup

Œuf mollet, sauce mornay et légumes de saison 16 €
Soft-boiled egg with mornay sauce, seasonal vegetables

Assiette de saumon fumé à la betterave 21 €
Betroot smoked salmon

Sélection de charcuterie ibérique 24 €
Dried meat from Iberique country

Taboulé de quinoa, noix et fruits secs 19 €
Quinoa tabbouleh with nuts and dried fruits

Cocotte de pâtes artisanales et sauce tomate maison 22 €
Pasta with homemade tomato sauce

Croque-monsieur au jambon d'York et comté 22 €
"Croque-monsieur" with comté cheese and York ham

Assiette de fromages affinés (fromagerie Bousquet) 18 €
Cheese selection from the Bousquet factory

Caviar Alverta Royal Petrossian (20g) 60 €
Servi avec du beurre de cidre et pain de seigle
Served with cider butter and rye bread toast



Sucré / Sweet

Salade de fruits frais 14 €
Fresh fruits salad

Crème au chocolat 14 €
Chocolate cream