



## Cocktails Signature

16 €

### 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*

### Mon Doux Sud

L'évolution de l'armagnac au grès de la dégustation sublimée par la figue et le chocolat (Création originale de notre apprenti, classée première au concours des meilleurs barmen d'Occitanie).

*Armagnac is changing during the tasting with fig and chocolate*

### 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*

### 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*

### Astro Bulles

Laissez le cognac aux amandes et le champagne vous faire voyager en 1<sup>ère</sup> classe

*Have a trip with millions of bubbles in first class*

### Red and Stormy

Gingembre et fruits rouges en visite aux Antilles

*Ginger and red fruits visiting Antilles Islands*



## Créations

16 €

### Gimm's

La plus anglaise des boissons au Pimm's et à la cerise  
*The new English mix with Pimm's and Cherries*

### Pina Consulada

Le litchi au service du cocktail qu'on ne présente plus  
*Pina Colada remastered with litchi*

### Scottish old lady

L'infusion camomille aux notes d'Ecosse et d'abricot  
*Chamomile cocktail with apricot tone*

### 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*

### Provenc'Ale

Le ginger ale en voyage en Provence  
*Ginger ale with rosemary syrup and Whisky*

## After Dinner

### Daddy's coffee

Le célèbre café gourmand Irlandais au gingembre  
*Irish coffee restyled with pear and ginger*

### Le Plaid

Le réconfort de l'armagnac chaud aux notes veloutées orangées  
*Warm cocktail with armagnac and orange*



## Champagnes

**14cl**      **75cl**



Brut « Cuvée Prestige »	16€	70€
Prestige Rosé		100€
Les folies de la Marqueterie		150€
Comtes de Champagne 2005		240€



Brut		80€
Brut Vintage 2006	19€	100€
Brut Rosé	19€	100€



Brut Carte jaune		90€
Brut Vintage 2008		150€
Rosé Vintage 2008		170€



L.D Blanc de blancs brut		80€
Grand Rosé		80€
Grand vintage 2005		90€
Ordonnance Royale 1734, 2002		180€



Brut		85€
Brut Vintage 2008		140€
Cuvée Churchill 2006		450€



Royal Réserve Brut		100€
Blanc de noir 2009		120€
Royal Réserve Rosé		100€
Clos de Goisses 2000		300€



Drappier Brut Zéro Dosage		85€
Drappier Rosé Zéro Dosage		95€



Brut Rosé	130€
Blanc de blancs 2009	150€



La Cuvée	80€
Brut 2007	100€
Brut Rosé	100€
Grand siècle	270€



Brut 2006	350€
Rosé 1986	450€



Brut Premier	85€
Cristal Roederer 2002	450€



Grand Brut	85€
Blason Rosé	90€
Blanc de blancs	120€



Brut vintage 2008	90€
Blanc de blancs 2008	100€
Palme d'or 2006	150€

## *Autres Références / Others References*

Pommery Brut Royal	80€
Baron de Rothschild Extra brut	100€
De Sousa Cuvée des Caudalies	120€
Bollinger La grande année 2005	170€
Clos Lanson 2006	390€
Krug grande cuvée	490€



## **Bières / Beers**

**33 cl**

Bière des Consuls (fabrication artisanale)	8 €
Corona	7 €
Carlsberg	7 €
Heineken	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**

<b>2012</b> Domaine de la villa Bel-Air, <u>Graves</u>	14 €
<b>2014</b> Château du Cèdre, <u>Cahors</u>	12 €
<b>2015</b> Domaine de l'Ostal Cazes, <u>Minervois</u>	10 €

### **Vins blancs / White wines**

<b>2015</b> Michel Lynch, <u>Bordeaux</u>	14 €
<b>2015</b> Chât. Laffite Teston, <u>Pacherenc du Vic-Bilh-Sec</u>	12 €
<b>2016</b> Pierre Cros « Les Costes », <u>Minervois</u>	10 €

### **Vin rosé / Rosé wine**

<b>2016</b> Laurent Fadat « In Fine », <u>Fronton</u>	10 €
---	------



## Whiskies

4 cl

### Blended & Bourbons

Johnnie Walker Red Label 7 ans	12 €
Canadian Club	12 €
Jack Daniel's	12 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans	16 €
Woodford reserve double oaked	18 €
Chivas Regal 12 ans	20 €
Chivas Extra	23 €
Michter's Rye Whiskey	25 €
Chivas Regal 18 ans	28 €

### France

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

### Inde

Amrut fusion	22 €
--------------	------

### Tasmanie

Hellyers Road	22 €
---------------	------

### Single Malt

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

### Irlandais

Jameson	12 €
The Irishman Fonder's reserve	16 €
The Irishman 17 ans	30 €

### Japonais

Hibiki Japanese Harmony	25 €
Nikka from the Barrel	30 €
Yamazaki 12 ans	35 €
Hibiki 17 ans	50 €



<b>Gins</b>	<b>4 cl</b>
Gordons	10 €
Beefeater	12 €
Tanqueray	14 €
Bombay Sapphire	16 €
Beefeater 24	16 €
Thomas Dakin	16 €
Akori	16 €
Tanqueray 10	20 €
Drumshanbo "Gunpowder"	20 €
Fishers	20 €
Bobby's	20 €
Copperhead "Black Batch"	23 €
Ki No Bi	23 €
<b>Vodkas</b>	<b>4 cl</b>
Smirnoff	10 €
Absolut	12 €
Ketel one	14 €
Pyla	15 €
Tito's	16 €
Absolut Elyx	20 €
Belvedere	20 €
Greygoose Greygoose la poire	20 €
Stolichnaya Elite	25 €
<b>Rhums</b>	<b>4 cl</b>
Bacardi carta blanca	12 €
Havana club 3 ans	12 €
Pusser's	16 €
Savanna 5 ans	20 €
Naga	25 €
Zacapa 23	30 €
<b>Tequilas</b>	<b>4 cl</b>
Olmeca 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	12 €
Hennessy Fine		20 €
Hennessy XO		50 €



## Armagnac

Château de Laubade VSOP	4 cl	12 €
Château de Laubade Hors d'âge		15 €
Château de Laubade XO		18 €
Château de Laubade 1997		20 €
Château de Laubade 1987		25 €
Château de Laubade Brut de fût 1992		32 €
Château de Laubade 1976		32 €
Château de Laubade Brut de fût 1979		40 €







## Eaux minérales / Mineral waters

Perrier 33cl	5 €
Vittel 25cl	5 €

## Jus de fruits et Nectars / Nectars & Juices

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

alainmiliat  
ORLIENAS

## 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 (Rooïbos et fruits rouges)	6 €



## Snacking 24/24H

### Salé / Salted

**Velouté de légumes de saison** 14 €  
*Seasonal vegetables soup*

**Taboulé de quinoa, noix et fruits secs** 16 €  
*Quinoa tabbouleh with nuts and dried fruits*

**Assiette de saumon fumé Petrossian à la betterave** 21 €  
*Petrossian betroot smoked salmon*

**Sélection de charcuterie ibérique** 24 €  
*Dried meat from Iberique country*

**Blanquette de veau à notre façon aux légumes** 25 €  
*Homemade blanquette of veal with seasonal vegetables*

**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 Sena)** 18 €  
*Cheese selection from the Sena 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*