

Les Apéritifs

Les Cocktails

Cocktail maison "Périgord Vert", Américano, etc.....6,50 €

Le Champagne : Champagne Esterlin (Epernay)

Brut Sélection :

la coupe (14 cl):12,00 €

la demi bouteille (37,5 cl) :28,00 €

la bouteille (75 cl):.....48,00 €

Blanc de Blanc Chardonnay brut53,00 €

Cuvée premium CLEO brut65,00 €

Les régionaux (6 cl)

Pineau Claude Thorin rouge ou blanc5,50 €

Pineau Claude Thorin millésime 20007,00 €

Apéritifs régionaux Louis Roque : Poire, Châtaigne, Framboise.....5,50 €

"Vin de Noix" fait maison5,50 €

Les Kirs Pétilnants (14 cl) :

Kir au Cassis, à la Mûre, à la Framboise, à la Pêche5,50 €

Les Whiskies et Bourbons (4cl)

Whisky Clan Campbell5,00 €

Glenfiddich Single Malt 12 ans6,50 €

Connemara Single Malt.....7,00 €

Knockando Single Malt 12 ans7,00 €

Oban Single Malt 14 ans.....7,00 €

Dalwhinnie Single Malt 15 ans7,50 €

Lagavulin Single Malt 16 ans.....12,00 €

Four Roses5,50 €

Jack Daniels.....6,50 €

Les Classiques

Porto, Campari, Martini, Suze (6cl)5,00 €

Anis (4 cl) : Ricard, Pastis 51, Pernod, Berger.....3,50 €

Les Bières

Pression (25 cl) :4,00 €

Bière Artisanale de Marsac (33 cl - btle) – selon brassage du moment6,00 €

Les Verres de Vins



Verre de vin de Bergerac (rouge, blanc ou rosé – 14 cl)4,50 €

Verre de Bergerac Moelleux (14 cl)6,00 €

Les Vins Rouges

Le Bergeracois



AOC Bergerac

Domaine de L'ancienne Cure. 	20,00 €
Christian Roche, à Colombier	12,00 €
L'Ancienne Cure Ça Sulfite . 	23,00 €
Christian Roche, à Colombier	
Domaine du Bois de Pourquoié	19,00 €
Mayet, Conne de Labarde.....	11,50 €
Château Combrillac – l'Inédit"	25,00 €
Girou, à Prigonrieux	17,00 € (50 cl)

AOC Côtes de Bergerac

Château Court les Mûts	24,00 €
Sadoux, à Razac de Saussignac	14,00 €
Domaine du Bois de Pourquoié	24,00 €
Mayet, Conne de Labarde	

AOC Pécharmant

Domaine du Grand Jaure.....	26,00 €
Famille Baudry, à Lembras	12,50 €
Domaine du Haut Pécharmant	27,00 €
M. Roche, à Bergerac	13,50 €
Domaine des Costes 	31,00 €
N. Dournel, à Bergerac	21,00 € (50 cl)
L'Ancienne Cure Ça Sulfite . 	28,00 €
Christian Roche, à Colombier	

Le Sud Ouest

AOC Gaillac



Braucol – Domaine Plageoles 26,00 €
R. et B. Plageoles, à Cahuzac

AOC Fronton



Château Plaisance..... 24,00 € 13,00 €
L. et M. Penavayre, à Vacquiers

AOC Cahors

Clos de Gamot..... 31,00 € 16,00 €
Jouffreau- Hermann, à Prayssac

AOC Madiran



Domaine Labranche Laffont..... 28,00 € 15,00 €
Christine Dupuy, à Maumusson

AOC Irouléguy

Amezitia 33,00 €
Costera, à St Etienne de Baïgorri

AOC Côtes de Duras



L'aimé Chai 25,00 €
Hameau de Mouthes, à Saint Jean de Duras

Le Val de Loire

AOC Bourgueil

Domaine du Grand Clos 27,00 €
Audebert, à Bourgueil

AOC Saint Nicolas de Bourgueil

St Nicolas de Bourgueil 26,00 €
Maison Audebert & Fils, à Bourgueil 14,00 €

Le Bordelais

AOC Bordeaux Supérieur

Château Gréteau 26,00 €
Medville & Fils, à Cadillac 14,00 €

AOC Graves

Château Langlet 31,00 €
Kressmann, à Cabannac

Les Côtes du Rhône


AOC Côtes du Rhône

Parallèle 45 31,00 €
P. Jaboulet Aîné à Tain l'Hermitage

Les Vins Blancs

Le Bergeracois

AOC Bergerac blanc sec

Domaine du Bois de Pourquoié	19,00 €
Mayet, Conne de Labarde.....	11,00 €
Château Court les Mûts	21,00 €
Sadoux, à Razac de Saussignac.....	12,00 €
L'Hirsute	22,00 €
Girou, à Prigonrieux	
L'Ancienne Cure Ça Sulfit... 	22,00 €
Christian Roche, à Colombier	

AOC Monbazillac



Domaine de l'Ancienne Cure	26,00 €	14,00€
Christian Roches, à Colombier			
L'Ancienne Cure Ça Sulfit.....	28,00 €		
Christian Roches, à Colombier			

AOC Côtes de Bergerac (moelleux)

Domaine du Bois de Pourquoié	22,00 €
Mayet, Conne de Labarde	

Le Sud Ouest

AOC Irouléquy

Ameztia	32,00 €
Costera, à St Etienne de Baigorri	

Le Bordelais

AOC Graves

Grande Réserve	26,00 €
Kressmann, à Parempeyre	
J. Médeville, à Cadillac	

Le Val de Loire

Touraine brut méthode traditionnelle	23,00 €
--	---------

La Champagne

Champagne Esterlin


à Epernay

Brut Sélection.....	48,00 €	28,00 €
Blanc de Blanc Chardonnay brut.....	53,00 €		
Cuvée premium CLEO brut.....	65,00 €		

Les Vins Rosés

Le Bergeracois

AOC Bergerac rosé

Houtsiplou		23,00 €
<i>Girou, à Prigonrieux</i>			
Domaine du Bois de Pourquié18,00 €
Mayet, Conne de Labarde.....			11,00 €
Château Court les Mûts			19,00 €
P. Sadoux, à Razac de Saussignac.....			12,00 €

MANIFESTE

CULTIVER

la vigne en agriculture biologique

-

METTRE EN AVANT

les cépages les plus en lien avec leur terroir

-

PRIVILÉGIÉ

les sélections massales des vignes

-

FAIRE RESPIRER

les sols et les « enrichir »

-

PRATIQUER

la biodynamie

-

VINIFIER

exclusivement en levures indigènes

-

NE PAS UTILISER

de produits correctifs

-

CHOISIR

des contenants neutres et poreux pour l'élevage des vins

-

MINIMISER

les doses de soufre

LES ÉQUILIBRISTES	Le verre (14 cl)	La bouteille (75 cl)
Vins rouges		
Hirsute - AOP Bergerac - 70 % Cabernet-Franc 30% Merlot	5,00 €	23,00 €
Sept Vaillants - AOC Languedoc - Syrah (60%), Mourvèdre (20%), Grenache (20%)	7,00 €	32,00 €
Volute - Cotes du Forez - 100% Gamay	7,50 €	33,00 €
Virevoltant - vin de France - 100% Carignan	7,00 €	33,00 €
Vins blancs		
Hirsute - AOP Bergerac - 50% Sémillon 30% Sauvignon 20% Chenin	5,00 €	22,00 €
Second Souffle - vin de France - 100% Carignan blanc	7,00 €	32,00 €
Bouillon aux Dames - AOP Anjou - 100% Chenin	6,00 €	29,00 €
Pic Poul - AOC Piquepoul de Pinet - 100% Piquepoul	6,00 €	24,00 €

Les Équilibristes, c'est l'histoire de deux passionnés, François de Monval et Florent Girou. Respectivement marchand de vin, restaurateur et caviste pour l'un, et vigneron et oenologue conseil en Dordogne pour l'autre, leur mot d'ordre est de façonner des cuvées inédites avec des vignerons créatifs.

Dans cet esprit, leurs cuvées sont créées uniquement sur des terroirs de grande qualité et en totale synergie avec les vignerons. Ceux-ci doivent être dans une démarche bio, intervenir le moins possible à la cave et ajouter des doses de soufre très mesurées.

Fortes de leurs expériences passées, François et Florent sont partie prenante dans l'élaboration des vins de leurs partenaires, tout au long de l'année, afin de toujours proposer des cuvées qui sortent des sentiers battus.

Leur leitmotiv: innover!

Les Équilibristes sont des vignerons sans frontière, et leurs cuvées, un hymne à la diversité des terroirs !

Boissons diverses

Eaux minérales (Evian, San-Pellegrino)	1 l.....	6,00 €
Soda 33 cl.....		4,00 €
Sirops à l'eau.....		2,00 €
Jus de fruits 25 cl.....		4,00 €
Verre de vin de Bergerac (rouge, blanc ou rosé – 14 cl).....		4,50 €
Verre de Bergerac Moelleux (14 cl).....		6,00 €
Café expresso		1,70 €
Café double expresso		2,70 €
Thé – Infusions Damman		3,00 €

Digestifs

Pour finir sur une note festive, n'hésitez pas à nous demander
notre carte des digestifs :

en plus des traditionnelles crèmes de noix et de châtaigne ou de
la vieille eau de vie de prune, nous avons un large choix de
cognacs, armagnacs ou encore rhums arrangés préparés maison.

Laissez-vous tenter !

Digestifs

Cognac (4cl)

Logis de Montifaud Christian Landreau, Salle d'Angles

cognac VSOP	7,00 €
cognac Napoléon	8,50 €
cognac Vieille Réserve	10,00 €
cognac XO	12,00 €

Claude Thorin – Grande Champagne Claude Thorin, Segonzac

cognac séduction	6,50 €
cognac VSOP	7,00 €
cognac Napoléon	8,50 €
cognac XO	12,00€
cognac 2000	12,00€
cognac Folle Blanche 2004.....	13,00 €

Bas-Armagnac – Sélection Darroze (4cl)

Domaine de Paguy 2002.....	7,50 €
Domaine de Rieston 1999.....	11,00 €
Domaine de Rieston 1992.....	12,00 €
Domaine de Bernadotte 1973	14,00 €
Domaine de Busquet 1972.....	14,50 €

Calvados (4cl)6,50 €

La Gauloise, liqueur centenaire (4cl)7,00 €

Vieille Eau de Vie de Prune, Louis Roque – Souillac (4cl)7,00 €

Crème de Noix Louis Roque – Souillac(4cl).....6,50 €

Crème de Châtaigne Louis Roque – Souillac (4cl).....6,50 €

Get 27, (4cl).....6.00 €

Rhum arrangé maison (4cl)6,50 €