

# LES DIGESTIFS

4 CL

Bas Armagnac	
Francis darroze	
Domaine de Peyrot 1977	10
Domaine de Busquet 1980	8
Whiskies	
Blended malt Scotland	
Monkey Shoulder	6
Asyla	6
Chivas 12 ans d' âge	5
Single malt	
Alsace Elsass	6
Aberlour 10 ans d' âge	5
Bourbon Kentucky	
Four Roses	5
Laurent Cazottes	
Distillerie Artisanale du Tarn	
Poire	10
Reine Claude	10
Cognac Grande Champagne	
XO Delamain	15
Vieux marc de bourgogne	6
Vieille Prune	6
Eau de vie de mirabelle	6
Eau de vie de poire william	6
Get 27	4
Bailey' s	4
Grand Marnier	4
Calvados (non vieilli en fût)	5



# LES CAFÉS

## Café Flor Fina

80 % arabica 20 % Robusta 1.50

## Grand Cru de Café

100 % arabica

Costa Rica 2  
Cultivé en haute altitude. Un café vif, élégant, rond et agréablement long en bouche.

Moka d' Ethiopie 2  
Une saveur délicate légèrement sauvage et fleurie. Arôme complexe.

Papouasie Plantation Sigri 2  
Grand cru très aromatique aux saveurs riches et équilibrées.  
Mariage entre rondeur et douceurs relevé d' une touche d' acidulité

# LES THÉS

Breakfast BOP	2.50
Jardins de Darjeeling	2.50
Thé vert à la menthe	2.50
Thé vert au jasmin	2.50

# LES INFUSIONS

Verveine	2.50
Verveine Menthe	2.50
Tilleul	2.50
Tilleul Menthe	2.50
Menthe	2.50
Tisane du Berger	2.50
Tilleul, verveine, citronnelle, menthe et fleur d' oranger	
+ lait ou citron	0.20

Décaféiné	1.50
Double espresso	3
Cappucino	3
Café crème	1.50
Irish Coffee	7

CAMILLE, CIRIL & FABIEN  
tél. 05 63 39 05 58  
[www.aubergedebardigues.com](http://www.aubergedebardigues.com)

