



Ô'Guitouquet

Et pour suivre les actualités,
les évènements, ou tout simplement
partager vos souvenirs du bistrot,
c'est ici :



@oguitouquet



Ô'Guitouquet



Ô'Guitouquet

Carte des boissons

Les boissons

LES SOFTS

Suppl. sirop 0,50€

Vittel	4,50€	100cl
Perrier	3€/5€	33cl/100cl
Ice Tea	3,50€	33cl
Cola	3,50€	33cl
Tonic	3,50€	33cl
Limonade	3,50€	33cl
Jus de Pomme bio	3,50€	25cl
Jus d'Orange bio	3,50€	25cl
Sirop eau	1,50€	2cl

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,60€
Café Crème	1,80€
Cappuccino	2,80€
Décaféiné	2€
Thé, infusion	2,80€
Chocolat chaud	2,50€

LES BIÈRES PRESSIONS

Suppl. sirop 0,50€

	25cl	50cl
Blonde d'Occitanie 4,5% Pale Ale aux notes de miel	3,50€	6,50€
Ambrée, Game Over 5,8 % Ambrée très aromatique, fruitée aux notes d'orange	4€	7,50€
Blanche, La Prémambule 5,8 % Arôme banane et rondeur en bouche	4€	7,50€

La bière du moment Voir ardoise

LES BIÈRES BOUTEILLES

La bière du moment	6,50€	33cl
Desperados	6€	33cl

LES ALCOOLS

À consommer
avec une planche

Jaune		
Ricard	3€	2cl
Local	3,50€	2cl
Whisky		
Classique	7€	4cl
Premium	9€	4cl
Rhum		
Classique	7€	4cl
Premium	9€	4cl
Gin		
Classique	7€	4cl
Premium	9€	4cl
Vodka		
Classique	7€	4cl
Premium	9€	4cl
Vermouth		
Classique	3,50€	4cl
Premium	4,50€	4cl
Liqueur pomme	7€	4cl
Liqueur menthe	7€	4cl
Cognac/armagnac	8€	4cl
Suze	3€	4cl

La cave à vins

LES VINS ROUGES

IGP Comté Tolosan, L'Envolée Rouge, "Domaine de Ribonnet" Frais et dynamique aux notes de cassis et poivrons grillés.	10cl	75cl
	4,50€	19€
Vin de France (Rhône) Pontias "Domaine Chaume-Arnaud" Aromatique aux fruits mûrs et aux épices douces.	5€	22€
AOP Corbières, Exubérance, "Château La Bastide" Tanins souples aux arômes de cassis et cerise.	5,50€	24€
AOP Côtes du Roussillon Village, Jean Pull, "Domaine des Soulanes" Tanins soyeux aux notes de fruits noirs et d'épices.	-	29€
AOP Pic Saint Loup, Saint Hubert Fraicheur, fruits confits, vanille et une pointe de fumée.	-	32€

LES VINS BLANCS

IGP Comté Tolosan, L'Envolée Blanc, "Domaine de Ribonnet" Minéral et sec, légères agrumes et fine touche citronnée.	10cl	75cl
	4,50€	19€
IGP Aude-Hauterive, Le Chardonnay, "Château La Bastide" Sec, mélange délicat d'arômes de fruits blancs et exotiques.	-	25€
IGP Côtes de Gascogne, L'Orfeo, « Domaine Seailles » Moelleux et léger, douceur par excellence.	5,50€	25€

LES VINS ROSÉS

IGP Comté Tolosan, L'Envolée Rose, "Domaine de Ribonnet" Un bouquet de fruits rouges pour vos soirées estivales.	10cl	75cl
	4,50€	19€
AOP Coteaux Varois Provence, Rosé "Château de Cancerilles" Élégance et fraîcheur aux senteurs d'agrumes et de fruits exotiques.	-	25€

LES VINS PÉTILLANTS

Blanquette de Limoux/Méthode ancestrale, "Domaine Delmas" Nez aux notes de mirabelle et de rhubarbe, un palais soyeux et gourmand.	10cl	75cl
	-	35€
Champagne brut, "Germar Breton" Une bouche longue et équilibrée aux notes de fruits.	-	65€