

ICI, ON DIFFUSE LA COUPE DU MONDE DE

RUGBY



SPECIALE
COUPE DU MONDE DE RUGBY
2023

PINTE DE FAGNES GOLD BIÈRE BLONDE ***7€***

PICHET 1L DE FAGNES GOLD BIÈRE BLONDE ***10€***

PICHET 1L JOST COCKTAIL ***40€***

VODKA, LIQUEUR DE SUREAU, SIROP DE LITCHI, THÉ BLANC

JOST COCKTAIL ***8€***

KIR ***6€***

SELECTION DU SOMMELIER

- VOIR VOTRE SERVEUR -

JOST A PIZZA

PÉRONNE

POULET, POMME DE TERRE, TOMME, CRÈME FRAICHE, OIGNONS FRITS 14€

LOUISE

HACHÉ DE BŒUF D'AUBRAC, CHAMPIGNON, PERSILLADE 14€

MARGUERITE

SAUCE TOMATE, TOMME, BASILIC, HUILE D'OLIVE, OLIVE 14€

VICTOR

**CRÈME FRAÎCHE, RACLETTE DE SAVOIE, MIMOLETTE, 15€
BLEU DE LAQUEUILLE, CHÈVRE, CIBOULETTE, NOISETTES**

CONSTANCE

**SAUCE TOMATE, TOMME, OLIVES NOIRES, AUBERGINES, 15€
CHAMPIGNONS, ROQUETTE, BREBIS RÂPÉE**

GENEVIEVE

**SAUCE TOMATE, TOMME, SAUCISSON PIMENTÉ, AUBERGINES, 15€
ROQUETTE, HUILE D'OLIVE**

JEAN-GASTON

**CRÈME FRAÎCHE, TOMME, OIGNONS ROUGES, THON, BASILIC, HUILE 16€
D'OLIVE**

HENRIETTE

**CRÈME FRAÎCHE, RACLETTE DE SAVOIE, LARDONS FUMÉS, OIGNONS 15€
FRITS**

SUPPLÉMENT BURRATA

5€

JOST A BURGER

JOST BURGER

HACHÉ DE BŒUF D'AUBRAC, SAUCE SAVOYARD, OIGNONS CONFITS À LA BIÈRE, SALADE, TOMATE, FRITES 17€

JOST CHICKEN BURGER

POULET FRIT, SAUCE SAVOYARDE, OIGNONS CONFITS À LA BIÈRE, SALADE, TOMATE, FRITES 17€

FISH BURGER

FILET DE CABILLAUD FRIT, SAUCE TARTARE, OIGNONS FRAIS, SALADE, TOMATE 17€

JOST A SHARING PLATE

HOME MADE FISH AND CHIPS

FILET DE CABILLAUD FRIT, FRITES, SALADE 17€

L'APÉRO

PROSCIUTTO, SPECK, JAMBON DE PARME, PECORINO, PROVOLETTA FUMÉE, BILLES DE MOZZARELLA, OLIVES, TOMATES, BRUSHELLE 15€

LA MÊLÉE

MINI PIZZA DU JOUR, MINI CROMESQUIS VIANDE, GOUGÈRES AU FROMAGE, MINI BURGER, MINI QUICHE VEGGIE, TORPÉDO DE CREVETTES, FOUGASSE 27€

PLUS SI AFFINITÉ

LA MOUSSE DE MAMIE 9€

TARTELETTES 9€

PROFITEROLES 9€

CRÈME BRULÉE A PARTAGER MIN 2 MAX 4 PERSONNES 16€

COCKTAILS CLASSIQUES

13 €

Bloody Mary

Vodka, jus de tomate, assaisonnement maison, jus de citron

Cosmopolitain

Vodka, cranberry, cointreau, jus de citron

Negroni

Gin, noilly prat rouge, campari

French Manhantan

Whisky, noilly prat rouge, angostura bitter

Daiquiri

Rhum spiced, citron, sirop de miel

French Mule

Cognac, jus de citron, sirop de sucre, ginger

French Spritz

Noilly prat ambré, prosecco



COCKTAILS SANS ALCOOL

8€

LA PÉTILLANTE

Pamplemousse, menthe, citron, Kombucha pomelos

LA DOUCE

Ananas, cranberry, sirop de pêche, citron

LA FRAICHEUR

Sirop de litchi, jus de citron, jus de comcombre

COCKTAILS SIGNATURES

13€

Méditerranéen Sour

Muscat, crème de pêche, sirop d'hibiscus,
jus de citron, émulsifiant végétal

Le Petit Bandit

Gin, liqueur de lavande, jus de citron,
sirop de citronnelle verveine

Le Divin

Vodka, jus d'airelle, vanille, cointreau

Le Solaire

Gin, sureau, jus de citron, sirop d'hibiscus

Le Sudiste

Gin, Noilly Prat, jus de citron, sirop de lavande

Le Ceven'hac

Cognac, liqueur poire cognac, châtaigne, jus de citron

Le Frenchie

Whisky Lafont infusé au miel, bitter chocolat

Le Jost Signature

Vodka, Sureau, Thé blanc, Jus de citron



Gabie
BUVETTE & CANTINE

APÉRITIFS - DIGESTIFS

Ricard	5€
Pastis	5€
Martini Rouge	6€
Martini Blanc	6€
Suze	5€

Limoncello	6€
Ernest Liqueur Menthe	6€

GIN TO 12€

Acrobate	Agrumes, frais
Yu Gin	Yuzu
Perle noir	Anisé

SPIRITUEUX 12€

Whisky Bellevoye black
Whisky lefort Augustin

Barlo vento rhum
Rhum bumbu
Longueteau rhum agricole

Vodka renaissance

Tequila José Cuervo

APÉRITIFS - DIGESTIFS

THÉS GLAÇÉS

6€

Thés glacés maison du moment !
Demandez à nos équipes

SODAS LOCAUX

33 cl - 5€

BB Kombucha

Ginger Beer Mandarine

Hibiscus Pomelo

Menthe citron

Thés glacé Jane CBD

fraise, violette, citron

Limonade Pamplemousse

Limonade Citron

Limonade Orange sanguine

SOFTS

3,50 €

Coca

Coca Zéro

Fuze tea

Perrier

JUS

33 cl - 3,5€

Orange

Pamplemousse

Ananas

Tomates

CAFÉ

Café

2€

Double Espresso

Cappuccino

3€

Lattè

Thé



BIERES

BOUTEILLES

33 cl - 6€



Blanche Big Viper

légère, acide et désaltérante

Ambrée Ibex

caramel, gourmande et puissante

La Brune

douce-amer, notes de pain grillé

La Triple

ronde, puissante et fruitée

Bière noire Stout

gourmande, notes de café

Noug'Ale

gourmande, notes de nougat

Ceven'Ale

pimentée et gourmande

Bower Bird

houblonnée, notes d'agrumes

PRESSIONS

25 cl **4,5€** 50cl **8€**

JOST Blonde

fraîche et florale

JOST IPA

amer, agrumes

Gose

notes de coriandre

Pink Berliner

acide, notes de framboise

King Louie

ambrée et rustique

Blanche

arômes céréalié, citronnée



BOUTEILLES

BLANCS

75 cl

Languedoc-Roussillon

Sur la plage, Domaine Rimbert (34), Vin de France

[Colombard] *Frais, aux notes de pêche blanche et d'agrumes*

19€

Prélude blanc, Domaine de l'Envolée (34), IGP Côtes de Thongue

[Vermentino] *Léger, sur les épices douces et la fleur de citronnier*

26€

Louis, Domaine Les Hautes Terres (34), AOP Limoux

[Chardonnay, Chenin]

Ciselé, minéral, floral, avec une touche de coing et d'abricots gourmands



46€

Vallée du Rhône

Tradition blanc, Domaine Roche Audran (84), AOC Côtes du Rhône

[Grenache blanc, viognier, clairette, bourboulenc]

Expressif sur la passion et la pêche de vigne, belle rondeur en bouche



31€

Bourgogne

Bourgogne aligoté, Château de la Greffière (71), AOC Bourgogne

[Aligoté] *Tendre et coulant, noisette fraîche en fin de bouche*

37€

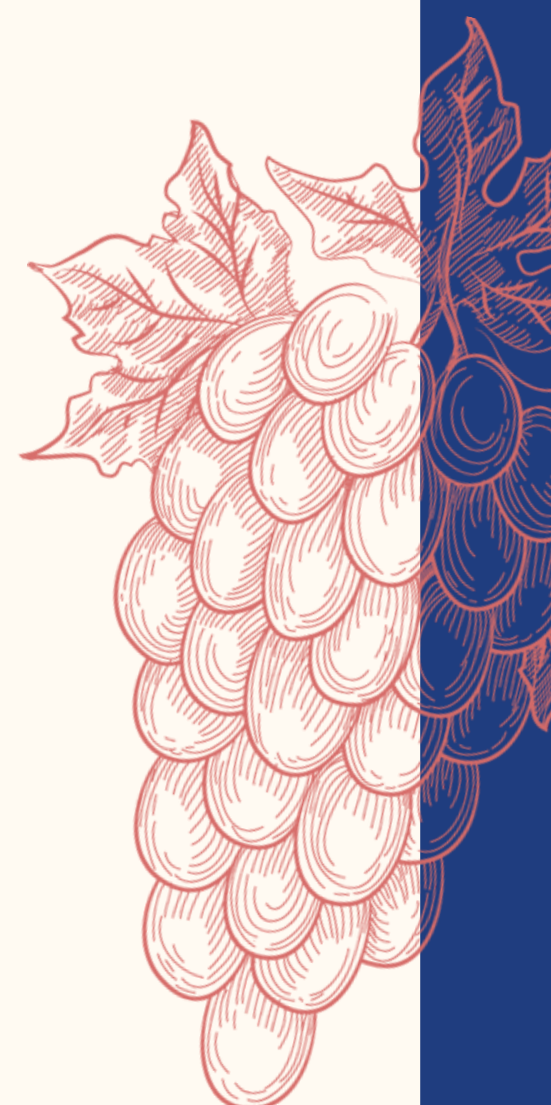
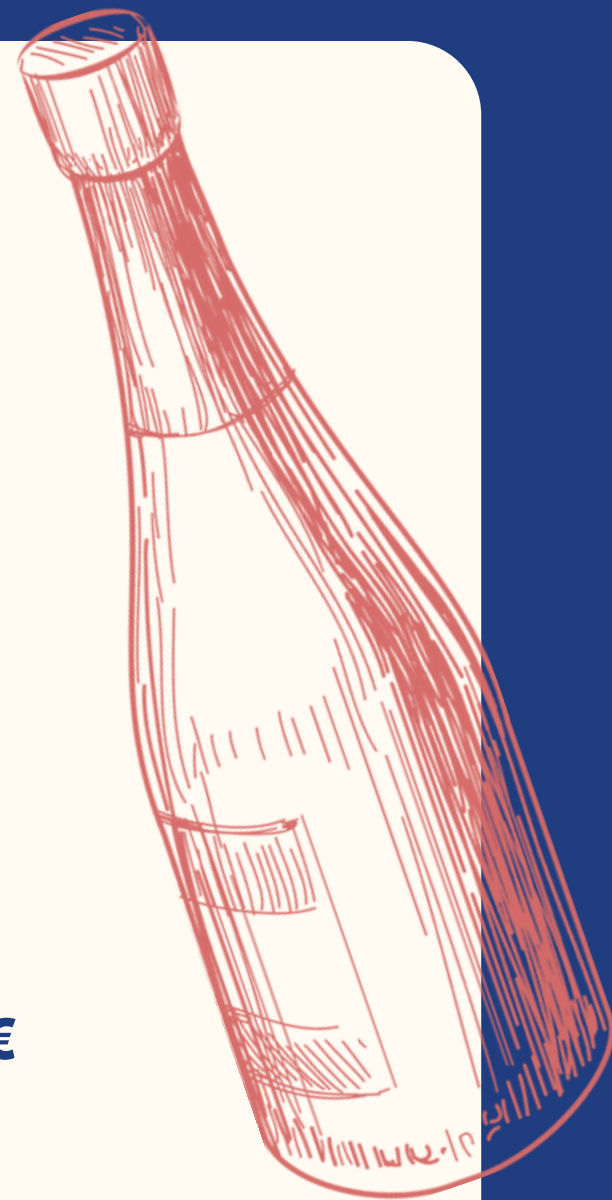
BLANC DEMI-SEC

Sud-Ouest

La Demoiselle de Laballe, Domaine de Laballe (40), IGP Côtes de Gascogne

[Gros Manseng] *Doux, fruité et frais*

34€



BLANCS

ROUGES

Languedoc-Roussillon

L'Optimiste, Le Chemin des Rêves (34), AOP Pic Saint Loup



[Syrah, Grenache, Mourvèdre]

Fin, élégant, sur la cerise et les arômes de garrigue

34€

L'Exubérant, Le Chemin des Rêves (34), AOP Grès de Montpellier



[Grenache, Syrah, Carignan]

Intense et complexe, sur les fruits noirs sous tendus par de jolies notes fumées

37€

Mas au schiste, Domaine Rimbart (34), AOP Saint Chinian



[Carignan, Syrah, Grenache]

Puissant, charnel, épicé, aux tanins élégants

43€

Vallée du Rhône

Cuvée Visan, Domaine Roche Audran (84), AOC Côtes du Rhône Villages



[Grenache, Syrah, Mourvèdre]

Ample et gourmand, sur les fruits noirs. Tanins souples et suaves

28€

Bourgogne

Bourgogne Pinot noir, Château de la Greffière (71), AOP Bourgogne

[Pinot noir]

Une robe claire, qui dévoile un vin gourmand, léger et subtil

44€

ROSÉS

Languedoc-Roussillon

Le Météore rosé, Domaine du Météore (34), AOP Faugères



[Grenache, Mourvèdre, Cinsault]

Délicat, aux arômes de pamplemousse et de fraise fraîche, touche de poivre blanc

27€

Provence

Palm rosé, Château de l'Escarelle (83), IGP Méditerranée



[Grenache, Syrah, Cinsault]

Vif et croquant, sur des arômes de grenade et de fruits rouges frais

22€



Gabie

VERRES

12 cl



ROUGES

Languedoc-Roussillon

**Cuvée domaine, Château Auzias (11),
IGP Cité de Carcassonne**

[Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet franc]

Soyeux, charnu et épicé, aux notes fruits noirs

4€

ROSÉ

**Cuvée domaine, Château Auzias (11),
IGP Cité de Carcassonne**

[Grenache, Syrah, Cabernet franc]

Frais, friand et acidulé

4€

BLANCS

Languedoc-Roussillon

**Cuvée domaine, Château Auzias (11),
IGP Cité de Carcassonne**

[Chardonnay, Viognier]

Floral et fruité.

4€

BLANC DEMI-SEC

Sud-Ouest

BLANC DEMI-SEC

**La Demoiselle de Laballe, Domaine de Laballe (40),
IGP Côtes de Gascogne**

[Gros Manseng]

Doux, fruité et frais.

4€

*NB : tous nos vins sont disponibles à la vente à emporter dans notre espace Cave à l'entrée de l'établissement.