

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 FRAÎCHE, 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,  
BLEU DE LAQUEUILLE, CHÈVRE, CIBOULETTE, NOISETTES** 15€

**CONSTANCE**

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

**GENEVIEVE**

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

**JEAN-GASTON**

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

**HENRIETTE**

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

**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, BRUSCHELLE** 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 AFFINITE**

**LA MOUSSE DE MAMIE** 9€

**TARTELETTES** 9€

**PROFITEROLLES** 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 concombre

# 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**

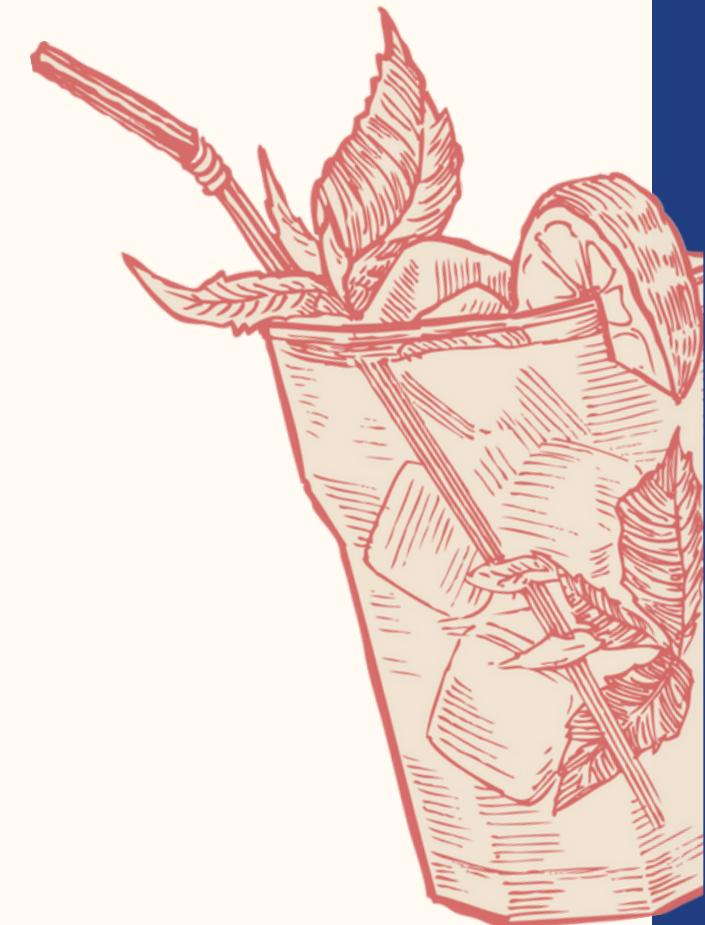
Gin, Noilly Prat, jus de citron, sirop de lavande

## **Le Ceven'hac**

Cognac, liqueur poire cognac, chataigne, jus de citron

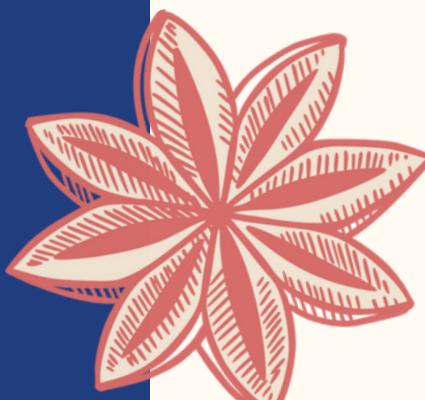
## **Le Frenchie**

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

## THÉS GLACÉS

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

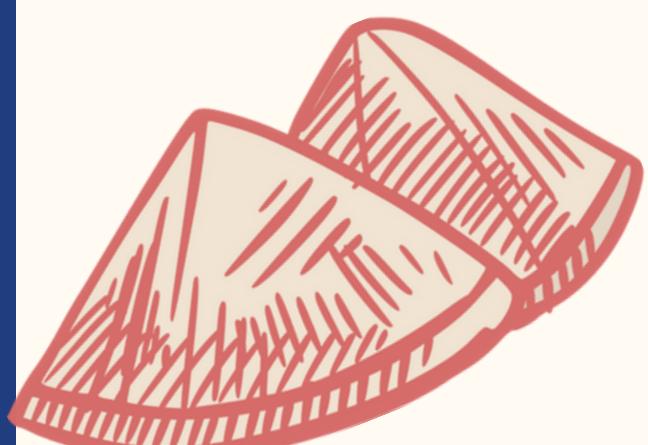
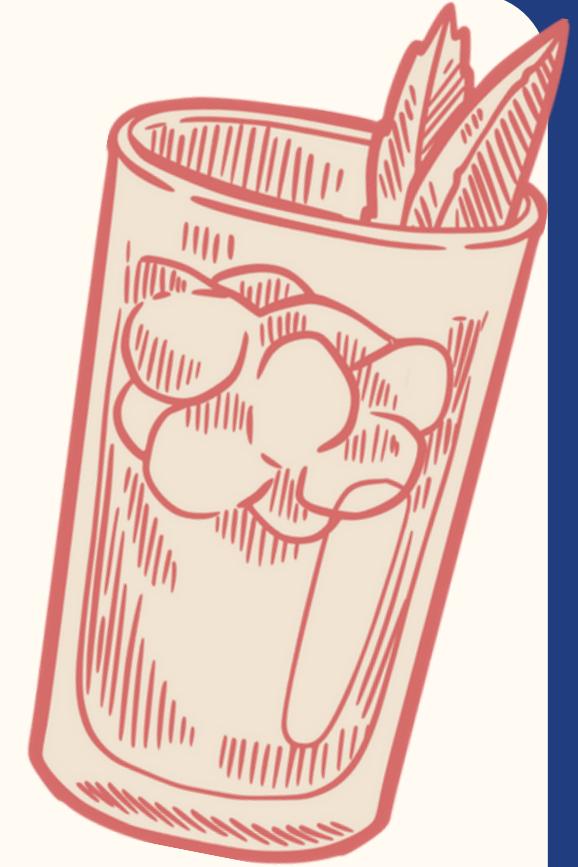
## JUS

33 cl - 3,5€

Orange  
Pamplemousse  
Ananas  
Tomates

## CAFÉ

Café	2€
Double Expresso	
Cappuccino	3€
Latté	
Thé	



# BIÈRES BOUTEILLES

33 cl - 6€



- |                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Blanche Big Viper</b> | légère, acide et désaltérante    |
| <b>Ambrée Ibex</b>       | caramel, gourmande et puissante  |
| <b>La Brune</b>          | douce-amer, notes de pain grillé |
| <b>La Triple</b>         | ronde, puissante et fruitée      |
| <b>Bière noire Stout</b> | gourmande, notes de café         |
| <b>Noug'Ale</b>          | gourmande, notes de nougat       |
| <b>Ceven'Ale</b>         | pimentée et gourmande            |
| <b>Bower Bird</b>        | houblonnée, notes d'agrumes      |

## PRESSIONS

25 cl 4,5€ 50cl 8€

- |                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| <b>JOST Blonde</b>   | fraîche et florale             |
| <b>JOST IPA</b>      | amer, agrumes                  |
| <b>Gose</b>          | notes de coriandre             |
| <b>Pink Berliner</b> | acide, notes de framboise      |
| <b>King Louie</b>    | ambrée et rustique             |
| <b>Blanche</b>       | arômes céréalier,<br>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]



46€

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

### Vallée du Rhône

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

[Grenache blanc, viognier, clairette, bourboulenc]



31€

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

### 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 Rimbert (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

44€

[Pinot noir]

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

## ROSÉS

### Languedoc-Roussillon

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



27€

[Grenache, Mourvèdre, Cinsault]

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



### Provence

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



22€

[Grenache, Syrah, Cinsault]

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

*Gabie*  
www.gabie.com



# VERRES

12 cl



## ROUGES

### Languedoc-Roussillon

**Cuvée domaine, Château Auzias (11),**

4€

**IGP Cité de Carcassonne**

[Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet franc]

*Soyeux, charnu et épice, aux notes fruits noirs*

## ROSÉ

**Cuvée domaine, Château Auzias (11),**

4€

**IGP Cité de Carcassonne**

[Grenache, Syrah, Cabernet franc]

*Frais, friand et acidulé*

## BLANCS

### Languedoc-Roussillon

**Cuvée domaine, Château Auzias (11),**

4€

**IGP Cité de Carcassonne**

[Chardonnay, Viognier]

*Floral et fruité.*

## BLANC DEMI-SEC

### Sud-Ouest

### BLANC DEMI-SEC

**La Demoiselle de Laballe, Domaine de Laballe (40),**

4€

**IGP Côtes de Gascogne**

[Gros Manseng]

*Doux, fruité et frais.*

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