CAFÉ DE LA LIBERTÉ

APÉRITIFS

BOISSONS FRAICHES

COCKTAILS

DIGESTIFS

VINS

APÉRITIFS

Coupe de Champagne, 12cl	8
Kir *(pêche, mûre, cassis, framboise), 12cl*	4,5
Kir royal pêche, mûre, cassis, framboise),12cl	8,5
Lillet blanc, rouge, rosé sur glace, 8cl	6
Martini rouge, 6 cl	5
Martini blanc, 6 cl	5
Campari, 6 cl	4,5
Suze, 6 cl	5
Porto Tawny rouge, 8 cl	4,5
Porto blanc, 8 cl	4,5
Muscat de Rivesaltes 8 cl	4
Pineau rouge ou blanc, 8 cl	4
Pastis de Guyenne, 2 cl	4

BIERES

Blonde pression 25 cl	3,7
Blonde pression 50 cl	6,9
Pression du moment 25 cl	4,5
Pression du moment 50 cl	8
Bière artisanale **BURDIGALA BIO** en bouteille *(Triple, Blanche au sureau, Ambrée, Saison)*	5,5

WHISKIES

Bellevoye Bleu grain fin, 4cl	6,5
Bellevoye Blanc Sauternes, 4cl	8,5
Bellevoye Rouge Grand Cru, 4cl	9,5
Bellevoye Noir tourbé, 4cl	10,5

SANS ALCOOL

Cocktail de jus de fruits	5,5
Virgin Mojito	6,5
Jus de fruits 25cl *(orange, pêche, ananas, pomme, framboise, raisin, tomate)*	4,5
Orangina	3,9
Coca ou Coca Zero	3,9
Fuzetea	3,9
Limonade Mascaret	3,9
Perrier	3,9
Supplément sirop	0,5
Sirop à l'eau	2,5
Evian, Badoit 50 cl	3,9
Evian, Badoit 100 cl	4,9

COCKTAILS

Americano, 8 cl	8
Mojito, 4 cl	8
Gin Tonic (Gin de Guyenne), 4 cl	9
Lillet Tonic blanc ou rosé, 8 cl	8
Spritz Campari	8
Spritz Saint Germain	9
Spritz Passion : *Amaretto, liqueur de vanille, crémant, pulpe de passion*	10

Pour nos spritz nous utilisons le Crémant du Château Haut Rian à la place du Prosecco.

DIGESTIFS

Calvados Boulard, 4cl	8
Cognac Martinaud 1962, 4cl	11
Armagnac Delord VSOP, 4cl	7,5
Armagnac Delord, 25 ans d'âge, 4cl	10
Noces Royales, 6cl	6
Crème de Cognac Braastad, 6cl	6
Coq O Rico, 6cl	6
Eau de vie Brana, 4cl *(poire William, prune, framboise, clémentines de Corse, cédrat de Corse)*	10

RHUMS

Clément, 4cl	5
Havana Club Cuba, 4cl	5
Diplomatico Vénézuela, 4cl	9
Gino, Charentes, 4cl	8,5

BOISSONS CHAUDES

Expresso Richard	1,9
Double expresso	3,8
Café allongé	1,9
Décaféiné Richard	2,2
Noisette	2
Grand café au lait	3,5
Thé (Earl grey, menthe)	3,9
Infusion (Verveine	3,9
Chocolat chaud	4

Prix nets service compris

VINS
LES ROUGES

BORDEAUX

	50 CL	75 CL
AOC BORDEAUX		
Château Landereau 2020	16	22
Château le Gardera 2020		22
Château Haut Rian 2024		23
AOC CÔTES DE BORDEAUX		
Château de Garbes 2022		22
Clos Saint Anne 2019		27
AOC CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX		
Château Beneyt 2020		22
Château Suau 2018		23
Château de Marsan 2020		21
Château des Cèdres 2020		21
Château Carsin 2021		23
Château Reynon 2020		27
Château Biac “B” de Biac 2016		36
AOC GRAVES		
Château Jouvente, La source de Jouvente 2018		26
Clos Floridène 2019		34
AOC PESSAC LEOGNAN		
Château Jaulien 2022 - Cuvée Eugénie		28
La Réserve de Malartic 2014		58
Château de Fieuzal 2015, Grand Cru Classé de Graves		69
AOC CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX		
Château Lescaneaut 2016		27
Château Lescaneaut "Naturum" 2019 (sans soufre ajouté)		29
Château Franc Lafleur 2014 / 100% Merlot		34
AOC BLAYE CÔTES DE BORDEAUX		
Château Peybonhomme les Tours - "Quintessence" 2020 - Merlot/Malbec. Sulfites modérés. Elevage en barriques. Fruits noirs, épices, réglisse, tanins veloutés.		33

Prix nets service compris

VINS
LES ROUGES

75 CL

AOC POMEROL

Château Grand Moulinet 2015 / Merlot 90% / Fruits confits, charnu, corsé et long / Côte de boeuf, magret de canard — **68**

Château Bel Air 2015 / Merlot / Toasté, cacao, tabac, bouche longue et corsée / Viandes en sauce, gibiers. — **59**

Château Gombaude Guillot "Pom N Roll" 2019 / Sans soufre ajouté, élevé en amphores / Un Pomerol moderne, fruité, soyeux, souple et gourmand. — **62**

Château Gombaude Guillot 2015 / Merlot à 70%, cabernet franc et Malbec / Sans soufre. — **89**

Château Gombaude Guillot 2014 / Merlot à 70%, cabernet franc et Malbec / Sans soufre. — **89**

AOC SAINT EMILION ET SES SATELLITES

Château Moulin de Fontmurée 2015, AOC Lussac Saint Emilion / Merlot / Fruits rouges, tanins souples / Volaille, lapin aux pruneaux — **29**

Château La Grave Figeac, *"L'essai"* 2015, AOC Saint Emilion Grand Cru / 90% de merlot, élevage en cuve inox, pas de soufre / Long, souple, riche et onctueux. — **54**

Château La Grave Figeac 2020, AOC Saint Emilion Grand Cru / 65% merlot, 35% cabernet franc, 15 mois d 'élevage en barrique / Fruité, épicé, tanins élégants. — **56**

Domaine Nicole Tapon, 2015, AOC Saint Georges Saint Emilion — **39**

Domaine Nicole Tapon, "BB Moines" 2018, AOC Montagne Saint Emilion — **36**

Domaine Nicole Tapon, "Ange Gabriel" 2020, AOC Montagne Saint Emilion — **48**

Chateau Petit Val, "Margo" Cuvée de Coeur" 2020, AOC Saint Emilion. Cuvée de 800 bouteilles créée en soutien à une petite fille gravement malade prénommée MARGO. 100% cabernet franc / Vinifié en amphores et sans soufre / Un vin gourmand, juteux et frais. — **49**

LE MEDOC

Clos du Jaugueyron 2019, AOC Haut-Médoc / Peu de soufre / 60% Cab. Sauvignon, Merlot, petit Verdot / Fruits noirs et touche fumée / Magret, côte de boeuf, agneau. — **52**

Château Potensac 2018, AOP Médoc / Famille Delon. Bouche ample et onctueuse, tanins fins et soyeux. — **67**

La Petite Marquise du Clos du Marquis 2018, AOC Saint Julien — **68**

Château Franck Phélan 2017, AOC Saint Estephe / Elégant / Arômes moka, épices et fruits noirs / Viande rouge, en sauce, joue de bœuf, confit de canard. — **58**

Château Pontet Canet 2014, AOC Pauillac. 5ème Grand Cru Classé Cabernets, merlot, petit Verdot / Fruits noirs, épices, très long en bouche. — **196**

SUD-OUEST

Fourton la Garenne, VDF. "L'Ephémère" 2019 par Aude Richard. 100% merlot / Sans sulfites / Légèrement perlant, à carafer / Frais et gourmand, notes de fruits rouges et de réglisse / Accompagne tout un repas. — **28**

Racigas 2020, VDF. Château Lestignac / Merlots, cabernets franc et sauvignon / Vinification douce de 2 ans en amphores et en barriques / Un vin intense, frais, complexe et structuré. — **56**

Prix nets service compris

VINS

LES ROUGES

LOIRE

75 CL

AOC Chinon “Les Terrasses”, Pascal Lambert / Cabernet franc / Sur le fruit rouge, gourmand et croquant, tanins légers / Charcuteries, poulet rôti, camembert. **32**

AOC Chinon “Les Perruches”, Pascal Lambert / Cabernet franc / Gourmand, fruité, minéral/ Onglet, Charcuterie, hachis Parmentier, fromages à pâtes fleuries. **36**

AOC Chinon “Les Puys”, Pascal Lambert / Cabernet franc / Elégant, fin / Cassis très mûr et minéralité, tanins fondus et soyeux / Agneau, pigeon, magret, confit de canard, viande rouge. **39**

AOC Saumur Puy Notre Dame “Bagatelle” 2021, Manoir de la Tête Rouge / Cabernet franc / Framboise, mûre / Poulet-frites, boudin noir, pizza. **25**

AOC Saumur Puy Notre Dame, “L’Enchentoir” 2014, Manoir de la Tête Rouge / Cabernet franc / Sans sulfites / 1 an en amphore, 1 an en fût / Sous-bois, truffe, girofle, long en bouche / Côte de boeuf, agneau. **49**

AOC Menetou Salon, “Domaine” 2023, Philippe Gilbert / 100% Pinot Noir / Fruité, gourmand / Viandes grillées, charcuteries, côte de porc, veau, tricandillles. **38**

BOURGOGNE - BEAUJOLAIS

Mercurey Vieilles vignes 2023 - Domaine Ninot / 100% pinot noir / Fruits noirs et touche boisée tanins présents / Volaille aux morilles, ris de veau, saucisse de porc Noir. **59**

Moulin à Vent 2022, “Alizés”, Domaine Thillardon / 100% Gamay / Gourmandise de fruits rouges / Poulet rôti, charcuteries, fromages. **51**

Bourgogne Rouge 2022, “La Coulée Douce” Domaine de la Luolle / 100% Pinot Noir / Fruits rouges, frais, souple et tendre / Apéro, volailles, tricandilles. **39**

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - Le Prieuré” 2023, Domaine Nuiton-Beaunoy / Un pinot noir fruité et frais / Apéritif, charcuteries, poulet rôti. **38**

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côtes du Rhône « Khayyam », Domaine Mas de Libian / Grenache, Mourvèdre, Syrah / Daube, joue de boeuf, truffe. **31**

AOC Côtes du Rhône Villages 2022, Château La Borie / Grenache, Syrah / Fruits noirs compotés / Bouche charnue et réglissée / Viandes, gibiers, magret, pot au feu. **27**

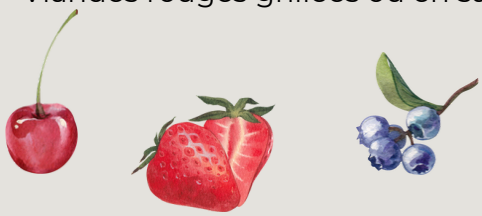
AOC Chateauneuf du Pape 2017, Domaine Pierre André / 8 cépages / Fruits noirs, épices / Bouche soyeuse et poivrée / Magret et confit de canard, viandes en sauce. **75**

LANGUEDOC

Fitou 2021. Mas des Caprices - “ZE FITOU” / Carignan, Grenache noir, Mourvedre / Fruits frais et mûrs, finale poivrée / Grillades, ratatouille, agneau, rouget **32**

Pic Saint Loup 2022. Bergerie de l’Hortus / Syrah, Grenache, Mourvedre / Frais, soyeux, croquant / Grillades, tricandilles, osso bucco. **37**

Pic Saint Loup 2022. “DRYA” - Inebriati / Syrah, Cinsault, Grenache / Léger, fin et très fruité / Viandes rouges grillées ou en sauce **36**



Prix nets service compris

VINS

LES BLANCS

BORDEAUX ET SUD-OUEST

	50 CL	75 CL
Château Landereau 2023, AOC Entre-Deux-Mers / 4 cépages blancs / Vif et frais / Apéritif, fruits de mer, poissons grillés, fromages de chèvre.		14
Château Haut-Rian 2023, AOC Entre-Deux_mers / Sémillon et sauvignon / Frais et fruité / Idéal avec les fruits de mer.		20
Château Le Gardera 2023, AOC Bordeaux / Sauvignon / Fruits de mer, apéritif.		20
Château Reynon 2023, AOC Bordeaux / Sauvignon / Apéritif, poissons, fromages de chèvre.		24
Château Jouvente 2020, AOC Graves / Sémillon, sauvignon, muscadelle / Fruits exotiques et notes boisées / Apéritif, viandes blanches et poissons en sauce		35
Château de Fieuzal 2014, AOC Pessac Léognan / Sauvignon, sémillon		75
Château de Fieuzal 2010, AOC Pessac Léognan / Sauvignon, sémillon		70
La Sémillante de Sigalas 2016, AOC Bordeaux / 100% sémillon		33
Domaine Raymond Tapon 2018, AOC Bordeaux / Sémillon, sauvignons gris et blanc, muscadelle		36
Domaine Raymond Tapon 2022, AOC Bordeaux / Sémillon, sauvignons gris et blanc, muscadelle		36
Château Peybonhomme, Blanc de Noir 2021 / VDF / 800 bouteilles produites / 100% cabernet franc vinifié en œuf de grès / Sec, minéral, mais gras en bouche / Viandes blanches, ris de veau.		45
Château Peybonhomme, Le Blanc Bonhomme 2020, AOC Blaye Côtes de Bordeaux / Sémillon, sauvignon / Sec, suave, élégant / Poissons, fromages.		31
En Blanc 2018. Château Lestignac / Vin naturel / 7 cépages / Aromatique, complexe, long en bouche / Poissons, viandes blanches, cuisine épicée.		36
Château Tour Blanc. Papillon de Nuit / Ugni blanc / Nez jasmin, acacia / Souple et miellé / plats exotiques, apéritif, volailles.		29
Château Tour Blanc. Summertime 2017 - IGP Terroirs Landais / Ugni blanc / Arômes pêche blanche et mandarine / Bouche ample et moelleuse / Foie gras, gambas, plats épicés.		35
Clos de la Molénie, Pas de la Colline 2021 - Blanc de noir, 100% cabernet sauvignon vinifié en amphores / Notes fraiches et florales.		36
VDF La Favorite de Valrose 2020, Ludo Barthe à Daignac / Sémillon, sauvignon		26
Cadillac liquoreux - Château Carsin (37,5 cl)		18
Barsac-Sauternes - Château Roumieu 2011		36

Prix nets service compris

VINS
LES BLANCS

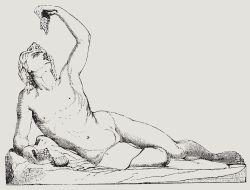
BOURGOGNE-BEAUJOLAIS-MACONNAIS

	75 CL
Chablis 2023, Domaine Bardet et fils / Chardonnay / Poissons, viandes blanches	32
Chablis 2018, "La Côte aux Prêtres", François de Nicolay (sans sulfites ajoutés) / Minéral et iodé	45
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Chardonnay 2022 - Henri Delagrange / Fleurs blanches / Escargots, viandes blanches, tomme, Comté, Gruyère.	29
Pouilly Loché 1ère Réserve 2020, Domaine Tripoz / Chardonnay élevé 10 mois en fût / sans sulfites/ Fruits exotiques et boisé fondu / Viandes blanches ou poissons en sauce, ris de veau.	39
Mâcon Loché 2020, Cuvée "Le Clocher", Domaine Tripoz / Sans soufre / Poire, abricot / frais et minéral / Apéritif, Comté, chèvres secs, poissons grillés, quiches.	35
Bourgogne Blanc 2021, "Les Chênes", Domaine Tripoz / Sans soufre / Elevage 10 mois en fût / Boisé léger, mielé et vanillé / Poissons et viandes blanches en sauce, ris de veau.	38
Bourgogne blanc 2021, Château de Lavernette / Chardonnay léger et aromatique / Apéritif / Tapas, Fromages légers	34
Beaujolais Blanc 2019, Les Vignes de la Roche, Château de Lavernette / Fruité, équilibré, plaisant Apéritif, poisson blancs, viandes crémées, Saint Jacques.	32
Pouilly Fuissé 2023, Domaine du Chalet Pouilly / Chardonnay / Nez floral et notes minérales / Bouche ample et puissante / Crustacés, poissons, volailles, fromages	39
Saint Véran 2023, Domaine du Chalet Pouilly / Chardonnay / Elégant, léger, fruité / Bouche suave, note grillée / Accompagne tous les débuts de repas, terrine de poisson, salades.	32

LOIRE

Cour-Cheverny 2022, "Les Sables" Domaine Philippe Tessier / Cépage Romorantin / Notes de miel, fruits secs, coing, fleurs blanches / Charcuterie, fromages, poissons, volailles	33
Chinon 2019, "Les Chesnaies", Domaine Pascal Lambert / Chenin / Notes de coing, poire, miel, brioche / Bouche pleine, grasse et longue / Ris de veau, poissons et viandes blanches en sauce.	45
Touraine "Chenin de la Colline", Domaine de la Garrelière / Chenin sec et minéral / Arômes de fruits jaune et d'agrumes / Apéritif, poissons en sauce, volailles rôties, fromages.	32
IGP Val de Loire 2022, "Le Blanc de la Mariée", Domaine de la Garrelière / Sauvignon / Apéritif, salades, fruits de mer, fromages.	27
Muscadet de Sèvre et Maine, Gorges 2019, Domaine de la Pépière / Cépage Melon de Bourgogne Tendu et d'une grande finesse / Apéritif, Saint Jacques, poissons fumés ou en sauce	33
Muscadet de Sèvre et Maine, Chateau Thébaud 2017, Domaine de la Pépière / Cépage melon de Bourgogne / Notes d'anis, fenouil, réglisse / Bouche saline / Poissons, fruits de mer.	33
Menetou Salon, Domaine 2021, Domaine Philippe Gilbert / Sauvignon / Tonique, charnu et salin / Apéritif, crustacés, poissons, sushis, fromages de chèvre secs.	35

Prix nets service compris



VINS
LES BLANCS

LANGUEDOC

	75 CL
Chenin 2019, IGP Pays D'Oc - S.Delafont / Agrumes, fleurs blanches / Equilibre frais, très minéral	35
IGP Haute Vallée de l'Orb - "En terre étrangère" - Domaine de Bon Augure / Chardonnay / Vif, frais et puissant /	23

RHÔNE

Côtes du Rhône Blanc 2019 ou 2021, Combe des Avaux, Château de Simian / Grenache blanc, clairette / Nez minéral et fruité / Bouche fine et longue / Champignons, tripes, blanquette	23
AOP Côteaux du Lyonnais 2020, Les Moraines / Chardonnay / Notes d'agrumes / Equilibré, pur et gras / Rouget, quenelles lyonnaises.	32

CORSE

Sur la route du Cap 2019. Stephanie Olmetta / Vermentino et niellucio	37
Muscat du Cap Corse 2017 / Muscat / Fruits exotiques, fleurs, miel / Rond et long / fromages bleus et desserts	45

ALSACE

Riesling 2018/19. Domaine Geschickt	33

LES ROSÉS

	50 CL	75 CL
Château des Cèdres 2024 - Cadillac - Côtes de Bordeaux		20
Château Beneyt 2023 - Cadillac - Côtes de Bordeaux		20
Château Carsin 2024 - Cadillac - Côtes de Bordeaux		22
Château Le Gardera 2023 - Bordeaux		22
Provence 2023 - Domaine de Grand Pré		25
Château de Marsan 2020 - Bordeaux Clairet	14	
Château Landereau 2023 - Bordeaux rosé	14	

LES BULLES

Champagne Mumm	60
Crémant de Bordeaux, "Perles de Piote", Château de Piote	25
Crémant de Bordeaux, Château Haut Rian	24

VINS EN PICHET

	25 CL	50 CL
Rouge -Blanc - Rosé	4,9	8,9

Prix nets service compris

VIEUX MILLÉSIMES DE BORDEAUX
(QUANTITÉS TRÈS LIMITÉES)

	75 CL
2003 - Château Haut Marbuzet, AOC Saint Estephe	110
1998 - Château Haut Vignoble Seguin, AOC Saint Estephe	56
2002 - Château Talbot, AOC Saint Julien	155
1994 - Château Labegorce, AOC Margaux	59
1983 - Château Pontet Chappaz, AOC Margaux	55
2005 - Château Coquillas, AOC Pessac Léognan	55
2004 - Domaine de la Solitude, AOC Pessac Léognan	61
2004 - Le Dauphin d'Olivier, AOC Pessac Léognan	62
2001 - Château le Sartre, AOC Pessac Léognan	50
1999 - Château Bouscaut, AOC Pessac Léognan	68
1997 - Château La Garde, AOC Pessac Léognan	45
2008 - Château de Budos, AOC Graves	32
1995 - Château Jean Faure, AOC Saint Emilion	69
1996 - Château Grand Bouquey, AOC Saint Emilion	48
1995 - Château Fonrazade, AOC Saint Emilion Grand Cru	48
1998 - Château Fonrazade, AOC Saint Emilion Grand Cru	56
2000 - Château Fonrazade, AOC Saint Emilion Grand Cru	56
2008 - Château la Grâce Dieu, AOC Saint Emilion Grand Cru	69
2005 - Château La Gaffelière, AOC Saint Emilion	159
1992 - Château Saint Pierre, AOC Pomerol	69
2005 - Château Montviel, AOC Pomerol	88

Prix nets service compris