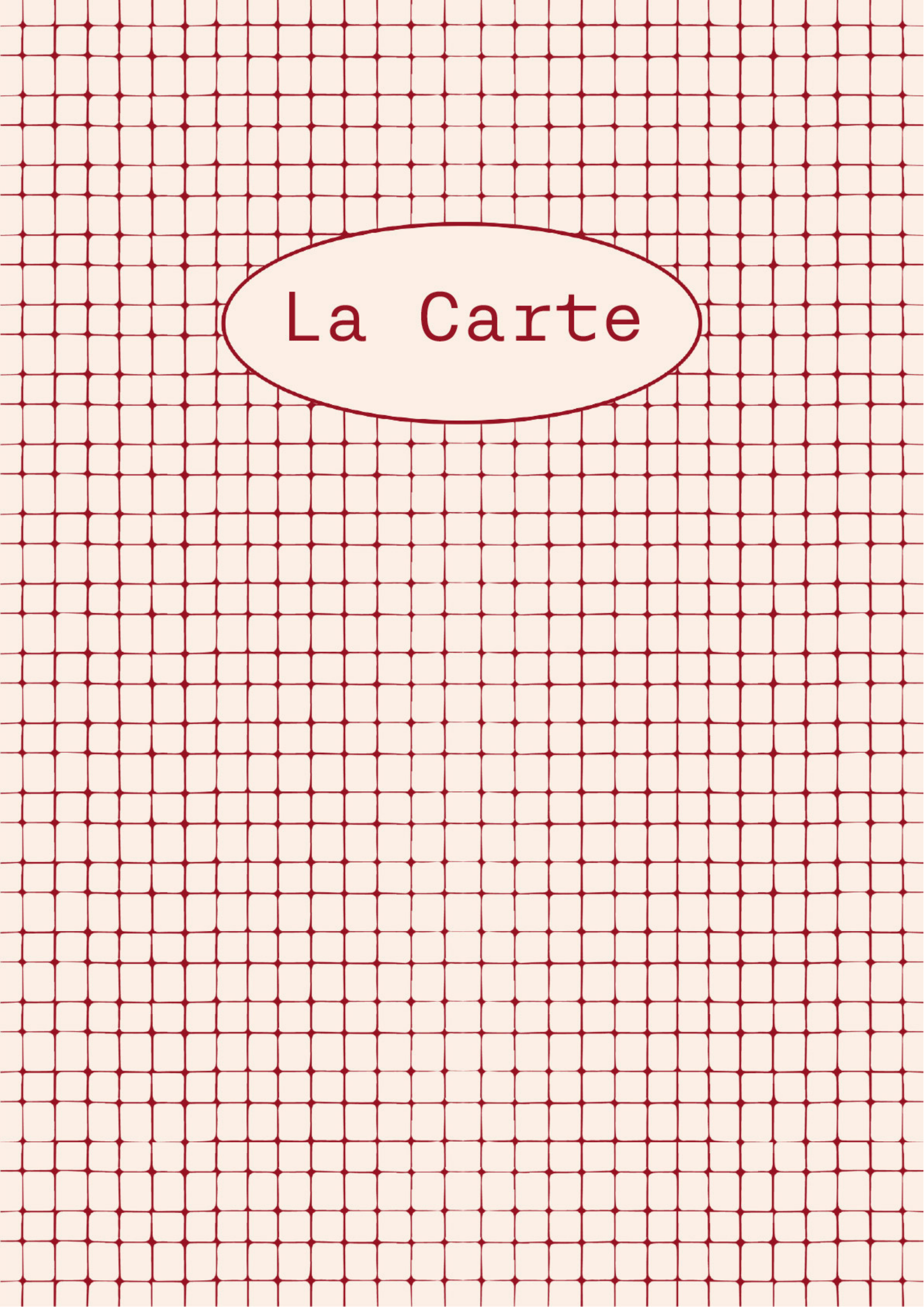
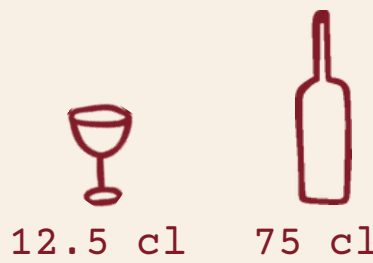




La Carte

BÉVER UN CÒP



NOS VINS PERMANENTS

Blanc

Le Blanc d’Alain Brumont – AOP Pacherenc du Vic-Bilh sec	4.5	22.5
Blanc du piémont pyrénéen, frais et élégant, dominé par les arômes floraux et fruités des cépages Petit manseng et Petit courbu, avec une finale légèrement minérale.		
Pellehaut, Ampelomeryx blanc – VDF, Gers (32)	4.5	22.5
Assemblage original et expressif mêlant fruits exotiques, fleurs blanches et une touche de minéralité, offrant un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur.		
Castillo de Mendoza, Noralba (Bio) – Rioja (Espagne)	6.0	29.0
Une majorité de Viuja, élevé en fût de chêne, pour un nez expressif de fruits blancs, tropicaux et notes épicées, et un équilibre frais, onctueux et persistant en bouche.		

Rouge

Famille Laplace, Les 2 vaches rouges – VDF, Pyr. Atl. (64)	5.5	27.5
L’approche moderne du tannat, souple et fruité, aux notes de fruits noirs et d’épices douces.		
Pellehaut, Ampelomeryx rouge – VDF, Gers (32)	4.5	22.5
Rouge structuré et expressif, mêlant fruits mûrs, épices et de fraîches notes réglissées, avec une belle longueur en bouche.		
Castillo de Mendoza, Vitaran, crianza (Bio) – Rioja (Espagne)	6.0	29.0
100% Tempranillo élevé en fût de chêne qui exprime des notes de fruits noirs mûrs, des accents épicés (vanille, cannelle), des tanins soyeux et une finale longue et boisée.		

Rosé

Domaine Augeron, Gris premier des Landes – IGP Landes	5.0	25.0
Vin gris délicat, à la robe pâle, révélant des notes florales et une finale saline, tout en finesse et légèreté.		
Bourdilet, Art déco – VDF Gers (32)	4.5	22.5
Rosé faiblement alcoolisé, aux douces notes de fruits rouges acidulés et d’agrumes ; vivacité et gourmandise !		
Famille Laplace, Les 3 petits cochons roses – VDF, Pyr. Atl. (64)	5.0	25.0
Rosé léger de Madiran (100% tannat), frais et fruité, avec de subtiles notes épicées.		

Vins sans alcool

Le Pivert blanc – VDF, Gironde (33)	4.0	20.0
Frais et aromatique, faiblement calorique, et élaboré par un procédé de distillation à basse température qui préserve les arômes du raisin et permet le 0,0% d’alcool.		
Estandon, Virgin, rosé (<0,5%) – VDF, Var (83)	5.0	25.0
Rosé sans alcool aux arômes frais de fraise, agrume et bonbon acidulé. Léger et fruité, il offre une sensation désaltérante.		

BÉVER UN CÒP



Vins effervescents

Tariquet, Entracte - IGP Comté Tolosan Vin sec et effervescent (assemblage chenin - chardonnay) selon la méthode Charmat, aux riches notes fruités, avec des bulles fines et naturelles.	6.5 30.0
Aldako Getariako Txakolina - Pays Basque espagnol (Gipuzkoa) Vin légèrement effervescent, au bouquet d’agrumes, de pomme verte et de fleurs blanches, avec une tension vive et une finale saline reflétant l’influence maritime de son terroir.	/ 29.0
André Bergère, L’origine (brut) - Champagne Assemblage (Chardonnay, Pinot noir, Meunier) expressif avec des notes de brioche, pomme verte et agrume. Bouche vive, structurée, à la mousse fine et finale saline élégante.	25.0 49.0

Vins doux et liquoreux

Pellehaut, Été gascon blanc ou rosé - IGP Côtes de Gascogne Vin doux, frais et aromatique, avec un faible taux d’alcool naturel, dominé par des notes d’agrumes, de pêches juteuses et de fleurs blanches pour le blanc, et de fraise, de framboise et de bonbon acidulé pour le rosé.	4.0 20.0
Pellehaut, Nectar d’été - IGP Côtes de Gascogne Rouge doux (Tannat et Manseng Noir) offrant un équilibre subtil entre fruit et fraîcheur, et un faible taux d’alcool naturel.	4.0 20.0

A découvrir

Bourdilet, AOP Floc de Gascogne, rouge et blanc Apéritif régional moelleux mêlant jus de raisin et Armagnac, aux saveurs riches de fruits confits : fraise et framboise pour le rouge, pêche et poire pour le blanc.	7.0 35.0
Domaine Laballe, Blouge (Bio) - VDF, Landes (40) Vin pour ceux qui pensent que choisir c’est renoncer ! Assemblage Syrah-Chenin, cocktail détonnant de baies rouges et fruits blancs avec une finale gourmande.	5.5 27.5
Cave des Vignerons Landais, Vin orange - VDF, Landes (40) Un 100% Gros manseng de macération (comme un rouge !), il développe de beaux amers qui soulignent sa fraîcheur et son fruité. Parfait avec notre fromage de brebis !	4.5 22.5

Suggestions du moment sur feuille suivante :)

BÉVER UN CÒP



SUGGESTIONS DU MOMENT

Vins blancs

Domaine Chevallier – AOC Petit Chablis	6.0	29.0
Chardonnay qui incarne parfaitement la vive fraîcheur et la subtile minéralité caractéristiques de son terroir calcaire... Parfait sur nos pinxtos de la mer !		

Domaine Montirius, Blanc de rose (Bio / Biodyvin) – AOP Côtes du Rhône	6.0	29.0
Cuvée originale, issue du cépage Cinsault (usuellement utilisé pour les rouges et rosés), pour un vin floral, tout en finesse ; à découvrir.		

Vins rosés

Monluc, Aubaine de Goupil – IGP Côtes de Gascogne	4.5	22.5
Rosé fruité, sur des arômes de groseille et de framboise ; son amplitude et sa rondeur en bouche en font un vin facile et gourmand !		

Cave d’Irouléguy, Mignaberry – AOP Irouléguy	5.5	27.5
Rosé du Pays Basque, associant Tannat et Cabernets, au style franc et à l’aromatique sur la cerise et la grenade. Corsé et friand, parfait pour sublimer notre croqueta !		

Vins rouges

Emilien Jean, La petite colline (Bio) – AOC Côtes-du-Marmandais	5.5	27.5
Rond et fruité, aux arômes de cerise, de mûre et d’épices douces, avec une bouche fraîche et gourmande soulignée par des tanins fins.		

Vinovalie, Les Blousons noirs (Bio) – AOP Cahors	4.0	20.0
Qui dit Cahors dit Malbec ! Vin tout en rondeur, avec des notes de mûre et de pruneau, légèrement toasté, avec une bouche soyeuse et onctueuse.		

Vins doux et liquoreux

Domaine Matignon, Goumandise – AOC Cabernet d’Anjou	5.0	25.0
50% Cabernet franc – 50% Cabernet sauvignon pour un rosé tendre et délicat sur de jolies notes de fruits rouges (framboise, fraise, myrtille).		

Vins effervescents

Domaine Pellehaut, Pilaho rosé – IGP Côtes de Gascogne	5.0	25.0
Effervescent, faiblement alcoolisé et naturellement sucré, tout en gourmandise avec sa farandole de fruits rouges et ses notes vanillées rappelant la barbe à papa.		

MicroBioWines (Ismael Gozalo), Nieva York (Castille-et-León, Espagne)	/	39.0
100% Verdejo pré-phylloxérique, pour un pétillant naturel sec et fruité, soutenu par de délicates notes florales, aux bulles fines et persistantes.		

BÉVER UN CÒP

NOS BIÈRES

A la pression		25CL	50CL
Estrella Galicia 5.5%		3.5	7.0
Piggy Brewing Company, Eroica (Neipa) 6.1%		4.5	8.5
St Stephanus blonde 7.0%		5.0	9.5
Bouteille			
Estrella Galicia 5.5% - 33cl			5.0
Estrella 1906 6.5% - 33cl			6.0
Estrella sans alcool 0.0% - 25cl			4.5
Corona 4.5% - 33cl			6.0
Primator blanche 4.8% - 50cl			8.0
Canette			
Eroica - Neipa 6.1% - 33cl			6.0
Gold coast - Double Neipa, Piggy Brewing Comp. 8.0% - 33cl			6.5
Shorba - Sour framboise, Piggy Brewing Comp. 4.2% - 33cl			6.5
Layback Pilsner 4.8% - 50cl			7.5

LES SOFTS

Sirops : grenadine, menthe, pêche	2.0
Coca, Coca zéro, Perrier	4.0
Orangina, Iced tea	3.5
Limonade	3.0

MINJAR UN GNIAC

NOS PINTXOS

Croqueta pulled pork	4.0
Cheddar, jambon ibérique, oignons fumés caramélisés.	
Anchois, poivrons verts grillés et vinaigrette aux poivres.	4.0
Tortilla, piquillos et chips de jambon.	3.0
Salade de crabe et crevette.	4.0
Jambon, brebis, caviar d’aubergines et tomates confites.	4.0

NOS BOCADILLOS

Jambon, tomate.	2.5
Jambon, brebis.	2.8
Tortilla pomme de terre.	2.8

NOS PLANCHES

Jambon ibérique, 30 mois d’affinage.	13.0
Fromage Brebis Ossau Iraty, 4 mois d’affinage.	13.0

LES TARTINABLES, “LES DELICES D’AÏTA” D’ITXASSOU

Les rillettes de canard.	8.0
Le pâté basque.	7.0
Houmous.	6.0

BÉVER UN CÒP

POUR POURSUIVRE

Digestifs

Egiazki Menta	5.5
Liqueur Brana	8.0
Armagnac	9.0
Eau-de-vie Brana	12.0

Cafés

Expresso	1.7
Double expresso	3.4
Café noisette	4.0
Café crème	3.5



O'barricòt

CAVE & BAR À VINS

T. 05 58 48 03 87

CONTACT@OBARRICOT.COM

WWW.OBARRICOT.COM

14 GRAND RUE – VIEUX-BOUCAU