

# Bienvenue à La Goulotte occitane,

vosre premier bistrot-guinguette social et itinérant des Pyrénées !  
Nous vous proposons ici des produits locaux et de qualité dans une  
ambiance conviviale et décontractée.

Cette carte est susceptible de changer légèrement suivant la  
disponibilité des produits. Merci de votre compréhension !

## À MANGER

*Nos fameuses planches à partager, ou pas...*

Charcuterie de la Maison Barès : pâté de campagne, saucisson sec,  
saucisse de foie, chorizo doux.

10 €

Fromage : le Barousse, le Napoléon, le mignon et le chèvre de Dominique  
Bouchait. Confiture de figues de La Compagnie des Pyrénées.

12 €

Le jambonneau de Barès.

8 €

## *À tartiner (Maison Patignac, Bio)*

Houmous de haricots à la tomate. Patignac. 180 g.

8 €

La Raffinée : patate douce, artichaut, fenouil, massala. 90 g.

5 €

L'Ingénieuse : poivron, fenouil, tomates séchées, thym. 90 g.

5 €

La Surprenante : potiron, roquefort, noix

5 €

*Servi avec du pain de campagne.*

## À BOIRE

### L'OCCI SPRITZ

1 cl de crème de myrtilles des Pyrénées, 3 cl de Suze, 12 cl de Pet'Nat du Domaine de Cadeillac, tranche d'orange.

5 €

### SUZE TONIC

4 cl de Suze, 12 cl de Tonic de Fontestorbes, tranche d'orange.

3 €

### NOS KIRS

1 cl de crème de myrtilles ou de châtaignes des Pyrénées,  
12 cl de vin blanc sec occitan.

3 €

1 cl de crème de myrtilles ou de châtaignes des Pyrénées,  
12 cl de Pet'Nat du Domaine de Cadeillac.

4 €

### *Nos sans alcools*

La limonade nature de Fontestorbes. Bio. 25 cl.

Le Mountain Cola de Fontestorbes. 25 cl.

La limonade myrtille, orange ou gingembre (ginger ale). 25 cl.

Le tonic de Fontestorbes. 25 cl.

2 €

Le jus de pomme de la Ferme Saint-Just. 25 cl. Bio.

2 €

Le café expresso du Commingeois.

1,5 €

### *Nos bières*

La Nestoise blonde ou ambrée à la pression. Bio.

25 cl

3 €

50 cl

5,50 €

La Muretaine IPA à la pression. Bio.

25 cl

3,5 €

50 cl

6,50 €

## NOS VINS

### Notre vin au verre (ou au pichet)

Aigla rouge, blanc, rosé. IGP Cévennes. 13 °C. Bio.

|       |       |      |
|-------|-------|------|
| 12 cl | 50 cl | 1 L  |
| 2,5 € | 7,5 € | 14 € |

### Nos bouteilles

#### Rouges

|  |      |
|--|------|
| Off Rouge. 12,5°. Bio.<br>Domaine de Cadeillac.                              | 12 € |
| Les Pipelettes. 13°. Bio.<br>Domaine Sainte-Marie-des-Crozes, AOC Corbières. | 13 € |
| L'impulsif. 14,5°. Bio.<br>Domaine de l'Esclarmonde, AOP Fitou.              | 14 € |
| Cuvée sans sulfites. 12 °. Bio.<br>Dominik Benz.                             | 17 € |
| L'Open Now. 14°. Bio.<br>Domaine Hegarty-Chamans, AOC Minervois.             | 17 € |
| La Folle Noire d'Ambat. 14°. Bio.<br>Domaine le Roc, AOC Fronton.            | 17 € |
| Nouveau Né. 10,5°. Bio.<br>Domaine de Cadeillac.                             | 18 € |
| Carbouriou. 13,5°. Bio.<br>Domaine de Cadeillac.                             | 21 € |

#### Blancs

|   |               |
|---|---------------|
| Le Clandestin. 12,5°. Bio.<br>Domaine Sainte-Marie-des-Crozes, AOC Corbières. | 13 €          |
| Cuvée Saint-Laurent. 12,5°. Doux. HVE<br>Domaine Calmet, Gaillac<br>Au verre  | 13 €<br>2,5 € |
| Vin pétillant Pet'Nat. 10,5°. Bio.<br>Domaine de Cadeillac.<br>Au verre       | 20 €<br>3,5 € |

#### Rosé

|   |      |
|---|------|
| Cuvée Oh lala ! 12,5°. Bio.<br>Domaine de Preignes-le-vieux, IGP Pays d'Oc. | 13 € |
|---|------|