

La table 
de Furlot
HOTEL - RESTAURANT



*Carte des
apéritifs et digestifs*

Les Apéritifs

Les bières :

Kothener pression (25 cl)
Pression sirop (25cl)
Picon bière (25 cl)
Leffe bouteille (33 cl)
Duvel bouteille (33 cl)

Les vins cuits (6 cl) :

Martini : blanc ou rouge
Porto : blanc ou rouge
Lillet : blanc, rosé ou rouge
Muscat
Pineau des Charentes : blanc, rosé ou rouge

Les anisés :

Ricard, Pastis, Berger blanc, Casanis, Arak (2 cl).
Salers, Aveze, Suze (4 cl)

Les cocktails maison :

Américano maison (12 cl)
Spritz (14 cl)
Spritz Corrèzien (14 cl) : Prosecco, Salers, crème de myrtille
Tennese Turlot (8 cl) :
Jack Daniel's Tennessee Honey, schweppes tonic, cassonnade, citron vert, citron jaune
Gin tonic (14 cl)

Les kirs :

Crèmes de Bourgogne (Caves de Bailly) au choix : cassis, framboise, mûre, cerise, myrtille, pêche de vigne
Kir maison : Bourgogne aligoté Domaine Verret (10 cl)
Kir crémant de Bourgogne (12 cl)
Kir royal (Champagne Ayala) (12 cl)

Les Coupes de champagne (12 cl) :

- Ayala
- Bollinger
Coupe de Crémant de Bourgogne - Caves de Bailly blanc de blanc (10cl)

Les Bouteilles de champagne (75 cl) :

- Ayala
- Bollinger
Bouteille de crémant de Bourgogne - Caves de Bailly blanc de blanc (75 cl)



Les Digestifs



Les Armagnacs :

Armagnac (4 cl)
Bas Armagnac – Yvan Auban – 1974 (4 cl)
Bas Armagnac – Yvan Auban – 1987 (4 cl)

Les Cognacs :

Cognac Merlet VS (4 cl)
Camus Borderies VSOP (4 cl)
Delaître XO VSOP (4cl)

Les Rhums :

Havana club (4 cl)
Diplomatico (4 cl)
Dom Papa (4 cl)
Dictador 12 ans d'âge (4 cl)

Les Whiskys :

JB, Jack Daniel's (4 cl)
Aberlour 10 ans (4 cl)
Aberlour 12 ans (4 cl)
Caol Ila Single malt (4 cl)
Nikka coffey grain (4 cl)
Balvenie 12 ans (4cl)

Calvados Pays d'Auge hors d'âge (4 cl)
Calvados 15 ans d'âge AOC - Les vergers du Chouquet (4cl)
Ratafia blanc, rouge (4 cl)
Cerises de l'Yonne à l'eau de vie Bailly Lapierre



Les Eaux de vie Grande Réserve G. Miclo :

Poire Williams (4 cl)
Mirabelle (4 cl)
Framboise (4 cl)
Vieille prune (4 cl)
Poire prisonnière (4 cl)

Prune de Souillac (4 cl)
Prunes (fruits) à la liqueur Louis Roque

Get 27 (4 cl)
Cointreau (4 cl)
Marie-Brizard (4 cl)
Malibu (4 cl)

Get 31 (4 cl)
Bailey's (4 cl)
Téquila (4 cl)
Vodka absolute (4 cl)
Amaretto (4 cl)
Limoncello (4 cl)
Gin Bombay (4 cl)

La table 
de Furlot
HOTEL - RESTAURANT

