

BAR/SALON DE THÉ

Ouvert du lundi au samedi de 8h00 à 21h00

Et le dimanche de 8h00 à 19h00

Eaux : Vittel, San Pellegrino 50cl/100cl : 4€/6€, Chateldon 75cl : 7€

Jus de fruits 25cl : ananas, pomme, orange, raisin, pamplemousse, tomate, abricot 6€

Jus de fruits pressés : citron, orange, pamplemousse 8€

Softs 33 cl: Coca, Coca zéro, Fanta orange, Perrier, Oasis 6€

Softs 25 cl: Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Orangina, Ice Tea 6€

Sirop : menthe, grenadine, fraise, pêche, citron 2,5€

Diabolo : menthe, grenadine, fraise, pêche, citron 4€

Kir vin blanc , cassis, mûre, pêche, framboise	15cl	7€
Kir royal , cassis, mûre, pêche, framboise	15cl	12€
Porto rouge ou blanc	6cl	8€
Martini rouge ou blanc	6cl	7€
Américano maison	16cl	12€
Pastis, Ricard, Campari, Suze	4cl	7€
Jack Daniels, JB (<i>A votre disposition carte des whiskys élaborée</i>)	4cl	8€

Mojito, Caïpirinha, Margarita, Spritz	20cl	13€
Alcool (Vodka, Gin, Tequila, Whisky, Martini)	4cl + soft	12€

Bières Artisanales Toussaint Louveciennes	33cl	8€
<i>La Blanche, La Blonde, La Noire, La F.P.A, La I.P.A, La Passion</i>		
Corona, Desperados	33cl	8€
Pression Heineken, Edelweiss	25cl	4,5€
Pression Heineken, Edelweiss	50cl	8,5€

	Blt	15cl
Champagne brut	65€	11€
Champagne brut rosé	75€	13€

Glaces Artisanales, Coupe 1 boule : 3,5€ Coupe 2 boules : 6,5€ Coupe 3 boules : 9€

Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, caramel fleur de sel, noisette, rhum raisin, menthe
chocolat, citron vert, coco, passion, cassis

Suppléments : chantilly, sauces chocolat, caramel, café, fruits rouges 1,5€

Banana split : banane, glaces vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, chantilly 14€

Verger : glace vanille, fruits rouges, sauce fruits rouges, chantilly 14€

Chocolat liégeois : glace chocolat, sauce chocolat, chantilly 12€

Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, chantilly 12€

Café liégeois : glace café, sauce café, chantilly 12€

Colonel : glace citron vert, vodka 13€

Café 3,5€, noisette 3,80€, double café 6€, café crème 5€, cappuccino 6€

Chocolat 5€, Chocolat XXL 7€

Chocolat viennois 6€, Café viennois 6€

Irish coffee au Jameson, chantilly 13€

Thé Damman, Tisane Damman 6€

Vins rouges			Bouteille	Demi	Pichet	Verre
			75cl	bouteille	50cl	15cl
Val de Loire						
AOC Saumur Champigny	D. des Coutures	2019	30€	–	21€	7€
Bordeaux						
AOC L'enclos de Ramage	Haut-Médoc	2017	33€	–	22€	7€
AOC Château Clos Trimoulet	Saint Emilion G.cru	2015	55€	–	–	–
AOC Château Marquis d'Alesme	Margaux	2015	99€	–	–	–
Beaujolais						
AOC Chiroubles	Domaine Cheysson	2020	34€	23€ 50cl	–	8€
Bourgogne						
AOC Hautes-côtes-de-Beaunes	Charles père et fille	2020	44€	30€ 50cl	–	–
AOC Gevrey Chambertin	Alain Guyard	2018	93€	–	–	–
Vallée du Rhône						
AOC Saint Joseph	D.Courbis	2020	52€	–	–	11€
		2019	–	30€ 37,5cl	–	–

Vins blancs			Bouteille	Demi	Pichet	Verre
			75cl	bouteille	50cl	15cl
Val de Loire						
AOC Menetou Salon	Turpin	2019	38€	–	–	9€
		2020	–	26€ 50cl	–	–
Gascogne						
IGP Pigmentum	G.Vigouroux	2020	28€	–	18€	7€
Bourgogne						
AOC Chablis 1 ^{er} cru	Denis Race	2018	–	32€ 37,5cl	–	–
		2019	61€	–	–	12€
Vallée du Rhône						
AOC Saint Joseph	D.Courbis	2021	52€	30€ 37,5cl	–	11€

Vins rosés			Bouteille	Pichet	Verre
			75cl	50cl	15cl
Pays d'Oc					
IGP Gris Blanc	Gérard Bertrand	2020	30€	20€	7€
Provence					
AOC Navicelle (Bio)	La Navicelle	2021	33€	22€	8€
Corse					
AOC Fiumicicoli	Sartène	2020	36€	24€	8€

« À votre disposition, carte des vins de l'Auberge. »

« Les millésimes et les producteurs sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des disponibilités. »

Digestifs

Vodka, Gin, Limoncello, Get 27, Get 31, Poire, Mirabelle, Framboise	4cl	10€
Armagnac, Cognac, Vieille prune, Calvados	4cl	12€