

# L'Éphémère de l'abbaye



## Apéritifs

Apérol Spritz	9,00€
Limoncello Spritz	9,00€
Mojito (Menthe, citron vert, rhum brun)	10,00€
Cuba Libre	9,00€
Vin blanc /Rouge	4,50€
Kir	5,50€
Kir Royal	7,50€
Coupe de Prosecco	7,50€
Pineau des Charentes	6,50€
Porto	6,00€

## Gins et Tonics

Farmed Gin Botanical	14,00€
<i>Gin artisanal belge atypique aux subtiles notes florales de coriandre et de houblon belge.</i>	
Farmed Gin Fruited	15,00€
<i>Gin artisanal belge aux fruits des bois combinés avec du genévrier et des graines d'anis</i>	
Farmed Gin Gastronomical	15,00€
<i>Gin artisanal belge infusé de plancton et coquilles d'huitres</i>	



## Mocktails et gins MA

Virgin mojito	7,00€
Pink me : Fruité et acidulé	9,50€
Green me : Herbacé et anisé	9,50€
Purple me : Poivré et floral	9,50€
Orange me : Agrumes fumés et boisés	9,50€
Black me : Gourmand et épicé	9,50€

## Les bières

Bertinchamps légère au fut	3,00€
Bertinchamps hiver au fut	4,00€
Bertinchamps pamplemousse	4,50€
Bertinchamps framboise	4,50€
Bertinchamps 00%	4,00€
Bertinchamps 00% passion	4,00€

## Eaux et Softs

Eau Plate/Pétillante 50cl	5,00€
Eau plate/Pétillante 1L	6,50€
Coca/Coca Zéro	3,00€
Sprite	3,00€
Fanta	3,00€
Ice-tea	3,00€



## Entrées

Croquette à la truffe (2pièces +5,00€)

*Emulsion parmesan, mesclun*

Raviole de Saint-jacques et crevettes

*Bouillon à l'aneth, brunoise de céleri*

Oeuf à 63° façon carbonara

*Gnococchi, crème de pecorino, crumble de salaisons, roquette*

## Plats

La véritable fondue moitié-moitié à volonté

*Moitié gruyère, moitié vacherin, ardoise de charcuteries, oignons, cornichons, salade.*

*Idéalement min 2cvts*

Blanquette de veau

*Champignons des bois, sauce crémeuse*

Parmentier de canard

*Effiloché de canard confit, purée de patate douce*

## Desserts

Traditionnelle Dame Blanche

*Sauce chocolat, chantilly*

Tartelette aux pommes

*Compote de pomme, pommes caramélisées*

Crème brûlée

Entrée - Plat 39,00€  
Entrée - Plat - Dessert 48,00€



## Vins Pétillants

Perrini, Italie, Vénétie, Glera

33,00€

*Belle fraîcheur. Aromes fruités et floraux*

Domaine du Chenoy, perle de Wallonie Rosé

50,00€

*Ses bulles festives à la persistance en bouche tout à fait remarquable vous apporteront, par leurs notes fraîches et délicatement fruitées, un moment précieux rempli de fraîcheur et de pur plaisir*

## Vins blancs

Murailles (Vin du patron)

22,00€

100% Sauvignon originaire du Languedoc. Très aromatique (agrumes) avec une belle fraîcheur

Imagine, Haag

35,00€

Sec, Alsace, 2022, riesling, pinot gris, pinot blanc, cet assemblage très original procure à ce vin un parfait équilibre entre fraîcheur et rondeur

Sylvaner Vieilles Vignes, Haag

30,00€

Sec, Alsace, 2022, 100% sylvaner, issu de vignes de plus de 60 ans, ce vin présente une belle matière, des notes minérales et une très belle fraîcheur

Pinot Gris Heimberger

20,00€

Demi sec, Alsace, 2022. 37.5/75cl

32,00€

Pinot blanc, Haag

28,00€

Ce vin de plaisir immédiat s'ouvre sur des notes fruités de coing et de pêche. La bouche s'exprime sur le gras avec une belle persistance en finale.

Beaujolais village, La Jacarde

31,00€

Sec, France, Beaujolais, 2023, 100% chardonnay, vin assez léger, frais, bel équilibre entre matière et fraîcheur, notes de fleurs blanches au nez. La bouche est ronde avec des arômes d'agrumes.

Roussette du Bugey

Vin bio issu de 100% d'Altesse (cépage typique du Bugey et de la Savoie). Très belle fraîcheur qui fait de vin le compagnon idéal des tartiflettes et fondues.

37,00€



## Chardonnay du Bugey

39,00€

Vin bio marqué par l'élevage. Arômes toastés et beurrés du au passage d'un an en barrique. Très belle fraîcheur et finale assez longue.

## Cotes de Gascogne doux

34,00€

Blanc moelleux, France, sud ouest, 2023, 100% gros manseng, vin léger, légèrement sucré et doté d'une incroyable fraîcheur.

## Givry 1er Cru "La Plante"

72,00€

Sec, France, Bourgogne, 2022, 100% chardonnay, avec une élevage de 10 mois en barrique, ce vin présente au nez de belles notes toastées, en bouche très bel équilibre entre fruits, fraîcheurs et opulences. Belle longueur

## Vins Rouges

### Salentino (Vin du patron)

24,00€

### Bardolino Bio

31,00€

Rouge, Italie, Vénétie, 2022, 70% corvina, 20% rondinella, 10% corvinone, vin assez léger, sur le fruit (cerise, prune) et avec une belle fraîcheur

### Pinot noir

29,00€

France, Alsace, 2022, 100% Pinot noir, vin frais, léger, très fruité (cerise) 50cl/75cl

40,00€

### Brouilly

43,00€

Ce cru du Beaujolais (100% Gamay) est sur le fruit (framboise, fraises, mûres) avec un bel équilibre entre matière et fraîcheur

### Trousseau Sur La Cour

45,00€

France, jura, 2022, 100% trousseau, vin de plaisir , fruité (fruits rouges) doté d'une belle fraîcheur.

### Chénas "Aux Pierres"

32,00€

France, Beaujolais, 2022, 100% Gamay, vin charnu et souple en bouche, arômes fruités et florales, tannins fondus

### Je t'aime

32,00€

Côtes du Rhône Villages bio issu d'un assemblage de Grenache, Syrah et Cinsault. C'est un vin élégant, fruité avec une belle matière mais pas tannique (élevage en cuves)

### Moulin à vent

39,00€

Cru du Beaujolais (100% Gamay) assez charpenté avec de belles notes fruitées (cerise, framboise).

### Apprimondo

30,00€

Vin des Pouilles issu d'un assemblage de Negroamaro, Merlot et Malvasia nera. C'est un vin puissant avec de belles notes fruitées et du sucre résiduel.



## Château de Roques Puisseguin

France, Saint Emilion, 2020, Une majorité de Merlot, 65%, qui apporte fruit et puissance, mais aussi Cabernet Franc & Sauvignon 35%, pour la finesse et la structure.  
37,5/75/150cl

24,00€

36,00€

69,00€

## Mercurey "Les Chavances"

France, Bourgogne, 2022, Pinot noir, superbe équilibre entre fruités (cerises, framboises), matière et fraîcheur. Vin favorisant l'élégance à la puissance

67,00€