



CARTE DU BAR



Thés & cafés / Tea & coffee

Café expresso/expresso coffee	3.50€
Café allongé/long coffee	3.50€
Café Américain/American coffee	3.50€
Capuccino/Latte Macchiato	5.50€
Thé noir, thé vert/Black tea, green tea	5.50€
Chocolat chaud/hot chocolate	4.50€

Eaux minérales / Mineral Water

Eau minérale/Still mineral water 0.5L	3.50€
• Velleminfroy	
Eau minérale gazeuse/Sparkling water 0.5L	3.50€
• Velleminfroy	
Eau minérale/Still mineral water 1L	5.50€
• Velleminfroy	
Eau minérale gazeuse/Sparkling water 1L	5.50€
• Velleminfroy	

Apéritifs / Aperitif



Pastis artisanal	4.00€
• Distillerie de l'Herbier/Local distillery	
Gin & tonic	10.00€
• Distillerie de l'Herbier/Local distillery	
Crème de cassis/blackcurrant liqueur	4.00€
• Maison Gabriel Boudier Dijon/Local distillery	
Marc de Bourgogne	7.00€
• Maison Josphe Cartron Nuits Saint georges / Local distillery	
Kir	6.50€
• Crème de cassis et vin blanc aligoté/Blackcurrant liqueur with white wine	



Produits locaux / Local produce

Bières locales et artisanales

Locals and artisanal beers



Bière blonde/Lager

6.00€

- Brasserie Elixir Dijon/Local brewery

Bière blanche/White beer

6.00€

- Brasserie Elixir Dijon/Local brewery

Bière triple/Triple beer

6.00€

- Brasserie Elixir Dijon/Local brewery

Bière ambrée/Amber beer

6.00€

- Brasserie Elixir Dijon/Local brewery

Pour accompagner vos apéritifs

To eat with your aperitif



Terrine de campagne/Country terrine

14.00€

- Porc, moutarde grain Fallot & Marc de Bourgogne
- Pork, Fallot grain mustard & Marc de Bourgogne

Terrine de chevreuil/Venison terrine

14.00€

- Aux trompettes de la mort, whisky et laurier de mon jardin
- with mushrooms, whisky and laurel from my garden

Terrine de volaille/Poultry terrine

14.00€

- Citron confit et cuisinée à base de bière blanche
- Lemon confit cooked with white beer



Boisson sans alcool / Soft drink

Indian Tonic	4.00€
• Fine sodatier français/French soft drinks	
Cola classic, Cola zero	4.00€
• Fine sodatier français/French soft drinks	
Perrier	4.00€
• Eau gazeuse/Sparkling water	
Thé glacé Pêche/Peach iced tea	4.00€
• Fine sodatier français/French soft drinks	
Citronnade/Lemon juice	5.00€
• Emile Vergeois	
Jus de pommes/Apple juice	5.00€
• Emile Vergeois	
Jus de tomate/Tomato juice	5.50€
• Emile Vergeois	
Jus d'orange frais pressé/Fresh orange juice	7.50€
• Fait maison/Home made	

Whisky



Froggy Blended Scotch Whisky	7.00€
• Mac Malden, Whisky vieilli en fût de vin	
Black Malden « Highland Single Mal »	9.00€
• Mac Malden, Whisky vieilli en fût de vin	
Morvan 's Trout « Single Malt », 16 ans d'âge	13.00€
• Mac Malden, Whisky vieilli en fût de vin	

Digestifs

Armagnac, Delaitre, 10 ans hors d'âge, 40%	6.50€
Cognac V.S., Deau, 70%	6.50€
Gin « L'original » artisanal, Le secret de l'Herbier	8.00€
Vodka artisanale, Le secret de l'Herbier, 43%	7.00€



Vin de Bourgogne et champagne

Burgundy wine and champagne

Vin blanc de Bourgogne/Burgundy white wine



Bourgogne aligoté 2023

- Domaine Gavignet Bethanie & Filles **5.50€/23.00€**

Vin rouge de Bourgogne



Haute Côtes de Nuits 2020

7.00€/32.00€

- « Clos des Dames Hugettes », Domaine Gavignet Bethanie & Filles

Chorey les Beaune 2022

8.00€/42.00€

- « Vieilles Vignes » Domaine Rapet & Fils

Nuits Saint Georges 1^{er} cru 2021

60.00€

- « Aux Damodes », Domaine Gavignet Bethanie & Filles

Champagne

1/2 Champagne brut

30.00€

- Jean Marie Beaufort

Champagne brut

50.00€

- Jean Marie Beaufort

*** 5€ de réduction sur les vins à emporter**

*** 5€ discount on takeaway wines**



Produits locaux / Local produce



Vous avez aimé votre séjour dans notre
maison ?

Une escapade gourmande



Un séjour Romantique

Une balade sur la route des vins

Partagez votre expérience en offrant un bon cadeau
Nous sommes à votre disposition pour personnaliser
ensemble votre bon cadeau