Offre du mois chez votre caviste !

Domaine d'Ouréa - Tir Bouchon rouge

5 + 1 Gratuit

(65€ le carton de 6)

LA PART DES ANGES
VERNEUIL-EN-HALATTE

A boire ! …

LES BLANCS

Le verre 12,5cl

A découvrir — Château de Fontenille – Entre deux Mers (Sauvignon – Sauvignon gris – Muscadelle - Sémillon)	5,00€
L'Enclos de la chance – Blanc sec (Pays d'Oc – Chardonnay - Sauvignon)	5,00€
Rully 2020 – Domaine Gaugey (Bourgogne - Chardonnay)	6,00€
Un point c'est tout 2021 - Château Montdoyen (Côte de Bergerac Moelleux – Sauvignon gris/blanc)	5,50€

LES ROSES

Le verre 12,5cl

Or Gris – Mas du Figuier (Languedoc Roussillon – Grenache gris)	5,00€
Gris de gris – Domaine de Figueirasse (IGP Sable de Camargue – Grenache gris)	4,50€

LES ROUGES

Le verre 12,5cl

Château Montdoyen – Ainsi soit-il 2010 - Sud Ouest Côtes de Bergerac (Merlot – Cabernet franc)	6,50€
Vieilles vignes 2022 – Domaine Berthet-Rayne (Côtes du Rhone – Grenache, Mouvrèdre, Syrah)	5,00€
Rully 2020 – Domaine Gaugey (Bourgogne – Pinot Noir)	6,00€
Le Prestige Rouge 2021 – Domaine de Moulines (Cabernet Sauvignon – Merlot – Marselan)	5,50€

LE CHAMPAGNE

Pierre Mignon Brut (Meunier, Chardonnay) 10,0cl	7,00€
Paquay Blanc de Blanc (Chardonnay) 12,5cl	9,00€

LES BIERES

Le verre 33,0cl

EGUA (nouvelle brasserie à Montataire)

Rayon de soleil, blonde aux notes d'ananas et agrumes (IPA à l'amertume légère)	5,00€
Crépuscule, rousse rafraîchissante à l'hibiscus (légères notes torréfiées)	5,00€
Barbe rouge, saveur maltée et subtiles notes de fruits rouges	5,00€
Gustave Blonde, Ambrée, IPA, Blanche, Triple ou Stout, Gose citronnée	5,00€
Peak "Belgium beer" Sans alcool, Myrtille, Blonde, Brune, IPA ou triple	4,00€

LES SOFTS

Le verre 25,0cl

Tonics, Perrier ou Coca-Cola	4,00€
Jus de fruits Bissardon (jus d'ananas, tomate, cerise, clémentine, pomme-framboise, pamplemousse, raisin, nectar de mangue, fraise, orange, pomme, framboise)	5,00€
Cocktail *sans alcool :*	
Gimber, concentré de gingembre, sirop de Mûres, tonic	6,50€
Spiritueux sans alcool, à base de Genièvre avec, au choix : tonic ou jus de fruit	7,50€

** Droit de bouchon appliqué pour les bouteilles consommées sur place : Vin +10,00 € - Champagne + 20,00 € du prix indiqué en cave*

Prix net en euros - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

LA PART DES ANGES
VERNEUIL-EN-HALATTE

Nos Gin's! … plus de 160 en cave actuellement !

Laissez-nous vous concocter un « Ginto » sur mesure en nous indiquant juste si vous le préférez fruité, floral, vineux, épicé ou puissant.

LE GINTO

L'envie du patron ou de la patronne	10,00€
Le London Hill – Pimento Gingembre (très épicé – Anglais)	10,00€
Ungava (bouche fruitée, légèrement acidulée. Herbes boréales Camarine /baie d'églantière – Canadien)	10,00€
Le Jagg – Gin d'Apremont (agrumes & épicés – poivre de Cubèbe, Combava, sureau & orme de Samarie)	10,00€
Le Saint Maudez (marin et agrumes – Gin breton)	10,00€
Le Giants (notes salées et agrumes – Gin puissant 50,1% – Irlande)	13,00€
L'Oli'Gin (Olive, truffe et touche de violette – Français)	13,00€
La Note Sauvage (un nez et une bouche Fruits de bois – Recette unique – Somme - France)	13,00€
Le Grézan (notes poivrées et orange amère - France)	10,00€
Le Manly Spirits (citron et coriandre– Australie)	10,00€
Le June Pastèque (raisin et pastèque – très fruité - Français)	10,00€
Le Blue Denim (aiguilles de pin, salicornes et romarin – France)	13,00€
L'Ergaster « Madagascar » - (noix de Muscade, canelle – Gin de Noyons)	11,00€

LES COCKTAILS

Le Singapour sling (Gin, liqueur de cerise, Bénédictine, Triple sec, jus Citron, Grenadine)	15,00€
Le Gin Fizz (Gin, jus Citron, sucre de Canne, blanc d'Œuf)	13,00€
Le Mix du Patron (Gin, Porto Blanc, Citronnelle, Gingembre, Citron vert, Anis étoilé)	12,00€
Amanda HO (Gin, Amaretto, citron et sucre de Canne)	12,00€
Le French (Gin, Champagne, Citron et sucre de Canne)	15,00€
Le Negroni (Gin, Campari, Vermouth rouge et zeste d'Orange)	10,00€

UNE P'TITE FAIM ?…

Nouveau Planche chaude samossas légumes et gougères fromages (3 ou 6 pièces de chaque)	7,00€ ou 13,00€
Planche de fromage au lait cru (3 fromages ou 6 fromages)	12,00€ ou 20,00€
Saucisson sec à trancher (nature, Guérande, Beaufort, Noix)	7,00€
Planche de Charcuterie	14,00€
Planche mixte : Charcuteries – fromages	22,00€
Terrine de Cerf forestière ou Lièvre au Cidre Picard, ou Colvert poivre vert ou Terrine de Faisan aux pommes et calvados ou la Terrine de sanglier **	12,00€
Rillettes de Thon, Saumon, Maquereau, Truite ou Sardines (170g). **	12,00€
Sardines la Perle des Dieux sur planche, pain de campagne & beurre salé *(Huile de colza, citronnée, créole, thym citron, olive piments, tomates confites, poivres sauvages, olives romarin ou grillées herbe de Provence)*	9,00€
Paquet de Chips sel, sel-poivre ou piments – 135gr	3,00€

** Droit de bouchon appliqué pour les bouteilles consommées sur place : Vin +10,00 € - Champagne + 20,00 € du prix indiqué en cave*
*** Toutes les terrines et rillettes sont servies sur planche, pain et cornichons)*

Prix net en euros - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération