Offre permanente chez votre caviste !

5 bouteilles + 1 gratuite

Valable sur tous les vins en cave
(5 bouteilles du même vin, la 6e offerte)
A emporter uniquement dans la limite des stocks disponibles
Offre non cumulable

LA PART DES ANGES
VERNEUIL-EN-HALATTE

LES BLANCS

	Le verre 12,5cl
Un point c'est tout – Château Montdoyen – Bergerac (Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Chenin)	5,00€
Ventoux – Le Mas Flauzières 2023 – Ventoux (Clairette-Roussanne)	5,50€
Moelleux – Un point c'est tout – Château Montdoyen – Bergerac (Sauvignon blanc, Sauvignon gris)	5,00€
Rully – Domaine Gaugey (Bourgogne - Chardonnay)	6,50€
Prestige Blanc – Domaine de Moulines – Hérault (Chardonnay, Viognier, Vermentino)	5,00€

LES ROSES

	Le verre 12,5cl
Domaine de Figueirasse – Gris de Gris – Sable de Camargue (Grenache blanc)	5,00€
Malbec rosé – Château Laur (Cahors - Malbec)	4,50€

LES ROUGES

	Le verre 12,5cl
Domaine d'Ouréa – Côtes du Rhône - Côtes du Rhône (Grenache - Syrah)	5,50€
Château Montdoyen – Ainsi soit-il 2010 - Sud Ouest Côtes de Bergerac (Merlot – Cabernet franc)	6,50€
Domaine Chantegrives 2022 – (Côtes du Rhône – Syrah)	4,50€
Irancy 2022 – Domaine Verret (Bourgogne – Pinot Noir)	6,50€
Poline – Clos des Augustins – Languedoc (Syrah, Grenache)	5,00€

LE CHAMPAGNE

Raphaël Devillers Brut (100% Meunier) 10,0cl	9,00€
Pierre Emmanuel Paquay (Blanc de Blancs 1e cru – Montagne de Reims) 12,5cl	12,50€

LES BIERES

	Le verre 33,0cl
Gustave Blonde, Ambrée, IPA, Blanche, Triple, Pêche Verveine, Citronnée ou Stout	5,00€
Peak "Belgium beer" Myrtille, Blonde, Blanche, Brune, IPA, Triple, Brune ou 0%	4,00€

LES SOFTS

	Le verre 25,0cl
Tonics, Perrier, Coca-Cola ou Orangina	4,00€
Jus de fruits Bissardon (pomme-framboise, orange, pomme, cerise, abricot, myrtille, raisin, fraise)	6,00€

** 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 200 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€
Malfy (Pamplemousse – italien)	10,00€
Normindia (Accents de Normandie et d'Inde - Epices – notes de Pomme et de cannelle – Français)	11,00€
Note Sauvage (un nez et une bouche fruits des bois - Français)	13,00€
Saint Maudez (marin et agrumes – Breton)	10,00€
Jagg 49,3 (Gin rond – Combaya – Poivre de Cubèbe – Sureau et Orme de Samarie des jardins d'Apremont)	14,00€
June Pêche de Vigne (Sauvignon, Pêche – Français)	10,00€
Xibal (Cardamome, agrumes, herbes aromatiques, élégante finale poivrée - Guatémaltèque)	11,00€
G Vine (Sauvignon, à partir de la fleur de vigne – Français)	11,00€
Generous Purple (Pamplemousse rose, poivre du Timut, inspiré du raisin, à la façon d'un vin)	13,00€
Citadelle cornichons (Notes herbacées, cornichon, anis, délicate touche saline – Français)	11,00€
Portofino (Agrumes, Fleurs et fraîcheur méditerranéenne - Italien)	13,00€
London Hill (Gin sec associé au Tonic Pimento – Ca décoiffe ! - Anglais)	10,00€
Ukiyo Yusu (Gin aux notes de Citron et Agrumes intenses – Japonais)	13,00€
Wessex (Notes acidulées de groseille à maquereau et délicates touches de fleur de sureau – Anglais)	11,00€
Nouaison (Rondeur du raisin, cardamome et finale épicée - Français)	12,00€
Matteï (Clémentine corse, agrumes et notes du maquis méditerranéen – Français))	12,00€

LES COCKTAILS

Singapour sling (Gin, liqueur de cerise, Bénédictine, Triple sec, jus Citron)	15,00€
Gin Fizz (Gin, jus Citron, sucre de Canne, blanc d'Œuf)	14,00€
Mix du Patron (Gin, Porto Blanc, Citronnelle, Gingembre, Citron vert, Anis étoilé)	12,00€
Amanda HO (Gin, Amaretto, citron et sucre de Canne)	13,00€
French (Gin, Champagne, Citron et sucre de Canne)	15,00€
Negroni (Gin, Campari, Vermouth rouge et zeste d'Orange)	10,00€
Porn Star Gin (Gin, liqueur Fruit de la Passion - jus de Citron vert – sirop de Vanille – Crémant)	15,00€
Spritz Gin (Gin, Apérol – St Germain – Tonic Citron - Crémant)	12,00€

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Gimber, concentré de gingembre, grenadine, tonic	8,00€
Spiritueux sans alcool, à base de Genièvre avec, au choix : tonic ou jus de fruit	8,00€
NEW Spritz Gin sans alcool (gin sans alcool, Villa Amera, French bloom)	12,00€
NEW Coupe de French Bloom (Chardonnay BIO désalcoolisé, notes acacia, chèvrefeuille, agrumes, miel)	12,00€

** 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

… et pour grignotter … !

UNE P'TITE FAIM ?...

Toutes nos planches sont idéales pour 2 personnes

NEW Demi-melon charentais et son jambon fumé (Fôret noire ou Serrano)	12,00€
NEW Burrata AOP 120g, tomates-cerise, huile d'olive vierge extra & poivre du moulin	12,00€
Planche de fromages au lait cru (3 fromages ou 6 fromages)	12,00€ ou 20,00€
Saucisson sec à trancher (nature, Espelette, Beaufort, Noix)	7,00€
Planche de Charcuterie : Jambon fumé – Terrine de gibier – Saucisson sec – Mortadelle ou Coppa	14,00€
Planche mixte : Charcuteries, 3 fromages différents	22,00€
Terrine de Cerf forestière, 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	10,00€

Au choix :
- Sardines Tomate-Basilic
- Sardines Piment d'Espelette
- Sardine Piment Poivrons
- Sardines à l'Orange tranchée
- Sardines aux Algues et Câpres
- Sardines Citron frais

Paquet de Chips sel, sel-poivre, paprika, sel-vinaigre, herbes crétoises ou piments – 135gr	3,00€
Paquet de Chips Truffe	3,50€
Glace des Alpes – Maître Artisan Glacier (pots individuels)	5,00€

Au choix :
- Chocolat Valrohna
- Vanille
- Mangue
- Citron
- Framboise

** 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