

# Al' Fosse 7

RESTAURANT

## CARTE DES BOISSONS

### LES APÉROS CLASSIQUES

Muscato, Suze	6cl	2,90€
Martini, Porto blanc ou rouge	4cl	3,00€
Ricard (testez ricard-violette !)	2,5cl	3,00€
<b>Les Whisky et Whiskey :</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Bushmills original	3,50€	6,20€
Glenfiddish 12 ans d'âge	4,40€	8,30€
<b>Champagne Gallo (direct du producteur) :</b>		
La coupe	6,00€	
La bouteille	42,00€	



#### Les bons mélanges :

Chuche Mourette maison	4cl	4,50€
Américano maison	5cl	5,90€
Picon bière	25cl	5,50€
Picon vin blanc	20cl	5,00€
Kir vin blanc	10cl	3,00€
Kir royal	10cl	5,50€

**Crèmes :** Cassis, mûre, myrtille, framboise, pêche...

**Sirops :** Violette, citron spécial, fraise, grenadine, menthe, pêche, rose...

#### Cocktail d'min voisin belge

**ZIZI COIN-COIN :** 20cl 7,00€  
Citron pressé, cointreau, orange, limonade, grenadine.

### LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca cola original / Zéro	33cl	3,30€
Perrier rondelle	33cl	3,30€
Orangina	33cl	3,30€
Schweppes Tonic / Agrum'	33cl	3,20€
Bière sans alcool	25cl	3,70€
Mélange Cocktail jus :	20cl	3,90€
Fraise, poire, orange		
	<b>50cl</b>	<b>1 Litre</b>
Eau plate	2,80€	3,80€
Eau gazeuse	3,00€	4,00€

### LOCAL !!! JUS DE FRUITS DES WEPPEES :



Jus de :		
Pomme	<b>Verre 25cl</b>	<b>Bouteille 1L</b>
Pomme poire		
Pomme framboises	2,50€	9,00€
Pomme cassis		
Pomme pétillant	-	11,50€

### LES BIÈRES PRESSIONS (BRASSERIES LOCALES - À MOINS DE 15 KM)



<b>Nuage :</b> (5,8 %)	25 cl	3,40 €
Bière de blé, non filtrée, non pasteurisée	33 cl	4,20 €
Notre coup de cœur de la Brasserie de Mai	50 cl	5,80 €
<b>Ch'ti :</b> (6,4 %)	25 cl	3,20 €
Blonde des Ch'tis	33 cl	3,90 €
Le fer de lance de chez Ch'ti	50 cl	5,40 €
<b>Page 24 Hildegarde :</b> (6,7 %)	25 cl	3,50 €
Ambrée	33 cl	4,30 €
Matières premières exclusivement NPDC	50 cl	5,90 €

### LES BIÈRES BOUTEILLES

#### Coup de grisou



Brune 7,5%  
Noire Douce  
Limite sucrée  
Café / Zan  
**5,40€**

#### Tizote



Blonde 8,3%  
Houblon à cru  
Cassonade  
IBU : 27  
Amertume  
**5,60€**

#### Cafu



Ambrée 8%  
Intense et Ronde  
Malts caramels  
Houblons floraux  
et épicés  
**5,70€**

#### IPA Au pif



IPA 7,5%  
Haute fermentation  
Houblons Américains  
**5,80€**

#### Petite fleur



Blonde 6%  
Délicate  
Rafraichissante  
Arômes printaniers  
**5,70€**

#### Page 24 Blanche



Blanche 4,9%  
Notes fruitées  
et épicées  
Douceur des blés  
et citron  
**5,60€**

#### La gaillette



Blonde 9%  
Amertume franche  
Agrumes  
Léger dépôt  
**5,60€**

#### Mystic



Rouge 4,5%  
Goût corsé  
de cerises et  
Fraicheur  
d'une blanche  
**4,60€**

#### Triple Karmelit



Blonde 8,4%  
Sucrée, acidité  
fine, fraîche  
Corps dense  
Céréales  
**5,50€**

#### Faro Lindeman



Lambic 4,5%  
Arômes boisés  
Fruitée et fruits  
secs. Pointe  
d'acidité  
**4,60€**

#### Bonnette Triple



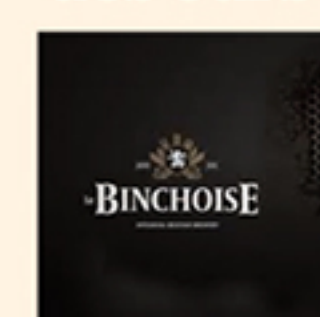
Blonde 8%  
Dorée  
3 malts  
3 houblons  
Riche  
**5,60€**

#### Lager Vezelay



Blonde bio 4%  
Légère et  
délicate  
Sans sucre ni  
additif ajoutés  
**4,80€**

#### Bière des ours



Blonde 8,5%  
Notes fruitées  
Malts grillés  
Caramel, notes  
milleuses  
**5,50€**

#### Marion Craft



Ambrée 8,5%  
Triple hops  
saveurs  
raisins  
Florale  
**5,90€**



### LES VINS



**ROUGES**  
(du plus léger au plus corsé)

**Saumur Champigny** – Château de Parmay (Cabernet franc) – Un vin frais de Loire, gourmand, fruité.

**Bordeaux** – Cajus (Merlot / Malbec / Cabernet sauvignon) – Un vin rond du fait de 80% de merlot, avec de la matière, un bordeaux typique.

**Luberon** – Domaine Fontenille (Grenache / Syrah) – Un vin riche, puissant, avec beaucoup de fruit. Les tannins sont fondus.

#### Découvertes bouteilles du moment

**Givry** – Domaine de la Luolle (Pinot noir) – Un très beau pinot noir, fin et élégant. De la gourmandise, du fruit, sans oublier une belle matière longue en bouche, pour grand Givry, seul domaine en bio pour cette appellation.

**Vacqueyras** – Domaine de la Monardière (Grenache / Syrah Cinsault / Mourvèdre / Les 2 monardes) – Des notre épicées et poivrées, de la finesse, de la structure et de l'élégance mêlées dans ce grand vacqueras.

#### BLANCS

**Bordeaux** – Château Moulin de Peyronin (Sauvignon / Sémillon) – Un vin frais, très fruité, aromatique.

**Beaujolais Villages** – Château Bonnet (Chardonnay) – Un vin vif et structuré. Une belle matière et une belle fraîcheur.

**Côtes de Gascogne** – Domaine de Mirail (Colombard / Gros Manseng) – Un vin gourmand, un très joli bouquet aromatique. Une pointe de sucre pour ce vin très plaisant.

#### ROSÉS

**Luberon Rosé** – Domaine de Fontenille (Cinsault / Syrah) – Un rosé sec, clair et frais. Élégant, une belle longueur en bouche.

Tarif (prix net en €)



12 cl	60 cl	75 cl
4,00	14,50	-
4,50	16,50	24,00
4,00	14,50	-
-	-	43,00
-	-	39,00
4,50	16,50	22,00
4,00	14,50	-
4,20	16,00	23,00
4,50	14,50	-

### CHA RECOFFRE : BOISSONS CHAUDES

Café simple.....	1,40€	Double.....	1,70€
Bistoule.....	4,50€	Viennois.....	2,10€
Thé/infusion.....	1,70€	Chocolat chaud.....	3,60€
		Irish/Ch'ti riche Coffee .....	8,50€

Poire william, genièvre de loos, bailey's, vodka, gin, calvados, get 27 .....5,00€

Fleur de bière, cognac VS.....7,00€      Genièvre de houle.....8,70€

### L'BISTOULE QU'IN TOULE PAS !

