

L'apéritif :

Nos « Mâchons » accompagnés de pain frais et les conseils de Danièle Mengin pour les harmoniser avec votre vin

Le prix des vins proposés est celui d'un verre de 10 cl, mais ils sont également disponibles en carafe ou en bouteille

**Mâchon = petit intermède gourmand qui accompagne avec bonheur l'apéritif
ou une tasse de café, de thé ou un verre de vin à toute heure.**

**Les Champagnes ont la particularité de se marier très facilement
avec un maximum de plats.**

**Pour nos hôtes qui souhaitent découvrir une harmonie plus pointue,
nous vous proposons quelques accords avec chaque plat.**

La crème de fromage de chèvre à la ciboulette 2,90 €

AOC Alsace Riesling (Certifié Agriculture Biologique) 2011 J. et H. Heywang (2,70 € le verre de 10cl)

AOC Maranges 1er Cru Les Clos Rousots 2007 Domaine Monnot (4,40 € le verre de 10cl)

Les rillettes de saumon frais et fumé 2,90 €

La Coupe de Champagne Palmer Brut Rosé (8,90 € le verre de 10cl)

AOC Muscadet Sèvre et Maine L'Ancestrale Château du Coing de Saint Fiacre 2007 VGC (3,60 € le verre de 10cl)

AOC Côtes de Toul Gris Prestige 2012 Domaine Régina (2,30 € le verre de 10cl)

Les rillettes de pot au feu 2,90 €

AOC Côtes du Rhône Domaine Saint Julien de l'Embisque 2012 Médaille d'Or à Orange (3,20 € le verre de 10cl)

AOC Côtes de Provence Cru Classé Cuvée Spéciale des Vieilles Souches 2009 Clos Cibonne (4,50 € le verre de 10cl)

Les rillettes de tomates à l'huile d'olive et au pistou 2,90 €

AOC Cabernet d'Anjou Moelleux 2011 Tendre Rosé Domaine Grosset (2,50 € le verre de 10cl)

AOC Bordeaux Supérieur Le Bordeaux de Maucaillou 2010 (2,30 € le verre de 10cl)

Les rillettes de volaille au citron vert 2,90 €

La Coupe de Champagne Palmer Brut Réserve (7,70 € le verre de 10cl)

AOC Beaujolais Villages 2011 Domaine Martin (2,50 € le verre de 10cl)

La tapenade 2,90 €

AOC Santenay Le Chainey 2009 Domaine Monnot (4,80 € le verre de 10cl)

AOC Côtes de Provence Cru Classé Tibouren Rosé 2010 Clos Cibonne A. Roux (3,60 € le verre de 10cl)

La palette de mâchons (dégustation des 6 variétés ci-dessus) 7,90 €

Nous vous la recommandons pour un apéritif ludique pour 2 à 4 personnes

La Coupe de Champagne Palmer Brut Rosé (8,90 € le verre de 10cl)

La Coupe de Champagne Palmer Brut Réserve (7,70 € le verre de 10cl)

AOC Côtes du Rhône Domaine Saint Julien de l'Embisque 2012 Médaille d'Or à Orange (3,20 € le verre de 10cl)

AOC Côtes de Toul Gris Prestige 2012 Domaine Régina (2,30 € le verre de 10cl)

AOC Bordeaux Supérieur Le Bordeaux de Maucaillou 2010 (2,30 € le verre de 10cl)

Les Salades et Entrées

accompagnées de leurs petites tartines :

**Salade de queues d'écrevisses et copeaux de foie gras,
tartinettes de rillettes de tomates à l'huile d'olive et au pistou 9,70 €**
AOC Alsace Riesling (Certifié Agriculture Biologique) 2011 J. et H. Heywang (2,70 € le verre de 10cl)
AOC Cabernet d'Anjou Moelleux 2011 Tendre Rosé Domaine Grosset (2,50 € le verre de 10cl)

**Salade de jambon cru et beignets de mozzarella,
tartinettes de rillettes de tomates à l'huile d'olive et au pistou 9,60 €**
AOC Côtes de Toul Gris Prestige 2012 Domaine Régina (2,30 € le verre de 10cl)
AOC Maranges 1er Cru Les Clos Roussots 2007 Domaine Monnot (4,40 € le verre de 10cl)

**Salade d'avocats et viande des grisons, sorbet basilic,
tartinettes de rillettes de volaille au citron vert 9,60 €**
AOC Beaujolais Villages Rouge 2011 Domaine Martin (2,50 € le verre de 10cl)
AOC Beaujolais Villages Blanc 2011 Domaine Martin (3,20 € le verre de 10cl)

**Carpaccio de saumon mariné à l'aneth,
tartinettes de rillettes de saumon frais et fumé 9,60 €**
AOC Côtes de Provence Cru Classé Tibouren Rosé 2010 Clos Cibonne A. Roux (3,60 € le verre de 10cl)
AOC Santenay Le Chainey 2009 Domaine Monnot (4,80 € le verre de 10cl)

Les Tartines Chaudes Incontournables :

Tartine de foie gras de canard poêlé aux betteraves rouges et compotée de figes 12,90 €
AOC Alsace Muscat 2008 Rolly Gassmann (4,80 € le verre de 10cl)
AOC Beaujolais Villages Rouge 2011 Domaine Martin (2,50 € le verre de 10cl)

**Tartine de noix de saint jacques, croustillant à la mimolette,
compotée de poireaux 12,90 €**
AOC Beaujolais Villages Blanc 2011 Domaine Martin (3,20 € le verre de 10cl)
AOC Santenay Le Chainey 2009 Domaine Monnot (4,80 € le verre de 10cl)

Tartine de râpés de pommes de terre et aiguillettes de canard au miel et aux épices 12,70 €
AOC Côtes de Provence Cru Classé Cuvée Spéciale des Vieilles Souches 2009 Clos Cibonne (4,50 € le verre de 10cl)
AOC Maranges 1er Cru Les Clos Roussots 2007 Domaine Monnot (4,40 € le verre de 10cl)

Tartine de Géromé chaud à la chaude Meurotte et cumin 7,60 €
(chaude Meurotte : crème et vinaigre chaud)
AOC Bordeaux Supérieur Le Bordeaux de Maucaillou 2010 (2,30 € le verre de 10cl)
AOC Alsace Muscat 2008 Rolly Gassmann (4,80 € le verre de 10cl)

Tartine feuilletée de ris de veau aux morilles, riz pilaw 13,30 €
AOC Côtes du Rhône Domaine Saint Julien de l'Embisque 2012 Médaille d'Or à Orange (3,20 € le verre de 10cl)
AOC Bourgueil Cuvée Prestige Domaine des Chesnaies Liger d'Or 2005 Lamé Delisle Boucard (5,30 € le verre de 10cl)

Les Tartines du Moment :

Tartine de pommes de terre écrasées à l'oignon, saumon à la plancha et crème de safran 13,20 €

AOC Muscadet Sèvre et Maine L'Ancestrale Château du Coing de Saint Fiacre 2007 VGC (3,60 € le verre de 10cl)

AOC Côtes de Provence Cru Classé Tibouren Rosé 2010 Clos Cibonne A. Roux (3,60 € le verre de 10cl)

Tartine de saucisse de Morteau et Comté façon tatin 13,20 €

AOC Maranges 1er Cru Les Clos Roussots 2007 Domaine Monnot (4,40 € le verre de 10cl)

AOC Côtes du Rhône Domaine Saint Julien de l'Embisque 2012 Médaille d'Or à Orange (3,20 € le verre de 10cl)

Tartine de fromage de chèvre et légumes croquants à la coriandre 13,20 € (suggestion végétarienne)

AOC Alsace Riesling (Certifié Agriculture Biologique) 2011 J. et H. Heywang (2,70 € le verre de 10cl)

AOC Côtes de Toul Gris Prestige 2012 Domaine Régina (2,30 € le verre de 10cl)

Tartine d'aubergines et tomates façon burger, coulis de tomates au pistou 12,90 €

AOC Moulis N°2 de Maucaillou 2008 (5,20 € le verre de 10cl)

AOC Bourgueil Cuvée Prestige Domaine des Chesnaies Liger d'Or 2005 Lamé Delisle Boucard (5,30 € le verre de 10cl)

Tartine de ratatouille et crevettes poêlées au jus de crustacés 12,90 €

AOC Côtes de Provence Cru Classé Cuvée Spéciale des Vieilles Souches 2009 Clos Cibonne (4,50 € le verre de 10cl)

AOC Santenay Le Chainey 2009 Domaine Monnot (4,80 € le verre de 10cl)

Les Tartines Sucrées :

Tartine de pain d'épices perdu, crème brûlée à la pistache 6,50 €

Le verre de 2cl de liqueur de noisettes Metté à 2,40 €

AOC Coteaux du Layon Rochefort Grosset Château 1982 (4,20 € le verre de 10cl)

Tartine de compotée d'ananas et corne d'abondance d'ananas frais 6,50 €

Le verre de 2cl de spiritueux d'ananas Metté à 3,70 €

AOC Cabernet d'Anjou Moelleux 2011 Tendre Rosé Domaine Grosset (2,50 € le verre de 10cl)

Tartine d'abricots façon tatin, crème glacée au lait d'amande 6,50 €

AOC Cabernet d'Anjou Moelleux 2011 Tendre Rosé Domaine Grosset (2,50 € le verre de 10cl)

Le verre de 2cl de crème d'abricot Metté à 2,60 €

La Coupe de Champagne Palmer Brut Rosé (8,90 € le verre de 10cl)

Tartine de génoise et streusel aux pommes, glace à la réglisse 6,50 €

AOC Alsace Muscat 2008 Rolly Gassmann (4,80 € le verre de 10cl)

La Coupe de Champagne Palmer Brut Réserve (7,70 € le verre de 10cl)

Tartine de chocolat blanc et noir, gelée d'orange et pamplemousse au Grand Marnier 6,50 €

AOC Coteaux du Layon Rochefort Grosset Château 1982 (4,20 € le verre de 10cl)

Le verre de 2cl de spiritueux d'orange Mette à 3,70 €