

AVEZ-VOUS DÉJÀ DÉGUSTÉ UNE DES BIÈRES* DU PRESBYTÈRE DE SAIGNEVILLE ?

*en collaboration avec la Brasserie de la Somme de Domart-en-Ponthieu

À CONSOMMER SUR PLACE OU À EMPORTER

sur place : 5 euros - à emporter : 3,5 euros



la Presbytérienne

l'ambrée exclusive à la cardamome

Une subtile amertume d'attaque qui laisse place à des touches légèrement sucrées et aromatisées. Bière d'inspiration Trappiste, elle est le parfait compromis entre les goûts de Vanessa et de Joël.

l'Octante

toute la fraîcheur de la Somme en bouteille

De la douceur, de l'agrumes et une surprenante touche de sauge ! Une belle surprise rafraîchissante pour s'hydrater avec plaisir !



www.aupresbytere.eu

TARIFS BOISSONS

Également à emporter pour dégustation en chambre
selon disponibilité et horaire des patrons

BIERES			
<i>la Presbytérienne, l'ambrée exclusive à la cardamome</i> <i>Une subtile amertume d'attaque qui laisse place à des touches légèrement sucrées et aromatisées. Bière d'inspiration Trappiste, elle est le parfait compromis entre les goûts de Vanessa et de Joël.</i>	6,5°	33 cl	5 €
<i>l'Octante, toute la fraîcheur de la Somme en bouteille !</i> <i>De la douceur, de l'agrumes et une surprenante touche de sauge ! Une belle surprise rafraîchissante pour s'hydrater avec plaisir !</i>	4,5°	33 cl	5 €
APERITIFS			
Maison (recette médiévale à base de vin)		Au verre	6 €
Perlé Picard (selon disponibilité : framboise, groseille ou cerise)		Au verre	6 €
		75 cl	30 €
(sans alcool) Pétillant de rhubarbe de Picardie		Au verre	5 €
		75 cl	20 €
(sans alcool) Pétillant de pomme du terroir picard		Au verre	5 €
		75 cl	18 €
Ricard		Au verre	3 €
Picon vin blanc		Au verre	6 €
SOFTS			
Eau pétillante		1/2 l	4 €
Jus (pomme du terroir picard ou orange bio)		Au verre	2 €
Café / thé / infusion			2 €
POST-REPAS			
Nous consulter pour une sélection aléatoire selon disponibilité			
Exemples : Kirché, Bailey's, Patxaran, Griottines, Saugé, Calvados, Rhum de Saint Valery sur Somme, ...		Au verre	À partir de 6 €



TARIFS BOISSONS

Également à emporter pour dégustation en chambre
selon disponibilité et horaire des patrons

VIN BLANC : FRANCE			
<p>Bourgogne : Viré-Clessé, Grande réserve, Chardonnay <i>Trop méconnu pour être honnête, ce bourguignon a un équilibre qui a tout pour plaire. Des notes florales et fruitées, une légère acidité, un mélange minéral qui se mêle au touches de beurre et à une discrète suavité mielleuse. Un must !</i></p>	2019 / 2020	75 cl	32 €
<p>Bourgogne : Côte d'Auxerre <i>Sec mais fruité, voire tropical avec un mélange d'ananas, de pêche et une touche d'agrumes. Une légère acidité fait place à une rondeur qui lui vient de subtiles saveurs de noisette. Surprenant.</i></p>	2017	75 cl	25 €
<p>Beaujolais : Oedoria Viognier <i>Complexe et aromatique. Une belle surprise avec sa saveur de pêche qui aime à se marier à la crème, aux volailles et aux poissons gras. Terriblement agréable et efficace !</i></p>	2018	75 cl	28 €
BULLES			
Espagne : Cava Recoda, brut rosé		75 cl	22 €
<p>France : Crémant de Loire, brut rosé de Chanceny <i>Aussi simple qu'efficace, fruité et épicé avec une nuance de pain grillé.</i></p>		75 cl	28 €
<p>France : Effervescent de Loire Vincent Edouard Poirier, Brut <i>Minéral avec des touches d'agrumes et de pomme verte</i></p>		75 cl	25 €
<p>France : Perlé Picard (Groseille, Framboise ou Cerise) *selon disponibilité <i>Une belle surprise picarde que ces pétillants fruités, terriblement rafraîchissants.</i></p>		Au verre 75 cl	6 € 30 €
<p>France : Champagne Gaullier-Gutel, Brut <i>Puissant avec une belle vivacité et une bulle plutôt fine.</i></p>	2017	75 cl	40 €
	Au verre	1/4 l	1/2 l
<p>Sélection de la maison Rouge (France, Rhône ou Bourgogne selon disponibilité) / Blanc (France, Chardonnay Pays d'Oc) / Rosé (France, Sud-Est ou Corse selon disponibilité)</p>	4 €	7 €	10 €
Champagne Gaullier-Gutel, Brut au verre	10 €		
Droit de bouchon possible en table d'hôtes (10 euros/bouteille)			



TARIFS BOISSONS

Également à emporter pour dégustation en chambre
 selon disponibilité et horaire des patrons

VIN ROUGE : FRANCE			
Alsace : Pinot Noir, Moltes, Bio <i>Frais et léger comme on l'attend d'un Pinot noir d'Alsace. Fruité et végétal.</i>	2018	75 cl	26 €
	2019	37,5 cl	16 €
Beaujolais : Brouilly Cœur de Granit <i>Léger et sympathique avec des notes de fruits rouges et une légère touche de poivre</i>	2018	75 cl	25 €
Beaujolais : Chenas <i>Bien équilibré avec de belles touches florales et épicées et une robe grenat pour un air de fête.</i>	2017	75 cl	30 €
Bourgogne : Coteaux bourguignons, Accord Majeur, Cuvée Privilège <i>Or Beaune 2019, touches d'acidité sur des arômes de groseille et de framboise. Simple et efficace.</i>	2018	75 cl	20 €
Bourgogne : Hautes-Côtes-de-Beaune, Domaine Albert Bichot <i>Sa robe rubis cache des arômes de fruits noirs qui prennent le dessus sur une légère amertume d'attaque. Généreux et équilibré !</i>	2017	75 cl	35 €
Bourgogne : Pinot Noir, Buissonier <i>Terreux et léger à la fois. Une petite note fumée se mêle aux fruits rouges et noirs.</i>	2018	75 cl	26 €
Sud-Est : Adusiatz, Domaine des Rosier, Grignan, Grenache - Viognier <i>Epicé et minéral avec des notes de fruits rouges et une touche de tabac. Explosif, rare et surprenant !</i>	2017	75cl	30 €
VIN ROUGE : ITALIE			
Piémont : Barbera d'Asti, Michele Chiarlo, vieilli 16 mois en barrique <i>Les 16 mois en barrique donnent de l'expressivité à ce vin tant rond que tannique. Parfait avec, par exemple, tout plat à bases de féculents</i>	2016	75 cl	35 €
Piémont : (Bio) Barbera Piemonte, Coccinella, Cantine Sansilestro <i>Un bio boisé avec du chêne et du girofle mais suffisamment léger pour laisser un mélange de fruits rouges faire son oeuvre.</i>	2018	75 cl	22 €
Toscane : Vino Nobile di Montepulciano, Loggia delle Sassaie <i>Quelle formidable efficacité, un peu surprenant au début avec des tannins très présents en attaque, des notes assez boisées ensuite avant de laisser place à des saveurs de fruits rouges. Une valeur sûre !</i>	2016	75 cl	32 €

