

# 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

<b>BIERES</b>			
<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>	<b>6,5°</b>	<b>33 cl</b>	<b>5 €</b>
<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>	<b>4,5°</b>	<b>33 cl</b>	<b>5 €</b>
<b>APERITIFS</b>			
<b>Maison (recette médiévale à base de vin)</b>		<b>Au verre</b>	<b>6 €</b>
<b>Perlé Picard (selon disponibilité : framboise, groseille ou cerise)</b>		<b>Au verre</b> <b>75 cl</b>	<b>6 €</b> <b>30 €</b>
<b>(sans alcool) Pétillant de rhubarbe de Picardie</b>		<b>Au verre</b> <b>75 cl</b>	<b>5 €</b> <b>20 €</b>
<b>(sans alcool) Pétillant de pomme du terroir picard</b>		<b>Au verre</b> <b>75 cl</b>	<b>5 €</b> <b>18 €</b>
<b>Ricard</b>		<b>Au verre</b>	<b>3 €</b>
<b>Picon vin blanc</b>		<b>Au verre</b>	<b>6 €</b>
<b>SOFTS</b>			
<b>Eau pétillante</b>		<b>1/2 l</b>	<b>4 €</b>
<b>Jus (pomme du terroir picard ou orange bio)</b>		<b>Au verre</b>	<b>2 €</b>
<b>Café / thé / infusion</b>			<b>2 €</b>
<b>POST-REPAS</b>			
<b>Nous consulter pour une sélection aléatoire selon disponibilité</b>			
<b>Exemples : Kirché, Bailey's, Patxaran, Saugé, Calvados, Rhum de Saint Valery sur Somme, ...</b>		<b>Au verre</b>	<b>À partir de 6 €</b>



## TARIFS BOISSONS

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

Droit de bouchon possible en table d'hôtes (10 euros/bouteille)

<b>VIN BLANC : FRANCE</b>			
<p><b>Bourgogne : Viré-Clessé, Grande réserve, Chardonnay</b> <i>Trop méconnu pour être honnête, ce bourguignon possède un équilibre qui a tout pour plaire. Des notes florales et fruitées, une légère acidité, un mélange minéral qui se mêle aux touches de beurre et à une discrète suavité mielleuse. Un must !</i></p>	2019 / 2020	75 cl	32 €
<p><b>Bourgogne : Côte d'Auxerre</b> <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>	2018 / 2020	75 cl	26 €
<p><b>Beaujolais : Oedoria Viognier</b> <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 €
<p><b>Côtes de Gascogne, Domaine Tariquet, Premières Grives</b> <i>Ce Tariquet n'a qu'un seul défaut : comment s'arrêter ? Il part sur de la douceur pour s'échouer sur une vague de fraîcheur. Il mélange les notes d'agrumes avec les nuits du verger. Gourmand !</i></p>	2021	75 cl	28
<p><b>Côtes de Gascogne, Domaine Tariquet, Sauvignon</b> <i>Tout en efficacité pour se rafraîchir sans remords de l'apéritif en passant par les moules, les crustacés ou encore les poissons gras. Sec et acidulé à la fois.</i></p>	2021	75 cl	24
<b>BULLES</b>			
<p><b>Crémant de Loire, Brut rosé de Chanceny</b> <i>Aussi simple qu'efficace, fruité et épicé avec une nuance de pain grillé.</i></p>		75 cl	28 €
<p><b>Effervescent de Loire Vincent Edouard Poirier, Brut</b> <i>Minéral avec des touches d'agrumes et de pomme verte</i></p>		75 cl	25 €
<p><b>Perlé Picard (Groseille, Framboise ou Cerise)*selon disponibilité</b> <i>Une belle surprise picarde que ces pétillants fruités, terriblement rafraîchissants.</i></p>		Au verre	6 €
		75 cl	30 €
<p><b>Champagne Gaullier-Gutel, Brut</b> <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><b>Sélection de la maison</b> <b>Rouge (France, Coteaux Bourguignon) /</b> <b>Blanc (France, Chardonnay Pays d'Oc ou Sauvignon Vaucluse) /</b> <b>Rosé (France, Sud-Est ou Corse selon disponibilité)</b></p>	5 €	8 €	12 €
<p><b>Champagne Gaullier-Gutel, Brut au verre</b></p>	10 €		



## TARIFS BOISSONS

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

Droit de bouchon possible en table d'hôtes (10 euros/bouteille)

<b>VIN ROUGE : FRANCE</b>			
<b>Alsace : Pinot Noir, Moltes, Bio</b> <i>Frais et léger comme on l'attend d'un Pinot noir d'Alsace. Fruité et végétal.</i>	2018	75 cl	28 €
	2019	37,5 cl	16 €
<b>Beaujolais : Brouilly Cœur de Granit</b> <i>Léger et sympathique avec des notes de fruits rouges et une légère touche de poivre</i>	2018	75 cl	30 €
<b>Beaujolais : Chenas</b> <i>Bien équilibré avec de belles touches florales et épicées et une robe grenat pour un air de fête.</i>	2017	75 cl	30 €
<b>Bourgogne : Coteaux bourguignons, Accord Majeur, Cuvée Privilage</b> <i>Or Beaune 2019, touches d'acidité sur des arômes de groseille et de framboise. Simple et efficace.</i>	2018	75 cl	20 €
<b>Grand vin de Bourgogne : Irancy, Pinot Noir Vieilles Vignes, Bailly Lapierre</b> <i>Beaucoup de fruits, des notes de poivre, une belle acidité. Les tanins sont très peu présents et il est très facile à boire avec une longueur en bouche moyenne. Un vin de plaisir.</i>	2019	75 cl	35 €
<b>Bourgogne : Pinot Noir, Buissonier</b> <i>Ferreux et léger à la fois. Une petite note fumée se mêle aux fruits rouges et noirs.</i>	2018	75 cl	26 €
<b>Sud-Est : Adusiatz, Domaine des Rosier, Grignan, Grenache - Viognier</b> <i>Epicé et minéral avec des notes de fruits rouges et une touche de tabac. Explosif, rare et surprenant !</i>	2017	75cl	35 €
<b>Val de Loire : P'tits grains, Lafollie de Denis Bardon</b> <i>Tout doux, fruité et léger. A boire pour se faire plaisir sans aucun remords de l'apéro au dessert.</i>	2021	75cl	18 €
<b>VIN ROUGE : ITALIE</b>			
<b>Piémont : (Bio) Barbera Piemonte, Coccinella, Cantine Sansilestro</b> <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 €

