

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 !

Au Presbytère de Saigneville SAS - Vanessa & Joël WILMOT
3 rue de la Falise - 80230 SAIGNEVILLE - 03 22 60 98 34 - 06 40 59 62 65
info@aupresbytere.eu - RCS Amiens 851 154 575 - FR41851154575



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 €
(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, 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

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

VIN BLANC : FRANCE			
<p>Bourgogne : Viré-Clessé, Grande réserve, Chardonnay <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>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>	2018 / 2020	75 cl	26 €
<p>Pays d'Oc : L'Instant Rare Viognier, Domaine de Luc <i>Complexe et aromatique. Une belle surprise avec sa saveur fruitée qui aime à se marier à la crème, aux volailles et aux poissons gras. Terriblement agréable et efficace !</i></p>	2021	75 cl	28 €
<p>Côtes de Gascogne, Domaine Tariquet, Premières Grives <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>Côtes de Gascogne, Domaine Tariquet, Sauvignon <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
BULLES			
<p>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>Effervescent de Loire Vincent Edouard Poirier, Brut <i>Minéral avec des touches d'agrumes et de pomme verte</i></p>		75 cl	25 €
<p>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 (selon disponibilité) Rouge (France, Coteaux Bourguignon ou Val de Loire) / Blanc (France, Chardonnay Pays d'Oc ou Sauvignon Vaucluse) / Rosé (France, Sud-Est ou Corse)</p>	6 €	8 €	12 €
<p>Champagne Gaullier-Gutel, Brut au verre</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)

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	28 €
	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	30 €
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 €
Grand vin de Bourgogne : Irancy, Pinot Noir Vieilles Vignes, Bailly Lapierre <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 €
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	35 €
Val de Loire : P'tits grains, Lafollie de Denis Bardon <i>Tout doux, fruité et léger. A boire pour se faire plaisir sans aucun remords de l'apéro au dessert.</i>	2021	75cl	20 €

