

# 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 : 4 euros /btle ou 3,5 euros à pd 6 btles



*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](mailto:info@aupresbytere.eu) - RCS Amiens 851 154 575 - FR41851154575



**www.aupresbytere.eu**

## TARIFS BOISSONS

(Également à emporter pour dégustation en chambre - selon disponibilité)

<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>Trappistes : Chimay bleue, brune</b>	<b>9°</b>	<b>33 cl</b>	<b>5 €</b>
<b>Trappistes : Rochefort 8, brune</b>	<b>9,2°</b>	<b>33 cl</b>	<b>5 €</b>
<b>Trappistes : Westmalle triple, blonde</b>	<b>9,5°</b>	<b>33 cl</b>	<b>5 €</b>
<b>Trappistes : Zundert, triple, ambrée</b>	<b>8°</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 (framboise, groseille ou cerise selon disponibilité)</b>		<b>75 cl</b>	<b>36 €</b>
<b>Pétillant de rhubarbe (sans alcool)</b>		<b>Au verre</b>	<b>4 €</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 (max 18°)</b>			
<b>Nous consulter pour une sélection aléatoire selon disponibilité</b>			
<b>Exemples : Kirché, Bailey's, Patxaran, Griottines, ...</b>		<b>Au verre</b>	<b>À partir de 6 €</b>



## TARIFS BOISSONS

(Également à emporter pour dégustation en chambre - selon disponibilité)

<b>VIN BLANC : FRANCE</b>			
<b>Bourgogne : Viré-Clessé, Grande réserve, Chardonnay</b> <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 aux touches de beurre et à une discrète suavité mielleuse. Un must !</i>	2018 / 2019	75 cl	32 €
<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>	2017	75 cl	25 €
<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>	2018	75 cl	28 €
<b>BULLES</b>			
<b>Espagne : Cava Recoda, brut rosé</b>		75 cl	22 €
<b>France : Crémant de Loire, brut rosé de Chanceny</b> <i>Aussi simple qu'efficace, fruité et épicé avec une nuance de pain grillé.</i>		75 cl	28 €
<b>France : Effervescent de Loire Vincent Edouard Poirier, Brut</b> <i>Minéral avec des touches d'agrumes et de pomme verte</i>		75 cl	25 €
<b>France : Perlé Picard (Groseille, Framboise ou Cerise)</b> <b>*selon disponibilité</b> <i>Une belle surprise picarde que ces pétillants fruités, terriblement rafraîchissants.</i>		75 cl	36 €
	<b>Au verre</b>	1/4 l	1/2 l
<b>Sélection de la maison</b> <b>Rouge (France, Rhône ou Bourgogne selon disponibilité) /</b> <b>Blanc (France, Chardonnay Pays d'Oc) /</b> <b>Rosé (France, Sud-Est ou Corse selon disponibilité)</b>	4 €	7 €	10 €



## TARIFS BOISSONS

(Également à emporter pour dégustation en chambre - selon disponibilité)

<b>VIN ROUGE : FRANCE</b>			
<b>Alsace : Pinot Noir, cave de Bennwihr</b> <i>Frais et léger comme on l'attend d'un Pinot noir d'Alsace. Fruité et végétal.</i>	2017	75 cl	21 €
<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	25 €
<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 Privilège</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>Bourgogne : Hautes-Côtes-de-Beaune, Domaine Albert Bichot</b> <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 €
<b>Bourgogne : Pinot Noir, Buissonier</b> <i>Terreux 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	30 €
<b>VIN ROUGE : ITALIE</b>			
<b>Piémont : Barbera d'Asti, Michele Chiarlo, vieilli 16 mois en barrique</b> <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 €
<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 €
<b>Toscane : Vino Nobile di Montepulciano, Loggia delle Sassaie</b> <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 €

