

Boissons sans alcool

Sodas et jus de fruits

| | |
|--|-------|
| Limonade « Lemon Kitty » Oka Beer – 33cl | 3,50€ |
| Elsass T Glacé – 33cl | 3,30€ |
| Coca cola, coca zéro, schweppes tonic – 25cl | 3,50€ |
| Jus de fruits et nectars « Les Vergers partagés de Lorraine » - 25cl | 3,50€ |
| PARFUMS DES JUS : POMME, MIRABELLE, RHUBARBE | |
| Jus de tomate Granini – 25cl | 3,50€ |
| Diabolo – 25cl | 3,00€ |
| Sirop à l'eau d'ici – 25cl | 2,00€ |

PARFUM DES SIROPS : GRENADINE, CITRON, MENTHE, PECHE, VIOLETTE

Eaux minérales

| | 33CL | 50CL | 1L |
|-------------------|-------|-------|-------|
| Carola plate | | 2,50€ | 3,00€ |
| Carola pétillante | | 2,70€ | 3,40€ |
| Perrier | 3,50€ | | |

Boissons chaudes

| | |
|--|-------|
| CAFE SELECTION « IN FINE » THAON-LES-VOSGES | |
| Expresso – Ristretto – Allongé | 1,90€ |
| Double expresso | 3,70€ |
| Café noisette | 2,10€ |
| Cappuccino, latté macchiato, café au lait, crème | 2,60€ |

| | |
|----------------|-------|
| Chocolat chaud | 2,60€ |
|----------------|-------|

TISANES DE ESSE TERRE – DOMMARIE-EULMONT 2,00€
Les tisanes sont proposées en vrac et nécessitent un temps de préparation et d'infusion. Nous vous conseillons de les commander un peu à l'avance ou de faire preuve de patience. 😊

| | |
|-------------------------|-------|
| Thé & tisanes en sachet | 2,00€ |
| Thé citron | 2,10€ |

Boissons alcoolisées

Apéritifs

| | |
|--|--------|
| Coupe de champagne « 1 ^{ère} Cuvée », Bruno Paillard – 12cl | 12,00€ |
| Crémant de Toul, Laroppe – 12cl | 5,50€ |
| Fleur de pissenlit, Orelis Distillerie – 10cl | 5,00€ |
| Liqueur de Noix, Orelis Distillerie – 8cl | 6,00€ |
| Anisés – 2cl | 4,50€ |
| Martini rouge ou blanc, Campari, Suze, Lillet - 8cl | 4,50€ |
| Porto rouge ou blanc – 8cl | 6,00€ |

Les Whiskies

| | 2CL | 4CL |
|--|-----|-----|
| Rozelieures – Origine | 4€ | 8€ |
| Rozelieures – Fumé | 6€ | 11€ |
| Michel Couvreur – Overaged malt Whisky | 10€ | 20€ |
| Octomore 07.0 – Edition 2010 | 15€ | 25€ |
| Signatory « Very Cloudy » 2008 | 5€ | 10€ |
| Balvenie « PortWood » 21 ans | 15€ | 25€ |
| Glenfiddich Reserva rum cask 21 ans | 15€ | 25€ |
| Glenfiddich small Batch 18 ans | 9€ | 17€ |
| Scotch whisky Deveron 10 ans | 4€ | 7€ |
| Irish Whiskey Paddy | 3€ | 5€ |

Les Cocktails

| | |
|---|-------|
| Kir Royal – 12cl | 13€ |
| <i>Champagne & Crème de cassis</i> | |
| Kir Pétillant – 12cl | 6,50€ |
| <i>Crémant de Toul & crème de cassis*</i> | |
| Kir vin blanc – 12cl | 5€ |
| <i>Aligoté & crème de cassis*</i> | |
| Communard – 12cl | 5€ |
| <i>Vin rouge, crème de cassis</i> | |
| Le Temps des cerises – 12cl | 6€ |
| <i>Vin blanc, liqueur de cerise et cerise à l'eau-de-vie Orelis Distillerie</i> | |
| Gin Tonic – 15cl | 8,50€ |
| <i>Gin Gibson's allongé au schweppes tonic</i> | |
| Americano – 15cl | 7€ |
| <i>Martini rouge, Campari, un trait de gin, allongé au Perrier</i> | |

*LA CREME DE CASSIS PEUT-ETRE REMPLACEE PAR UNE LIQUEUR DE FRUITS ORELI'S DISTILLERIE, CONSULTEZ LA RUBRIQUE DIGESTIFS POUR LE CHOIX DES PARFUMS

Bières pression

| | 25CL | 50CL |
|--|-------|-------|
| Hoppils – Blonde Bio 5,8% – Brasserie Cheval | 3,50€ | 6,90€ |
| Pelfort Blonde – 5,8% | 3,50€ | 6,90€ |
| Picon bière | 4,00€ | 7,90€ |
| Panach' | 3,50€ | 6,90€ |
| Monaco | 3,70€ | 7,30€ |
| Bière + sirop | 3,70€ | 7,30€ |

Bières bouteilles – Brasserie Cheval

| | |
|---|-------|
| LE MULET – IMPERIAL SAISON BIO – 9%VOL – 50CL | 5,70€ |
| <i>Une bière aux notes fruitées et acidulées</i> | |
| SHIMMEL REITER – BLANCHE - BIO – 7%VOL – 50CL | 5,70€ |
| <i>Une bière blanche aux notes de coriandre et d'agrumes</i> | |
| TRAIT DU NORD – AMBREE – BIO – 5%VOL. – 50CL | 5,70€ |
| <i>Une bière ambrée aux notes de grains torréfiés</i> | |
| LA MULE – BLONDE – BIO – 5%VOL. 50CL | 5,70€ |
| <i>Une bière blonde légère aux notes épicées et légèrement acidulées</i> | |
| UMA UMA NO MI – BIO – 4,5%VOL – 50CL | 6,50€ |
| <i>Binche aux fruits rouges, douce et légèrement acidulée, réalisée avec les fruits de Ô Maribelle (framboises, myrtille, cassis, mûre)</i> | |

Digestifs

| | |
|-----------------------------|--------|
| Armagnac UBY OAK N°12 – 4cl | 11,00€ |
| Rhum Diplomatico – 4cl | 8,00€ |
| Rhum Havana Club – 4cl | 5,00€ |
| Rhum Zapaca – 4cl | 13,00€ |
| Gin Gibson's – 4cl | 5,00€ |
| Gin Botanist – 4cl | 7,00€ |

EAUX-DE-VIE ARTISANALES – ORELI'S DISTILLERIE – FECOCOURT

| | |
|--|-----|
| Mirabelle, Quetsche – 4cl | 6€ |
| Poire, Coing, Pomme – 4cl | 8€ |
| Framboise, Miel – 4cl | 12€ |
| LIQUEURS ARTISANALES – ORELI'S DISTILLERIE – FECOCOURT – 8cl 6€ | |
| Parfums au choix : Mirabelle, quetsche, cerise, églantine, prunelle, fraise, groseille, pêche, rhubarbe, framboise | |

AUTRES LIQUEURS – 8CL

| | |
|---|--------|
| Châtaigne – Distillerie Couderc | 7,00€ |
| Verveine – Distillerie Couderc | 8,50€ |
| Belle de Brillet (Poire & Cognac) – Distillerie Brillet | 13,00€ |
| Manzana Verde | 5,50€ |
| Get 27 | 6,00€ |
| Menthe Pastille | 7,00€ |

Chartreuses

| | 2CL | 4CL |
|-----------------------|-----|-----|
| Chartreuse verte | 12€ | 23€ |
| Chartreuse Foudre 147 | 13€ | 25€ |
| Chartreuse VEP Verte | 15€ | 29€ |

Les vins du moment

Vins blancs

| | VERRE - 12CL | PICHET - 50CL | BOUTEILLE |
|---|--------------|---------------|-----------|
| Chablis 2022 – Domaine d'Henri | 7,00 | 30,00 | 42,50 |
| Riesling 2020 – Caves de Ribeauvillé | 5,30 | 19,60 | 25,00 |
| Bourgogne Aligoté 2022 – La Bruxynoise | 4,50 | 15,50 | 27,00 |
| Côtes de Gasogne « Harmonie » - Pellehaut | 4,50 | 15,50 | 20,00 |
| L'été Gascon – Pellehaut (moelleux) | 5,00 | 17,50 | 22,50 |
| Crémant de Toul Cuvée Alfred - Laroppe | 5,50 | - | 27,00 |
| Champagne 1 ^{ère} Cuvée – Bruno Paillard | 12,00 | - | 57,00 |

Vins rouges

| | | | |
|--|-------|-------|-------|
| Côtes de Gascogne 2022 « Harmonie » - Pellehaut | 4,50 | 16,00 | 20,00 |
| Minervois 2016 « Estibals » - Domaine de l'Ostal | 4,50 | 17,00 | 21,00 |
| Pauillac GCC 2013 – Château Pédesclaux | 14,50 | 61,00 | 88,00 |
| Morgon Prestige 2023 – Domaine Anita | 8,00 | 24,00 | 33,00 |

Vin rosé

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| Côtes de Provence 2023 Bio – Domaine des Sarrins | 6,50 | 24,00 | 31,00 |
|--|------|-------|-------|

Vous ne trouvez pas votre bonheur ? **UNE CARTE DES VINS** plus complète où les régions viticoles Françaises et quelques vins étrangers vous attendent est à votre disposition.

N'hésitez pas à nous la demander !

Réservations et contact

☎ 03 65 67 02 23

✉ contact@legaigne.fr

🌐 www.lafermedeschanottes.fr



Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

Restez connectés et découvrez les coulisses de notre cuisine, nos événements spéciaux, ainsi que nos nouvelles créations :

- 📷 Instagram : @lesChanottes
- 👍 Facebook : @lesChanottes



Carte des boissons