

# 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



## la Presbytérienne

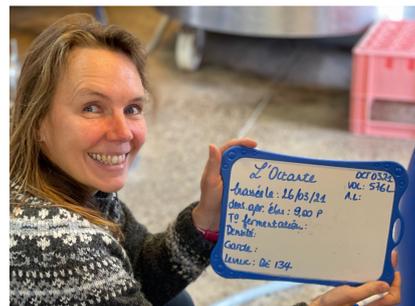
l'ambrée à la cardamome

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 !



## 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> 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.	6,5°	33 cl	6 €
<i>l'Octante, toute la fraîcheur de la Somme en bouteille !</i> De la douceur, de l'agrumes et une surprenante touche de sauge ! Une belle surprise rafraîchissante pour s'hydrater avec plaisir !	4,5°	33 cl	6 €
<b>APERITIFS</b>			
Maison (recette médiévale à base de vin)		Au verre	7 €
(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	20 €
Ricard		Au verre	4 €
Picon vin blanc		Au verre	7 €
<b>SOFTS</b>			
Jus de pomme du terroir picard		Au verre	3 €
Café / thé / infusion			2,5 €
<b>POST-REPAS</b>			
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 8 €



## 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>			
<b>Bourgogne : Viré-Clessé, Grande réserve, Chardonnay</b> 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 !	2022/ 2023	<b>75 cl</b>	45 €
<b>Bourgogne : Aligoté, BIO, Bailly-Lapierre</b> Sec mais vif, minéral et floral en même temps. Un rare BIO bourguignon.	2022	<b>75 cl</b>	28 €
<b>Bourgogne : Chitry, Bailly-Lapierre</b> Une appellation trop méconnue qui a toute les qualités d'un Chablis à moindre coût. Sec mais fruité avec des notes beurrées. Mmmh !	2022/ 2023	<b>75 cl</b>	34 €
<b>Pays d'Oc : L'Instant Rare Viognier, Fabre, Domaine de Luc, bio</b> 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 !	2022	<b>75 cl</b>	32 €
<b>Pays d'Oc : Chardonnay-Viognier, la Guerre des Bouchons</b> Quelle jolie découverte pour un vrai moment de plaisir gustatif ! Ce « petit » blanc est un coup de coeur assuré !	2023	<b>75 cl</b>	24 €
<b>Côtes de Gascogne, Domaine Tariquet, Premières Grives</b> 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 fruits du verger. Gourmand !	2023	<b>75 cl</b>	30 €
<b>Côtes de Gascogne, Uby n°3, Colombard-Sauvignon</b> 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 avec de jolies touches de pomelos.	2023	<b>75 cl</b>	25 €
<b>BULLES</b>			
<b>Crémant de Loire, Brut rosé de Chanceny</b> Aussi simple qu'efficace, fruité et épicé avec une nuance de pain grillé.		<b>75 cl</b>	28 €
<b>Effervescent de Loire Vincent Edouard Poirier, Brut</b> Minéral avec de subtiles touches d'agrumes et de pomme verte		<b>75 cl</b>	28 €
<b>Champagne Charles de Villenfin, Brut Tradition</b> A la fois rond, délicat, frais et fruité avec des notes de fleurs blanches et une bulle plutôt fine.		<b>75 cl</b>	65 €
	Au verre	1/4 l	1/2 l
<b>Sélection de la maison (selon disponibilité)</b> <b>Rouge (France, Val de Loire) /</b> <b>Blanc (France, Gascogne) /</b> <b>Rosé (France, Corse)</b>	6 €	9 €	15 €
<b>Champagne Villenfin, Brut (min. 2 flûtes par commande)</b>	16 €		



## 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> Frais et léger comme on l'attend d'un Pinot noir d'Alsace. Fruité et végétal.	2022	75 cl	35 €
	2021	37,5 cl	20 €
<b>Beaujolais : Brouilly Cœur de Granit</b> Léger et sympathique avec des notes de fruits rouges et une légère touche de poivre	2018	75 cl	30 €
<b>Beaujolais : Chenas</b> Très bien équilibré avec de belles touches florales et épicées et une robe grenat pour un air de fête. Que du plaisir !	2017	75 cl	32 €
<b>Bourgogne : Coteaux bourguignons, Accord Majeur, Cuvée Privilège</b> Or Beaune 2019, touches d'acidité sur des arômes de groseille et de framboise. Simple et efficace.	2022	75 cl	26 €
<b>Grand vin de Bourgogne : Irancy, Pinot Noir Vieilles Vignes, Bailly Lapiere</b> 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 et de saveurs !	2023	75 cl	55 €
<b>Bourgogne : Pinot Noir, Buissonier</b> Terreux et léger à la fois. Une petite note fumée se mêle aux fruits rouges et noirs.	2022	75 cl	35 €
<b>Pays d'Oc : Syrah - Viognier, Fabre, Domaine de Luc</b> Quelle belle surprise que cet assemblage entre ces 2 cépages ! Cela donne un subtil mélange de fruité (y aura pas des fois de la framboise ? Si, et du cassis aussi !) et de rondeur d'attaque. Le tout en légèreté pour ne rien regretter...	2022	75cl	32 €
<b>Val de Loire : P'tits grains, Lafollie de Denis Bardon</b> Tout doux, fruité et léger. A boire pour se faire plaisir sans aucun remords de l'apéro au dessert.	2021	75cl	21 €
<b>ROSÉ : FRANCE</b>			
<b>Pays d'Oc : Grenache, Les Colombades</b> Même maison que la Guerre des Bouchons. Sluuuurp, il fait beau, allez popppppp !!!	2023	75 cl	21 €

