



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 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 et blonde surprise rafraîchissante pour s'hydrater avec plaisir !



www.presbytere.eu



TARIFS BOISSONS

Également à emporter pour dégustation en chambre (selon disponibilité et horaire de Joël & Vanessa)

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

BIERES			
<i>la Presbytérienne</i> , l'ambrée exclusive à la cardamome	6,5°	33 cl ambrée	6 €
<i>l'Octante</i> , toute la fraîcheur de la Somme en bouteille !	4,5°	33 cl blonde	6 €
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	20 €
Ricard		Au verre	3 €
Picon vin blanc		Au verre	6 €
SOFTS			
Jus de pomme du terroir picard		Au verre	3 €
Café / thé / infusion			2,50 €
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 8 €



www.presbytere.eu



TARIFS BOISSONS

Également à emporter pour dégustation en chambre (selon disponibilité et horaire de Joël & Vanessa)

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



www.aupresbytere.eu

VIN BLANC : FRANCE			
Bourgogne : Viré-Clessé, Grande réserve, Chardonnay 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	75 cl	42 €
Bourgogne : Aligoté, BIO, Bailly-Lapierre Sec mais vif, minéral et floral en même temps.	2022	75 cl	28 €
Bourgogne : Chitry, Bailly-Lapierre Une appellation trop méconnue qui a toute les qualités d'un Chablis à moindre coût. Sec mais fruité avec des notes beurrées. Mmmh !	2022	75 cl	30 €
Pays d'Oc : L'Instant Rare Viognier, Domaine de Luc 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	75 cl	32 €
Côtes de Gascogne, Domaine Tariquet, Premières Grives 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	75 cl	30
Côtes de Gascogne, Uby n°3, Colombard-Sauvignon 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	75 cl	25
BULLES			
Crémant de Loire, Brut rosé de Chanceny Aussi simple qu'efficace, fruité et épicé avec une nuance de pain grillé.		75 cl	28 €
Effervescent de Loire Vincent Edouard Poirier, Brut Minéral avec des touches d'agrumes et de pomme verte		75 cl	25 €
Champagne Gaullier-Gutel, Brut Puissant avec une élégante vivacité et une bulle plutôt fine.	2017	75 cl	40 €



TARIFS BOISSONS

Également à emporter pour dégustation en chambre (selon disponibilité et horaire de Joël & Vanessa)

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



www.aupresbytere.eu

VIN ROUGE : FRANCE			
Alsace : Pinot Noir, Moltes, Bio 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 €
Beaujolais : Brouilly Cœur de Granit Léger et sympathique avec des notes de fruits rouges et une légère touche de poivre	2018	75 cl	30 €
Beaujolais : Chenas Bien équilibré avec de belles touches florales et épicées et une robe grenat pour un air de fête.	2017	75 cl	30 €
Bourgogne : Coteaux bourguignons, Accord Majeur, Cuvée Privilège Or Beaune 2019, touches d'acidité sur des arômes de groseille et de framboise. Simple et efficace.	2018	75 cl	22 €
Grand vin de Bourgogne : Irancy, Pinot Noir Vieilles Vignes, Bailly Lapiere 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.	2021	75 cl	45 €
Bourgogne : Pinot Noir, Buissonier Terreux et léger à la fois. Une petite note fumée se mêle aux fruits rouges et noirs.	2022	75 cl	32 €
Pays d'Oc : Syrah - Viognier, Fabre, Domaine de Luc 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 €
Val de Loire : P'tits grains, Lafollie de Denis Bardon Tout doux, fruité et léger. A boire pour se faire plaisir sans aucun remords de l'apéro au dessert.	2021	75cl	20 €
	Au verre	1/4 l	1/2 l
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, Corse)	6 €	9 €	15 €