



La Porte de Pretagne Chambres d'Hôtes

Au cœur de la ville historique de Péronne, au pied de la Porte de Bretagne et à proximité de l'Historial de la Grande Guerre, Laetitia et Thierry vous accueillent dans deux chambres de charme et de standing.



Im Herzen der historischen Altstadt von Péronne, am Fuße des Tors zur Bretagne und ganz in der Nähe der historischen Gedenkstätte für den Ersten Weltkrieg empfangen Sie Laetitia und Thierry in zwei charmanten, luxuriösen Zimmern.













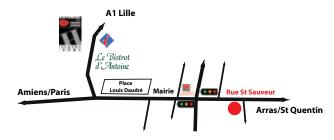


Chambre double shabby chic 95[€] 2 personnes / 90[€] 1 personne petit déjeuner compris



Taxe de séjour en supplément : 0,65€ par personne, par nuit

50 rue Saint Sauveur - 80200 Péronne laportedebretagne@free.fr Laetitia 06 14 45 94 12



Chers clients

Dans ce monde où tout va vite, la patience devient une vertu. Nous espérons vous récompenser par le plaisir gustatif. Nous travaillons des produits frais qui demandent soit un temps de préparation soit un temps de cuisson, pour que la dégustation soit au maximum du plaisir.

Si vous êtes pressé, faites le nous savoir dès votre arrivée, dans ce cas nous vous conseillerons les plats les plus rapides à préparer.

Nous vous remercions de votre compréhension et faisons le maximum pour satisfaire votre visite dans notre établissement. Nous vous souhaitons un excellent moment chez nous.

Bon Appétit.

Pour encore mieux vous satisfaire, nous nous approvisionnons le plus possible chez des producteurs et artisans locaux :

- Les pains : Boulangerie LEO Péronne (80)
- Le gâteau battu : Boulangerie LEO Péronne (80)
- Les choux craquelin : Boulangerie LEO Péronne (80)
- Les jeunes pousses et légumes : Bleu de Terre Vraignes en Vermandois (80)
- Les légumes, salades et fraises (en saison) : Romain VALINGOT Matigny (80)
- Les asperges (en saison) : Arnaud GOMBART Sancourt (80)
- Les frites fraîches et pommes de terre : Fraich'Pom Moislains (80)
- Les œufs (Plein air) : Charles-Henri MAILLE Rouy-le-Petit (80)
- Le cidre fermier : Caron Père & Fils Saint-Gratien (80)
- Le Ratafia de Champagne : Carole PERSEVAL Jouy lès Reims (51)

__*Nos* Apéritifs

Soupe champenoise "maison" Cointreau, jus de citron, sucre de canne, pétillant	6,00€
Américano "maison" Martini rouge, Campari, Extra dry, Angostura	
Coupe de Champagne brut 10 cl.	8,60€
Ricard - Pastis 51 - Anisette Gras 2 cl.	4,75€
Perroquet - Tomate - Mauresque 2 cl.	4,90€
Martini blanc, rouge 12 d	5,50€
Muscat de Rivesaltes 8 cl.	
Marsala 8 cl	4,75€
Campari 8 cl.	5,50€
Suze 8 cl	4,75€
Porto blanc ou rouge 8 cl	4,75€
Muscat de Beaumes de Venise 12.5 cl	7,55€
Picon bière 25 cl	5,50€
Picon vin blanc 15 cl	5,10€
Kir vin blanc 10 cl	5,10€
kir pétillant 10 cl	5,40€
Cassis, Mûre, Litchi, Pêche, Cerise, Abricot, Violette, Framboise, Pamplemousse rose, Myrtille, Fleur de Sureau	
Malibu ou Soho ou Gin pur 4 cl.	4,75€

___*Nos* Whiskys

Whisky Clan ou Lawson's2 cl3,85€	4 cl 6,35 €	The Glenlivets "Réserve" 2 cl4,10€	4 cl 6,85 €
Bourbon Four Roses2 cl3,80 [€]	4 cl 6,30 €	The Glenlivets 15 ans2 cl4,50€	4 cl 7,70 €
Jameson2 cl3,90€	4 cl 6,40 €	Glenkinchie 12 ans2 cl4,20€	4 cl 6,95 €
Jameson "Black Barrel"2 cl4,20 [€]	4 cl 6,95 €	Gragganmore 12 ans2 cl4,20€	4 cl 6,95 €
Jack Daniel's2 cl2 cl3,90€	4 cl 6,60 €	Dalwhinnie 15 ans2 cl4,30€	4 cl 7,35 €
Chivas 12 ans2 cl4,10 [€]	4 cl 6,85 €	Talisker 10 ans2 cl2 f	4 cl 7,70 €
Chivas 15 ans2 cl2 cl4,50€	4 cl 7,70 €	Oban 14 ans2 cl 4,25 €	4 cl 7,60 €
Chivas 18 ans2 cl2 cl5,10€	4 cl 8,85 €	Lagavulin 16 ans2 cl4,95€	4 cl 8,50 €

Nos Cocktails

Caïpirinha Cachaça, Sucre de canne, Citron vert	8,00€
Spritz Litchi Grenadine Pétillant, Soho, Jus de citron, Pamplemousse, Grenadine	
Spritz au pétillant	
Saint Germain Spritz au pétillant, St Germain (fleur de sureau), citron	8,00€
Piña Colada Rhum blanc, Jus d'ananas, Lait de coco, Liqueur d'ananas	
Malibu Sunrise Malibu, Jus d'ananas, Rhum blanc, Grenadine	
Soleil Levant Soho, Jus d'orange, Jus d'abricot, Grenadine	8,00€
Téquila Margarita Jus de citron, Cointreau, Téquila, Sucre de canne	
Téquila Sunrise Jus d'orange, Téquila, Grenadine	
Orange Passion Passoa, Jus d'orange	
Negroni Martini rouge, Campari, Gin, Sucre de canne	8,00€
Gin Fizz Jus de citron, Gin, Schweppes	8,00€
Gin Tonic Gin, Schweppes	
Américano Martini rouge, Campari, Extra dry, Angostura	8,00€
Nos Sans Alcools	
Spritz Litchi Grenadine Tonic, Sirop de litchi, Jus de citron, Pamplemousse, Grenadine	6,50€
Piña Colada Jus d'ananas, Sirop caribbean (saveur rhum), Lait de coco	
Punch aux fruits Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de citron, Grenadine	
Notre Cidre brut	
Cidre fermier - 37.5 cl.	7,20€

__*Nos* Bières pression

Battin Blonde "GAMBRINUS" 5.2°	25 cl	4,25€
	50 cl	8,50€
Battin Blanche 4.8°	25 cl	4,35€
		8,70€
Nos		
Bières bouteille		
La Bête Blanche 5,2°- 33 cl		5,00€
Battin Fruitée 4.3° - 33 cl		•
Battin Triple 8°- 33 cl.		
Battin Brune 7.2° - 33 cl		
La Ciney Brune 7° - 25cl		
Leffe Blonde 6.6° - 33 cl.		
Paix Dieu Blonde 10°-33 cl		6,00€
La Chimay Blonde Forte 10°- 33cl		6,00€
1664 Blonde 5.5° - 33cl		
1664 Blonde sans alcool 0,4° - 33 cl		4,00€
Nos		
Eaux en bouteille		
Laux en bouteine		
Vittel - 50 cl.		3,70€
Vittel - 100 cl.		5,20€
San Pellegrino - 50 cl.		
San Pellegrino - 100 cl.		6,00€

Nos Sodas et jus de fruits

Vittel sirop - 25 cl Menthe, grenadine, orgeat, citron, violette, fraise, pêche, pamplemousse rose	3,70€
Diabolo - 33 cl Menthe, grenadine, orgeat, citron, violette, fraise, pêche, pamplemousse rose	3,70€
Limonade - 33 cl.	3,50€
Jus de fruits - 25 cl Orange, abricot, tomate, ananas, pamplemousse rose	
Orangina - 25 cl.	3,70€
Coca Cola - Coca Cola zéro 33 cl.	3,70€
Sprite 25 cl.	3,70€
Fanta orange - 25 cl.	3,70€
Schweppes - 25 cl.	3,70€
Schweppes agrum' - 25 cl.	3,70€
Fuzetea - 25 cl.	3,70€
Perrier - 33 cl.	3,70€

___*Nos* Boissons chaudes

Café ou Décaféiné	2,10 ⁶
Café ou Décaféiné crème	2,35
Double café ou décaféiné	
Double café ou décaféiné crème	
Thé ou Infusion au choix	3,15
Thé ou Infusion lait au choix	3,50°
Chocolat	4,00 ⁶
Cappuccino	4,00

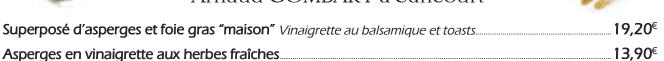


Bagel sésame au saumon gravlax maison, crème fouettée à l'aneth et zeste de citron vert Sézame bägel with homemade gravlax salmon , whipped cream with dill and lime zest	12,50€
Carpaccio frais de bœuf français (100 gr) et pétales de parmesan Fresh French beef carpaccio (100g) and Parmesan petals	10,50€
Mozzarella di bufala, tomates & pesto maison, Mozzarella on tomatoes & homemade pesto	9,80€
Saumon fumé, Pain Nordique toasté et bonbon de beurre doux AOP de Charentes-Poitou Smoked salmon, toasted Nordic bread, and a pat of Charentes-Poitou PDO unsalted butter.	16,50€
Tartare de Saumon à l'avocat et zeste de citron vert, Pain Nordique toasté	12,50€
Terrine de campagne maison et ses condiments, Homemade terrine and condiments.	9,30€
Ficelle Picarde gratinée à l'emmental, Oven baked ham and mushroom crêpe	9,30€
Foie gras de canard maison, son chutney et gâteau battu toasté	18,70€
Camembert pané sur toast de campagne, Confiture Corse de cerises noires	9,80€
12 Moules farcies en persillade Mussels stuffed with garlic butter.	13,60€
6 Moules farcies en persillade Mussels stuffed with garlic butter.	6,80€
Chèvre chaud sur toasts, et sa salade aux lardons déglacés au vinaigre de cassis et framboise	
Salade verte en vinaigrette à l'échalote, Green salad in a shallot vinaigrette	5,50€



Les asperges locales sont arrivées!

Arnaud GOMBART à Sancourt



__*Nos* Plats salades

Salade des chefs Carpaccio frais de bœuf français (210 gr), copeaux de parmesan, Mozzarella di bufala et tomates au pesto "maison",
Salade du Sud-Ouest Salade accompagnée de foie gras "maison", manchons de canard confits, magret de canard fumé, jambon sec et toasts23,80 Salad from the South-West Salad served with 'house' foie gras, confit duck wings, smoked duck breast, confit gizzards, ham and toast
Salade César au poulet Salade accompagnée de blanc de poulet rôti, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César "maison"
Salade de la mer Assortiment de poissons fumés, marinés et crevettes Thai sur salade, beurre AOP de Charentes-Poitou et pain Nordique toasté22,80 Seafood Salad Salad served with a selection of smoked and marinated fish, toasted Nordic bread, and butter. Planches Seul ou à partager
Planche de Charcuterie - Charcuterie board 18€0
Diamaka da 600000 a 1 0 6 0 1
Planche de fromage - Assortment of cheese
Planche de fromage - Assortment of cheese
Planche Mixte charcuterie/fromage - Mixed charcuterie/cheese assortment
Planche Mixte charcuterie/fromage - Mixed charcuterie/cheese assortment18€0
Planche Mixte charcuterie/fromage - Mixed charcuterie/cheese assortment 18 [©] 0 Notre Viande crue * Les ingrédients de notre recette ne nous permettent pas de poèlér nos tartares. Tartare frais de bœuf français (250gr) préparé à la minute, Frites fraîches & Salade verte 18,20

___*Nos*

Viandes grillées à la plancha

La grande assiette du boucher Rumsteck, Agneau grillé, Ribs de porc et leurs sauces "maison", (sauce au poivre, Beurre Maître d'hôtel & Barbecue) Frites fraîches & Salade verte	23,90€
Entrecôte "Limousine ou Blonde d'Aquitaine" (+300 gr), Sauce & accompagnements au choix "Limousine or Blonde d'Aquitaine" French Beef Entrecote, sauce and your choice of side dishes	24,90€
Pavé de Cœur de Rumsteck français (+190gr) sauce & accompagnements au choix	19,50€
Carré d'agneau grillées (+400 gr) beurre maître d'hôtel "maison", grenailles à l'ail & Haricots verts	23,50€
Magret de Canard grillé, beurre au miel, Frites fraîches & Ratatouille maison	21,50€
Filet mignon de porc au Maroilles, Ratatouille maison & Frites fraîches	17,90€
Andouillette grillée pur porc AAAAA, Sauce moutarde à l'ancienne, Frites fraîches	17,90€
Ribs de porc (+500 gr) sauce barbecue maison - Frites fraîches & Salade verte Pork ribs with homemade barbecue sauce, fresh fries and green salad.	19,90€

Accompagnements

Frites fraîches, French fries
Salade verte, Green salad
Pommes grenailles à l'ail, Garlic new potatoes and sauteed
Haricots verts extra-fins, Extra-fine green beans
Tagliatelles fraîches, Fresh Tagliatelle
Penne Rigate fraîches, Fresh Rigate pasta
Ratatouille maison, Homemade Ratatouille

Sauces maison

Poivre noir, Black pepper
Béarnaise, Béarnaise
Maroilles, Maroilles (cheese)
Beurre maître d'hôtel, Maître d'hôtel butter
Moutarde à l'ancienne, Grain mustard
sauce Barbecue, Barbecue sauce



Queues de Gambas au beurre de parmesan et ratafia de champagne flambées au Rhum Don Papa Ratatouille maison	4.90€
Gambas tails with parmesan butter and ratafia of champagne flambéed with Rum Don Papa.	.,,,
Filet de Saint Pierre vapeur, sauce & légumes Thai Steamed Saint Pierre fillet, Thai sauce & vegetables.	9,50€
Marmite de moules de 1kg du meilleur endroit au meilleur moment (provenance selon arrivage). Marinière ou Crème ou Maroilles ou Curry ou Ail ou Chorizo, accompagnées de leurs frites fraîches	3,50€
Pâtes Accompagnées d'emmental et de parmesan râpés Accompanied by the Emmental and the Parmesan grade	ted

Tagliatelles fraîches au saumon fumé et ciboulette Tagliatelle with smoked salmon	15,50€
Tagliatelles fraîches à la Carbonara (Jaune d'œuf sur demande) Tagliatelle "carbonara"	12,10€
Penne Rigate fraîches à la Napolitaine Naple-style penne rigate pasta	11,50€
Penne Rigate fraîches au Chorizo fort et St-Maure de touraine Fresh Penne Rigate with Strong Chorizo and St-Maure de Touraine	12,10€

__*Nos* Plats mijotés

Tête de veau maison sauce Gribiche Pommes vapeur	18,80€
Carbonnade de bœuf maison à la bière et pain d'épices, Frites fraîches	18,80€



Carpaccio frais de bœuf français (100 gr) et pétales de parmesan

Fresh French beef carpaccio (100q) and Parmesan petals

ou

Bagel sésame au saumon gravlax maison, crème fouettée à l'aneth et zeste de citron vert Sézame bägel with homemade gravlax salmon , whipped cream with dill and lime zest

ou

Terrine de campagne maison et ses condiments Homemade terrine and condiments.

Ficelle Picarde gratinée à l'emmental Oven baked ham and mushroom crêpe.

ou

Camembert pané sur toast de campagne grillé, Confiture Corse de cerises noires Breaded Camembert on bread toast, Corsican black cherry jam.

Filet mignon de porc au Maroilles, Ratatouille maison & Frites fraîches Pork filet mignon with Maroilles cheese, Homemade Ratatouille & Fresh fries

OU

Pavé de Cœur de Rumsteck grillé (+190gr) sauce & accompagnements au choix Heart of thick grilled rump steak (190g +) with a choice of sauce and side dishes

ΟL

Andouillette grillée pur porc AAAAA, Sauce moutarde à l'ancienne, Frites fraîches Grilled andouillette out pure pork in the grain mustard, French fries

ou

Filet de Saint Pierre vapeur, sauce & légumes Thaï Steamed Saint Pierre fillet, Thai sauce & vegetables.

OU

Tartare frais de bœuf français (250gr) préparé à la minute, Frites fraîches & salade verte Fresh tartare of raw beef, fresh fries and green salad

ou

Tartare italien de bœuf frais français (250gr) préparé à la minute, Frites fraîches & salade verte Fresh Italian-style French beef tartare of raw beef, fresh fries and green salad

ou

Carbonnade de bœuf à la bière et pain d'épices, Frites fraîches Beef carbonnade in beer with pain d'épices (honey bread), french fries

ou

La Salade César au poulet Salade, blanc de poulet rôti, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César maison Chicken Caesar Salad Salad served with white roasted chicken, parmesan shavings, homemade croutons and Caesar sauce.

Notre feuille de 3 fromages et ses jeunes pousses

three cheeses served with salad leaves.

ou

Un de nos desserts de la carte au choix 1 dessert of the card.

Hors boissons - Service compris - Tout changement sera facturé au prix de la carte



12€

Vittel sirop ou Diabolo

(Menthe, grenadine, citron, violette, fraise, pêche, pamplemousse rose),

Jus de fruits (Orange, Abricot, Pomme, Tomate, Ananas, Pamplemousse)

Limonade, Orangina, Coca Cola, Coca Cola zéro, Fanta orange, Schweppes, Schweppes agrum', Fuzetea, Perrier, Vittel, Sprite.

Filets de poulet panés

OU

Steack haché frais de bœuf français

ou

Tagliatelles à la carbonara

ou

Moules marinières (selon arrivage)

Accompagnements au choix :

Frites fraîches - Salade - Haricots verts extra-fins - Tagliatelles

Gaufre chocolat ou au sucre - chantilly

OU

Donut au chocolat avec chantilly

ou

Crêpes au chocolat ou au sucre - chantilly

ou

Glace 2 parfums au choix

Vanille, chocolat au lait, Chocolat noir, Chocolat blanc, Pistache, Café, Fraises, Caramel.

*Servi jusqu'à 12 ans accompagné d'un repas adulte. Available to children under 12 when served with an adult meal.



Notre feuille de 3 fromages et ses jeunes pousses Three cheeses served with salad leaves.	8,80€
Camembert pané sur toast de campagne grillé et confiture de cerises noires Corse	9,80€
Nos	
Desserts * Les desserts marqués d'une étoile rouge demandent 12 minutes de cuisson, pour votre confort d'attente, merci de les commander si possible en début de repas.	
Sphère chocolat de mousse à la noisette et crémeux au caramel Chocolate sphere of hazelnut mousse and creamy caramel.	9,20€
Salade de fruits maison et sa quenelle de sorbet à l'orange Homemade fruit salad and orange sorbet quenelle.	9,20€
Fondant au chocolat *et sa quenelle de chocolat blanc glacée	9,20€
Baba au rhum "DON PAPA" et sa pipette de "DON PAPA"	10,50€
Café, Décaféiné ou Thé accompagnés de ses gourmandises Coffee or tea served with their mini desserts.	9,20€
Les profiteroles aux choux craquelins selon votre goût et sa chantilly	9,80€
Traditionnelles Choux, glace vanille, chocolat chaud Vanilla ice cream and hot chocolate L'intense Choux, glace chocolat noir, chocolat chaud Black chocolat ice cream and hot chocolate Bretonnes Choux, glace caramel et coulis de caramel au beurre salé Salted butter caramel ice cream with caram Mixtes Un chou de chaque parfum ci-dessus a fragrance of each profiterole	el sauce
Crème brulée maison aux gousses de vanille de Tahiti Vanilla crème brûlée	8,10€
Crème brulée maison aux gousses de vanille de Tahiti flambée à la Chartreuse Vanilla crème brûlée flambéed at the Chartreuse verte	9,80€
Tiramisu au Spéculoos maison Tiramisu "Spéculoos"	8,10€

Assiettes glacées

Assiette Amarena Glaces cerise amarena atisanale, cerises amarena au sirop, copeaux de chocolat, chantilly Amarena cherry ice cream, amarena cherries in syrup, chocolate shavings, whipped cream	8,20€
Assiette Fruits rouges Sorbets fruits des bois, cassis, fraises et fruits rouges	8,20€
Assiette "Get 27" Glace menthe et copeaux de chocolat , chantilly & Get 27	8,20€
Assiette Agrumes Sorbets orange, mandarine, citron vert	7,70€
Assiette Nougat Glace nougat, coulis de fruits rouges et chantilly	7,70€
Assiette Complice Glaces: chocolat noir - chocolat au lait - pistache, chantilly et amandes grillées Dark chocolate, milk chocolate and pistachio ice cream, whipped cream and grilled almond	7,70€
Assiette Café Liégeois Glaces : café - vanille, sauce café, chantilly	7,70€
Assiette Chocolat Liégeois Glaces: chocolat au lait - vanille, chocolat chaud, chantilly	7,70€
Assiette Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream and grilled almond	7,70€
Assiette Dame noire Glace chocolat noir, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées Dark chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream and grilled almond	7,70€
Assiette trois chocolats Glaces chocolat: Noir, lait et blanc, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées Dark chocolate ice cream, milk chocolate and white chocolate, chocolate sauce, whipped cream and grilled ali	



		7.10€
Plate of ice creams and sherbets 3 flavors choi	ce	
Café Arabica - Coffee	Fraise - Strawberry	
Caramel à la fleur de sel - Toffy	Poire - Pear	
Chocolat blanc - White chocolate	Citron vert - Lime	
Chocolat au lait - Milk chocolate	Cerises Amarena - Amarena Cherries	
Chocolat noir - Dark chocolate	Pomme - Apple	
Pistache - Pistachio	Mandarine - Mandarin orange	
Vanille - Vanilla	Orange - Orange	
Menthe chocolat - Chocolate mint	Cassis - Blackurrant	
Nougat - Nougat	Fruits des bois - Wild berry	
Sorbets arrosés	<u>S</u>	
Le Colonel, Sorbet Citron vert & Vodka, Le Le Normand, sorbet Pomme & Calvados, L'Impératrice, sorbet Mandarine & Manda	mon sorbet - Vodka	9.80 ⁶
Le Colonel, Sorbet Citron vert & Vodka, Le Le Normand, sorbet Pomme & Calvados, L'Impératrice, sorbet Mandarine & Manda Le William, sorbet Poire & alcool de Poire	mon sorbet - Vodka Apple sorbet - Calvados rine Impériale, "Mandarine Impériale"	9.80° 9.80° 9.80°
Le Colonel, Sorbet Citron vert & Vodka, Le Le Normand, sorbet Pomme & Calvados, L'Impératrice, sorbet Mandarine & Manda Le William, sorbet Poire & alcool de Poire	mon sorbet - Vodka Apple sorbet - Calvados rine Impériale, "Mandarine Impériale" Williams, Pear sorbet - Pear brandy emon sorbet - Limoncello	9.80° 9.80° 9.80°
Le Colonel, Sorbet Citron vert & Vodka, Le Le Normand, sorbet Pomme & Calvados, L'Impératrice, sorbet Mandarine & Manda Le William, sorbet Poire & alcool de Poire L'Italien sorbet Citron vert & Limoncello, Le Cafés alcoolisé	mon sorbet - Vodka Apple sorbet - Calvados rine Impériale, "Mandarine Impériale" Williams, Pear sorbet - Pear brandy emon sorbet - Limoncello	9.80° 9.80° 9.80°
Le Colonel, Sorbet Citron vert & Vodka, Le Le Normand, sorbet Pomme & Calvados, L'Impératrice, sorbet Mandarine & Manda Le William, sorbet Poire & alcool de Poire L'Italien sorbet Citron vert & Limoncello, Le Cafés alcoolisé Irish Coffee, Café et Whisky	mon sorbet - Vodka Apple sorbet - Calvados rine Impériale, "Mandarine Impériale" Williams, Pear sorbet - Pear brandy emon sorbet - Limoncello	9.80 ⁶ 9.80 ⁶ 9.80 ⁶ 9.80 ⁶

___*Nos* **Alcools**

Armagnac	4cl.	7,00€
Calvados "6 ans"	4cl.	7,00€
Chartreuse verte	4cl.	7,50 €
Cognac "lle de Ré"	4cl.	8,00€
Cointreau	4cl.	7,00€
Poire Williams	4cl.	7,00€
Fleur de bière	4cl.	7,00€
Framboise	4cl.	7,00€
Grand Marnier	4cl.	7,00€
Mandarine	4cl.	7,00€
Genièvre Wambrechies	4cl.	7,00€

Limoncello	4cl	.7,00€
Mirabelle	4cl	7,00€
Vodka Zubrowska	8cl	7,00€
Baileys	8cl	.7,20€
Get 31	8cl	.7,20€
Get 27	8cl	.7,20€
Crème de cassis	8cl	.7,00€
Crème de pêche	8cl	.7,00€
Crème de mûre	8cl .	.7,00€
Crème de cerise	8cl	.7,00€
Crème d'Abricot	8cl	7,00€

Demandez notre carte de Rhum et boissons à base de Rhum

Notre Réserve spéciale de Cave

Armagnac de Montal

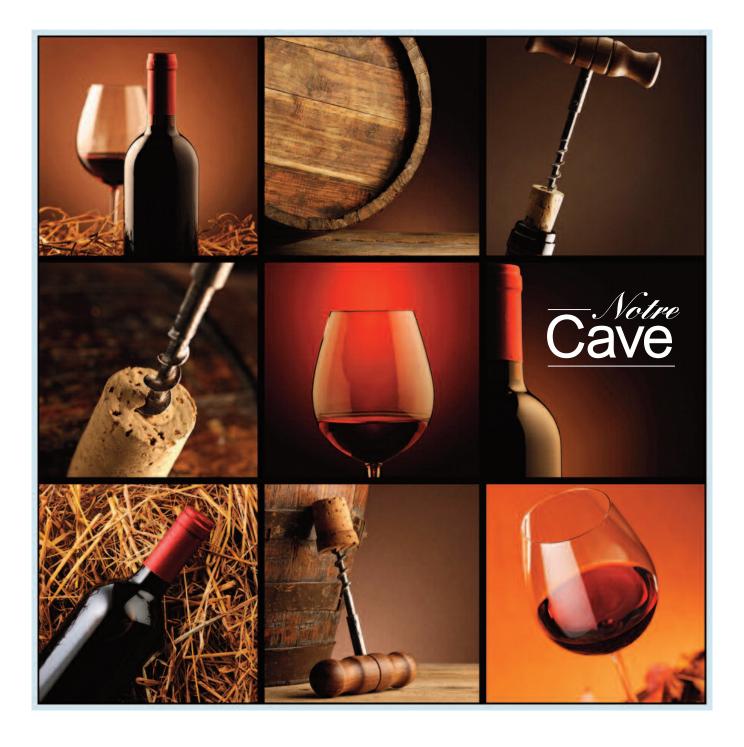


Millésime 1966 "55 ans de fut" 4cl	16,50€
Millésime 1974 "40 ans de fut" 4cl	12,00€
Millésime 1979 "35 ans de fut" 4cl	11,00€
Millésime 1984 "30 ans de fut" 4cl	10,50€
Millésime 1989 "25 ans de fut" 4cl	10,00€
Millésime 1994 "20 ans de fut" 4cl	10,00€
Millésime 1999 "15 ans de fut" 4cl	9,50€

Calvados Pays d'Au	uge Châte	eau de Breuil
XO "15 ans"	4cl.	10,00€
Call and a Daniella		
Calvados Domfron	itais, Dom	laine Lemorton
Réserve "6 ans"	4cl.	7,00€
XO "20 ans"	4cl.	10,00€
Millésime "1972"	4cl.	17 , 50€
Cognac de l'Ile de	<u>Ré</u>	
VSOP	4cl.	8,00€
XO "10 ans"	4cl	10,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

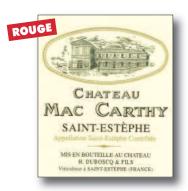








Bordelais





51€60



La bouteille, 75 d

48€00



La bouteille, 75 d

50€40



La bouteille, 75 d

62€40

MAGNUM 124€80 ROUGE

ROE DE GIRAUDO

LI SSAC SAINT-EMILION
ADDRIGO LOGGE SAIT-EMILION
ADDRIGO LOGGE TO CONTROL

TO OF FROMES

La bouteille, 75 d

34€50



La bouteille, 75 d

35€70

La 1/2 btle, 37,5 d

24^{€50}



MAGNUM 150 d 112€80

La bouteille, 75 d **56**€40



La bouteille, 75 d

64€50

$\overline{\mathsf{Bordelais}}$





ROUGE CHATEAU BRULESECAILLE Cetes de Bourg

La bouteille, 75 d

33€90

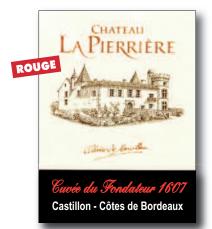


ROUGE

La bouteille, 75 d

36€60





La bouteille, 75 d

34€50



La bouteille, 75 d

36€80 **25**^{€60} La 1/2 btle, 37,5 d



La bouteille, 75 d

37€50



La bouteille, 75 d

54€00

Vallée du Rhône







La bouteille, 75 d 36€00



La bouteille, 75 d **47**€10



La bouteille, 75 d 47€40



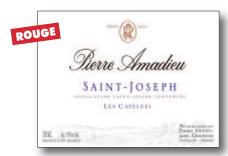




36€00 La bouteille, 75 d

Vallée du Rhône









La bouteille, 75 d **57**€90







La bouteille, 75 d 62€40



La bouteille, 75 d **63**€60

Bourgogne



La bouteille, 75 d 50[€]40



La bouteille, 75 d 57^{€60}



La bouteille, 75 d 52 €80
La 1/2 btle, 37,5 d 31 €00



La bouteille, 75 d 45[€]60



La bouteille, 75 d 51 €60



La bouteille, 75 d 59[€]40



La bouteille, 75 d 3'

37€20

Bourgogne



55^{€20} La bouteille, 75 d



54^{€60} La bouteille, 75 d



54^{€60} La bouteille, 75 d



51^{€00} La bouteille, 75 d







La bouteille, 75 d 43[€]20

__*Le* Sud-Ouest

Alsace



La bouteille, 75 d

30€60



La bouteille, 75 d





La bouteille, 75 d 36€30



La bouteille, 75 d **36**€60





La bouteille, 75 d 31€20



La bouteille, 75 d 34€20

__*Languedoc Roussillon*





La bouteille, *75 d* **30**€60









Val de Loire



La bouteille, 75 d **45**€60



La bouteille, 75 d 33€90



La bouteille, 75 d 33€90







La bouteille, 75 d **47**€10 La 1/2 btle, 37,5 d **26**€50



La bouteille, 75 d **44**€70



La bouteille, 75 d 34€80
La 1/2 btle, 37,5 d 24€50

Côtes de Provence









61^{€80}

La bouteille, 75 d

54^{€60}



La bouteille, 75 d 38€10







La bouteille, 75 d 45€30



La bouteille, 75 d 45€60



La bouteille, 75 d **94**€80



45€00 La bouteille, 75 d

Dans son cadre chaleureux
ou sur sa terrasse ombragée,
le « Bistrot d'Antoine »
vous propose outre
sa carte bistrot
de cuisine traditionnelle,
une prestation adaptée
à tous vos évènements.

Renseignez-vous : 03 22 85 84 46 contact@bistrot-antoine.fr

