

# LES APERITIFS DE L'AUBERGE

*Marc, Cassis, Prunelle et Ratafia,  
ils sont quatre comme les trois mousquetaires,  
ce sont les alcools et liqueurs de Bourgogne*

## - NOS SPECIALITES -

LE BOURGUIGNON (18 cl) <i>(Crème de cerise, Nectar Bourguignon, Crémant de Bourgogne)</i>	7.90 €
LE BLANC Gommé (18 cl) <i>(Sirop de gomme, Bourgogne Aligoté de l'Auxerrois)</i>	6.50 €
LE CREMANT Gommé (18 cl) <i>(Sirop de gomme, Crémant de Bourgogne)</i>	7.10 €
LE FRAIREAU (18 cl) <i>(Crème de fraise des bois, Liqueur de sureau, Crémant de Bourgogne)</i>	7.10 €
LE KIR DU CHANOINE (18 cl) <i>(Crème de cassis, Bourgogne Aligoté de l'Auxerrois)</i>	6.50 €
LE MÛRIER DES RONCIERES (18 cl) <i>(Crème de mûre, Bourgogne Aligoté de l'Auxerrois)</i>	6.50 €
LE CERISIER DES CÔTEAUX DE L'AUXERROIS (18 cl) <i>(Crème de cerise, Bourgogne Aligoté de l'Auxerrois)</i>	6.50 €
LE PAISSIAU DES VIGNES (18 cl) <i>(Crème de pêche de vigne, Bourgogne Aligoté de l'Auxerrois)</i>	6.50 €
LE PEURNIAU DES BOUCHUES (18 cl) <i>(Crème de prunelle, Bourgogne Aligoté de l'Auxerrois)</i>	6.50 €
LE FRAISIER DES BOIS (18 cl) <i>(Crème de fraise des bois, Bourgogne Aligoté de l'Auxerrois)</i>	6.50 €
LE FRAMBOISIER (18 cl) <i>(Crème de framboise, Bourgogne Aligoté de l'Auxerrois)</i>	6.50 €

Il est possible de remplacer l'Aligoté par du **CREMANT DE BOURGOGNE**  
ces apéritifs sont alors appelés **ROYAUX** et nous vous les proposons au prix de 7.10 €

LE CARDINAL (18 cl) <i>(Crème de cassis, Côteaux Bourguignons rouge d'Irancy)</i>	6.50 €
LE "MOR-VAN" (18 cl) <i>(Crème de cassis, Cidre fermier du Pays d'Othe à l'Est de l'Yonne)</i>	4.50 €
LE RATAFIA DE SAINT-BRIS rouge ou blanc (10 cl) <i>(1/3 de Marc de Bourgogne, 2/3 de jus de raisin non fermenté)</i>	5.00 €
LE RATAFIA DE CIDRE DU PAYS D'OTHE (10 cl) <i>(1/3 d'eau de vie de cidre, 2/3 de jus de pomme non fermenté)</i>	5.00 €
LE NECTAR BOURGUIGNON (10 cl) <i>(Vin cuit à base de vieux vin de Bourgogne)</i>	4.80 €

*Que nous partageons ici autour d'une assiette de BEURSAUDES et de GOUGERES  
Lorsqu'on fait fondre la panne de porc et que l'on a exprimé en la pressant le saindoux,  
il reste une sorte de tourteau assez croustillant que l'on nomme  
hors de nos frontières Bourguignonnes " les Grattons".  
Chez nous ce sont " Les Beursaudes"*

- Henri VINCENOT -

# NOS APERITIFS (SUITE)

RICARD, PERNOD, PASTIS 51 (2 cl)	5.00 €	FLÛTE DE CHAMPAGNE (18cl)	11.00 €
RICARD-TOMATE (3 cl)	5.20 €	FLÛTE DE CREMANT BGNE (18cl)	6.60 €
MAURESQUE (3 cl)	5.20 €	GUIGNOLET Kirsch (4 cl)	4.20 €
PERROQUET (3 cl)	5.20 €	BABY-WHISKY (2 cl)	4.80 €
PORTO Rouge ou Blanc (4 cl)	4.80 €	WHISKY Blended (4 cl)	6.50 €
MARTINI Rouge ou Blanc (4 cl)	4.70 €	BOURBON (4 cl)	7.20 €
MARTINI-GIN (4 cl)	7.00 €	VODKA polonaise "Wiborowa" (4 cl)	6.50 €
GIN (4 cl)	6.00 €	VODKA polonaise "Zubrowska" (4 cl)	7.00 €
SUZE (4 cl)	4.50 €	<i>(Vodka à l'herbe de bison)</i>	
SUZE Cassis (6 cl)	4.80 €	VODKA-ORANGE (24 cl)	9.00 €
AMERICANO "Maison" (7 cl)	7.00 €	TEQUILA (4 cl)	6.50 €

# NOS BIERES

BIERE de VEZELAY Bio	
Blonde 4.6° (25 cl)	5.00 €
Blonde 4.6° (50 cl)	8.00 €
Blanche 4.8° (25 cl)	5.00 €
Ambrée 5.6° (25 cl)	5.00 €
Brune 5.5° (25 cl)	5.00 €
HEINEKEN 5.5°(25 cl)	5.00 €
PANACHE 1.2° (33cl)	5.00 €

# NOS BOISSONS SANS ALCOOL

Notre COCKTAIL DE JUS DE FRUITS (20 cl) ... 5.00 €  
(Orange, Ananas, Passion, Mangue et Grenadine)

JUS D'ORANGE (25 cl)	3.50 €	SCHWEPPEs (20 cl)	3.50 €
JUS DE RAISIN (25 cl)	3.50 €	NESTEA (20 cl)	3.50 €
JUS DE POMME (25 cl)	3.50 €	PERRIER (33 cl)	3.60 €
JUS D'ANANAS (25 cl)	3.50 €	LIMONADE (25 cl)	2.50 €
JUS DE TOMATE (25 cl)	3.50 €	DIABOLO (25 cl)	2.70 €
ORANGINA (25 cl)	3.90 €	SIROP A L'EAU (20 cl)	1.50 €
COCA-COLA (33 cl)	3.90 €		
COCA-COLA "Zéro" (33 cl)	3.90 €		

# NOS WHISKIES, Single Malts Ecossais

GLENKINCHIE - 10 ans d'âge - Région des Lowlands ... 8.00 € (4 cl)

*Arôme franc, saveur douce, pointe sèche*

*Les malts des Lowlands sont remarquablement doux, et légèrement veloutés.*

*Glenkinchie possède la particularité d'être un malt très pâle, onctueux, avec une fin de bouche des plus nettes et des plus fumées parmi les malts de Lowlands*

CRAGGANMORE - 12 ans d'âge - Région des Highlands (Speyside) ... 8.00 € (4 cl)

*Corps solide, arôme sec, fini malté fumé*

*Cragganmore est un malt très équilibré aux arômes délicats et frais,*

*Ferme en bouche avec un final légèrement fumé.*

*Un malt d'une rigueur agréable et de grande distinction, au caractère particulier*

DALWHINNIE - 15 ans d'âge - Région des Highlands (Northern) ... 8.50 € (4 cl)

*Arôme de bruyère, saveur légère avec un parfum doux et fruité*

*Dalwhinnie possède un charme et un caractère presque féminin.*

*Léger et aromatisé, cet alcool d'une grande douceur est riche en bouche, avec un final aux accents de bruyère et de miel. Un malt exemplaire*

OBAN - 14 ans d'âge - Région des Highlands (Western) ... 9.00 € (4 cl)

*Délicate pointe de tourbe, longue impression de douceur*

*Oban est le malt des western Highlands. Un malt particulier, riche et complexe,*

*au très léger soupçon de tourbe dans son arôme, délicatement fumé en bouche avec un final long et doux. Ces agréables qualités classifient Oban quelque part entre un malt de l'île d'Islay et un malt des Highlands.*

TALISKER - 10 ans d'âge - Région des Islands (Ile de Skye) ... 8.00 € (4 cl)

*Bien équilibré avec un arôme légèrement doux, corsé, sa saveur éclate en bouche*

*Talisker est unique en son genre.*

*Volontaire mais pas lourd, aux arômes pleins et puissants avec une note tourbée presque rugueuse.*

*Il éclate en bouche et s'alanguit indéfiniment., bien équilibré, un léger arôme d'algue de mer*

LAGAVULIN - 16 ans d'âge - Région des Islands (Ile d'Islay) ... 10.00 € (4 cl)

*Arôme puissant et robuste, goût fumé de tourbe*

*Algues de mer, tourbe, fumée et terre sont les ingrédients qui donnent son caractère affirmé.*

*Lagavulin est le plus fin et le plus fort de tous, un malt sec et intense avec un corps robuste et des arômes puissants, un malt à déguster à petites gorgées*

ABERLOUR - 10 ans d'âge - Région des Highlands (Speyside) ... 8.00 € (4 cl)

*Saveur fruitée, couleur ambrée.*

*L'élaboration d'Aberlour mobilise les ressources naturelles de la vallée de la Spey :*

*l'orge de culture régionale, et l'eau de la source, légèrement tourbée, qui jaillit du massif granitique.*

*L'orge maltée et additionnée d'eau subit une double distillation dans de grands alambics de cuivre.*

*L'alcool recueilli va ensuite vieillir durant dix années dans des fûts de chêne ayant contenu pour certains du Xérès, pour d'autre du Bourbon*

## NOS EAUX MINÉRALES

EVIAN (plate) ... 4.60 € les 100 cl et 3.30 € les 50 cl

*Filtrée dans le cœur des Alpes, fortement minéralisée et riche en bicarbonate.*

BADOIT (gazeuse) ... 4.60 € les 100 cl et 3.30 € les 50 cl

*Puisée dans le Nord de l'Auvergne, Très minérale. Riche en calcium et bicarbonate.*

FERRARELLE (gazeuse) ... 4.60 € les 100 cl et 3.30 € les 50 cl

*Provient du bassin volcanique de Riardo au sud de Rome. Bulles très fines*

*Eau minérale naturelle renforcée au gaz de la source.*

PERRIER "Fines Bulles" ... 4.60 € les 100 cl

*Puisée dans le Gard, Perrier est unique grâce à la finesse de ses bulles, riche en bicarbonate*