



Bienvenue à

**L'Auberge
D'Anais**

Carte d'Automne 2019

- Formule du jour _____ 15,50€
(Uniquement le midi en semaine)

Assiette repas

-

Dessert au choix

-

1/4 de vin au pichet du Domaine Tales

-

Café

- Formule enfant _____ 9€
(Moins de 12ans)

Steack haché ou Nuggets

-

Accompagnement frites

-

Glace Surprise

L'Auberge
D'Anaïs

L'Auberge D'Anaïs

Nos Boissons

Pastis	3,50 €
Muscat de Beaumes de Venise	3,50 €
Martini Blanc ou Rouge	3,50 €
Miro (Crème de Myrtille et Vin Rosé du Domaine Tales)	3,50 €
Kir	3,50 €
Suze	3,50 €
Whisky	4,50 €
Verre de Vin	3 €
Bière	3 €
Coca-Cola, Orangine, Jus de Fruit, Nectar, Perrier	3 €
Café et Décaféiné	2 €
Double Café	3,50 €
Café Crème	2,50 €
Thé et Infusion	3 €
Eau Gazeuse 1L	5 €
Digestif	5 €
Champagne	50 €

Les vins de notre propriété

Nous faisons le choix de proposer les vins du Domaine Talès qui est l'exploitation vinicole familiale. Nous cultivons en agriculture biologique depuis 2010 et si vous souhaitez en découvrir plus, rendez vous à la cave de vignification qui se trouve à 300 mètres du centre du village d'Entrechaux.

Les Bouteilles

Vins Blanc :

- Côtes du Rhône Blanc 75cl 18 €
80% Viognier, 10% Clairette, 10% Bourboulenc
(Apéritif, Salade de thon cuit aux trois haricots, Salade fraîcheur,...)

- Cuvée Versant Sud Blanc 75cl 24 €
Côtes du Rhône Blanc
100% Viognier, élevé en fût de chêne
(Apéritif, Pavé de saumon chorizo, Moules farcies,...)

Vins rosé :

- AOP Ventoux Rosé 75cl 16 €
50% Grenache, 30% Syrah, 20% Cinsaut
(Apéritif, Papeton d'aubergine, Côtes d'agneau grillées,...)

- Cuvée Versant Sud Rosé 75cl 20 €
Côtes du Rhône Rosé
30% Grenache, 30% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Cinsaut,
10% Viognier (Apéritif, Salade fraîcheur, Mille feuilles de tomate,
Salade de chèvre chaud,...)

Vins Rouge :

- | | |
|--|------|
| - AOP Ventoux Rouge 75cl | 16 € |
| 50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan
<i>(Papeton d'aubergine, Carpaccio de boeuf, Salade de chèvre chaud, Côtes d'agneau grillées...)</i> | |
| - Côtes du Rhône Rouge | 18 € |
| 80% Grenache, 20% Syrah
<i>(Assiette campagnarde, Salade de chèvre chaud, Côtes d'agneau grillées, Lapin à la provençale...)</i> | |
| - Cuvée Ubac | 20 € |
| AOP Ventoux Rouge
50% Grenache, 30% Syrah, 20% Mourvèdre
<i>(Papeton d'aubergine, Carpaccio de boeuf, Côtes d'agneau grillées, Faux filet de boeuf,...)</i> | |
| - Cuvée d'Anais | 22 € |
| Côtes du Rhône Rouge
80% Grenache, 20% Syrah
<i>(Assiette campagnarde, entrecôte grillée, magret de canard, Lapin à la provençale, Faux filet de boeuf, Fromage,...)</i> | |
| - Cuvée Versant Sud Rouge | 28 € |
| Côtes du Rhône Rouge
95% Grenache, 5% Syrah «élevé en fût de chêne 12 mois»
<i>(Entrecôte grillée, Magret de canard, Lapin à la provençale, Faux filet de boeuf, Fromage, ...)</i> | |

Les Pichets :

- | | | |
|-----------------------------|-------|------|
| - AOP Ventoux Rouge et Rosé | 1/4 L | 5 € |
| | 1/2 L | 8 € |
| | 1 L | 12 € |
| - Côtes du Rhône Blanc | 1/4 L | 6 € |
| | 1/2 L | 9 € |
| | 1 L | 13 € |

L'Auberge D'Anais

Nos Formules: _____

Entrée + plat	24€
Plat + dessert	20€
Entrée + plat + dessert	28€

Nos entrées :

Velouté d'Automne
Papeton d'Aubergine
Salade des Vendanges
Carpaccio de Boeuf

Nos plats :

Pieds Paquets
Faux filet de boeuf
Souris d'Agneau épicée aux artichauts
Pavé de Sandre aux pétoncles
Toutes nos viandes son accompagnées de légumes

Nos Desserts :

Crème brûlée aux myrtilles
Tarte Tatin
Tiramisu Café et Crème de Marron
Fondant au chocolat
Glace 2 boules
Assiette de fromages

Notre carte

Nos Entrées :

Velouté d'Automne	9 €
Papeton d'Aubergine	9 €
Salade des Vendanges	9 €
Carpaccio de Boeuf	9 €

Nos salades repas :

Salade de chèvre chaud <i>(Salade, tomates, toasts de chèvre, jambon cru, pignons grillés)</i>	13 €
Salade des Vendanges <i>(Salade, tomates cerise, raisin blanc, raisin noir, noix, mimolette, reblochon, jambon cru, graines de sésame).</i>	15 €

Nos plats :

Pavé Sandre aux pétoncles	15 €
Souris d'Agneau aux artichauts	15 €
Faux filet de boeuf	15 €
Pieds Paquets	15 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes

L'Auberge
D'Anais

Nos Desserts :

Tarte Tatin	7€
Crème brûlée aux myrtilles	7€
Fondant au Chocolat	7€
Tiramisu Café et Crème de marron	7€
Assiette de fromages	7€

Nos Coupes glacées :

Chocolat liégeois <i>(1 boule glace vanille, 2 boules glace chocolat, coulis de chocolat, chantilly)</i>	9€
Café liégeois <i>(1 boule glace vanille, 2 boules glace café, café expresso, chantilly)</i>	9€
Coupe Ventoux <i>(3 boules de glace vanille, crème de marron, chantilly)</i>	9€
Coupe Anaïs <i>(3 boules Rhum-raisins, morceaux d'ananas, chantilly)</i>	9€
Dame blanche <i>(3 boules de glace vanille, coulis de chocolat, chantilly)</i>	9€
Colonel <i>(3 boules sorbet citron, vodka)</i>	10€
1 boule	2,5€
2 boules	5€
3 boules	7€

Parfums des glaces: *Chocolat, vanille, pistache, café, rhum-raisin, caramel, noix de coco, menthe-chocolat.*

Parfums des sorbets: *Fraise, citron, cassis, framboise, poire, fruit de la passion.*