



Bienvenue à

**L'Auberge
D'Anais**

Carte d'Été 2020

L'Auberge D'Anaïs

Formule Demi-pension: _____

Entrée + plat + dessert

25€

Nos entrées :

Mille feuilles de tomates
Papeton d'aubergine
Salade Fraîcheur
Moules farcies
Salade Méditerranéenne

Nos plats :

Soupions à l'Américaine
Tranche de Gigot d'Agneau grillé aux herbes de Provence
Faux filet de boeuf sauce Poivre vert
Pintade au Basilic
Dos de cabillaud et sa crème d'Aneth
Toutes nos viandes son accompagnées de légumes

Nos Desserts :

Fromage blanc coulis de framboise ou miel
Crème brûlée au caramel Beurre salé
Tiramisu spéculoos Framboises Mangue
Fondant au chocolat
Coupe Anaïs (2 boules de glace rhum raisins, morceaux d'ananas, chantilly)
Coupe Ventoux (2 boules de glace vanille, crème de marrons, chantilly)
Glace 2 boules
Assiette de fromages

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
(Papeton d'aubergine, Carpaccio de boeuf, Salade de chèvre chaud, Côtes d'agneau grillées...)

- Côtes du Rhône Rouge 18 €
80% Grenache, 20% Syrah
(Assiette campagnarde, Salade de chèvre chaud, Côtes d'agneau grillées, Lapin à la provençale...)

- Cuvée Ubac 20 €
AOP Ventoux Rouge
50% Grenache, 30% Syrah, 20% Mourvèdre
(Papeton d'aubergine, Carpaccio de boeuf, Côtes d'agneau grillées, Faux filet de boeuf,...)

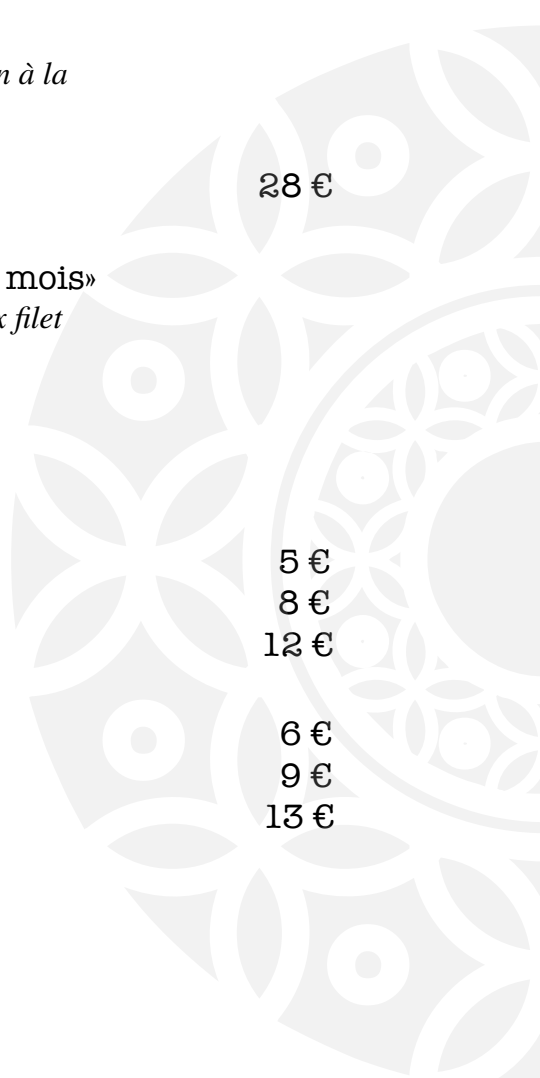
- Cuvée d'Anais 22 €
Côtes du Rhône Rouge
80% Grenache, 20% Syrah
(Assiette campagnarde, entrecôte grillée, magret de canard, Lapin à la provençale, Faux filet de boeuf, Fromage,...)

- Cuvée Versant Sud Rouge 28 €
Côtes du Rhône Rouge
95% Grenache, 5% Syrah «élevé en fût de chêne 12 mois»
(Entrecôte grillée, Magret de canard, Lapin à la provençale, Faux filet de boeuf, Fromage, ...)

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'Anaïs

Nos Formules:

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

Nos entrées :

Mille feuilles de tomates
Papeton d'aubergine
Salade Fraîcheur
Moules farcies
Salade Méditerranéenne

Nos plats :

Soupions à l'Américaine
Tranche de Gigot d'Agneau grillé aux herbes de Provence
Faux filet de boeuf sauce Poivre vert
Pintade au Basilic
Dos de cabillaud et sa crème d'Aneth
Toutes nos viandes son accompagnées de légumes

Nos Desserts :

Fromage blanc coulis de framboise ou miel
Crème brûlée au caramel Beurre salé
Tiramisu spéculoos Framboises Mangue
Fondant au chocolat
Coupe Anaïs (2 boules de glace rhum raisins, morceaux d'ananas, chantilly)
Coupe Ventoux (2 boules de glace vanille, crème de marrons, chantilly)

Notre carte

Nos Entrées :

Mille feuilles de tomates	9 €
Papeton d'aubergine	9 €
Salade Fraîcheur	9 €
Moules farcies	11,50 €
Salade Méditerranéenne	10 €

Nos salades repas :

Salade de chèvre chaud <i>(Salade, tomates, toasts de chèvre, jambon cru, pignons grillés)</i>	13 €
Salade Fraîcheur <i>(Salade, tomates, avocat, melon, pastèque, mangue)</i>	13 €

Nos plats :

Dos de cabillaud et sa crème d'Aneth	15 €
Tranche de Gigot d'Agneau grillés aux herbes de Provence	15 €
Faux filet de boeuf sauce Poivre Vert	15 €
Pintade au Basilic	15 €
Soupions à l'Américaine	15 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes

L'Auberge
D'Anais

Nos Desserts :

Fromage blanc coulis de framboise ou miel	6€
Fondant au Chocolat	7€
Crème brûlée au Caramal Beurre Salé	7€
Tiramisu Speculoos Framboise Mangue	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.*

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

Formule enfant _____ **9€**

(Moins de 12ans)

Steack haché ou Nuggets

-

Accompagnement frites

-

Glace Surprise