



*Bienvenue à*

---

**L'Auberge  
D'Anais**

*Carte d'Été 2022*

# L'Auberge D'Anaïs

## Nos Boissons

---

Mojito	8 €
Apérol Spritz	8 €
Pastis	3,50 €
Muscat de Beaumes de Venise	4 €
Martini Blanc ou Rouge	4 €
Miro (Crème de Myrtille et Vin Rosé du Domaine Tales)	4 €
Kir	4 €
Suze	4 €
Whisky	4,50 €
Verre de Vin	3,50 €
Bière	3,50 €
Coca-Cola, Orangina, Jus de Fruit, Nectar, Perrier	3,50 €
Sirop	2 €
Café et Décaféiné	2 €
Double Café	4 €
Café Crème	3 €
Thé et Infusion	4 €
Eau Gazeuse 1L	5 €
Digestif	7 €
Champagne	55 €

## 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 20 €  
80% Viognier, 10% Clairette, 10% Bourboulenc

- Cuvée Versant Sud Blanc 75cl 25 €  
Côtes du Rhône Blanc  
100% Viognier, élevé en fût de chêne

#### Vins rosé :

- AOP Ventoux Rosé 75cl 18 €  
50% Grenache, 30% Syrah, 20% Cinsaut

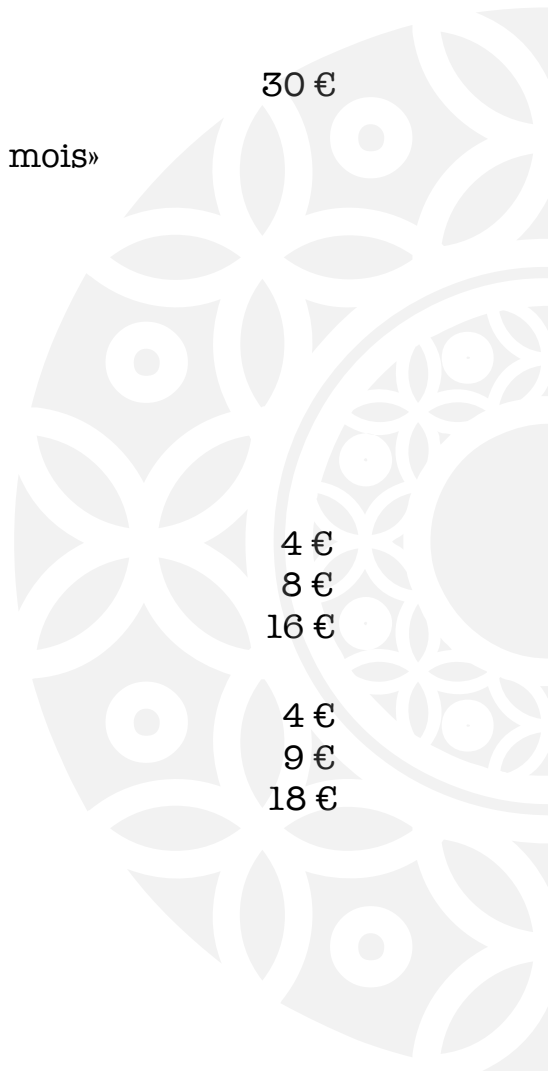
- Cuvée Versant Sud Rosé 75cl 22 €  
Côtes du Rhône Rosé  
30% Grenache, 30% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Cinsaut,  
10% Viognier

Vins Rouge :

- AOP Ventoux Rouge 75cl 50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan	18 €
- Côtes du Rhône Rouge 80% Grenache, 20% Syrah	20 €
- Cuvée Ubac AOP Ventoux Rouge 50% Grenache, 30% Syrah, 20% Mourvèdre	22 €
- Cuvée d'Anais Côtes du Rhône Rouge 80% Grenache, 20% Syrah	25 €
- Cuvée Versant Sud Rouge Côtes du Rhône Rouge 95% Grenache, 5% Syrah «élevé en fût de chêne 12 mois»	30 €

Les Pichets :

- AOP Ventoux Rouge et Rosé		
- Côtes du Rhône Blanc	1/4 L	4 €
	1/2 L	8 €
	1 L	16 €
	1/4 L	4 €
	1/2 L	9 €
	1 L	18 €



# L'Auberge D'Anaïs

## Nos Formules:

---

Entrée + plat	26€
Plat + dessert	22€
Entrée + plat + dessert	30€

### Nos entrées :

Mille feuilles de tomates (*Tomates, mozzarella, tapenade, huile d'olive*)

Papeton d'aubergine et son coulis de tomate aillé

Salade Fraîcheur (en saison) (*Salade, tomate, avocat, mangue, astèque, melon*)

Moules gratinées à la persillade

Salade Méditerranéenne (*Salade, tomate, champignon, féta, oignons rouge, olive, concombre*)

Carpaccio de Boeuf

### Nos plats :

Supions en Persillade

Tranche de Gigot d'Agneau grillé aux herbes de Provence

Entrecôte 250g

Pintade au Basilic

Pavé de Saumon en croûte d'herbes

*Toutes nos viandes son accompagnées de légumes*

### Nos Desserts :

Charlotte aux Poires

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 :

- Chocolat, vanille, pistache, café, rhum-raisin, caramel, fraise, citron, cassis, framboise, poire, fruit de la passion.

## Notre carte

### Nos Entrées :

Mille feuilles de tomates ( <i>Tomates, mozzarella, tapenade, huile d'olive</i> )	9 €
Papeton d'aubergine et son coulis de tomate aillé	9 €
Salade Fraîcheur ( <i>Salade, tomate, avocat, melon, mangue, pastèque</i> )	9 €
Moules gratinées à la persillade	11,50 €
Salade Méditerranéenne ( <i>Salade, tomate, champignon, féta, oignons rouge, olive, concombre</i> )	10 €
Carpaccio de Boeuf	11,50 €

### Nos salades repas :

Salade de chèvre chaud ( <i>Salade, tomates, toasts de chèvre, jambon cru, pignons grillés</i> )	15 €
Salade Fraîcheur (en saison) ( <i>Salade, tomates, avocat, melon, pastèque, mangue</i> )	15 €
Salade Méditerranéenne ( <i>Salade, tomates, champignon, féta, oignons rouge, olive, concombres</i> )	15 €

### Nos plats :

Pavé de saumon en croûte d'herbes	17 €
Tranche de Gigot d'Agneau grillés aux herbes de Provence	17 €
Entrecôte 250g	17 €
Pintade au Basilic	17 €
Supions en Persillade	17 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes

L'Auberge  
D'Anais

Nos Desserts :

Charlotte aux Poires	7€
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** \_\_\_\_\_ **11€**

*(Moins de 12ans)*

Steack haché ou Nuggets / Frites

-  
Glace 2 boules