



*Bienvenue à*

---

# L'Auberge D'Anais

*Carte d'Été 2023*

# L'Auberge D'Anaïs

## Nos Boissons

---

Mojito	9 €
Apérol Spritz	8 €
Pastis	3,50 €
Muscat de Beaumes de Venise	4,50 €
Martini Blanc ou Rouge	5 €
Miro (Crème de Myrtille et Vin Rosé du Domaine Tales)	4,50 €
Kir	4,50 €
Suze	5 €
Whisky	6 €
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 €
Cappuccino	4,50 €
Thé et Infusion	4 €
Eau Gazeuse 75cl	5 €
Eau Plate 75cl	5 €
Digestif	7 €
Champagne	60 €

## 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 22 €  
80% Viognier, 10% Clairette, 10% Bourboulenc

- Cuvée Versant Sud Blanc 75cl 30 €  
Côtes du Rhône Blanc  
100% Viognier, élevé en fût de chêne

#### Vins rosé :

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

- Cuvée Versant Sud Rosé 75cl 24 €  
Côtes du Rhône Rosé  
30% Grenache, 30% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Cinsaut,  
10% Viognier

Vins Rouge :

- AOP Ventoux Rouge 75cl 20 €  
50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan

- Côtes du Rhône Rouge 22 €  
80% Grenache, 20% Syrah

- Cuvée Ubac 24 €  
AOP Ventoux Rouge  
50% Grenache, 30% Syrah, 20% Mourvèdre

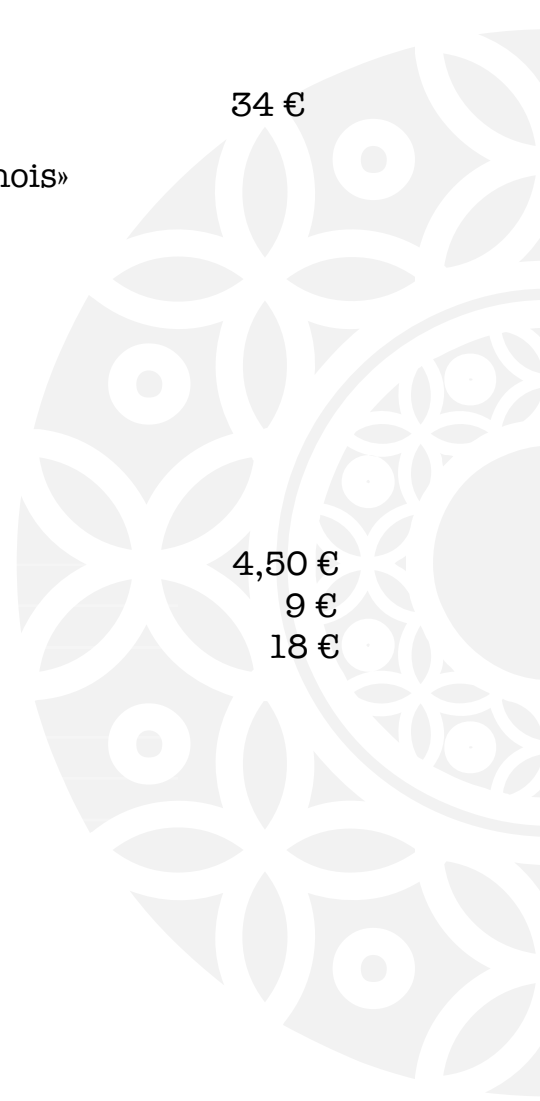
- Cuvée d'Anaïs 28 €  
Côtes du Rhône Rouge  
80% Grenache, 20% Syrah

- Cuvée Versant Sud Rouge 34 €  
Côtes du Rhône Rouge  
95% Grenache, 5% Syrah «élevé en fût de chêne 12 mois»

Les Pichets :

- AOP Ventoux Rouge et Rosé

- Côtes du Rhône Blanc  
1/4 L 4,50 €  
1/2 L 9 €  
1 L 18 €



# L'Auberge D'Anaïs

## Nos Formules:

---

Entrée + plat	28€
Plat + dessert	24€
Entrée + plat + dessert	32€

### 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 :

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> )	10 €
Papeton d'aubergine et son coulis de tomate aillé	10 €
Salade Fraîcheur ( <i>Salade, tomate, avocat, melon, mangue, pastèque</i> )	10 €
Moules gratinées à la persillade	12,50 €
Salade Méditerranéenne ( <i>Salade, tomate, champignon, féta, oignons rouge, olive, concombre</i> )	11 €
Carpaccio de Boeuf	12,50 €

### Nos salades repas :

Salade de chèvre chaud ( <i>Salade, tomates, toasts de chèvre, jambon cru, pignons grillés</i> )	17 €
Salade Fraîcheur (en saison) ( <i>Salade, tomates, avocat, melon, pastèque, mangue</i> )	17 €
Salade Méditerranéenne ( <i>Salade, tomates, champignon, féta, oignons rouge, olive, concombres</i> )	17 €

### Nos plats :

Pavé de saumon en croûte d'herbes	19 €
Tranche de Gigot d'Agneau grillés aux herbes de Provence	19 €
Entrecôte 250g	19 €
Pintade au Basilic	19 €
Supions en Persillade	19 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes

L'Auberge  
D'Anais

Nos Desserts :

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 ( 2 boules glace chocolat, coulis de chocolat, chantilly)	7 €
Café liégeois ( 2 boules glace café, café expresso, chantilly)	7 €
Coupe Ventoux (2 boules de glace vanille, crème de marron, chantilly)	7 €
Coupe Anaïs (2 boules Rhum-raisins, morceaux d'ananas, chantilly)	7 €
Dame blanche (2 boules de glace vanille, coulis de chocolat, chantilly)	7 €
Colonel (2 boules sorbet citron, vodka)	7 €
1 boule	3 €
2 boules	6 €
3 boules	9 €

Parfums des glaces: *Chocolat, vanille, pistache, café, rhum-raisin, caramel.*

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

**Formule enfant** \_\_\_\_\_ **12 €**  
(Moins de 12ans)

Steack haché ou Nuggets / Frites

-  
Glace Surprise