



Bienvenue à

**L'Auberge
D'Anaïs**

*Carte
Printemps 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'Anais

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, Perrrier	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 campagnard, 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 :

Rillettes de thon
Papeton d'aubergine
Salade de chèvre chaud
Moules farcies
Carpaccio de boeuf

Nos plats :

Magret de canard sauce au Poivre Vert
Côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence
Faux filet de boeuf sauce échalotes
Lapin à la Provençale
Dos de cabillaud à la crème d'aneth, émincé de fenouil, riz sauvage
Toutes nos viandes son accompagnées de légumes

Nos Desserts :

Crème brûlée aux myrtilles
Panna cotta fruits rouges
Tiramisu spéculoos framboises
Coupe Ventoux (2 boules de glace vanille, crème de marron, chantilly)
Coupe Anaïs (2 boules Rhum-raisins, morceaux d'ananas, chantilly)
Glace 2 boules
Assiette de fromages

Notre carte

Nos Entrées :

Rillettes de thon	9 €
Papeton d'aubergine	9 €
Carpaccio de boeuf	9 €
Moules farcies	11,50 €
Salade de chèvre chaud	10 €

Nos salades repas :

Salade de chèvre chaud <i>(Mesclun, tomates, toasts de chèvre, jambon cru, pignons grillés)</i>	15 €
Salade Landaise <i>(Mesclun, tomate, gésiers, foie de volailles, magrets fumés, foie gras, toasts chauds)</i>	15 €

Nos plats :

Dos de cabillaud à la crème d'aneth, émincé de fenouil, riz sauvage	15 €
Côtes d'agneau grillés aux herbes de Provence	15 €
Faux filet de boeuf sauce échalotes	15 €
Lapin à la provençale	15 €
Magret de canard sauce au Poivre Vert	16 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de légume

L'Auberge
D'Anaïs

Nos Desserts :

Crème brûlée aux myrtilles	6€
Panna Cotta	7€
Fruits rouges Tiramisu spéculoos framboise	7€
Assiette de fromages	7€

Nos Coupes glacées :

Banana Split <i>(1 boule glace vanille, 1 boule glace chocolat, 1 boule glace fraise, banane, coulis de chocolat, chantilly)</i>	9€
Poires belle Hélène <i>(3 boules glace vanille, coulis de chocolat, poires, chantilly)</i>	9€
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.*