

Maison Castillan



La table du Campagnard

Boissons

Apéritifs ▪ Appetizer

Pastis, Ricard, Casanis 2 cl.....	2,50 €
Martini rouge ou Martini blanc 4 cl.....	3,00 €
Kir	
Crème de cassis, pêche, châtaigne ou mûre 12 cl.....	3,00 €
Kir Royal	
Crème de cassis, pêche, châtaigne ou mûre 12 cl.....	8,50 €
Coupe de champagne 12 cl.....	7,00 €
Kir Clairette de Die	
Crème de cassis, pêche, châtaigne ou mûre 12 cl.....	4,50 €
Coupe de Clairette de Die 12 cl.....	4,00 €
Muscat, Suze, Porto, Guignolet kirsch 4 cl.....	3,00 €
Whisky clan Campbell 4 cl.....	3,20 €
Whisky baby clan Campbell 2 cl.....	2,10 €
Whisky soda 4 cl et 10 cl soda.....	4,80 €
Vodka, Tequila, Gin, Malibu 4 cl.....	4,80 €
Jack Daniel's, Glen Morey 4 cl.....	6,00 €
Supplément : sirop ou citron tranche	0,20 €

Digestifs ▪ Alcohol - 4 cl

Poire, Framboise, Fraise des bois.....	5,00 €
Chartreuse verte, jaune ou MOF, Généri.....	5,50 €
Chartreuse VEP verte ou jaune.....	12,00 €
Get 27, Marie Brizard, Amaretto, Grand Marnier.....	5,00 €
Cognac, Armagnac, Calvados, Marc.....	5,00 €
Rhum Diplomatico.....	12,00 €

Bières ▪ Beer

	15 cl	25 cl	50 cl
Grimbergen blonde.....	3,00 €	4,50 €	8,00 €
1664 blonde.....	2,10 €	3,20 €	5,30 €
1664 blonde Panaché.....	2,00 €	3,00 €	5,00 €
1664 blonde Monaco.....	2,20 €	3,20 €	5,20 €
1664 blonde sirop ou tranche.....	2,30 €	3,40 €	5,50 €
Girafe grimbergen blonde 250 cl.....			36,00 €
Girafe 1664 blonde 250 cl.....			25,60 €
Desperados 33 cl.....			5,00 €
Bière Dauphinoise, Mandrin à la Chartreuse 33 cl.....			5,00 €
Supplément : sirop ou citron tranche			0,20 €

Soda

Coca Cola, Coca zéro 33 cl.....	3,30 €
Orangina 25 cl.....	3,30 €
Schweppes et agrumes, Gini 25 cl.....	3,30 €
Perrier nature 33 cl.....	3,30 €
Sirop à l'eau.....	2,00 €
Ice Tea pêche 25 cl.....	3,30 €
Eau minérale 25 cl.....	2,50 €
Diabolo 25 cl.....	3,00 €
Verre de Limonade 25 cl.....	2,80 €
Thé glacé sélection maison voir la carte.....	3,30 €
Supplément : sirop ou citron tranche	0,20 €

Les vins blancs ■ White wine

LA BOUTEILLE

- CÔTES DU RHÔNE 75 cl
Crozes-hermitage AOC • BIO "Cuvée L" L. Combiers.....33,50 €
Fruit à noyau pêche, abricot avec une légère amertume qui procure une finale aromatique fraîche.
- Viognier VDF** "La champine" Domaine Gerin.....24,00 €
Note de fruits exotique avec une belle fraîcheur, un viognier gourmand.
- LOIRE
Sancerre AOC "Les Buissonnes".....37,00 €
Le sancerre sur la fraîcheur, aromatique et agréable.
- BOURGOGNE
Pouilly fuissée AOC Domaine chavet.....30,90 €
Puissant et minéral, une belle longueur, nez floral.
- Saint Véran AOC** Domaine chavet.....21,80 €
Vin sur la tension, frais, minéral et fruité.
- LANGUEDOC verre 12 cl 75 cl
Côtes de Gascogne AOC.....4,30 €.....24,80 €
Moelleux "Soleil d'automne" Domaine Chiroulet - Joli arôme de raisins sur mûris, le coing, fruits confits, gourmand et séduisant.
- SAVOIE 37,5 cl 75 cl
Apremont AOC Domaine Tardy.....10,50 €...15,40 €
Minéral et citronné, un nez fleuri.
- Chignin Bergeron AOC** Domaine Tardy.....21,80 €
Saveur fruitée, violette et abricot, nez pâte d'amande.

LE POT

- LANGUEDOC verre 12 cl 50 cl 1 litre
Charles Guitard.....3,00 €...8,40 €...15,20 €
Un nez bien présent aux parfums de fruits à chair blanche, qui se poursuit par une bouche fluide, tonique et rafraîchissante.

Les vins rosés ■ Rosé Wine

LA BOUTEILLE

- PROVENCE 37,5 cl 75 cl
Côteaux d'Aix Provence AOC • BIO.....10,50 €...19,20 €
"Château-Bas" - Le nez est fin, évoquant la salade de fruit. En bouche l'attaque est ronde et vive.
- 50 cl 75 cl
Côtes de Provence AOC.....20,80 €...27,60 €
"L'esprit" Domaine du grand Cros - Arômes de pomelo, fraise des bois, mangue et melon. La bouche est ronde, généreuse et fruité.
- Ines AOC fronton**.....22,00 €
Arômes de fruits rouges, cassis, framboise et pamplemousse. Attaque souple et bouche soyeuse.
- Bandol AOC** Domaine Sorin.....39,40 €
Vin d'une belle finesse aromatique, gourmand et présent.
- 150 cl
IGP pays d'oc Paradis.....41,00 €
Une belle couleur saumonée, nez de rose et pamplemousse, désaltérant, frais minéral et croquant.

LE POT

- VAR verre 12 cl 50 cl 1 litre
Château de la lieue VDP • BIO.....3,10 €...9,00 €...16,40 €
Cépages grenache et cinsault, vin fruité, léger, tendre et aromatique.

Les vins rouge ■ Red wine

LA BOUTEILLE

► BORDEAUX 37,5 cl 75 cl
St-Émilion AOC • BIO Robin des Moines 19,90 € 34,90 €
Vin avec un élevage fin, gourmand, tanin soyeux.

► SUD-OUEST
Bergerac AOC • BIO Classique Tour des Gendres 27,90 €
*Arômes de fruits très élégants, tanins très souple,
le nez est sur des arômes de fruits rouges.*

► LOIRE
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC • BIO 15,60 € 25,80 €
*Domaine bruneau Dupuy - Nez intense avec des arômes de fruits rouges,
la bouche est ample avec des tanins fondus.*

Chinon AOC Domaine de l'abbaye 22,20 €
Vin avec une présence tannique, fruitée et agréable.

► BOURGOGNE
Macon AOC Domaine Chavet 24,20 €
Vin gourmand, fruité avec une belle longueur en bouche, souple.

► BEAUJOLAIS
Morgon AOC Domaine de la bèche 19,00 €
*Equilibre et gourmandise, minéral aux tanins fondus,
cerises noires et framboise sur des notes épicées.*

► SAVOIE
Mondeuse AOC Domaine Tardy 20,90 €
Très joli tanin, note d'épices et de baies rouges avec une finale poivrée.

► CÔTES-DU-RHÔNE
Domaine des Espiers AOC • BIO 14,50 € 22,60 €
Côtes du Rhône du sud gardant fraîcheur et gourmandise, fruité, tanins fins.

Saint-joseph AOC Domaine farjon 33,90 €
*Arômes de fruits et d'épices, tanins fondus et agréable,
un St-joseph gourmand par excellence.*

Crozes-hermitages AOC • BIO 33,50 € 62 €
75 cl 150 cl
*"Cuvée L" L.Combiers - Jeune vigne du domaine, pas de fût,
petits fruits rouges, la violette avec une touche de poivre.*

LE POT

► CÔTES-DU-RHÔNE verre 12 cl 50 cl 1 litre
Domaine Peysson • BIO 3,00 € 8,40 € 15,20 €
Cépages de grenache et de syrah, un rouge fruité et souple.

Champagne et Effervescent

Champagne and sparkling white wine

verre 12 cl 75 cl
Clairette de Die Tradition Domaine Poulet 4,00 € 22,00 €
Champagne 7,00 € 42,00 €

Les eaux ■ Water

50 cl 1 litre
Evian 3,50 € 6,50 €
Badoit 3,50 € 6,50 €
Perrier fine bulle 3,50 € 6,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Cocktails alcoolisés ■ Long drinks 15 cl

HERBELON <i>Vodka, jus de fraise, jus cranberry, jus de framboise, fleur de rose, glaçons</i>	7,00 €
SPRITZ <i>Apérol, prosecco, eau gazeuse, orange, glaçons</i>	6,50 €
CHARTREUS' ITO <i>Chartreuse verte, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée</i>	7,50 €
MOJITO <i>Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée</i>	7,00 €
MOJITO <i>Fraise ou framboise suivant saison Rhum blanc, fraise ou framboise, sucre de canne, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée</i>	7,00 €
PLANTEUR <i>Rhum blanc, jus d'ananas, jus d'orange, jus de pamplemousse, 1 trait de grenadine, glaçons</i>	6,50 €
PINA COLADA <i>Rhum blanc, crème fraiche, lait de coco, jus d'ananas, glace pilée</i>	7,50 €
AMERICANO <i>Martini rouge, Campari, eau gazeuse, orange, glace pilée</i>	6,80 €
PIMM'S ROYAL <i>Pimm's, champagne, glaçons</i>	7,50 €
TEQUILA SUNRISE <i>Tequila, jus d'orange, 1 trait de grenadine, glaçons</i>	6,50 €

Cocktails alcoolisés ■ Short drinks 8 cl

CAÏPIRINHA <i>Cachaça, citron vert, sirop de sucre de canne, glace</i>	5,80 €
COPA CABANA <i>Cachaça, jus d'orange, jus d'ananas, glace pilée</i>	5,80 €
TI PUNCH <i>Rhum blanc, quartier de citron vert, sirop de sucre de canne</i>	5,80 €
BLUE LAGOON <i>Vodka, jus de citron, curaço bleu, glaçons</i>	6,00 €
PINK LADY <i>Gin, jus de citron, 1 trait de grenadine, glaçons</i>	6,00 €
COSMOPOLITAIN <i>Vodka, cointreau, jus de cranberry, jus de citron, glaçon</i>	6,50 €
MANHATTAN <i>Whisky, martini rouge, campari, glaçon</i>	6,50 €

Cocktails sans alcool ■ Soft drinks 15 cl

CHANTACO <i>Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus d'ananas, grenadine, glaçons</i>	5,50 €
FLORIDA <i>Jus d'orange, jus de citron, fruits, grenadine, glaçons</i>	5,50 €
GREEN <i>Jus d'ananas, jus de pamplemousse, Schweppes, menthe, glaçons</i>	5,50 €

Cocktails enfant ■ Child's drinks 12 cl

CENDRILLON <i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, glaçons</i>	3,50 €
COWBOY <i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de menthe, glaçons</i>	3,50 €

Jus de fruits et Nectar - 25 cl

Fruit juice and nectar

Orange, Ananas, Ace, Pamplemousse, Fraise, Abricot, Pomme ou Tomate.....	3,00 €
Orange pressée.....	4,80 €
Citron pressé.....	4,80 €

Boissons chaudes ■ Hot Drink

Expresso.....	1,30 €
Noisette.....	1,40 €
Décaféiné.....	1,30 €
Café allongé <i>grande tasse</i>	1,50 €
Double Espresso <i>grande tasse</i>	2,60 €
Café crème <i>grande tasse</i>	2,80 €
Cappuccino.....	3,40 €
Café viennois.....	3,40 €
Chocolat.....	2,60 €
Chocolat viennois.....	3,00 €
Lait chaud <i>grande tasse</i>	2,20 €
Thé Sélection Maison <i>voir carte</i>	3,30 €
Infusion Sélection Maison <i>voir carte</i>	3,30 €
●—●	
Green chaud chocolat, chartreuse verte.....	6,50 €
Irish coffee whisky, café, chantilly.....	6,50 €

Petit déjeuner complet ■ Breakfast

8 €

- 1 boisson chaude au choix, (thé, café ou chocolat)
- 1 croissant ou 1 pain au chocolat
- Pain ou toasts avec beurre et confiture maison
- 1 jus de fruit (orange, ananas ou pamplemousse)

Pensez à réserver la veille votre petit déjeuner et vos viennoiseries



Croissant.....	1,00 €
Pain au chocolat.....	1,20 €
Pain ou Toast <i>avec beurre et confiture</i>	3,00 €

Maison Castillan

La Table du Campagnard - Restaurant - Maitre Restaurateur
Véronique et Xavier Castillan

Herbelon - 38650 Treffort

info@latableducampagnard.com • www.latableducampagnard.com • 04 76 34 05 47