



**à BAR
VIN**

LA VIGNERY
LES PLAISIRS DU VIN BIEN FAIT

MENU

L'OFFRE BAR À VIN

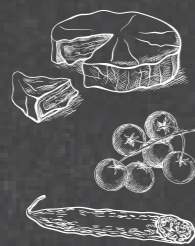
Bar à vin
AVEC CHOIX XXL

Happy Hour !
17H À 18H

Le **BAR À VIN LA VIGNERY** vous propose de découvrir une large gamme de vins dans un endroit chaleureux et convivial !
Tous les mois de nouveaux événements vous attendent !

FORMULE 15€

1 Je choisis
ma Planche



2 Je choisis
mon Verre
12cl



Offre *Happy Hour* De 17H à 18H

Vin au verre 12 cl :
4,00€ **2,50€**

Bière 50cl :
7,50€ **4€** la pinte

Tonic :
2,50€ **1,50€** l'unité

ou Je choisis
à la Carte ou
en Magasin*
sans droit de bouchon !

*Hors spiritueux.

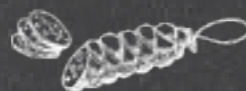
Saucissons Maison Débroas

Salaison artisanale, au cœur de l' Ardèche Cévenole, vous propose toute une gamme de saucissons à l'ancienne, dans le respect de la tradition (viande 100% française, recette généreuse, fleur naturelle et ingrédients.)

Marché des Cévennes

Saucisson de 180gr au choix **3.99€**

- Pur porc
- Fumé
- Herbes de Provence
- Poivre
- Beaufort



Gamme apéro

Sachet mini saucissons 100gr **2.90€**

- Sarments pur porc
- Sarments Cantal

IGP Ardèchois

- Saucisse droite 250gr **5.90€**
- Saucisson 280 gr **5.90€**
- Petit bridé au St Joseph 350gr **7.90€**

Nos terrines Barthouil

La Maison Barthouil, à Peyrehorade dans le sud des Landes, vous propose des produits d'exception en foie gras, pâtés et terrines, grâce à un savoir-faire artisanal et un goût unique et recherché.

- Rillettes pur canard 190gr **4.40€**
- Pâté de campagne porc fermier 190gr **4.29€**
- Pâté au foie de volailles 190gr **4.65€**
- Pâté de canard au poivre vert 190gr **4.99€**
- Terrine de sanglier ou chevreuil 190gr **4.89€**
- Terrine landaise 130gr **5.69€** ou 190gr **9.40€**
- Foie gras de canard 180gr **29.95€**

SuperProducteur

SuperProducteur est une marque-label, qui sélectionne et accompagne des producteurs artisans français pour créer des recettes de qualité, dans le respect du bien manger, le respect des terroirs et de la transition écologique (entreprise certifiée B Corp).

Crèmes fines

Crème fine 100gr au choix **5.50€** :

- Artichauts
- Poivrons
- Pois chiches au citron et cumin
- Basilic AOP et parmesan 85gr
- Olives vertes lucques 90gr

Crème fine BIO d'olives noires de la Drôme provençale 90gr **4.95€**

Rillettes

- Poulet français 85gr **5.90€**
- Canard de Barbarie 85gr **5.90€**
- Maquereaux à la moutarde Bio 90gr **5.90€**
- Merlu aux graines de moutarde Bio 90gr **5.90€**
- Saints Jacques 90gr **7.90€**

Légumes à croquer

- Aubergines grillées à l'huile d'olive extra vierge 100gr **5.90€**
- Artichauts grillés à l'huile d'olive extra vierge 100gr **5.90€**
- Olives vertes entières Bio 110gr **4.50€**

Biscuits salés

- Feuilles de pain Bio au blé ancien des Pouilles et graines de sésame 200gr **4.99€**
- Feuilles de pain Bio au froment, pois chiches et curcuma 200gr **4.99€**
- Biscuits sablés Bio aux trois poivres 100gr **3.40€**
- Biscuits sablés Bio au Cantal AOP 100gr **3.60€**

Nos sans alcools

Jus de fruits Alain Milliat 33cl :

Depuis 1997, Alain Milliat, a développé dans la Drôme, une maison française de jus de fruits de grande qualité, pour un moment de dégustation unique, grâce à une sélection intransigeante des fruits.

- Jus de poire ou nectar de poire, nectar d'abricot **2.95€**
- Jus d'orange **3.54€**
- Jus de pomme cox', tomate, carotte, raisin Sauvignon, nectar de pêche de vigne **3.95€**
- Nectar de fraise, nectar de cassis, jus de mandarine, nectar fruits de la passion, nectar de myrtilles, nectar banane, nectar mangue, nectar ananas, nectar framboise **4.95€**

• **Soda Fentimans** 20cl

Ginger beer, ginger ale, rose lemonade, pink grapefruit, oriental yuzu, valencian orange, tonic water premium indian **2.50€**

Eau Abatilles 75cl :

Abatilles est une eau minérale naturelle, provenant du bassin d'Arcachon depuis 200 ans : elle se caractérise par une composition unique, équilibrée, faiblement minéralisée et zéro nitrate.

- Plate **2.00€**
- Pétillante **2.15€**

- Sirop à l'eau Bigallet 35cl **1.50€**

Café de la Maison Nemrod servi avec machine Marzocco 2.00€

Café d'Equateur (cultivé et torréfié par des artisans français).

Ce café révèle au nez des notes de pêche et en bouche une subtile acidité et amertume.

Toute l'équipe vous accueille

Du Mercredi au Samedi
de 12H à 14H30 et de 17H à 21H

Suivez-nous
sur Facebook !



LA VIGNERY
LES PLAISIRS DU VIN BIEN FAIT

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