

LES MIGNÉES

RESTAURANT - BRASSERIE - HÔTEL



Apéritifs

Apéro maison	5,00€
Kir	2,50€
Martini blanc et rouge	3,20€
Porto blanc et rouge	3,00€
Pineau des charentes blanc et rosé	3,00€
Sherry dry	3,50€
Picon nature	3,50€
Picon bière	3,50€
Picon vin blanc	4,00€
Pisang nature	3,50€
Pisang orange	4,50€
Suze	3,50€
Suze cassis tonic	5,00€
Campari nature	3,50€
Campari orange	4,50€
Campari soda	5,00€
Batida nature	3,50€
Batida orange ou ananas	4,50€
Safari orange	4,50€
Malibu ananas	4,50€
Passoa orange	4,50€
Ricard	4,00€
Gancia nature	3,50€
Gancia orange	4,50€
Genièvre (Petermann)	3,00€
Get 27	3,50€
Apéros sans alcool	3,50€

Vins

Verre de vin blanc, rosé, rouge	2.50€
1/4 de vin blanc, rosé, rouge	4,80€
1/2 de vin blanc, rosé, rouge	9.20€

LES MIGNÉES

RESTAURANT - BRASSERIE - HÔTEL



Vins blancs

Pastouret

Costières de Nîmes 2007 18

Cépages Grenache blanc & Clairette

Robe lumineuse, jaune pâle à reflets verts, d'un beau brillant. Vin fin, aux arômes de fleurs blanches

Domaine de la Tour

Pays d'Oc 2009 19

Jaune doré presque paille – Nez de fruits jaunes – agrumes – Arômes de fruits, légère acidité, bonne longueur en bouche. Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

Finca el origen

Reserva Torrentes 2009 20

Vallée de Cofayate, Argentine

Domaine de Picheral Viognier

Pays du Gard 2008 23

Un vin éclatant de fruits en bouche. Vin issu de vignobles cultivés sans engrais chimiques, sans herbicides, sans insecticides

Domaine Pierre Adam

Pinot gris d'Ammerschwahr 2008 27

Joseph Mellot

Quincy 2008 29

Vin de Loire à proximité de Sancerre issu de Sauvignon. Probablement la plus vieille appellation de Loire

Roux Père & Fils

Bourguogne Chardonnay 2008 31

LES MIGNÉES

RESTAURANT - BRASSERIE - HÔTEL



Vins rosés

Côte de Provence
Cuvée Royale Saint-Louis 17

Château Haut-Grelot
Bordeaux Clairet 2009 19

Domaine de Picheral
Pays du gard 2009 23

Du très beau fruit, que du fruit simple et gouleyant. Culture biologique

Domaine Pierre Adam
Pinot Noir de Sonnenberg 2008 27

Champagnes

Cava 25

**Champagne Montaudon
Première réserve (brut) 50**

La Maison Montaudon située en plein cœur de Reims est aujourd'hui une des très rares maison de champagne appartenant intégralement à la famille fondatrice. Les moûts sont stockés crus par crus afin d'obtenir une production d'une qualité que l'on peut considérer comme faisant partie de l'élite champenoise.

Demandez nos suggestions du moment

LES MIGNÉES

RESTAURANT - BRASSERIE - HÔTEL



Vins rouges

Cefiro
Reserva Carménère 2008 19

Vallée Rapel, Chili

Château Charron
Premières Côtes de Blaye 2009 23

Cabernet Sauvignon 20% - Merlot noir 80%
Le Château Charron s'étend au bord de la Gironde sur un coteau argilo-calcaire, il est classé dans l'appellation Premières Côtes de Blaye Vin très coloré, avec beaucoup de rondeur, de sève et distinction

Château Bel Air Montaignillon
Saint Georges—Saint Emilion 2007 25

Pena Roble
Crianza 2004 28

Ribera del Duero, Espagne

Les Sorcières du Clos des Fées
Côtes du Roussillon 2009 31

Château Ladouys
Saint Estèphe 2007 36

Vin tout en finesse déjà prêt à boire. Assemblage Cabernet Sauvignon Merlot

LES MIGNÉES

RESTAURANT - BRASSERIE - HÔTEL



Les Brulières de Beychevelle Haut Médoc 2008

39

Ce cru dépendant du célèbre Château de Beychevelle (St Julien), est situé à l'orée de la forêt dans la commune de Cussac, ce qui lui vaut un terroir de grande qualité. L'équipe du Château Beychevelle qui le vinifie sait en tirer le meilleur parti.

Domaine du Château de Meursault Savigny-lès-Beaune 2005

50

Pour garantir une meilleure qualité nous ne servons pas de demi-bouteilles de vin.
Pour plus de choix, nous vous proposons de reprendre vos bouteilles entamées.

LES MIGNÉES

RESTAURANT - BRASSERIE - HÔTEL



Boissons chaudes

Café / Petit café	1,80€
Décaféiné / Petit décaféiné	1,80€
Thés	1,80€
Nature, Citron, Menthe, Eglantier, Tilleul, Vert, Camomille, Fruits des bois, Earl grey, Cannelle	
Irish coffee / Italian coffee / Hasselt coffee	6,00€
French coffee(Calvados ou Grand marnier)	6,50€
Spanish coffee / Bailey's coffee	6,50€

Alcools

Amaretto	4,50€
Cointreau	5,00€
Grand-Marnier	5,50€
Mandarine Napoléon	5,00€
Bailey's	5,00€
J&B	3,70€
Johnny Walker	3,70€
Chivas Régal	6,00€
Glenfidish	6,00€
Jack Daniels	5,00€
Cognac	5,00€
Calvados	5,50€
Armagnac	5,50€
Poire	6,00€
Framboise	6,00€
Mirabelle	6,00€
Eau de villé	6,00€
Bacardi	3,70€
Gin	3,70€
Vodka	3,70€
Sambucca	5,00€
Jagërmeister	4,00€
Chartreuse verte	5,00€

LES MIGNÉES

RESTAURANT - BRASSERIE - HÔTEL



Bières au fût

Diekirch	2,00€
Blanche (en saison)	2,30€
Kriek (en saison)	2,80€

Gueuze et Fruitées

Gueuze nature 25cl	2,40€
Gueuze nature 37.5cl	3,50€
Framboise 25cl	3,00€
Pêche 25cl	3,00€

Bières d'abbaye

Ciney Blonde et Brune 25cl	2,90€
Leffe Blonde et Brune 33cl	3,30€
Maredsous 8° (brune) 33cl	3,50€
Maredsous 10° (blonde) 33cl	3,90€
St Feuillien Blonde et Brune 33cl	3,80€

Bières Trappistes

Orval jeune 33cl	3,30€
Orval Vieilli 33cl	3,50€
Chimay Rouge 33cl	3,40€
Chimay Blanche 33cl	3,60€
Chimay Bleue 33cl	3,80€
Westmalle Double 33cl	3,50€
Westmalle Triple 33cl	3,70€
Achel Bonde et Brune 33cl	3,90€
Rochefort 8° 33cl	3,90€
Rochefort 10° 33cl	5,00€
La Trappe Quadruple 33cl	4,00€

Bières Spéciales

St Monon Blonde (bière régionale)	3,80€
St Monon Brune (bière régionale)	3,70€

Duchesse de Bourgogne 25cl	2,90€
Rodenbach 25cl	2,50€
Duvel 33cl	3,50€
Bush Ambrée 12° 25cl	3,50€
Barbar Blonde 33cl	3,80€
Kasteelbier Blonde et Brune 33cl	4,00€
Délirium Trémens 33cl	4,30€
Kwak 33cl	3,50€
Triple Karmeliet 33cl	3,80€
Chouffe 33cl	3,80€
Mc Chouffe 33cl	3,80€
Scotch Gordon 33cl	4,30€
Hopus 33cl	3,80€
Palm 33cl	2,50€
Vedett 33cl	2,60€
Carlsberg 25cl	2,50€
Tourtel sans alcool (N.A.) 25cl	2,00€