

La Table
d'Alex



Carte des boissons & Menu

Bières

Bière pression	25 cl	50 cl
 Bière blonde Moretti	4,10€	8,00€
Bière de saison	5,20€	10,00€
Supp. Picon	0,90€	
Supp. Sirop	0,50€	

Jus et Softs

granini

Granini tomate, orange, pomme, ananas, abricot	25 cl	4,00€
Coca cola, zéro	33 cl	4,00€
Lipton Ice tea Pêche	25 cl	3,80€
Orangina	25 cl	3,80€
Schweppes		3,80€
Diabolo	25 cl	3,00€
Sirop à l'eau		2,80€
Eaux	50 cl	100 cl
Carola plate ou pétillante	3,50€	4,50€
Perrier	33 cl	4,00€

Apéritifs

Ricard, Pontarlier Anis	2 cl	3,90€
Supp. sirop		0,50€
Martini Bianco, Rosso	4 cl	3,90€
Spritz Apérol	15 cl	7,90€
Suze	4 cl	3,90€
Porto Rouge, Blanc	4 cl	3,90€
Kir Vin Blanc	10 cl	4,10€
Kir Pétillant	10 cl	6,00€
Kir Royal	10 cl	9,20€
Coupe de Crémant Alsace	10 cl	5,90€
Coupe de Champagne	10 cl	9,00€

Vins blancs

Alsace	12 cl	75 cl
AOC Pinot Blanc Dopff		24,00€
<i>Robe jaune paille, vivacité en bouche et au nez, notes florales et d'épices</i>		
AOC Riesling AOC Dopff	5,00€	28,00€
<i>De couleur Or vert, à la dégustation sensation: vive, fraîche et équilibrée, longue persistance fruitée et minérale</i>		
AOC Pinot Gris Dopff	6,00€	30,00€
<i>Une robe lumineuse. Au nez, un vin acidulé où se mélangent les épices. En bouche un vin ample, fruitée avec une belle acidité de soutien.</i>		
Bourgogne	12 cl	75 cl
AOP Chablis Saint Martin Laroche	8,50€	48,00€
<i>Vin équilibré, sa finesse et son élégance laissent volontiers place à une palette aromatique riche et expressive. On retrouve minéralité et la fraîcheur, pour terminer sur une longue finale saline presque iodée.</i>		
AOC Macon Village Cave de Lugny	6,00€	30,00€
<i>Vin fruité, issu de l'assemblage des différents terroirs. Il allie fruits, finesse et fraîcheur.</i>		
Vallée du Rhône	12 cl	75 cl
AOC Côtes du Rhône Artésis Ogier AB	5,00€	28,00€
<i>Il mêle très harmonieusement des notes aussi diverses que les fruits exotiques, les fruits à chaire blanche, les fruits secs et des notes épicées.</i>		
Jura	12 cl	75 cl
AOC Arbois Chardonnay Tissot	6,50€	33,00€
<i>Subtilement corsée et racée avec une acidité bien équilibrée, et un caractère riche et harmonieux.</i>		
Sud Ouest	12 cl	75 cl
IGP Côte de Gascogne «Venus N°7» Moelleux	5,00€	24,00€
<i>Rafraîchissant et gourmand avec des arômes de miel, de fruits secs comme l'abricot ou encore d'agrumes tel le citron.</i>		
Hongrie	12 cl	75 cl
Tokaji Sec	4,50€	24,00€
<i>Vin à la fois fruité et minéral, vif et ample, léger et subtil, une grande complexité offrant des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de pierre à fusil.</i>		

Vins rouges

Bourgogne 12 cl 75 cl

AOP Hautes Côtes de Beaune Germain 9,00€ 49,00€

Subtil qui tend vers des arômes de fruits rouges qui laissent place à une finale légèrement épicée.

Vallée du Rhône 12 cl 75 cl

**AOP Côtes du Rhone
« Les Caprices d'Antoine » Ogier** 5,50€ 25,00€

Vinifié avec des raisins mûrs et des grappes entières. Le vin est ample, concentré et soyeux avec des arômes de fruits noirs et rouges légèrement compotés.

AOC Vacqueyras Ourea AB 49,00€

Robe d'un rouge clair, vin parfumé d'épices douces, harmonieux Il s'exprime avec grâce et élégance dans un registre droit et pur.

AOC Crozes Hermitage Labaya Cuilleron 49,00€

Nez de fruits rouges friands et de délicates notes florales, avec une bouche souple, équilibrée et croquante. Jolie fraîcheur mettant en relief des tanins fins.

Languedoc 12 cl 75 cl

**AOC Saint Chinian «à l'Origine»
Domaine Clos Bagatelle** 4,50€ 24,00€

Délicatement poivré avec une touche de fruits rouges, cette cuvée fera le plaisir des amateurs de vins délicats.

AOP Pic Saint Loup Domaine des Rocs AB 39,00€

Vin aux arômes gourmands de liqueur de mûre qui se confondent parfaitement avec la fraîcheur des notes de poivre noir.

Bordeaux 12 cl 75 cl

**Bordeaux Rouge «Cuvée Juliette»
Château Haut Rio** 4,50€ 24,00€

De couleur rouge foncé, ce vin saura vous surprendre sur l'équilibre entre, tannins, puissance et souplesse. Les fruits rouges mûrs et confits offre une note gourmande à la dégustation.

**AOP Puisseguin Saint Emilion
Château Guibeau AB** 7,50€ 37,00€

Le nez s'ouvre rapidement sur les fruits rouges et quelques notes vanillées. La bouche montre plus de structure, de concentration offrant une persistance aromatique en finale. Un vin de caractère sur un terroir charmeur!

Nos Menus

Menu du jour

Entrée, Plat, Dessert

16,90€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

14,90€

Plat unique

12,90€

Menu Friture

**Croûte forestière ou Terrine maison
Friture, Frite, Salade
Dessert du jour ou Glace**

36,00€

Menu Enfant

**Boisson,
Steack haché ou Poulet Pané,
1 boule de glace en dessert**

10,90€

Vins rosés

	12 cl	75 cl
Astéride La Negly IGP Pays d'oc	5,50€	28,00€

Bouche délicate, fraîche et parfaitement équilibrée. Le Nez est intense et complexe aux notes d'agrumes et de pamplemousse.

AOP côte de Provence Rollier AB Château la Martinette		29,00€
--	--	---------------

Vin de plaisir, souple, frais et croquant. Notes florales et fruits printaniers.

Les Bulles

	10 cl	75 cl
Crémant d'Alsace Dopff	5,90€	29,00€

Spiritueux

Whisky	2 cl	3,80€	4 cl	6,00€
Whisky Supérieur			4 cl	9,00€
Rhums			4 cl	8,00€
Digestifs			4 cl	6,00€

Boissons chaudes

Espresso	2,30€	Café crème Déca	2,50€
Double Espresso	4,50€	Cappucino	4,00€
Café allongé	2,30€	Thés et infusions	4,00€

La Table
d'*Alex*

39 route de Dampierre
25460 Étupes
03 81 96 93 06