

# AUBERGE DU PRESOIR

## Les Boissons

### Côté classiques

Suze	4 cl	4,00 €
Whisky / Rhum	4 cl	6,30 €
Pastis 51 / Ricard	2 cl	3,50 €
Porto rouge / blanc	4 cl	4,00 €
Martini Rosso / Blanco	6 cl	5,00 €
Aperol sprit <i>Prosecco, Aperol, perrier, orange</i>	14 cl	7,90 €
Americano <i>martini rosso, campari, perrier, orange</i>	8 cl	5,90 €
Kir vin blanc <i>crème de mûre / pêche / mirabelle / cassis</i>	12 cl	4,50 €
Kir pétillant <i>crème de mûre / pêche / mirabelle / cassis</i>	12 cl	7,00 €
Coupe Lorraine <i>vin mousseux aromatisé mirabelle Vincent LAROPPE</i>	12 cl	7,00 €
Coupe de Champagne	12 cl	10,00 €

### Côté pressions



	25 cl	33 cl	50cl
Heineken 5°	3,70 €	4,70 €	6,70 €
Affligem Blonde 6,7°	4,40 €	5,60 €	8,10 €
Bière du moment	5,40 €	6,60 €	9,20 €
Picon bière	4,20 €	5,40 €	7,70 €
Panaché	3,00 €	4,00 €	5,20 €

### Côté bière bouteilles



Corona extra 4,5°	33 cl	5,60 €
Tripel Karmeliet 8,4°	33 cl	5,60 €
Heineken Bière sans alcool 0,0°	33 cl	4,20 €

### Côté softs

Coca cola / coca zéro	33 cl	3,30 €
Jus de fruit granini, <i>orange, pomme, ananas, tomate</i>	25 cl	3,00 €
Orangina	25 cl	3,20 €
Fine limonade bio / diabolio	33 cl	3,20 €
Fine thé pêche	33 cl	3,20 €
Schweppes <i>tonic / agrume</i>	25 cl	3,20 €
Perrier	33 cl	3,30 €

### Côté eaux

	50 cl	Litre
Carola bleu <i>plate</i>	3,30 €	5,00 €
Carola verte <i>pétillante</i>	3,30 €	5,00 €

# AUBERGE DU PRESOIR

## Côté cocktails



<b>Mojito classic / framboise</b> <i>Rhum ambré, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, perrier</i>	16 cl	8,90 €
<b>Mojito Mirabelle</b> <i>Mirabelle de Lorraine, crème de mirabelle, citron vert, menthe fraîche, perrier</i>	16 cl	8,90 €
<b>Jack Lynchburg Lemonade</b> <i>Triple sec, Jack Daniel's, limonade, sirop de sucre de canne, jus de citron vert</i>	18 cl	8,90 €
<b>Sex on the Beach</b> <i>Vodka, liqueur de mandarine, crème de mûre, jus d'ananas, jus de cranberry</i>	28 cl	8,90 €
<b>Pina Colada</b> <i>Rhum ambré, jus d'ananas, jus de banane, sirop de coco</i>	28 cl	8,90 €
<b>Daiquiri Framboise</b> <i>Rhum blanc, jus de framboise sirop de sucre de canne, citron vert</i>	12 cl	8,90 €
<b>Maap</b> <i>Mirabelle de Lorraine, amaretto, jus d'ananas, jus de pomme</i>	28 cl	8,90 €
<b>Mystère de l'Auberge</b> <i>Cocktail mystère à base de vodka</i>	28 cl	10,00 €

## Côté mocktails

<b>Sunrise</b> <i>Limonade, sirop de grenadine, jus d'orange, citron vert</i>	20 cl	6,50 €
<b>Virgin Pina Colada</b> <i>Jus d'ananas, jus de banane, sirop de coco</i>	28 cl	6,50 €
<b>Virgin Mojito / framboise</b> <i>Limonade, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche</i>	16 cl	6,50 €
<b>Virgin Cosmo</b> <i>Purée de framboise, jus de cranberry, jus de citron vert, menthe fraîche</i>	28 cl	6,50 €

## Côté partage

	Petite	Grande
<b>La planche de charcuteries et fromages</b> <i>Assortiments de fines charcuteries et fromages frais.</i>	11,90 €	14,90 €
<b>La planche fraîcheur</b> <i>Assortiments de fruits et légumes crus, fromage blanc.</i>	6,90 €	10,90 €
<b>La rilette de sardines</b> <i>Rilette de sardines, beurre citronné et pain toasté.</i>	7,90 €	10,90 €

# AUBERGE DU PRESOIR

## Côté entrée



<b>Le foie gras de canard (maison BOUCHOT 55)</b> <i>Foie gras de canard mi-cuit, crémeux d'artichaud au citron.</i>	13,00 €
<b>La soupe à l'oignon rose de Roscoff (AOP)</b> <i>Soupe à l'oignon rose de Roscoff (AOP), gratinée au comté.</i>	11,50 €
<b>La terrine paysanne</b> <i>Terrine paysanne aux 3 viandes, veau, volaille et lard, mesclun et pickles.</i>	10,00 €
<b>Les croustillants de lieu noir</b> <i>Lieu noir en feuille de brick frit, rémoulade de céleri et carottes, espuma de raifort.</i>	12,00 €
<b>Le pied de cochon</b> <i>Pied de cochon désossé sur tartine croustillante, gratinée au parmesan.</i>	13,00 €

## Côté Burger



Nos pains Bun's proviennent de la boulangerie La Viennoise de Toul.

<b>Le burger Comté</b> <i>Steak de bœuf 150 gr, Bun's, compotée d'oignons rouges, comté, lard grillé, frites fraîches et salade.</i>	16,90 €
<b>Le burger Mozzarella</b> <i>Steak de bœuf 150 gr, Bun's, compotée d'oignons rouges, mozzarella, lard grillé, frites fraîches et salade.</i>	16,90 €
<b>Le burger Parmesan</b> <i>Steak de bœuf 150 gr, Bun's, compotée d'oignons rouges, tartare de légumes et parmesan, lard grillé, frites fraîches et salade.</i>	16,90 €
<b>Le burger Reblochon</b> <i>Steak de bœuf 150 gr, Bun's, reblochon, compotée d'oignons rouges, lard grillé, frites fraîches et salade.</i>	16,90 €

# AUBERGE DU PRESOIR

## Côté traditionnel



- Le retour de pêche** 18,90 €  
*Dos de poisson du moment, risotto croustillant au vin rouge, crème iodée à la citronnelle.*
- La volaille (IGP label rouge)** 17,90 €  
*Suprême de volaille (IGP label rouge) rôtie, confit d'aubergines et jus aux olives.*
- Le magret de canard** 19,90 €  
*Demi magret rosé (maison BOUCHOT 55) jus mielé aux fruits rouges, écrasé de pommes de terre et légumes de saison.*
- La joue de porc confite** 17,90 €  
*Joue de porc confite au vin rouge, nems de champignons du moment, petits légumes.*

## Côté fromages

- L'assiette de fromages** 5,90 €  
*Assortiment de 3 fromages, mesclun et vinaigrette balsamique.*

## Menu enfant



- Le menu enfant comprend un plat, un dessert et une boisson parmi notre sélection. 10,90 €

# AUBERGE DU PRESOIR

## Côté sucré



<b>Le café gourmand</b> <i>Assortiment de 4 réductions sucrées.</i>	7,90 €
<b>La pavlova aux fruits rouges</b> <i>Sphère de meringue suisse, compotée de fruits rouges, chantilly et sorbet fruits rouges.</i>	8,90 €
<b>La pomme</b> <i>Pomme pochée au sirop, coulis de praline rose et Leucquois, granola aux céréales.</i>	7,90 €
<b>Les choux</b> <i>Trio de choux 100% cacao, aux 3 chocolats, blanc, noir et lait.</i>	7,90 €
<b>La crème brûlée</b> <i>Crème brûlée vanille et parfum de lavande.</i>	7,90 €

## Les Boissons chaudes



Irish coffee <i>whiskey, mirabelle, rhum</i>	8,00 €
Café / Déca	2,00 €
Double Café / Déca	4,00 €
Café / Déca allongé	2,20 €
Café crème / Cappuccino	2,80 €
Café ou chocolat viennois	3,50 €
Latte macchiato	3,50 €
Chocolat chaud	3,10 €
Thés ( <i>les jardins impatients</i> )	2,50 €
<i>Breakfast, darjeeling, vert nature, citron, fruits rouges, early grey, vert à la menthe</i>	
Verveine menthe ( <i>les jardins impatients</i> )	2,50 €

## Carte des vins et digestifs à disposition

# AUBERGE DU PRESOIR

## Côté Whisky

Fontagard single malt 44°	<i>France</i>	4 cl	11,00 €
Shinobu 43°	<i>Japon</i>	4 cl	10,00 €
Nc' néan organic single malt 46°	<i>Ecosse</i>	4 cl	12,00 €

## Côté Bourbon

Redemption 42°	<i>Etat Unis</i>	4 cl	9,00 €
----------------	------------------	------	--------

## Côté Rhum

Spanish caribbean XO rum Cuba, 43°	<i>Rép Dom</i>	4 cl	9,00 €
Roble ultra anejo 12 ans 40°	<i>Vénéuela</i>	4 cl	9,00 €
Six saints rum 41,7°	<i>Caraïbe</i>	4 cl	7,00 €
Copalli cacao Bio 40°	<i>Bélize</i>	4 cl	7,00 €

## Côté Liqueurs

Belle poire 35°	<i>France</i>	4 cl	6,00 €
Menthe-pastille 24°	<i>France</i>	4 cl	5,00 €
Get 27 17,9°	<i>France</i>	4 cl	5,00 €
Meunier génépi altitude 42°	<i>France</i>	4cl	7,00 €
Limoncello del Mediterraneo 22°	<i>Italie</i>	4cl	5,00 €
Amaretto Marie Brizard 23°	<i>France</i>	4cl	6,00 €
Baileys 17°	<i>Irlande</i>	4cl	6,00 €

## Côté Eaux vie

Mirabelle de Lorraine Vincent Laroppe 45°	<i>France</i>	4 cl	6,00 €
Mezcal Amaràs 42°	<i>Mexique</i>	4 cl	8,00 €

## Côté Armagnac

La réserve château Artou 45°	<i>France</i>	4 cl	11,00 €
------------------------------	---------------	------	---------

## Côté Cognac

Larsen VSOP 40°	<i>France</i>	4 cl	9,00 €
-----------------	---------------	------	--------

## Côté Calvados

Avallen Bio 40°	<i>France</i>	4 cl	7,00 €
-----------------	---------------	------	--------

# AUBERGE DU PRESOIR