



Rejoignez-nous sur Facebook :

Le Faubourg Noyers

le FAUBOURG

BAR - RESTAURANT - EPICERIE FINE



Prix Nets TTC Service Compris

CLIQUEZ SUR VOS ENVIES !

LE BAR..... 2

Les Boissons Chaudes :..... 2

Les Eaux :..... 2

Les Bieres :..... 2

Les Sodas :..... 3

Jus de fruits et nectars :..... 3

Les cocktails :..... 4

Les rhums arrangés :..... 4

Autres alcools & digestifs : 5

LES VINS..... 6

Les Kirs : 6

Les vins au verre : 6

Les vins à la bouteille : 7

LA RESTAURATION..... 9

Les petits déjeuners :..... 9

Les Formules :..... 9

Coté salé :..... 10



Cote Sucré :..... 10

LA BOUTIQUE 11

CARTE DES THES..... 12

LE BAR

LES BOISSONS CHAUDES :

- Vin Chaud 3,00€
 - Café **NESPRESSO** 1,30€
 - Expresso – Long - Décaféiné
 - Café lait avec déclinaison lait 1,80€
 - Café exclusif Nespresso caramel 1,80€
 - Cappuccino 2,00€
 - Thé - Tisane  nunshen* 3,00€
 - Chocolat chaud Fait Maison 3,00€
- 

LES EAUX :


- Evian 50 Cl 2,00€
- Eau Gazeuse 50 Cl 2,00€
- Eau Gazeuse Rondelle 25Cl 2,50€
- Sirop à l'eau 25 Cl 2,50€

Framboise – Myrtille – Menthe – Fraise -
Grenadine

LES BIERES :

MADDAM

BIERE FINE DE CHABLIS

- Blanche 50 Cl 6,00€
 - Blonde 50 Cl 6,00€
 - Ambrée 50 Cl 6,00€
- 

Possibilité d'une blonde en 25 Cl à 4,00€

Promotion boutique :

7 achetées la 8^{ème} offerte soit 35€ les 8

LES SODAS :

Nectars DE
BOURGOGNE

Pétillant naturel aux fruits 3,80€

- Citron-Menthe 27,5 Cl
- Cerise Griotte 27,5 Cl
- Cassis de Bourgogne 27.5 Cl

Limonades **LA MORTUACIENNE** 3,80€

- Nature 33 Cl
- Orange 33 Cl
- Cola 33 Cl

JUS DE FRUITS ET NECTARS :

Nectars DE
BOURGOGNE

Promo : Mangue 20 Cl 1,50€

25Cl 3,80€

- Pomme mont du Lyonnais (Pur Jus)
- Pêche de vigne bourgogne (Nectar)
- Fraise d'Alsace (Nectar)
- Raisin Chardonnay (Pur jus)
- Cassis Bourgogne (Nectar)
- Groseille de Bourgogne (Nectar)
- Orange (Pur Jus)
- Tomate au piment d'Espelette (Pur jus)



75Cl **BIO**

7,20€

- Pêche (Nectar)
- Cassis (Nectar)
- Mangue (Nectar)
- Citron (Nectar)
- Tomate (Pur jus)

LES COCKAILS :

- Mojito Bourguignon
 - Pétillant citron menthe
 - Rhum ambré JM
 - Crème de Cassis
- Panaché Bourgogne
- GIN TONIC
 - GIN (Distillerie guillon)
 - Tonic



LES RHUMS ARRANGÉS :

Verre 4Cl 3,50€
Bouteille 35Cl 20€

- Corse
(Bois chaud – Citron)
- Bali
(Passion – Ananas – Gingembre)
- Hawaï
(Orange – Badiane – 4 épices)



AUTRES ALCOOLS & DIGESTIFS :

Anisé : 3,50€

- Pontarlier Armand Guy (Jura)

Assimilé Whisky : 5,00€

Esprit de Malt Distillerie Guillon (Reims):

- Finition Champagne
- Finition Puligny-Montrachet

GIN : 4,70€

- Jeanson's GIN

Digestifs (Maison CARTRON) : 4,50€

- Vieille fine de Bourgogne
- Vieux Marc de Bourgogne
- Eau de Vie poire Williams
- Eau de vie de Mirabelle

Limoncello (CARTRON) : 3,30€

Autour de la Menthe : 3,30€

BRISTOL PARIS

- Liqueur Menthe verte
- Liqueur Menthe Blanche

Apéritif : 3,50€

- Guignolet de Bourgogne
- Ratafia de Bourgogne

LES VINS

LES KIRS :

- KIR 3,00€
- KIR Royal 4,00€

Cassis – Mure – Framboise – Pêche de
Vigne – Sureau - Miel

LES VINS AU VERRE :

Vins Blancs :

- Bourgogne Aligoté 2,50€
- Chablis 3,00€
- Chablis 1^{er} Cru 4,50€
- Chablis Grand Cru 7,00€

Vins Rouges

- Bourgogne Pinot noir 2,50€
- Bourgogne Epineuil 3,20€
- IRANCY 4,00€
- IRANCY « Les Mazelots » 5,00€

Vin Rosé :

- Bourgogne Epineuil 3,50€

Effervescent :

- Crémant de Bourgogne Blanc 3,50€



LES VINS A LA BOUTEILLE :

Vins Blancs :

½ Bouteille : 37.5CL

- Chablis millésime de réserve 18.20€
- Chablis grand Régnard 21,50€

Bouteille : 75CL

- Bourgogne cépage Melon – Vézelay 15.60€
- Bourgogne clos du château – Tonnerre 15,90€
- Bourgogne Aligoté – Caves de Buxy 12,90€
- Bourgogne Aligoté – Domaine Billard 14,20€
- Saint bris – Sauvignon 14,50€
- Rully – Caves de Buxy 16.50€
- Mercurey – Caves de Buxy 16,40€
- Givry – Caves de Buxy 16,00€
- Montagny 1^{er} cru – Caves de Buxy 18,00€
- Saint Romain « La combe Bazin » 23,70€
- Hautes Cotes de Beaune « La Justice » 17,50€
- Chitry – Domaine Giraudon 15,50€
- Chardonnay « Circonstances » 15,50€
- Chablis – Domaine Giraudon 17,50€
- Chablis « Grand Regnard » 35.60€
- Chablis vieilles vignes « Cuvée Helène » 21,90€
- Chablis vieilles vignes « Les Serres » 23.70€
- Chablis 1^{er} Cru – Fourchaume 26.50€
- Chablis 1^{er} Cru - Côte de Lechet 25,60€
- Chablis 1^{er} Cru – Les Fourneaux 27.70€
- Chablis 1^{er} cru – Mont de milieu 31,80€
- Chablis 1^{er} cru – Montmains 25,70€
- Chablis 1^{er} cru – Montée de Tonnerre 42.20€
- Chablis grand cru – Les Blanchots 45,80€
- Chablis Grand cru – Les Clos 50,70€
- Chablis Grand Cru – Les preuses 45,40€
- Chablis Grand cru – Bougros 48.60€

Vins Rouges :

½ Bouteille : 37.5CL

- Irancy – Domaine Ferrari 12,50€

Bouteille : 75CL

- Pinot noir « Circonstances » 15,50€
- Chitry Rouge – Domaine Giraudon 17,50€
- Bourgogne Epineuil 16,50€

- Hautes cotes de Beaune Rouge 17,50€
- Auxey Duresses Rouge – Billard 23,20€
- Saint Romain Rouge – Billard 23,20€

- Irancy – Domaine Ferrari 18,40€
- Irancy « Les Mazelots » - Domaine Ferrari 20,60€
- Irancy « Le paradis » - Domaine Ferrari 24,60€

Vin Rosé :

Bouteille : 75CL

- Bourgogne Epineuil 16,00€

Effervescents :

Bouteille : 75CL

- Crémant Bourgogne Rosé 16,60€
- Crémant Bourgogne Blanc « Tentation » 16,60€

- Champagne Brut Tradition 25,00€
- Champagne Brut Rosé 26,00€

LA RESTAURATION

LES PETITS DEJEUNERS :

Servis de 9h00 à 11h30

- **Sucré** 6€
 - Café ou thé
 - Tartines (beurre & Confiture du moment)
 - Nectar de Mangue 20Cl
- **Salé** 9€
 - Œufs brouillés & Charcuterie
 - Café ou thé
 - Nectar de mangue 20Cl

LES FORMULES :

- Eloa du Chêne 14,00€
 - Un verre de Chablis ou de Pur raisin de Chardonnay 25Cl
 - Un plat au choix coté salé
 - Un dessert au choix
- TOLEDO Des Jaulies 17,00€
 - Un verre de Chablis – Epineuil rouge ou de Pur raisin de Chardonnay 25Cl
 - Une entrée ou soupe du moment
 - Un plat au choix coté salé
 - Un dessert au choix

COTE SALE :

(Plats servis selon les horaires de cuisine)

- Entrée du moment : 5€
Assiette de terrine et salade
- Soupe du moment 6€
- Plat du Jour 10€

Nos plats du jour changent très régulièrement, se rapprocher de nous.

Les Planches :

- Planche individuelle de Fromages Régionaux 9€
- Planche individuelle de Charcuterie 9€

COTE SUCRE :

(Fait maison)

- Dessert 4,00€
- Gaufre 2,50€
Sucre – Nutella – Confiture

Nos desserts changent très régulièrement, se rapprocher de nous.

Chaque couvert supplémentaire avec un même plat sera facturé 3€

LA BOUTIQUE

Avez-vous apprécié nos produits ?

Dans l'espace boutique, vous retrouverez une sélection de :

- Sélection de vins et bières locales
- Whiskys et Spiritueux
- Terrines et Condiments
- Gâteaux et Chocolats
- Thé d'exception
- Produits frais et Escargots
- Paniers garnis et Objets souvenirs



CARTE DES THES



Les Thé sont en vente à la boutique en
boite de 20

Thés Noirs

ENGLISH BREAKFAST - 30

THÉ NOIR | BLACK TEA

Thé noir d'Inde et Ceylan non aromatisé
Unflavoured black tea from India and Ceylon



*Robuste & Vif
Strong & Lively*

LAPSANG SOUCHONG - 83

THÉ NOIR | BLACK TEA

Thé noir de Chine fumé non aromatisé
Unflavoured smoked chinese black tea



*Fumé & Boisé
Smoked & Woody*

CHAI DU KERALA - 91

THÉ NOIR | BLACK TEA

Thé noir de Chine aromatisé à la cannelle, au gingembre et à la cardamome
Chinese black tea flavored with cinnamon, ginger and cardamom



*Épicé & Cannelle
Spicy & Cinnamon*

Thé Oolong

THE OOLONG FINEST - 7

THÉ OOLONG | OOLONG TEA

Thé oolong taïwanais semi-fermenté non aromatisé
Unflavoured semi-fermented taiwanese oolong tea



*Céréale & Long
Oats & Long*

Thé Bleu-Vert

JASMIN - 73

THÉ BLEU-VERT | BLUE-GREEN TEA

Thé bleu-vert de Chine aromatisé aux fleurs de jasmin
Chinese blue-green tea flavoured with jasmine flowers



*Frais & Soyeux
Fresh & Silky*

Thés Verts

VALLEE DU NIL - 88

THÉ VERT | GREEN TEA

Thé vert de Chine aromatisé au jasmin, à la rose, à la bergamote et aux fruits exotiques

Chinese green tea flavoured with jasmine, rose, bergamot and exotic fruits



*Complexe & Nuancé
Complex & Unique character*

SENCHA LEMON - 103

THÉ VERT | GREEN TEA

Thé vert du Japon aromatisé à la citronnelle et au citron

Japanese green tea flavoured with lemongrass and lemon



*Discret & Désaltérant
Discreet & Thirst-quenching*

TOUAREG - 110

THÉ VERT | GREEN TEA

Thé vert de Chine Gunpowder aromatisé à la menthe Nana marocaine

Chinese Gunpowder green tea flavored with moroccan Nana mint



*Franc & Onctueux
Frank & Smooth*

Infusions de Fruits

HAWAII COCKTAIL - 38

INFUSION DE FRUITS | FRUIT INFUSION

Infusion de fruits aux écorces de cynorhodon, citron, raisins, morceaux d'ananas, papaye, mangue et carcadé

Fruit infusion with rosehip peels, lemon, grape, pineapple, papaya, mango and carcade



*Généreux & Agrume boisé
Bold & Woodsy citrus fruit*

Tisanes

CINQ MONDES

TISANE | HERBAL INFUSION

Mélange de menthe, écorces de cacao, feuilles de fraisiers, hibiscus, aspérules et verveine

Mix of mint, cacao peels, strawberry leaves, woodruff and verbena



*Généreux & Mentholé
Substantial & Minty*

LA VERVEINE

TISANE | HERBAL INFUSION

Feuilles de verveine marocaine non aromatisées
Unflavoured moroccan verbena leaves



*Vif & Fraîcheur citronnée
Sharp & Fresh lemon*

CONDITIONS

Horaires & Ouvertures

- De novembre à mai :

Tous les jours SAUF LUNDI : 10h – 19h30

- De mai à septembre :

Tous les jours : 9h – 19h30 et jusqu'à 23h sur réservation

- Prochaines Fermetures :

Du 07/10/2018 au 22/10/2018

Moyens de paiement :

- Espèces

Dans la limite du plafond de 1000€ (décret n° 2015-741 du 24 juin 2015)

La direction se réserve le droit de refuser certains billets après contrôle, technique ou sensitif.

- Cartes bancaires à partir de 14€

Sauf AMERICAN EXPRESS non acceptée par le terminal

Paiement sans contact et par smartphone opérationnel

- Chèque

Selon appréciation de la direction

- ANCV (Chèques vacances)

- Titres Restaurant (Cartes et chèques)

Selon le décret n°2014-294 du 6 mars 2014 :

- Pour l'achat de repas composés de préparations alimentaires directement consommables, le cas échéant à

réchauffer ou à décongeler,
notamment de produits laitiers ainsi que
de fruits et légumes qu'ils soient ou non
directement consommables.

- Utilisation plafonnée à dix-neuf euros (19€) par jour sans rendu monnaie sur la valeur payée par titres-restaurant.
 - La valeur du (Ou des) titres(s) doit être inférieure ou égale à la valeur globale des articles éligibles aux titres restaurant.
- Par virement
Pour les paiements de commandes, secteur public et clients grand comptes

Horaires :

Afin de respecter la quiétude au sein du village et par respect pour le voisinage :

- Dernière commande restauration à 22h maximum
 - Dernière commande bar à 23h maximum
- Dans tous les cas, la terrasse doit être vide à minuit

Réservation :

Toute réservation doit être effectuée par téléphone. En cas de message sur le répondeur, la réservation n'est pas validée sans rappel de notre part

Carte :

La carte est susceptible de variations en fonction des arrivages et ruptures de produits.

WIFI :

L'utilisation du wifi est accordée à la clientèle de l'établissement sous réserve d'une utilisation respectable. La direction se réserve le droit de purger les accès en cas de non-respect.

Acceptation des conditions :

Toute personne passant commande accepte sans réserve les présentes conditions générales