Comptoir

BAR À VIN BAR À TAPAS
Fleurier

Le comptoir est au Bar de ce comme nous les aimons. Des produits locaux, frais et sainsonnables.

Merci de votre compréhension

Nicolas & Sylvie Gerber

APÉRITIFS

Gin Bombay Tonic 20cl	11.80
Ice coral 12,5cl	12.50
Kir breton 12,5cl	6.50
Whisky 4cl	9.00
Martini 4cl	6.00
Punts Breton «Fy jaune» 4cl	7.20
Cocktail de saisonne 20 cl	11.80
Sel pelin en cuvée 12,5cl	7.20
Cidre brut de Kerrogant 12,5cl	6.00
Spritz Bitter 12,5cl	11.80
(aperol, prosecco et eau pétillante)	
Champagne Devaux	11.80 / 12cl
Grande réserve	63.00 / 75 cl
Prosecco Rosseto Dolce Terre	6.90 / 12cl
Sent prolonné bulles Sauvy	27.00 / 75 cl

BIÈRES

D'ornolfs Ribon 3dessdes (Pontalier)	6.50
D'ornolfs Blanche 3dessdes (Pontalier)	6.50
D'ornolfs Fresh 3dessdes (Pontalier)	7.60

SANS ALCOOL

Jambon à la coupe 80g	12
Assiette de fromages sélectionnés et affinés par Yoni Marc (v1.30)	21.00
Planches apéritives Yoni et Marc (minimum 2 personnes)	7.50 / pers.
Sauvignon et assortiment d'Olives Hélène, toute de Lopez Jaime par un ceint et terroir d'épice de Roscoff	

Dans la patrimoine à savoir, un bonne recette, mais aussi spécialiste sait-elle, c'est d'abord et bien produit. Nous sommes fier de vous présenter ce menu, mais par les produits extrait aux aux fonds d'inspiration qui ainsi à thé Nicolas Gerber et son équipe.

MENU

ENTRÉE - PLAT - DESSERT
— 35

ENTRÉE - PLAT
— 25.50

PLAT - DESSERT
— 25.50

ENTRÉE DU MENU	12.00
PLAT DU MENU	21.00
ASSIETTE DE FROMAGES (SELECTIONNES ET AFFINES PAR YONI MARC)	13.00
DESSERT DU MENU	10.50

ENTRÉES

Velouté de saison	
ou	
Complète Kraz «plus signature»	
ou	
Terrine de La Brette, composée d'asperges au Porto	
ou	
Pâté en croute traditionnel	
ou	
Coquille St-Jacques dans la coque (5 pièces, vapeur de gingembre — v1.30)	
ou	
Vinaigrette d'asperges vertes et citron de la maison Vessière	
ou	
Crémeux de pamplemousse et miel vanille	
ou	
Mousse au chocolat-vieille, fleur de sel et caramel	
ou	
Assiette de fromages sélectionnés et affinés par Yoni Marc (v1.30)	

Mon enfant (moins de 12 ans)

ENTRÉE, PLAT - DESSERT — 12	
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT — 10	

PLATS

Perche locale et chou-fleur vini	
ou	
Tempeh de soya de pampel et légumes de saison Chinois Lingots de haricots blancs gelées aux herbes, mini tomate, mini carotte, mini poireau	
ou	
Viande d'élevage raisonné	
ou	
Coquille St-Jacques dans la coque (5 pièces, vapeur de gingembre — v1.30)	
ou	
Mousse au chocolat-vieille, fleur de sel et caramel	
ou	
Assiette de fromages sélectionnés et affinés par Yoni Marc (v1.30)	

DESSERTS

Vacherin, vanille de Madagascar et citron de la maison Vessière	
ou	
Crémeux de pamlemousse et miel vanille	
ou	
Mousse au chocolat-vieille, fleur de sel et caramel	
ou	
Assiette de fromages sélectionnés et affinés par Yoni Marc (v1.30)	

ROSÉS

Côtes du Provence «Tourmente» 75cl	23
Rosé du moment 12,5cl	6.20

BLANCS

«Les Noyers» 1/2 ou «Les Fauves» Domaine Perrault-Jadaud 75cl	6.00 / 20.00
Macon village «Fontin Chagnoleau» *Jérémie Jouvet* 75cl	7.50 / 27
Langueduc Blanc Le Petit Coucoud Domaine Guillaume Armand 12,5cl	6.00
75cl	27
Meursou salon Clément Coquard 12,5cl	7.50
75cl	32
Crozes Hermitage Domaine Combier *Jérémie Jouvet* 75cl	33
Vin de Savoie «Chasselas» 12,5cl	7.50
75cl	26.00

ROUGES

Cairanne Courrejean Domaine des Amandiers 12,5cl	5
75cl	23
St Nicolas de Bourgueil Domaine Lamé-Delisle 12,5cl	6
75cl	29
Vi del Mon Celler Comunitats Montsant Espagne 12,5cl	6.50
75cl	29
Chinon Langlois Pasnaquin de Fontfaux 75cl	33
Mellon en Langue de mère pycnon Brion «Saint Saire»	39
Morteau Salon tradition Clément 75cl	35

DIGESTIFS

Rhum Clairvoyage du moment 4cl	7.20
Rhum Diplomatico Reserva	7.20
Eau de vie de moment Nonthanner	7.20

CAFÉS

Expresso & allongé	3
Café au lait	3.40
Cappucino	5
Decaffiné	3.20
Chocolat chaud maison	5

THÉS

Earls ASTE, jasmin du thé, thé et mode de France

Thé vert aromatisé	4.20
Thé vert Corée du Sud	
Rooibos fruits vergés	
Thé noir Earl Grey bergamote	
Thé noir baies sauvages *pomme, fraise, myrtille, mure, cassis*	

INFUSIONS

L'amante Vitis, champ à vinne, lie et mode de France	4.20
Verveine Citron du jardin	
Mélisse en Langue de mère pycnon Brion «Saint Saire»	

Bio Contrôlé

Cette dénomination est réservée aux les compétences des produits Bio,Gaia & des trois ans qui affirment cette vérité complète à mon cuisine.

BAR À VIN
BAR À TAPAS
Fleurier

PAIEMENTS ACCEPTÉS

gry TTE en ayant : carte cadeau
Lapin, Lilliana, J.B. Vaz
Monducat, Cliquez cajoutez

Cliquez cliquez cliquez
Mémoire : cliquez cliquez

Toute commande de dessert ou vin se prend avant les menus et le menu

Les produits de notre carte proviennent de producteurs, artisans, grossistes, Nous ne sommes pas responsables des allergies.

www.lebarbio.fr

Dernière mise-à-jour:01.2022