



Carte boissons

Chaud devant

Espresso	2.00€
Grand espresso	3.80€
Thé	2.20€
Café viennois	4.00€
Chocolat chaud	3.80€
Irish coffee: alcool à 4 cl (Whisky, fleur de bière, houle, cognac)	8.00€

Je suis raccompagné

Digestif 4cl	8.00€
Calvados, Cognac, Armaniac, Houle, Fleur de bière, Get 27, Poire, Baileys,	



Nous pouvons organiser vos réceptions
(Anniversaire, Mariage, Baptême)

Nous proposons des menus boissons comprises pour mieux vous
satisfaire et gérer votre budget

Il est possible de vous confectionner des menus adaptés pour
vos besoins soit entre collègues ou vos réunions de travail,
N'hésitez pas à vous renseigner !

Nous sommes à votre écoute.
Nous sommes ouvert mêmes pour les fêtes, jours fériés
(Sauf 1er mai).

Imprimé par nos soins



L'AUBERGE DE LA FORGE

• R E S T A U R A N T •

2000

03.20.19.19.69

auberge-de-la-forge.com

Horaires:

Lundi	midi
Mardi	midi
<u>Mercredi</u>	<u>fermé</u>
Jeudi	midi
Vendredi	midi et soir
Samedi	midi et soir
Dimanche	midi

Vins blancs:

		37.5cl	75cl
.Côte du Rhône	2011/18	14€	17€
.Touraine	2018		19€
.Pinot gris	2017/14	15€	21€
.Gewurztraminer	2014/16	15€	22€
.Bourgogne Aligoté	2013		31€

Vins rosés:

.Petit Balades (Hérault)	2018	15€
.Le champ des Grillons (Cote de thongue)	2018	17€
.Pink Flamingo (Camargue)	2018	19€

VINS AU PICHET

BLANC, ROUGE, ROSE	25cl	5€
	50cl	8€

Vins rouges :

		37.5cl	75cl
.Touraine	2016/17	10€	18€
.Chinon "les Boires"	2015		20€
.Côte de Ventoux	2012	14€	
.Cote du Rhône	2012/17	14€	22€
.St Nicolas de Bourgueil	2017	15€	25€
.Grozes Hermitage	2013	15€	
.Pinot noir	2017		27€
.Saint Joseph AOC (les capelets)	2016		35€

Les Bordeaux

.Médoc, "Château la cardonne"	2010	36€
.Pessac-Léognan "Coucheroy"	2013/15	35€
.Margaux Labastide Dauzac	2012	45€
.St Emilion grand cru Château Petit Fombrauge	1998	83€

Je conduis, je suis passager,
je suis raccompagné,
Dans tous les cas, je bois !!!

Ricard (2 cl)	3.80€
Martini rouge, Martini blanc, Porto blanc, Porto rouge, Suze, Muscat (6 cl)	4.00€
Kir (12 cl)	4.00€
Picon vin blanc, Picon bière	6.80€
Coupe de champagne, kir royal (12cl)	8.00€

Sirops :

Mûre, Cassis, violette, Framboise, Pêche, Fraise,
Citron, Grenadine, Menthe.

Des Glen, des tourbes, des alambics

Nos whiskies	alcool	4cl
William Lawson		6.80€
Tullamore, Chivas, Jack Daniels		7.80€
Gin, Vodka, Rhum blanc, Tequila		6.80€

Pour les grandes occasions:

Bouteille de Champagne	50€
Monmousseau (Méthode traditionnelle)	30€



A l'Auberge je mixe et je shake pour vous

Cocktail Avec alcool : 8.00€

L'Americano:

Martini blanc, rouge, Campari, gin

Le LOVE Tagada:

Vodka tagada, jus d'orange et jus d'ananas

La sangria blanche

vin blanc aux épices, limonade, fruits



Tequila Sunrise:

Tequila, jus d'orange, grenadine

Le Pina Colada

Rhum, lait de coco, jus d'ananas

Mojito ou Mojito framboise :

Rhum blanc, citron vert, menthe, limonade

Cocktail sans alcool 6.00€

Le Soleil:

jus d'orange, multi fruit, jus d'ananas,
grenadine

Le Banana:

Jus d'orange, sirop de Banane



Oh la la! !!!!

Nos eaux minérales:

Evian	50cl	3€	litre	4.00€
Badoit	50cl	3.80€	litre	4.80€
San pellegrino			litre	5.00€
<u>Chaudfontaine:</u>				
Verte (fines bulles)	50cl	3.00€		
Bleue plate			litre	4.00€
Rouge (très pétillante)			litre	4.00€

Sans Alcool la fête est plus folle:

Les Softs:

Jus d'Orange, Ananas, Abricot, Pommes, Tomate (20cl)	
Fuzetea, Orangina (25cl), Oasis tropical, Perrier (33cl)	3.00€
Schweppes agrumes et Schweppes tonic, Fanta orange et citron	
Coca Cola, Coca Cola Zéro, (33cl)	3.20€

Les houblons qui chantent

Nos bières 25cl

La sélection du brasseur	4.50€
Estaminet (bière de table)	3.20€
Maredsous (bière d'abbaye)	3.80€



Bouteille:

Duvel, Mystick (cerise) Maredsous 10°, Hoegaarden, Chimay, Kwak (33cl)	6.50€
Trois Monts (75 cl)	9.00€