



# LA CARTE DU PUB

## A GRIGNOTER SUR PLACE :

### *Burger*

*Disponible tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h00 à 21h30.*

#### **Le Charolais**

**16,00 €**

Steak haché charolais, compotée d'oignons, comté et moutarde au moût de raisin.

### *Les Planches Apéritives*

#### **La Planche Apéro**

**18,00 €**

Terrine maison au choix (hors foie-gras) ; Tomme bio de la « Ferme des Muses » ; Noix de Jambon Fumé du Haut Doubs.

#### **La Planche Charcuteries**

**22,00 €**

Un saucisson au choix ; Magret Séché au Poivre ; Jambon du Morvan.

#### **La Planche Fromages**

**18,00 €**

Fromage Fort Maison, Jersey et Tomme bio de la « Ferme des Muses ».

## *Les Charcuteries*

### **Nos terrines « Maison »**

Pâté Grand-Mère	8,00 €
Terrine de Lapin à la Sarriette	8,00 €
Pâté Franc-Comtois	8,00 €
Rillettes de Porc au Piment d'Espelette	8,00 €
Terrine de Foie Gras	15,00 €

**Les saucissons « Maison » au choix** 9,00 €

**Jambon Cru du Morvan** 9,00 €

**Magret de Canard « Maison »** 9,00 €

- Fumé au Piment D'Espelette
- Fumé au Poivre Noir

## *Les Fromages*

**Fromage Fort « Maison »** 6,00 €

**Jersy** de « Ferme des Muses » à Boyer (71) 8,00 €

**Tomme Bio** de la « Ferme des Muses » à Boyer (71) 6,00 €

PUB LE REMPART



## *Les Végés « Maison »*

**Légumes confits à la niçoise** 7,00 €

**Pickles** 5,00 €

Cornichons, Câpres, Oignons rouges, Carottes, Champignons.

## *Le Poisson*

**Rillettes de Saumon à l'Aneth** 11,00 €

**Maquereau à l'escabèche** 7,00 €

**Poulpe à l'huile** 9,00 €

## *Coté Sucré*

**Verrine Cream Cheese & Orange** 6,00 €

PUB LE REMPART



# NOS BIERES

## BIERES PRESSIONS TOURNUSIENNE « BY TWO DUDES »

12CL 25CL 50CL

Blonde '*Summer Ale*' 2,00 € 3,80 € 6,80 €

C'est une blonde type « American Pale Ale ». Florale, légère en amertume avec un corps plutôt sec. Arômes de rose, litchi et combava.

Bière de haute fermentation, avec méthode d'houblonnage à cru ou "dry hopping", qui consiste à ajouter du houblon en cônes ou en pellets dans la cuve de fermentation, souvent après la première fermentation

25 IBU (amertume) – 14 EBC (couleur)

Bière blanche '*Prosit*' 2,50 € 4,50 € 7,50 €

Type « Hefeweizen » (Bavière). Cette bière de blé est infusée au thé noir Earl Grey, à la citronnelle bâton et au clou de girofle. Peu d'amertume, intense mais très rafraîchissante, c'est une blanche très structurée et parfumée.

14 IBU (amertume) – 8 EBC (couleur)

Ambrée '*Not So One*' 2,30€ 4,00 € 7,00 €

De type « Ambrée d'Abbaye » (style belge) aux arômes de bananes séchée, fruits confits et miel. Très peu d'amertume, c'est une bière ronde et opulente qui se déguste à l'apéritif.

Bière de fermentation haute.

18 IBU (amertume) – 30 EBC (couleur)

Panaché (25cl)	3,50 €
Panaché (50cl)	6,50 €
Monaco (25cl)	3,80 €
Monaco (50cl)	6,80 €
Supplément Sirop	0,50 €
Supplément Picon (5cl)	1,00 €

PUB LE REMPART



## BIERES BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE

33CL

<b>Belenium Blanche #3 (Beaune)</b> <i>(5,6% / Notes de fruits frais, légère amertume)</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Belenium Blonde au cassis (Beaune)</b> <i>(5,6% / Notes de fruits rouges, fine acidité)</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Belenium Ambrée #2 (Beaune)</b> <i>(5,6% / Caramel, vanille, final long de miel et d'épices)</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Brasserie La Rustine - Enroule Braquet (Épervans)</b> <i>(5,6% / Ambrée douce, notes de vanille et caramel)</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Brasserie Bartonn - Spring Break (Mâcon)</b> <i>(6,0% / Ambrée printanière, arômes floraux et d'épices)</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Brasserie Bartonn - Green Dog (Mâcon)</b> <i>(4,5% / Blanche aromatique, arômes de mangue, pamplemousse et fruit de la passion)</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Brasserie Mala Maña - IPA (Louhans)</b> <i>(6,3% / IPA, désaltérante, amertume sèche et modérée)</i>	<b>7,50 €</b>

## BIERES RHONE-ALPES-AUVERGNE

33CL

<b>Mont Blanc La Bleue - Myrtille</b> <i>(5,8% / Aromatique à la myrtille, bière fine et légère)</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Mont Blanc - IPA</b> <i>(4,7% / Blonde légère, corps floral et équilibré)</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Mont Blanc - Blanche</b> <i>(4,7% / Note de froment, légère acidité, notes d'orange et de coriandre)</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Rivière d'Ain Blanche</b> <i>(5,3% / Légère acidité, notes d'orange et de coriandre)</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Rivière d'Ain Blonde</b> <i>(6,0% / Blonde équilibrée, notes de miels et de fleurs)</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Rivière d'Ain Rousse</b> <i>(6,6% / Bière chaleureuse et ronde, notes de malt, café et céréales grillées)</i>	<b>7,00 €</b>

PUB LE REMPART



## LES BIERES INTERNATIONALES

33CL

### Belgique

#### Chimay Bleue

6,00 €

*(9,0% / Bière trappiste, arôme de fruits, sucre, caramel, épices, final chocolaté)*

#### Chouffe Blonde

6,00 €

*(8,0% / Bière blonde, puissante, arômes d'épices et de fruits)*

#### Queue de Charrue Blonde

6,00 €

*(6,6% / Bière douce, fine, notes d'épices, de houblon frais, légère amertume)*

#### Montagnarde Ambrée

6,50 €

*(9,0% / Bière puissante aux saveurs d'agrumes, de malt, de houblon, caramel et levure)*

#### Tongerloo Blonde

6,00 €

*(6,5% / Bière d'abbaye, amertume prononcée, fraîche)*

#### Triple Karmeliet

6,50 €

*(8,4% / Arôme épicié, saveurs de céréales et houblon, légèrement fruitée)*

### Allemagne

#### Karlsbrau Ur Pills

5,00€

*(4,9% / Bière blonde, amertume prononcée, équilibrée)*

### Bière Américaine

#### Bud

5,50€

*(5,0% / Bière fraîche, arômes maltés, notes herbacées discrètes)*

### Bières Irlande

#### Guinness

6,00€

*(7,5% / Bière Stout, arômes puissants et maltés, notes de pruneau et café)*

### Sans Alcool

#### Karlsbrau 0%

4,00€

PUB LE REMPART



## LES WHISKY (4CL)

Whisky Ecosais Grant's	6,00 €
Whisky Ecosais Talisker 10ans	9,00 €
Whisky Ecosais J.B.	6,00 €
Whisky Ecosais Talisker Port Ruighe	9,00 €
Whisky Ecosais Cardhu 12 ans	8,00 €
Whisky Ecosais Lagavulin 16 ans	10,00 €
Whisky Ecosais Dimple 15 ans	8,00 €
Whisky Ecosais Glenlivet Founder's Réserve	7,00 €
Whisky Américain Jack Daniel's Tennessee	8,00 €
Whisky Irlandais Jameson	6,00 €

## LES EAUX

Castalie plate (50cl/75cl)	3,00 € / 4,50 €
Castalie gazeuse (50cl/75cl)	3,00 € / 4,50 €
Velleminfroy plate (50cl)	4,00 €
Velleminfroy gazeuse (50cl)	4,00 €

## LES VINS AU VERRE (12CL)

Chardonnay blanc Domaine Debreuille	5,00 €
Pinot noir rouge Domaine Debreuille	5,00 €
Puech-Haut Argali - Pays d'Oc	7,00 €

## LES VINS A LA BOUTEILLE

Suggestions du moment sur demande

PUB LE REMPART



## LES COCKTAILS

<b>Americano (10cl)</b>	<b>10,00 €</b>
Martini Blanc/Rouge, Campari, Gin	
<b>Gin tonic (20cl)</b>	<b>9,00 €</b>
Gin, Schweppes tonic	
<b>Mojito (12cl)</b>	<b>9,00 €</b>
Rhum blanc, Menthe, Sirop de sucre de canne, Eau gazeuse, Citron vert	
<b>Mojito Royal (12cl)</b>	<b>12,00 €</b>
Rhum blanc, Menthe, Sirop de sucre de canne, Eau gazeuse, Citron vert, Crémant de Bourgogne, Crème de cassis de la Maison Jacoulot	
<b>Apérol Spritz (16cl)</b>	<b>9,00 €</b>
Apérol, Crémant de Bourgogne, Eau gazeuse, Tranche d'orange	
<b>Tequila Mule (15cl)</b>	<b>10,00 €</b>
Tequila blanco Altos, Jus de citron vert, Sirop de cactus & piment, Ginger beer	
<b>French Hibiscus (14cl)</b>	<b>10,00 €</b>
Gin infusé à l'Hibiscus et à l'eau de rose, Sirop de violette, Jus de citron jaune, Crémant de Bourgogne	
<b>Tiki Mango Coco (14cl)</b>	<b>10,00 €</b>
Rhum ambré Trois Rivières, Rhum blanc Trois Rivières, Jus d'ananas, Jus de mangue, Jus de citron vert, Sirop de falernum, Eau de coco	

## LES MOCKTAILS

<b>L'Indien (25 cl)</b>	<b>5,00 €</b>
Jus d'ananas, sirop de grenadine	
<b>Virgin Tiki Mango Coco (21 cl)</b>	<b>7,00 €</b>
Jus d'ananas, Jus de mangue, Jus de citron vert, Sirop de falernum, eau de coco	
<b>Pink Pub (25 cl)</b>	<b>8,00 €</b>
Jus de fraise, jus d'ananas, jus de citron vert et limonade)	

PUB LE REMPART





## LES APERITIFS

Suze (6cl)	6,00 €
Pastis / Ricard (4cl)	6,00 €
Pastis Bleu (4cl)	6,00 €
Martini Blanc ou Rouge, Campari (6 cl)	6,00 €
Porto Blanc ou Rouge (10 cl)	6,00 €
Kir (12 cl)	7,00 €
Coupe de Crémant (12 cl)	7,00 €
Kir crémant (12cl)	8,00 €
Lillet blanc ou rosé	8,00 €

## LES EAUX DE VIE (4CL)

Mirabelle	10,00 €
Framboise Sauvage	10,00 €
Poire William	10,00 €
Vieille Prune	10,00 €

## LES LIQUEURS (4CL)

Bailey's	6,00 €
Amaretto	6,00 €
Chartreuse Verte ou Jaune	9,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Cointreau	6,00 €
Get 27 & 31	7,00 €
Marie Brizard	7,00 €
Prunelle de Bourgogne	10,00 €
Liqueur de Menthe Poivrée	8,00 €
Liqueur de Citron	8,00 €
Liqueur de Mandarine	8,00 €

PUB LE REMPART



## COGNAC

(4CL)

Cordon Argent Martel	18,00 €
ABK6 VS Premium Cognac	11,00 €
Folle Blanche Domaine Ragnaud	12,00 €
Cognac X.O. Domaine Ragnaud	14,00 €

## MARC DE BOURGOGNE

(4CL)

Marc Hors d'âge Cartron	14,00 €
Vieux Marc Trenel	10,00 €

## ARMAGNAC

(4CL)

1987 Bas Armagnac Darroze	12,00 €
1990 Bas Armagnac Darroze	11,00 €
2005 Bas Armagnac Darroze	11,00 €
1980 Bas Armagnac Darroze	14,00 €

PUB LE REMPART



## LES SOFTS

Supplément sirop	0,50 €
Sirop à l'eau (25 cl)	2,50 €
Schweppes tonic (25 cl)	3,50 €
Limonade (33 cl)	3,50 €
Orangina (25 cl)	3,50 €
Coca-Cola (33 cl)	3,50 €
Coca-Cola zéro (33 cl)	3,50 €
Perrier (33 cl)	3,50 €
Fuze Tea (25 cl)	3,50 €

## JUS DE FRUITS

PATRICK FONT

(25 CL)

Nectar de Cassis de Bourgogne	7,00 €
Pur Jus de Raisin Rouge Merlot	6,00 €
Pur Jus de Raisin Rosé Gamay	6,00 €
Pur Jus de Raisin blanc	6,00 €
Jus de Tomate rouge	6,00 €
Pur Jus de Pamplemousse rosé	6,00 €
Pur Jus de Pomme	4,50 €
Nectar d'Abricot	5,00 €
Pur Jus d'Orange Blonde	6,00 €
Nectar de Fraise	6,50 €

PUB LE REMPART



# LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50 €
Décaféiné	2,50 €
Double expresso	4,00 €
Double décaféiné	4,00 €
Chocolat Chaud « Maison »	5.00 €
Café Latte	4,00 €
Thé ou Infusion	4,00 €
Cappuccino	4,50 €
Irish Coffee	9,00 €
Café noisette	2,70 €

PUB LE REMPART

