



# LA CARTE DU PUB

Découvrez notre  
carte à emporter en  
flashant ce  
QR Code :



## POUR GRIGNOTER SUR PLACE :

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 Planches Apéritives

<b>La Planche Apéro</b>	<b>18.00€</b>
<i>(Terrine maison au choix hors foie gras, Tomme bio de la « Ferme des Muses », Noix de jambon fumé du Haut Doubs)</i>	
<b>La Planche Charcuteries</b>	<b>22.00€</b>
<i>(Un saucisson au choix avec magret séché au poivre et Jambon du Morvan)</i>	
<b>La Planche Fromages</b>	<b>22.00€</b>
<i>(Une trilogie de chèvre, un Jersey et la Tomme Bio de la ferme des Muses)</i>	
<b>La Planche Poissons</b>	<b>22.00€</b>
<i>(Un Saumon fumé, Saumon mariné et du Hareng fumé et mariné à l'huile)</i>	

## Les charcuteries

<b>Les saucissons</b>	<b>9.00€</b>
<b>« Charcutier des Gourmets » à Tournus</b>	
<b>Jambon cru du Morvan</b>	<b>9.00€</b>
<b>Magret de canard maison</b>	<b>9,00€</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Fumé au piment d'Espelette</li><li>• Au poivre noir</li></ul>	



## Les Fromages

La Trilogie de chèvre (Fromagerie Tournusienne) Cendré, Demi-sec & Mâconnais AOP	10,00€
Jersy de la « Ferme des Muses » à Boyer	8.00€
Tomme Bio de la « Ferme des Muses »	6.00€

## Les Poissons

Saumon maison	9,00€
<ul style="list-style-type: none"><li>• Fumé</li><li>• Mariné à l'aneth</li></ul>	
Hareng fumé et mariné à l'huile	9.00€

## Les Végés « Maison »

Tapenade	7,00 €
Pickles	5,00 €
<i>Cornichons, câpres, oignons rouges, carottes, champignons</i>	

## Coté Sucré

Tournusien (Tradition pâtisserie de Tournus au saveur praliné noisette)	5,00€
--	-------



# NOS BIERES

## BIERES PRESSIONS TOURNUSIENNES

### « BY TWO DUDES »

	12CL	25CL	50CL
Blonde ' <i>Summer Ale</i> ' »	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 de 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 – 14 EBC

Bière blanche ' <i>Prosit</i> '	2,50 €	4,50 €	7,50 €
---------------------------------	--------	--------	--------

Type « hefeweisen » (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 – 8 EBC

Ambrée ' <i>Not So One</i> '	2,30€	4,00 €	7,00 €
------------------------------	-------	--------	--------

Type « ambrée d'abbaye » (style belge) aux arômes de bananes séchées, 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)	3,80€
Panaché (50cl)	6,80€
Monaco (25cl)	4,30€
Monaco (50cl)	7,30€
Supplément Sirop pour Blanche ou Ambrée	0,50€
Supplément Picon (5cl)	1,00 €

## BIERES BOURGUIGNONNES 33CL

Thomas Becket blonde	7,00 €
Thomas Becket blanche	7,00 €
Bressane blanche	7,00 €
Belenium blonde	7,00 €
Belenium blanche	7,00 €
Belenium brune	7,00 €

## BIERES DE RHONE-ALPES-AUVERGNE 33CL

Mont Blanc blanche	7,00 €
Mont Blanc rousse	7,00 €
Mont Blanc IPA	7,00 €
Mont Blanc La Bleue - Myrtille	7,50 €
Rivière d'Ain 'Thou Blanche' <i>Championne du Monde</i>	7,00 €
Rivière d'Ain blonde <i>Championne d'Europe</i>	7,00 €
Rivière d'Ain ambrée	7,00 €
Rivière d'Ain rousse	7,00 €



## LES BIERES D' EUROPE 33CL

### Belgique

Chimay bleue	6,00 €
Chouffe blonde	6,00 €
Montagnarde ambrée	6,00 €
Queue de Charrue	6,00 €
Tongerlo blonde	6,00 €
Brussel Bier IPA	9,00 €
Tripel Karmeliet	6,00 €

### Suisse

Whitefrontier Petite	9,00 €
----------------------	--------

### Pays-Bas

La Trappe Quadrupel	8,00 €
---------------------	--------

### Allemagne

EKU	6,00 €
-----	--------

### République Tchèque

Budweiser blonde	5,00 €
Pilsner Urquell	4,00 €



## Danemark

Calsberg 5,00 €

## Angleterre

Meantime IPA 8,00 €

## Ecosse

Innis & Gunn Original ambrée 8,00 €

Brewdog Dead Pony 8,00 €

Brewdog Punk IPA 8,00 €

## Irlande

Guinness 7,00 €

Mc Gargles IPA 7,00 €

Hop House 13 7,00 €

Kilkenny Irish Red Ale 7,00 €

## Sans alcool

Clausthaler 4.00€



## LES WHISKY 4CL

Whisky Ecosais Grant's	6,00 €
Whisky Ecosais Talisker	9,00 €
Whisky Ecosais J.B.	6,00 €
Whisky Ecosais Talisker Port Ruighe 10 ans	9,00 €
Whisky Ecosais Cardhu 12 ans	8,00 €
Whisky Ecosais Lagavelin 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 €
Rosé de Provence Puech-Haut Argali	7,00 €

## LES VINS A LA BOUTEILLE

Suggestions du moment sur demande

PUB LE REMPART



# LES COCKTAILS

Americano (10cl) : Martini blanc / rouge, Campari, Gin	10,00€
Gin tonic (20cl) : Gin, Schweppes Tonic	9,00€
Mojito (12cl) : Rhum blanc, Menthe, Sirop de sucre de canne, eau gazeuse, Citron vert	9,00€
Apérol Spritz (16cl) : Apérol, Crémant de Bourgogne, eau gazeuse, tranche d'orange	9,00€
Old Fashioned (7cl) : Whisky Bourbon, sucre blanc & Angostura Bitter	10,00€
Moscow Mule (15cl) : Vodka, jus de citron vert, & ginger beer	10,00€
French 71 (14cl) Gin, Crémant de Bourgogne, jus de citron jaune, crème de pêche	10,00€

# LES COCKTAILS SANS ALCOOL

L'Indien (25 cl): Jus d'ananas, sirop de grenadine	5,00€
Shirley Temple (21 cl): Ginger ale, Sirop grenadine	6,00€
Virgin Mary (25 cl): Jus de tomate, sauce Worcestershire, Tabasco, sel de céleri, jus de citron, poivre noir	7,00€
Pink Pub (25 cl): Jus de fraise, jus d'ananas, jus de citron vert et limonade	8,00 €



## LES APERITIFS

Suze (6cl)	6,00 €
Pastis / Ricard (4cl)	6,00 €
Martini blanc ou rouge, Campari (6 cl)	6,00 €
Porto blanc ou rouge (10 cl)	6,00 €
Kir (12 cl) : Bourgogne aligoté, crème de cassis	7,00 €
Coupe de Crémant (12 cl)	7,00 €
Kir crémant (12cl)	8,00 €
Lillet blanc ou rosé, tonic (15cl)	8,00 €

## LES EAUX DE VIE 4CL

Eau de vie de mirabelle Cartron	10,00 €
Eau de vie de framboise sauvage Cartron	10,00 €
Poire William Cartron	10,00 €
Vieille Prune Louis Roque	10,00 €
Prunelle de Bourgogne	10,00 €

## LES LIQUEURS 4CL

Bailey's	6,00 €
Amaretto	6,00 €
Chartreuse Verte, jaune	9,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Cointreau	6,00 €
Get 27 & 31	7,00 €
Vodka, Gin	6,00 €
Marie Brizard	7,00 €



## 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 €
1996 Bas Armagnac Darroze	11,00 €
2003 Bas Armagnac Darroze	11,00 €
1980 Bas Armagnac Domaine de Rimaille	14,00 €



## 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 €
Ice Tea (25 cl)	3,50 €

## JUS DE FRUITS PATRICK LAFONT - 25 CL

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



# LES BOISSONS CHAUDES

Expresso		2,80 €
Expresso M.O.F.		3,80 €
Double expresso		4,00 €
Double expresso M.O.F.		5,50 €
Chocolat Chaud		4,50 €
Café Latte		4,50 €
Thé ou Infusion		4,00 €
Cappuccino		5,50 €
Irish Coffee		9,00 €
Café noisette		3,00 €



Vincent BALLOT :

Torréfacteur de Bourgogne Franche Comté

Meilleur Ouvrier de France

PUB LE REMPART

