



2 rue Saint Martin

41000 Blois

Tel : 09.79.11.83.72



Service compris
Les Burgers d'Annie



BOISSONS NON-ALCOOLISEES

Boissons fraîches

Coca-Cola - 33cl	3,90 €
Coca-Cola Zéro – 33cl	3,90 €
Orangina – 25cl	3,70 €
Schweppes	3,90 €
Jus de Pomme, Orange, Tomate, Ananas (Les Vergers de la Manse) – 25cl	5,00 €
Limonade Garçon – 25cl	3,30 €
Vittel – 100 cl	5,50 €
San Pellegrino – 75cl	6,50 €
Perrier – 33cl	3,80 €
Hysope (Eau tonique, Ginger Beer, Eau tonique concombre)	3,90 €
Sirup (Orgeat, Pêche, Citron, Menthe Verte, Grenadine, Fraise)	3,00 €
Diabolo (Menthe, Fraise, Grenadine, Pêche)	3,70 €

Boissons chaudes

Expresso	2,80 €
Expresso allongé	3,00 €
Expresso noisette	3,00 €
Double Expresso	3,50 €
Café crème	3,80 €
Décaféiné	2,80 €
Chocolat chaud	5,50 €
Thé ou Tisane (Blanche, Aube, Charles, Feu, Bleu)	5,50 €





BOISSONS ALCOOLISEES

Bières pression – LBF

	25cl	50cl
Session Pale Ale Bio (Blonde – 5%)	5,60 €	9,60 €
IPA Bio (Cuivrée)	5,60 €	9,60 €
Monaco	5,00 €	9,00 €

Bières bouteille – LBF

	33cl
La Bière de Blé Bio (Blanche – 4,5%)	6,80 €
La Pale Ale Bio (Blonde – 5%)	6,80 €
La Dubbel Bio (Ambrée – 7,5%)	6,80 €
L'IPA Bio (Cuivrée – 6%) – gluten	6,80 €
La Triple Bio (Belgian Ale – 8%) – gluten	7,50 €

Cocktails

Sex on the Beach	11,00 €
Virgin on the Beach (Sans alcool)	8,00 €
Spritz	11,00 €
Mojito	11,00 €
Virgin Mojito (Sans alcool)	8,00 €
Americano	9,50 €





Apéritifs / Digestifs

Kir (Cassis, Pêche, Violette, Châtaigne, Chambord)	5,00 €
Kir pétillant (Cassis, Pêche, Violette, Châtaigne, Chambord)	6,00 €
Kir Royal (Cassis, Pêche, Violette, Châtaigne, Chambord)	12,00 €
Martini Rosso – 5cl – 14,4% Vol	6,50 €
Martini Bianco – 5cl – 14,4% Vol	6,50 €
Ricard – 2cl – 45% Vol	5,00 €
Mauresque, Perroquet	6,00 €
Rhum Havana Especial – 4cl – 37,5% Vol	6,00 €
Rhum Bumbu – 4cl – 40% Vol	10,00 €
Vodka Eristoff – 4cl – 37,5% Vol	6,00 €
Vodka Grey Goose – 4cl – 40% Vol	10,00 €
Porto – 5cl – 19,5% Vol	7,00 €
Gin Helderson – 4cl – 44% Vol	7,00 €
Gin Tonic – 12cl	8,00 €
Whisky Clan Campbell – 4cl – 40% Vol	6,00 €
Whisky Coca-Cola – 12cl	8,50 €
Whisky Cardhu aged 12 years – 4cl – 40% Vol	13,50 €
Get 27 – 4cl – 21% Vol	9,00 €
Get 31 – 4cl – 21% Vol	9,00 €
Limoncello – 5 cl	6,50 €





CARTE DES VINS

<u>Les Blancs</u>	12,5cl	75cl
AOP Mâcon-Village – Chardonnay (Bourgogne) Cave d'Azé (Equilibré entre fruit et vivacité)	6,50 €	26,00 €
IGP Côtes de Gascogne - Uby n°4 (Sud-Ouest) Domaine Uby (Moelleux)	6,50 €	26,00 €
AOP Cheverny - Passionnément Blanc (Loire) Domaine du Portail (Assemblage de Sauvignon et Chardonnay)	7,00 €	27,00 €
AOP Reuilly – Les Coignons (Loire) Denis Jamain – Domaine de Reuilly (Un sauvignon frais et fruité)	6,50 €	26,00 €
AOP Menetou-Salon – Le Menetou-Salon (Loire) Domaine Gilbert (Jeune, sec et fruité)	8,00 €	33,00 €
AOP Saint-Pourçain – Nectar de Vincent (Loire) Domaine de Cédric et Benoît Bonvin (Equilibre fruité du chardonnay et frais du Tressallier)	6,50 €	26,00 €
AOC Chinon – Blanc (Loire) Domaine de la Sablière (blanc sec au nez intense, frais et très aromatique avec des notes florales et agrumées)	7,50 €	30,00 €
AOC Sancerre – La Mercy-Dieu (Loire) Domaine Bailly-Reverdy (Frais et droit aux délicates notes d'agrumes)	9,50 €	38,00 €
AOC Chablis – Le Finage (Bourgogne) Domaine La Chablisienne (Fruité et harmonieux, entre le gras et la minéralité)	7,50 €	31,00 €



Service compris
Les Burgers d'Annie



Les Rosés

	<i>12,5cl</i>	<i>75cl</i>
IPG Pays d'Oc – Paul Mas 1892 (Loire) Domaine Paul Mas (Léger et fruité)	7,00 €	27,00 €
AOC Cheverny – Passionnément Rosé (Loire) Domaine Le Portail (Souple, fruité et légèrement épicé)	7,00 €	27,00 €
AOC Côtes de Provence - La Vie en Rose (Côtes de Provence) Château Roubine (Élégant, pure et délicat)	8,00 €	33,00 €
IGP - Cuvée Stella Ile de Beauté (Corse) Domaine de Terra Vecchia (Léger, sec et fruité)	7,00 €	27,00 €
IGP Pays d'Oc – Gris Blanc (Languedoc) Domaine Gérard Bertrand (Léger, frais et minéral)	7,50 €	30,00 €

Les Effervescents

	<i>12,5cl</i>	<i>75cl</i>
Méthode traditionnelle brut – AOP Vouvray (Loire) Alain et Christophe Le Capitaine	7,50 €	25,00 €

Les Champagnes

	<i>12,5cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Champagne - Brut Réserve Mailly Grand Cru		60,00 €
AOP Champagne - Carte d'Or Drappier	11,50 €	55,00 €





Les Rouges

	<i>12,5cl</i>	<i>75cl</i>
AOC Médoc - Château Gadet-Cuypers (Bordeaux) Château Gadet-Cuypers (Suave, rond, fruité et tanins croquants)	7,00 €	27,00 €
AOP Saint-Georges-Saint-Emilion - Château Macquin (Bordeaux) Domaine de Denis Corre-Macquin (intense, onctueux où se marient joliment le fruit, les tanins et le bois)	8,00 €	33,00 €
AOP Coteaux du Languedoc - Reserve by Arrogant Frog (Languedoc) Domaine Paul Mas (Riche et charpenté avec douce sensation fruitée)	7,50 €	28,50 €
AOP Cheverny - Passionnement Rouge (Loire) Domaine du Portail (Fruité et gourmand)	7,00 €	27,00 €
AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil - Les Quarterons (Loire) Domaine Thierry et Xavier Amirault (Fruité et fleural)	8,00 €	33,00 €
AOP Costières de Nîmes - Mas du Notaire – Signature (Vallée du Rhône) Domaine Haut-Lirou - Vignoble Rambier	8,00 €	33,00 €
AOC Sancerre – La Mercy-Dieu (Loire) Domaine Bailly-Reverdy (Fruité, Idéal pour accompagner viande, charcuterie, volailles et fromages)	9,50 €	38,00 €
AOP Saint-Pourçain – Cuvée des Créchoux (Loire) Domaine de Cédric et Benoît Bonvin (Légèrement corsé et épicé)	6,50 €	26,00 €

