

# Les Vieilles Poutres

## TAPAS

A déguster à toute heure

Croustillant gambas basilic (2 pces)	5€
Croquette de patates douces sauce cocktail maison (3 pces)	3,5€
St Jacques aux agrumes poivre de Timut	5€
Rillettes de la mer Toasts grillés	5€

### A partager ou pas :

Assiette de charcuteries	9€
Assiette de 3 fromages* (sup menu 4 eur) Cesar Losfeld maître affineur	9,5€

### MENU A LA CARTE

entrée-plat-dessert \*

31,80€

Accords mets et vins

41,80€

\*supplément menu

### MENU DU MIDI

(A choisir parmi le tableau des suggestions )

-Entrée-plat-dessert 19,90€

-Entrée-plat /plat-dessert 16,90€

-Formule tout compris 28,80€

apéritif maison

accord mets et vins

eau café

# Les Vieilles Poutres

## ENTREES

Pâté en croûte des vieilles poutres	7,20€
Foie gras de canard maison	12,50€
Saumon fumé maison, crème citronnée basilic	12,50€
Salade végétarienne	11,00€
Couteaux en persillade (selon arrivage)	10,90€
Duo de St Jacques beurre fumée aux algues et aux agrumes	10,50€

## PLATS

Ris de veau en cocotte, gratin dauphinois (selon dispos)	25€	(*sup menu 5eur)
Bun's du sud ouest, potatoes (canard confit maison-magret fumet-sauce Fourmes d'Ambert)	15,90€	
Cuisse de confit de canard maison, gratin dauphinois	15,90€	
Tataki de filet de bœuf façon carbonnade ,Dauphine de patate douce	25€	(*sup menu 4eur )
Tartare de bœuf à l italienne au couteau, potatoes	18,50€	
Retour de pêche ,risotto	15,90€	
Bun's de Saumon,dauphine de patate douce (pavé de saumon-pickels d'oignons rouges-sauce hollandaise revisité)	16,90€	

### DESSERTS MAISON

6,90€

Brioche perdue

Soupe de Crumble

Mi-cuit au chocolat

Vacherin aux fraises

Profiteroles

Café gourmand 7,00€ ou Champagne gourmand 11,80€

# Les Vieilles Poutres

## LES APÉRITIFS

Coupe de champagne Robert Collard brut 1er cru 11cl .....	9.20€
Kir royal 11cl .....	8.50€

### Pour changer du Whisky

Genièvre de Houille brut de fût 4 cl 49° distillerie Persyn.....	7.90€
Genièvre de Houille 4cl 42° distillerie Persyn Domaine de Peyrepagne .....	7.90€
Ratafia de la champagne grande sélection de la distillerie Goyard Vieillis en fût de chêne 6cl .	6.50€

;;

### Les cocktails avec alcool :

Cocktail fruits rouges et genièvre de Houille carte d'or de distillerie Persyn 6 cl .....	7.20€
Cocktail pommes vertes et genièvre de Houille carte d'or de distillerie Persyn 6 cl .....	6.20€
Cocktail "Vieilles Poutres" 11 cl .....	7.80€
Mojito cubain (Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, feuille de menthe).....	9.80€
Mojito royal ( champagne, Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, et feuille de menthe).....	11.80€
Pina Colada ( Rhum blanc, jus d ananas, sorbet coco).....	9.80€
Vodka Sunrise (vodka, orange, sirop de fraise).....	9.80€

### Les cocktails sans alcool :

Cocktail sans alcool 11 cl (jus d'orange – Jus d'ananas - sirop de cassis) .....	5.00€
Virgin Mojito (eau gazeuse, sucre roux, citron vert, feuille de menthe).....	7.80€

Apéritif maison méthode champenoise 11 cl ..	7.00€	Pastis Ricard .....	5.00€
Martini blanc / Martini rouge 6 cl .....	7.30€	Suze 6cl .....	6.20€
Picon Bière .....	7.50€	Kir 11cl .....	6.80€
Américano Maison 6 cl .....	7.90€	Picon vin blanc 11l .....	7.50€
Pineau des Charentes blanc 6 cl .....	6.90€	Porto rouge, Porto blanc 6 cl .....	7.70€
		Muscat de Rivesaltes 6 cl .....	7.20€

### Boissons sans alcool

Orangina 25cl, Schweppes tonic 25cl, Coca-Cola 33cl, Coca-Cola zéro 33cl .....	4.90€				
Jus de fruits 25cl : Abricots, Ananas, Oranges, Poires, Raisins, Tomates, Pomme.....	4.90€				
St Amand 100 cl .....	4.00€	Perrier 20 cl .....	2.40€	St Amand gazeuse 100cl .....	4.60€
St Amand 50 cl .....	3.00€	Perrier 100 cl .....	4.20€	St Amand gazeuse 50 cl .....	3.80€
Fuze Tea 40 cl.....	4.50€				

### Les Bières

Chimay blonde Pères trappiste 33 cl 4,8° .....	6.20€	Cuvée des trolls 25cl 7° .....	5.80€
Hoegarden 33cl 4,9° .....	4.20€	Goudale bière de garde GC 33 cl 7,9° .....	6.90€
Leffe Ruby 25 cl 5,0° .....	4.10€	Chimay Pères trappiste triple 33 cl 8° .....	6.20€
Kronembourg 1664 5,8° .....	4.00€	Secret des Moines triple 33 cl 8° .....	6.90€
Bière du Chti 33 cl 6,4° .....	5.50€	Karmeliet triple 33 cl 8,5° .....	6.90€
Leffe blonde 33 cl 6,6° .....	4.60€	Duvel Blonde refermentée 33 cl 8,5° .....	6.90€
Goudale IPA 33 cl 7,2° .....	5.90€	Chimay bleu Pères trappiste 33 cl 9° .....	6.50€
Grimbergen 33 cl 6,7° .....	5.50€	Duvel triple extra forte 33 cl 9,5° .....	7.10€
Chimay rouge (bière brune) 33 cl 7° .....	6.90€		

Café .....	2.60€	Infusion .....	2.60€	Irish Coffee .....	8.50€
Café gourmand .....	7€	champagne gourmand .....	11.80€		

# Les Vieilles Poutres

## WHISKIES (4cl)

Chivas 12ans.....	6.90€
Jack Daniel's n°7.....	8.00€
Ballantine's.....	6.70€
Johnnie Walker.....	6.50€
J.and.B.....	5.50€

## Single Malt et Pure Malt

Glenfiddish 12 ans Highlands.....7.40€

Cardhu 12 ans 40 % Single Malt Highlands.....8.60€

Isle de Jura 10 ans 40 % Single Malt Islay.....9.70€

Nez aux arômes de cherry et de miel. Très grande finesse et de volupté en bouche.

Le caractère discret des îles.

Bowmore 40 % Single Malt Islay.....8.10€

Très séducteur structure solide et harmonieuse, des arômes et une bouche de miel et d'acacia.

Connemana 40% Single Malt Irish whiskey .....8.80€

Grande fraîcheur apéritive finesse puissance, très tourbé et fruité avec des arômes de bruyère, de mangue et le prune juste mure.

Oban 43 % Single Malt Islay.....10€

Bouche généreuse finement épicée, délicatement iodée. Subtiles effluves tourbée et envoûtante impression de douceur.

## BOURBONS

The Woodford Réserve 45.2 %.....10.00€

# Les Vieilles Poutres

## LES VINS ROUGES

	75cl	37,5cl	12 cl
<b><u>COTES DE GASCOGNE</u></b>			
Cotes de Gascogne AOC Domaine Montplaisir Duboscq .....	19,00€		3,30€
<b><u>GRAVES</u></b>			
Le sillage Malartic 2013 pessac-leognan.....	46,00€		8,00€
<b><u>Cotes Du Rhône</u></b>			
Les Peyrières 2017 côte du Rhone Village Chateau Mongin.....	35,00€		6,00€
Chateauneuf du Pape 2018 Château Mongin.....	49,00€		8,50€
Agriculture biologique			
Côte du Rhone 2018 château Mongin Agriculture Biologique.....	23,90€		4,50€
<b><u>Médoc</u></b>			
Médoc AOC Château Layauga H.Dubosc .....	28,50€	15€	5,20€
Chateau Dillon 2012 appellation Haut Medoc Controlée/HVE.....	32,00€		5,80€
Vigneron Independant			
<b><u>Saint Estephe</u></b>			
Mac Carthy Haut marbuzet 2017 Duboscq et Fils.....	47,00€	27,00€	8,00€
château Haut marbuzet 2016.....	61,00€	32,00 €	
<b><u>Bourgogne Rouge</u></b>			
Hautes cotes de Beaune AOC Latour et fils.....	30,80€	17,20€	5,30€
Saint Amour 2017.La Rochette.....	26,50€		4,50€
<b><u>Languedoc Roussillon</u></b>			
1280 Mas D' Anglas.(syrah,grenache).....	30,90€		6,00€
Perspective 2018 Domaine du mas des Armes IGP.....	35,00€		6,20€
380 Mas des Armes.....	59,90€		
<b><u>Beaujolais</u></b>			
Chenas AOC Gauthier.2016.....	26,50€		4,6€
Morgon «corcelette».....	30,50€		5,50€
<b><u>Loire</u></b>			
St Nicolas de Bourgueil AOC 2019.....	22,50€	11,50€	3,80€
St Nicolas vieilles vignes 2018.....	24,00€	13,50€	4,20€
<b><u>Bordeaux</u></b>			
R de Réal Caillou Lalande de Pomerol 2016 .....	39,90€		7,00€
<b><u>St Emilion</u></b>			
Vins récoltés à la main. Vigneron respectueux de l'environnement avec l'appellation HVE depuis 2016.			
Château Tour Grand Faurie AOC grand cru SCEA Feytit 2007.....	40,50€		7,00€
Château Clos Grand Faurie AOC Scea Feytit 2015.....	29,50€		5,00€
AOC St Georges Feytit Divon 2016.....	30,80€		5,20€
<b><u>Alsace</u></b>			
Pinot noir 2018 Francois Lipp.....	25,50€		4,30€

# Les Vieilles Poutres

## LES VINS ROSES LES VINS BLANCS

75cl 45cl 12 cl

### ROSE

<i>Alsace rosé AOC Lipp</i> 2019.....	22,90€.....	4,00€
<i>Bordeaux Rosé "les jardins de la Tour Blanche"</i> 2018.....	20,40€.....	3,70€
<i>Cabzac AOP Minervois</i> .....	22,90€.....	13,00€..... 4,00€
<i>Cotes du Rhone 2018 château Mongin Agriculture biologique</i> .....	19,90€.....	3,60€

### ALSACE (AOC) vins biologique

<i>Riesling Lipp</i> .....	25,80€.....	4,30€
<i>Pinot Gris tradition 2018/2019</i> .....	24,00€.....	4,00€
<i>Pinot Blanc 2018</i> .....	21,00€.....	3,60€
<i>Gewurztraminer François Lipp</i> .....	28,50€.....	4,70€

### VINS DE BOURGOGNE (AOC) BLANCS

<i>Macon chaintré AOC Larochette</i> .....	29,50€.....	4,35€
<i>Macon Fuissé. « la grandeBruyere »</i> .....	30,00€.....	4,60€
<i>Bourgogne Aligoté 2018</i> .....	30,50€.....	5,50€
<i>Auxey Duresse 2016</i> .....	43,00€.....	25,00€..... 7,50€

### VIN DU LANGUEDOC ROUSSILLON AOC

<i>1280 Mas d'Anglas 2019(100%chardonnay)</i> .....	29,90€.....	5,9€
<i>L'âme des pierres Domaine du mas des armes 2019 IGP</i> .....	35,00€.....	6,20€

### VIN DE GASCOGNE

<i>Cote de Gascogne Domaine Guillaman 2019</i> .....	18,80€.....	12,00€..... 3,4€
--	-------------	------------------

### LOIRE

<i>Chardonnay blanc Domaine des tilleuls 2019</i> .....	19,60€.....	3,60€
<i>IGP/HVE Vignerons indépendants</i>		
<i>Pouilly Fumé Les Vieilles Terres 2018</i> .....	27,30€.....	14,50€..... 4,7€
<i>Pouilly Fuissé 2017 Les Plessys 2017 AOC Larochette</i> .....	37,90€.....	6,5€
<i>Moelleux coteaux du Layon</i> .....	30,50€.....	18,40€..... 5,80€

### BEAUJOLAIS Appellation beaujolais contrôlée

<i>Beaujolais villages « Domaine des marrants »2018</i> .....	29,50€.....	5,00€
---	-------------	-------

# Les Vieilles Poutres

## CREMANT & CHAMPAGNES CRÉMANT

Crémant Jean François Lipp Propriétaire Viticulteur .....25.50€.....4,5€  
*Belle robe vermillon claire bouche gourmande et fraîche, bulles délicates et non envahissantes, ensemble équilibré et franc qui garde de la vinosité et du "peps". Servir frais sur tout un repas.*

Crémant prestige Jean François Lipp Propriétaire Viticulteur.....29.50€.....5,5€  
*L'aboutissement de trois ans de vieillissement en cave et une sélection des meilleurs Pinots puissants, l'expression n'en est pas moins délicate et raffinée. Parfait en apéritif. Accompagne également très bien une assiette de fruits frais ou notre mousse glacée meringuée aux fraises.*

Crémant de Bourgogne Rosé.....33,50€.....6,00€  
*Belle robe rose pâle aux reflets saumonés. Il se distingue par son palet délicat et fruité. Il s'accorde parfaitement en apéritif ou de desserts à base de fruits rouges.*

## CHAMPAGNES

Robert Collard Propriétaire à vertus Viticulteur récoltant

Collard 1er cru blanc Chardonnay cuvée les Vieilles Poutres .....46,10€.....9,20€  
*Champagne qui donne envie d'en reprendre. Le juste compromis entre la fraîcheur tonique pour l'apéritif et la rondeur fruitée pour les entrées et plats à base de foie gras et poissons. Un champagne 100%Chardonnay exceptionnel.*

Collard 1er Cru Brut millésimé.....47,50€.....9,80€

Mum Cordon Rouge Brut.....66,00€  
*Arômes tropicaux Robe dorée claire, chaire goûteuse tonique, harmonieuse et d'une très agréable fraîcheur.*

Veuve Clicquot Brut.....80,00€  
*Structure à la fois ample et charnue et d'une infinie délicatesse maturité d'un grand vin de champagne adulte. À consommer sur tout un repas jusqu'au dessert.*

Taitinger .....76,00€  
*Subtilité et fraîcheur pour ce champagne de renom, l'une des dernières grandes maisons à avoir gardé son indépendance depuis 1734, au nez on distingue des saveurs briochées, en bouche il développe des saveurs de fruit frais et de miel, accompagnant aussi bien le saumon que le foie gras.*

Ruinard.....95,00€  
*Fruit d'un assemblage de 60% de Pinot Noir et de 40% de Chardonnay est idéal en apéritif ou sur un repas tout au champagne. ... Vif et fruité, ce Champagne est une très belle initiation au style de la Maison Ruinard.*