

BAR - RESTAURANT

L'AUBERGE FLEURIE

Chantal & Dominique

Le Bourg

58250 TERNANT

03.86.50.25.83

Horaires d'ouvertures :

Du Lundi au Jeudi

Bar, Cuisine Chaude 08.30 / 21.00

Du Vendredi au Dimanche

Bar 08.30 / 01.00

Cuisine chaude 08.30 / 22.00



BAR - RESTAURANT

L'AUBERGE FLEURIE

Boissons chaudes :

| | |
|--------------|--------|
| Petit café | 1.00 € |
| Grand café | 2.00 € |
| Café au lait | 2.10 € |

Les bières :

| | |
|-----------------------------|--------|
| Kronenbourg pression | 2.20 € |
| Kronenbourg pression, picon | 2.40 € |
| Kronenbourg 25 cl | 2.20 € |

Les alcools :

| | |
|---------------------|--------|
| Ricard | 1.80 € |
| Pastis 51 | 1.80 € |
| Get 27 menthe | 4.00 € |
| Martini Bianco | 4.00 € |
| Martini Rosato | 4.00 € |
| Suze | 4.00 € |
| Wodka Smirnoff red | 4.00 € |
| Gin | 4.00 € |
| Rhum blanc | 4.00 € |
| Whisky JB | 4.00 € |
| Baby nature | 2.00 € |
| Baby coca | 2.50 € |
| Ballentines | 5.00 € |
| Baby nature | 3.00 € |
| Baby coca | 3.50 € |
| Poire Williams | 4.00 € |
| Mirabelle | 4.00 € |
| Framboise | 4.00 € |
| Calvados | 5.00 € |
| Cognac | 5.00 € |
| Kir crème de cassis | 1.50 € |
| Rosé pamplemousse | 0.70 € |

Les boissons :

| | |
|----------------------|--------|
| Coca-Cola 33 cl | 2.50 € |
| Coca-Cola verre 2 dl | 1.20 € |
| Limonade citron 2 dl | 1.00 € |
| Ice-tea 25 cl | 2.80 € |
| Vittel 50 cl | 2.50 € |
| Perrier 33 cl | 2.80 € |
| Badoit 1 l | 3.20 € |

Jus de fruits :

| | |
|---------------------------|--------|
| Jus d'orange 25 cl | 2.50 € |
| Jus d'ananas 25 cl | 2.50 € |
| Jus de pamplemousse 25 cl | 2.50 € |

Les sirops :

| | |
|--------------|--------|
| Citron | 1.00 € |
| Grenadine | 1.00 € |
| Cerise | 1.00 € |
| Menthe verte | 1.00 € |
| Fraise | 1.00 € |
| Pêche | 1.00 € |
| Pamplemousse | 1.00 € |

BAR - RESTAURANT L'AUBERGE FLEURIE

Entrées froides :

| | |
|----------------------------|--------|
| Salade verte | 1.50 € |
| Crudités | 3.00 € |
| Terrine | 4.50 € |
| Pâté en croûte | 3.50 € |
| Crudités / Pâté en croûte | 6.50 € |
| Crudités / Terrine | 7.50 € |
| Jambon campagne | 5.00 € |
| Crudités / Jambon campagne | 8.00 € |

Entrées chaudes :

| | |
|------------------------|---------|
| Croûte champignons | 10.00 € |
| Filet perche | 11.00 € |
| Saumon beurre citronné | 12.00 € |

Viandes :

| | |
|--|---------|
| Tranches de porc forestière frites légumes | 11.00 € |
| Entrecôte nature frites légumes | 18.00 € |
| Entrecôte forestière frites légumes | 20.00 € |

Poissons à la carte :

| | |
|------------------------------|---------|
| Filet de truite riz salade | 14.50 € |
| Filet de perche frite salade | 15.50 € |

Pour les enfants :

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Jambon blanc, frites dessert maison | 5.00 € |
| Portion frites | 1.50 € |

Fromage :

| | |
|---------------------|--------|
| Assiette de fromage | 5.00 € |
|---------------------|--------|

Desserts :

| | |
|--------------------|--------|
| Tartes aux fruits | 3.00 € |
| Iles flottantes | 5.00 € |
| Mousse au chocolat | 5.00 € |
| Crème brûlée | 5.00 € |

BAR - RESTAURANT L'AUBERGE FLEURIE

Les vins ouverts :

| | |
|-------------------------------|--------|
| Rouge, blanc, rosé verre 7 cl | 0.60 € |
| Rouge, blanc, rosé le quart | 1.20 € |
| Rouge, blanc, rosé le demi | 2.40 € |
| Rouge, blanc, rosé le litre | 4.80 € |

Les vins bouteille 7.5 dl :

| | |
|--|---------|
| Ventoux rosé domaine d'Alban 2010 <i>13°, vin à la jolie robe dorée et légère, idéal avec les poissons, viandes blanches et grillades</i> | 12.00 € |
| Château Beaulieu Coteaux d'Aix en Provence rosé 2010, 12° convient à l'apéritif | 18.00 € |
| Bordeaux blanc, château ALLEGRET Entre deux mers, 2010 12° | 11.00 € |
| Luberon blanc, DAUVERGNE RANVIER, 2010, 13 ° c'est un vin sincère dont vous vous régalez en apéritif, sur des poissons de rivière et pourquoi pas avec du fromage de chèvre | 13.00 € |
| Côtes du Rhône rouge, vieilles vignes Appellation contrôlée, 2011, 13,5°, vin à la robe brillante et rubis, joli nez qui met les arômes de fruits rouges et d'épices, une rondeur et une finesse en bouche très appréciables, convient aux viandes rouges | 12.00 € |
| Château DESON grand vin de bordeaux 2009 rouge, 13.5° cette cuvée offre une robe rouge soutenue, un nez de fruits mûrs et d'épices et une bouche équilibrée à la finale gourmande, à apprécier sur des viandes grillées et des fromages | 15.00 € |
| Château BARRIE Côtes de Bourg Grand vin de bordeaux 2009 Médaille d'or concours bordeaux 2010 13.5° | 19.00 € |
| Bourgogne PASSETOUTGRAIN Jean DEMONT Appellation contrôlée 2010, 12° Nez très caractéristique de cassis, vin souple, accompagne les viandes rouges et fromages | 14.00 € |