

Boissons sans alcool

Sodas et jus de fruits

Elsass T Glacé, limonade – 33cl+	3,30€
Coca cola, coca zéro, schweppes tonic – 25cl	3,50€
<u>Kéfirs Bio « La Ferme de la 5^{ème} Saveur » - 33cl</u> KEFIR HARMONIE « LORRAINE » <i>Monarde et menthe bergamote pour un parfum bergamote végétal</i> KEFIR HARMONIE « SOLEIL » <i>Hysope, thym-citron et dracocéphale pour un parfum citronné aux multiples facettes</i> KEFIR DES SIMPLES « AURONE » <i>Saveur rappelant le Cola</i> KEFIR DES SIMPLES « CASSIS » <i>Saveur fruitée</i> KEFIR DES SIMPLES « ROMARIN » <i>saveur légèrement piquante et chlorophyllienne</i> KEFIR DES SIMPLES « THYM CITRON » <i>saveur boisée et citronnée</i> KEFIR SAUVAGE « FLEUR DE SUREAU » <i>saveur florale et acidulée</i> KEFIR SAUVAGE « FLEUR DE REINE-DES-PRES » <i>saveur rappelant l'amande et la vanille</i>	3,80€
Jus de fruits et nectars « Les Vergers partagés de Lorraine » - 25cl	3,80€
PARFUMS : POMME, MIRABELLE, CERISE	
Nectars de fruits rouges « La Ferme du Val de Meuse » - 25cl	
FRAMBOISE	4,00€
FRAISE	3,80€
Jus de tomate – 25cl	3,50€
Diabolo – 25cl	3,00€
Sirop à l'eau d'ici – 25cl	2,00€
PARFUM DES SIROPS : GRENADINE, CITRON, MENTHE, PECHE, VIOLETTE, FRAISE	

Eaux minérales

	33CL	50CL	1L
Carola plate		2,50€	3,00€
Carola pétillante		2,70€	3,40€
Perrier	3,50€		

Boissons chaudes

CAFE SELECTION « IN FINE » THAON-LES-VOSGES	
Expresso – Ristretto – Allongé	1,90€
Double expresso	3,70€
Café noisette	2,10€
Cappuccino, latté macchiato, café au lait, crème	2,60€
Chocolat chaud	2,60€
TISANES DE ESSE TERRE – DOMMARIE-EULMONT	2,00€
Les tisanes sont proposées en vrac et nécessitent un temps de préparation et d'infusion. Nous vous conseillons de les commander un peu à l'avance ou de faire preuve de patience. 😊	
Thé & tisanes en sachet	2,00€
Thé citron	2,10€

Boissons alcoolisées

Apéritifs

Coupe de champagne « 1 ^{ère} Cuvée » , Bruno Paillard – 12cl	11,00€
Crémant de Toul, Laroppe – 12cl	5,40€
Fleur de pissenlit, Orelis Distillerie – 10cl	5,00€
Liqueur de Noix – 8cl	6,00€
Anisés – 2cl	4,50€
Martini rouge ou blanc, Campari, Suze, Lillet - 8cl	4,50€
Porto rouge ou blanc – 8cl	6,00€

Les Whiskies

	2CL	4CL
Rozelieures – Origine	4€	8€
Rozelieures – Fumé	6€	11€
Michel Couvreur – Overaged malt Whisky	10€	20€
Octomore 07.0 – Edition 2010	15€	25€
Signatory « Very Cloudy » 2008	5€	10€
Balvenie « PortWood » 21 ans	15€	25€
Glenfiddich Reserva rum cask 21 ans	15€	25€
Glenfiddich small Batch 18 ans	9€	17€
Scotch whisky Deveron 10 ans	4€	7€
Irish Whiskey Paddy	3€	5€

Les Cocktails

Kir Royal – 12cl	12€
<i>Champagne & Crème de cassis</i>	
Kir Pétillant – 12cl	6,50€
<i>Crémant de Toul & crème de cassis*</i>	
Kir vin blanc – 12cl	5€
<i>Aligoté & crème de cassis*</i>	
Communard – 12cl	5€
<i>Vin rouge, crème de cassis</i>	
Gin Tonic – 15cl	8,50€
<i>Gin Gibson's allongé au schweppes tonic</i>	
Americano – 15cl	8,50€
<i>Martini rouge, Campari, un trait de gin, allongé au Perrier</i>	

*LA CREME DE CASSIS PEUT-ETRE REMPLACEE PAR UNE LIQUEUR DE FRUITS ORELI'S DISTILLERIE, CONSULTEZ LA RUBRIQUE DIGESTIFS POUR LE CHOIX DES PARFUMS

Bières pression

	25CL	33CL	50CL
Hoppils – Blonde Bio 4,5% – Brasserie Cheval	3,50€	4,60	6,90€
Pelfort Blonde – 5,8%	3,50€	4,60	6,90€
Bière du moment	4,00€	5,30	7,90€
Picon bière	4,00€	5,30	7,90€
Panach'	3,50€	4,60	6,90€
Monaco	3,70€	4,90	7,30€
Bière + sirop	3,70€	4,90	7,30€

Bières bouteilles – Brasserie Cheval

LE MULET – IMPERIAL SAISON BIO – 9%VOL – 50CL	5,70€
<i>Une bière aux notes fruitées et acidulées</i>	
SHIMMEL REITER – BLANCHE - BIO – 7%VOL – 50CL	5,70€
<i>Une bière blanche aux notes de coriandre et d'agrumes</i>	
TRAIT DU NORD – AMBREE – BIO – 5%VOL. – 50CL	5,70€
<i>Une bière ambrée aux notes de grains torréfiés</i>	
LA MULE – BLONDE – BIO – 5%VOL. 50CL	5,70€
<i>Une bière blonde légère aux notes épicées et légèrement acidulées</i>	
UMA UMA NO MI – BIO – 4,5%VOL – 50CL	6,50€
<i>Binche aux fruits rouges, douce et légèrement acidulée, réalisée avec les fruits de Ô Maribelle (framboises, myrtille, cassis, mûre)</i>	

Digestifs

Armagnac UBY OAK N°12 – 4cl	11,00€
Armagnac « Château de Laubade » - 4cl	8,00€
Cognac VS « Meukov » - 4cl	7,00€
Rhum Diplomatico – 4cl	8,00€
Rhum Havana Club – 4cl	5,00€
Rhum Zapaca – 4cl	13,00€
Gin Gibson's – 4cl	5,00€
Gin Botanist – 4cl	7,00€

EAUX-DE-VIE ARTISANALES – ORELI'S DISTILLERIE – FECOCOURT

Mirabelle, Quetsche – 4cl	6€
Poire, Coing – 4cl	8€
Miel – 4cl	12€
LIQUEURS ARTISANALES – ORELI'S DISTILLERIE – FECOCOURT – 8cl	6€
Parfums au choix : Mirabelle, quetsche, cerise, églantine, prunelle, fraise, groseille, pêche, rhubarbe, framboise	

AUTRES LIQUEURS – 8CL

Châtaigne – Distillerie Couderc	7,00€
Verveine – Distillerie Couderc	8,50€
Belle de Brillet (Poire & Cognac) – Distillerie Brillet	13,00€
Manzana Verde	5,50€
Get 27	6,00€
Menthe Pastille	7,00€

Chartreuses

	2CL	4CL
Chartreuse verte	12€	23€
Chartreuse VEP Verte	15€	29€

Les vins du moment

Vins blancs

	VERRE - 12CL	PICHET - 50CL	BOUTEILLE
Côtes de Toul Bio 2024 – Domaine Laroppe	5,00	17,00	24,00
Pouilly-Fumé « Les Chailloux »	6,50	24,00	36,00
Côtes-du-Rhône « Au-delà » - Les Terriens	6,00	23,00	33,00
Bourgogne Aligoté 2022 – La Bruxynoise	5,40	19,00	27,00
L'été Gascon – Pellehaut (moelleux)	5,00	16,00	22,50
Crémant de Toul Cuvée Alfred - Laroppe	5,40	-	27,00
Champagne 1 ^{ère} Cuvée – Bruno Paillard	11,00	-	57,00

Vins rouges

Côtes de Toul Bio 2024 – Domaine Laroppe	5,10	18,00	26,00
Côtes-du-Rhône « Ainsi-soit-il » - Les Terriens	6,00	23,00	33,00
Blaye-Côtes-de-Bordeaux 2020_Chateau Haut la Pointe	5,40	19,00	27,00
Chénas « Les Brureaux » _Domaine Anita	6,00	20,00	29,00
Pays d'Oc, Pinot Noir « Les Turitelles » 2023 – Altugnac	5,00	16,00	23,00

Vin rosé

Côtes de Toul Gris 2024 Bio _ Domaine Laroppe	4,50	16,00	23,00
Côtes de Provence 2023 Bio – Domaine des Sarrins	6,00	22,00	31,00

Vous ne trouvez pas votre bonheur ? **UNE CARTE DES VINS** plus complète où les régions viticoles Françaises et quelques vins étrangers vous attendent est à votre disposition.

N'hésitez pas à nous la demander !

Réservations et contact

☎ 03 65 67 02 23

✉ contact@legaigne.fr

🌐 www.lafermedeschanottes.fr



Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

Restez connectés et découvrez les coulisses de notre cuisine, nos événements spéciaux, ainsi que nos nouvelles créations :

- 📷 Instagram : @lesChanottes
- 👍 Facebook : @lesChanottes



Carte des boissons