

La Fourchette du père Vincent

Formules « sur le pouce »

Le salé

La Planche 13.00€ Formule Planche + boisson 15.00€

- Poulet froid, tarte chèvre-tomate, terrine provençale, Serrano, Rosette de Lyon, Chorizo, St Marcellin, Taboulé Oriental, boule de pain de Campagne
- Boisson au choix (Coca, Perrier, eau, en canette, hors verre)

La Salade 8.00€ Formule sandwich + boisson 10.00€

- Salade, carottes, oignons rouges, courgettes crues, tomates anciennes croutons, Burrata
- Boisson au choix (Coca, Perrier, eau, en canette, hors verre)

Le sucré

Le Gouter 2.50€ Formule gâteau + boisson 4.50€

- Gâteau au choix : Beignet aux pommes, Brownie Chocolat, Muffin Myrtilles
- Boisson au choix (Coca, Perrier, eau, en canette, hors verre)

La Fourchette du père Vincent

Les Vins

Domaine MONIN, 01350, VONGNES

CHARDONNAY, AOC Bugey Blanc « Les Bâtardes »

La Bouteille 29.00 € La demi-Bouteille 17.00 €

Terroir argilo-limoneux et calcaire. Vinification/élevage en cuve traditionnelle et 8 mois minimum sur lies fines, et partiellement élevé sous-bois anciens, qui donne un vin plus riche et gras.

Elaborée selon un assemblage parcellaire entre « argiles et limons », cette cuvée, Les Bâtardes, témoigne par un entrelacs de saveurs de fruits blancs, d'épices et de fleurs, de la savante alchimie entre un biotope écologiquement préservé et d'un terroir, où se perdent les racines de nos vieilles vignes.

MONDEUSE, AOC Bugey Rouge « Les Pérailles »

La Bouteille 29.00 € La demi-Bouteille 17.00 €

Terrain argileux et rocailleux. Vieilles vignes de plus de 35 ans. Vendange en vert et entièrement manuelle. Rendement maîtrisé pour obtenir un vin bien concentré

Élevage en cuve traditionnelle suivi de 12 mois minimum entièrement en barriques anciennes de chêne français.

Par cette cuvée délivrée des rocailles saillantes, il est un vin épais aux tanins accrocheurs où rissent des accents de réglisse poivrée et violette. Des fruits noirs résident aux pourpres de sa robe. On perçoit le cassis et la myrtille sauvage. Vieux cépage de notre terroir, mère des sources olfactives, La Mondeuse est mémoire des labours d'antan

La Fourchette du père Vincent

Les Bulles

CERDON, GAEC Bollache-Arcan, 01640, Jujurieux

La Bouteille

23,00€

Les Vins au verre

Le Chardonnay	15cl	6,00€
La Mondeuse	15cl	6.00€
Le Cerdon	15cl	6.00€

Les softs

Jus de fruits	4,00€
Coca	4,00€
Orangina	4,00€
Perrier	4,00€
Sirop à l'eau	2,00€

La Fourchette du père Vincent

Les Bières « Pression »

La Mystic Cerise 25 cl 5.00€

Bière belge blanche fruitée d'un rouge vif, filtrée, à haute fermentation. Elle titre à 3,5% vol alc. Elle contient du malt d'orge, du froment, du houblon, du jus de cerises concentré (25%), du fructose et de l'édulcorant. Elle a un goût corsé de cerises avec la fraîcheur d'une bière blanche. La Mystic cerise est brassée par la brasserie Haach

Le Castor (IPA) 25 cl 5.00€

Cette bière québécoise rend hommage aux arômes puissants du houblon de la côte Ouest, cultivé à l'est de la chaîne de montagnes des Cascades. Plusieurs variétés sont ajoutées à différentes étapes du brassage. Leurs arômes d'agrumes, accentués par le houblonnage a cru, viennent joyeusement égayer la rondeur des malts utilisés (pâle et Munich)

Le Chaud

Le Café BIO 2.50€

Les Thés ou Tisane BIO 2.50€