



CARTE DES BOISSONS

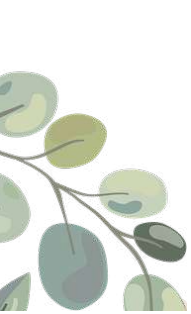
Notre carte de boissons est soigneusement sélectionnée pour valoriser les produits locaux, régionaux et issus de l'agriculture biologique. A la Ferme de Froidmont, vous ne trouverez pas de boissons issues de l'industrie agro-alimentaire. C'est un choix que nous assumons, il est cohérent avec notre projet.

SOFTS

Jus détox	7€
(jus de légumes et/ou fruits de saison détoxifiant)	
Jus de fruits	3€
(pomme, orange, pomme-gingembre, raisin, fleur de sureau)	
Jus d'orange fraîchement pressé	6€
Jus de citron fraîchement pressé	6€
Eaux (plate, pétillante)	5€/1l.
	4€/1/2l.

BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Ristretto	3€
Lait russe	4€
Capuccino (mousse de lait ou chantilly)	4€
Chocolat chaud	4€
Café frappé, Café glacé	4€
Notre sélection de thé	4€
Irish Coffee, Italian Coffee	9€





BIERES

Biolégère Brasserie Dupont (3,5%)	3€
100PAP Projet pour l'accès au logement pour tous (6%)	4€
Lutgarde blonde Abbaye d'Aywiers (6%)	5€
Lutgarde pils Abbaye d'Aywiers (5%)	4€
Grisette (blanche, fruits rouges, sans gluten)	3,50€
Brasserie Saint-Feuillien (5,5%)	
Quintine Brasserie des Légendes (8%)	4,50€
L'adorée Brasserie du Renard (7%)	4,50€
La Roublarde Brasserie du Renard (6,5%)	4,50€
Wark Micro-brasserie Tête Chargée (6,8%)	4,50€
Wark sans gluten Micro-brasserie Tête Chargée (6,8%)	5€
Kriek Lindemans Brasserie Lindemans (3,5%)	3,50€
Chimay dorée Abbaye de Chimay (4,8%)	4€
Chimay bleu Abbaye de Chimay (9%).....	5€
Chimay verte Abbaye de Chimay (10%)	5€
Orval Abbaye d'Orval (6,2%)	5€

APERITIFS

Kir (vin blanc, crème de cassis).....	6€
Kir Royal (crémant, crème de cassis).....	7€
Verre de vin maison (blanc, rouge, rosé).....	6€
Vin de noix maison	9€
Le GinFizz (Gin 1836 bio, eau gazeuse, citron, menthe).....	9€
Le Bleu (Gin 1836 bio, curaçao, jus d'orange).....	9€
Le Paradis (Gin 1836 bio, jus d'orange, liqueur de pêche).....	9€
Le Pink (Gin 1836 bio, tonic, framboise bio).....	9€

APERITIFS SANS ALCOOL

Le Pina Colada.....	8€
(jus pomme-ananas, lait de coco, jus d'orange, vanille, menthe fraîche)	
Le Cendrillon.....	8€
(jus pomme-ananas, jus de citron, jus d'orange, sirop de grenade)	



VINS ROUGES



Pinot noir Quintessence, Alsace, France, Domaine Charles Frey | 2017

Robe sombre aux reflets violacés témoins d'une belle maturité. Nez intense et très complexe, notes fruitées (framboises et cassis) avec un boisé bien assimilé. Bouche pleine, très riche, tout en longueur avec une tannicité présente mais tout en douceur et en souplesse.

- 38€
(75cl)



Château d'Arcole, St-Emilion Grand Cru, Bordeaux, France | 2018

Une robe pourpre et profonde. Un nez qui se caractérise par des arômes intenses de cassis et de mûres. Une bouche suave, ample, charmeuse. Ce vin brille par sa finesse, son élégance et une netteté splendide.

- 53€
(75cl)



Domaine La Louvière, La Maîtresse Bio, Pyrénées, France

Malbec, cabernet franc et merlot. Un fruit généreux et concentré sur des tanins bien intégrés.

- 30€
(75cl)



Corte Pavone, Rosso di Montalcino, Toscane, Italie | 2018

100% Sangiovese Grosso. Le frère cadet du Brunello, des arômes élégants se mêlent dans un magnifique bouquet doté d'une classe indiscutable.

8€ 40€
(75cl)



Santa Tresa Primitivo, Pouilles, Italie | 2019

100% Primitivo. Rond et épicé sur des notes de fruits rouges et noir confiturés.

7€ 28€
(75cl)



Santa Tresa Purato Siccari, Sicile, Italie | 2020

Des arômes très séducteurs de fruits secs et de plantes aromatiques sur un fond d'épices douces. Soyeux et gourmand.

6€ 26€
(75cl)



Castel Viel, Dom. Prés Lasses, Languedoc-Roussillon, France | 2014

Des arômes très séducteurs de fruits secs et de plantes aromatiques sur un fond d'épices douces. Soyeux et gourmand.

- 47€
(75cl)

VINS BLANCS

Rayon de Lune, Domaine Charles Frey, Alsace, France | 2018

Le cépage roi en Alsace, vins minéraux, vifs et amples.

- 22€
(75cl)



Riesling Victoriasberg, Domaine Charles Frey, Alsace, France | 2018

Le cépage roi en Alsace, vins minéraux, vifs et amples.

- 22€
(75cl)


Sancerre, Domaine N. Reverdy, Loire, France | 2018

Le sauvignon trône en maître sur cette appellation, notes florales, agrumes.

8€ 36€
(75cl)





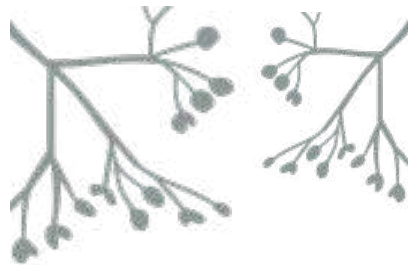
	Claude Vialade, Elégance Nord Chardonnay, Languedoc-Roussillon, France 2020 100% Chardonnay. Ample et fruité (pêche, abricot, pommes) sur des notes délicatement boisées	7€	27€ (75cl)
	Castel Viel, Dom. des Prés Lasses, Languedoc-Roussillon, France 2019 Grenache blanc, vermentino, roussanne, clairette. Généreux et minéral sur des arômes de fruits jaunes et blancs pulpeux, mêlés à de délicates notes florales et d'épices douces.	-	45€ (75cl)
	Stupino Langhe Arneis DOC, Piémont, Italie 2021 100% Arneis. Un jus fin et fruité aux accents floraux et crayeux.	-	32€ (75cl)
	Tenuta Fornace, Tuttosole, Lombardie, Italie 2019 Vin orange. Un bouquet intense sur des notes florales, d'agrumes confits, d'amandes et de brioche. Complément sec en bouche... Une très belle découverte !	-	44€ (75cl)
	Santa Tresa, Purato Siccari, Sicile, Italie 2020	6€	26€ (75cl)

BULLES



Crémant d'Alsace, Domaine Charles Frey, Alsace, France 2018 Composé de riesling, pinot blanc et aux terroirs frais et fruités	6€	24€ (75cl)
Vincent Couche, Eclipsia Brut, Champagne, France 81% Pinot noir, 19% Chardonnay. On aime l'effervescence gracieuse, l'ampleur aromatique, les parfums de prune (reine-claude cuite), teintés légèrement de bois brûlé (élevage). En bouche, la structure est tempérée par une acidité volubile.	-	70€ (75cl)
Prosecco Frizzante Spago, Ventie, Italie	6€	23€ (75cl)





DIGESTIFS

Amaretto di Mattia Walcher.....	8€
Limoncello Biostilla	8€
Wisky Main Fields	8€
Calvados La Flaguerie, vieilli en fût de chêne	8€

