

La Taverne Des Bâtisseurs

Vous propose de découvrir une sélection de produits locaux et artisanaux dans sa carte de gourmandises pour petits et grands.

Ses Tartines Toastées :

Charpentier	Tailleur de Pierre	Maçon
sur une tranche de pain **		
Fromage de Chèvre**	Jambonneau	Roti de porc
Miel**	Tomme Randoillarde**	Comté jeune rapé**
Noix	Champignons	Ciboulette
	Ciboulette	

Ses Desserts et Encas sucrés :

- Gaufres « Maison »
- Yaourts aux fruits artisanaux **
- Glaces artisanales **
- Glaces à l'eau

Ses Boissons Chaudes et Fraîches :

- Bières Bio Artisanales : à la pression (blanche et blonde) ou en bouteille (brune et spéciale) **
- Café, Thé, Chocolat chaud
- Bouteille d'eau
- Sirops à l'eau
- Boissons fraîches
- Vins (rouge, rosé, blanc)

TARIFS

Manger		Boire		
Tartines Tostées :	6 €	Bières Pression :	25cl	3€
La Formule repas :	9€ *	Bières Bouteilles :	33cl	3€50
(* suppléments possibles)		Café, thé, chocolat chaud :	10cl	2€
Une Tartine Toastée + une Boisson* + un		Bouteille d'eau fraîche :	50cl	1€50
Dessert *		Sirops à l'eau :	25cl	1€
<i>* +1€ par supplément si glace artisanale,</i>		Boissons fraîches :	33cl	2€
<i>bière bouteille et/ou gaufre</i>		Vins, le verre :	12,5cl	2€
Les gaufres Maison :	3€/3€50	Vins, le pichet :	25cl	3€50
- 3€ : sucre glace		Vins, le pot :	50cl	6€50
- 3€50 : nutella, coulis de fruit rouge ou				
chantilly				
Glaces Artisanales :	3€50			
- Médiévale, Mûre, Fraise, Framboise,				
Pomme *				
* (en fonction de la production)				
Glaces à l'eau :	2€			
Yaourts aux fruits Artisanaux :	2€			

** nos fournisseurs de produits locaux :

- Pain : Boulangerie « **Chez Manu** » - 01110 Plateau d'Hauteville
- Tomme d'Aranc, comté et yaourts aux fruits artisanaux : **Fruitière d'Aranc** – 01110 Aranc
- Fromage de chèvres – **GAEC Les chevrettes du Vieux Valey** – 01430 Condamine
- Miel : **Laurent Neufcoeur Apiculteur** – Rougemont 01110 Aranc
- Glaces Artisanales : **A Travers Champs** – 01110 Aranc
- Bières Bio Artisanales : **Brasserie l'Étincelle** – 01300 Le Poizat