

# 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 :**

<b>La « Charpentier »</b>	<b>La « Maçon »</b>	<b>La « Dame Cora »</b>
sur une tranche de pain **		
Oignons	Oignons	Caviar d'aubergine
Fromage de Chèvre**	Jambonneau	Oignons
Miel	Comté rappé**	Poivrons marinés
Noix	Ciboulette	Tomate séchées
		Cœur d'artichaut
		Olives vertes
		Roquette

## **Son « Gras Pain » (en mode Hot Dog)**

- demi baquette
- saucisse de Strasbourg
- aubergine marinée
- cornichons aigre-doux
- oignons fris
- roquette

## **Ses Desserts et En-cas 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		
<b>Tartines Toastées seules :</b>	9€50	Bières Pression :	25cl	3€50
<b>Le Gras Pain</b>	7€50	Bières Bouteilles :	33cl	5€
<b>Les Formules repas :</b>		Café, thé, chocolat chaud :	10cl	2€
- La <b>grande formule</b> :	15€50*	Bouteille d'eau fraîche :	50cl	1€50
Une Tartine + l'accompagnement du jour + une boisson* + un dessert*		Sirops à l'eau :	25cl	1€
		Boissons fraîches :	33cl	2€50
		Vins, le verre :	12,5cl	2€50
		Vins, le pichet :	25cl	4€50
		Vins, le pot :	50cl	8€50
- la <b>petite formule</b> :	13€50*			
Une Tartine + une boisson* + l'accompagnement ou un dessert*				
* choix et suppléments possibles :				
- <i>boissons : fraîches ou chaudes incluses, +1€ pour bière pression, bière bouteille exclue</i>				
- <i>desserts : yaourt artisanal ou glace à l'eau, 1€ glace artisanale ou gaufre (nature ou sucre), +0,5€ supplément topping</i>				
<b>L'accompagnement du jour</b> seul :	7€50			
<b>Les gaufres Maison :</b>				
- 3€50 : nature ou sucre glace				
- + 0€50 par supplément : Nutella, coulis de fruit rouge, miel ou chantilly				
<b>Glaces Artisanales :</b>	4€			
- Médiévale, Mûre, Fraise, Framboise, Pomme *				
* (en fonction de la production)				
<b>Glaces à l'eau :</b>	2€50			
<b>Yaourts aux fruits Artisanaux :</b>	2€50			

\*\* nos fournisseurs de produits locaux :

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