

LA GRANGE

Restaurant - Crêperie



**MENU
&
BOISSONS**

Plats à l'ardoise

Plats et crêpes à emporter

Chèques - Espèces - Tickets restaurant - Chèques vacances -
Carte bleue à partir de 20.00 €

Place du coq d'or - 66 210 LES ANGLES - 04 68 30 90 98

lagrange-lesangles.fr



Restaurant Crêperie La Grange

BOISSONS

Orangina, Coca-Cola, Coca Zéro, Schweppes tonic (25cl)	3.50 €
Oasis tropical, Ice tea pêche (33cl)	3.50 €
Diabolo aromatisé	3.50 €
Sirops au choix (citron, pêche, orgeat, fraise, framboise, grenadine, menthe, cassis)	2.40 €

Les jus de fruits

Ananas, Orange, Mangue, Tomate (25cl)	4.10 €
Le jus de pomme du Perche BIO (1l)	13.80 €
Au verre (30cl)	4.50 €

Les eaux minérales

Perrier (20cl)	2.50 €
Eau Minérale (50cl)	2.80 €
Eau Minérale (100cl)	3.70 €
Eau gazeuse (50cl)	2.80 €
Eau gazeuse (100cl)	3.70 €

Boissons Normandes

Cidre fermier du Perche brut ou demi-sec (75cl - 5° - non pasteurisé)	17.80 €
Cidre doux (3° - pasteurisé)	17.80 €
La bolée (20cl)	6.30 €
Poiré (75cl - 4°)	17.60 €

Les bières

Kronenbourg (25cl)	3.70 €
Leffe (25cl)	3.70 €
Hoegaarden (25cl)	3.70 €
Bière sans alcool (25cl)	3.70 €
Panaché (25cl)	3.30 €
Heineken (25cl)	3.50 €
L'Alzina bière blanche Catalane (33cl - 5°)	5.90 €
Despérados (33cl)	5.10 €
Jeanlain ambrée (75cl)	12.20 €
Bud (33cl)	4.80 €

APÉRITIFS

Du département

Muscat, Banyuls, Maury rouge ou blanc	3.50 €
Byrrh (apéritif de THUIR à base de vin)	3.60 €

A base de pomme

Pommeau	3.70 €
Le Kir Normand (cassis, cidre)	3.70 €

Les autres

Martini blanc ou rouge, Suze	3.50 €
Kir au muscat sec (14cl)	3.80 €
Ricard, Pastis	3.50 €
Whisky, Gin, Vodka, Rhum	5.20 €
Supplément jus de fruits	1.80 €

Les cocktails

Sangria (30cl)	6.10 €
Sangria (100cl)	15.40 €
Le Barcelone jus de fruits (cocktail de jus de fruits, grenadine)	6.10 €
Le Ti Punch (rhum blanc, citron, sucre)	8.10 €
Le Coco Loko (ananas, rhum punch coco)	8.10 €
Le Tout Schouss (liqueur de litchi, jus de fruits, grenadine)	8.10 €
Le Névé (martini blanc, gin, curaçao bleu, citron)	8.10 €
Le Mojito (rhum blanc, menthe fraîche, perrier, sucre de canne, citron)	9.80 €
Le Remonte Pente (gin, vodka, whisky, get 27)	9.80 €
Le Gin-Tonic (gin, jus de citron, schwepps tonic)	8.90 €

SALADES

Salade Verte : salade verte, oignons	5.10 €
Salade Mixte : salade verte, tomates, oignons	6.60 €
Salade Grange : salade, fromage, emmental, lardons, noix	8.20 €
Salade au Bleu : salade, bleu d'Auvergne, jambon blanc, noix, pommes, oignons	9.20 €
Salade Paysanne : salade, tomates, pommes de terre, jambon cru	11.40 €
Salade Catalane : salade, tomates, poivrons, oignons, anchois, olives	11.40 €
Salade Gésiers : salade, gésiers, pommes de terre, noix, pommes, olives, tomates séchées	11.80 €
Salade Bergère (sur une crêpe) : salade, croûtons de chèvre chaud, lardons, noix, pommes	15.20 €
Salade Normande : salade, lardons, pommes, croûtons de camembert chaud, noix	15.20 €
Salade Périgord : salade, brebis, pommes de terre, magret fumé, noix, pommes, tomates séchées	16.90 €
Salade Nordique : salade, saumon fumé, poivrons, oignons, citron, tomates	18.90 €
Salade Fraîcheur : salade, jambon cru, toast chèvre au miel, sorbet melon, amandes effilées, orange	17.80 €
Salade de l'Écureuil : salade, gésiers, lardons, croûtons de chèvre, croûtons de camembert, œuf miroir, noisettes, raisins, pommes	18.80 €
Salade Gourmande : salade, pain grillé, foie gras (dont 30% de reconstitué), lardons, noix, pommes	19.10 €
Salade du Chef : salade, pain grillé, foie gras (dont 30% de reconstitué), gésiers, magret fumé, pommes	20.80 €

SOUPES

Soupe de légumes	8.10 €
Soupe gratinée aux oignons	9.10 €

LES HORS D'OEUVRES

Assiette de charcuterie	11.20 €
Assiette de jambon cru	11.20 €
Médailлон de foie gras (dont 30% de reconstitué)	15.50 €
Assiette Pan con Tomate : pain grillé avec tomate à l'ail, jambon cru, poivrons grillés, salade	15.80 €
Assiette de saumon fumé : saumon fumé, pain grillé, crème, citron	15.90 €
6 escargots de Bourgogne (ail et persil)	7.90 €
12 escargots de Bourgogne (ail et persil)	13.10 €

OMELETTES

(Avec salade verte)

Omelette nature	10.90 €
Omelette jambon	12.90 €
Omelette champignons	12.90 €
Omelette fromage	12.90 €
Omelette jambon et pommes de terre	14.60 €
Omelette jambon et fromage	14.60 €
Omelette saumon fumé et citron	16.20 €
Omelette andalouse (escalivade, chorizo)	16.20 €

FROMAGES FONDUS

Camembert rôti : salade, camembert fondu, charcuterie, pommes, pommes de terre, noix 22.40 €

Chèvre rôti : salade, fromage fondu, magret fumé, pommes, jambon cru, pommes de terre, miel 22.40 €

Brebis fondu : brebis au lait cru, viande de grison séché, jambon blanc, salade, noix, pommes de terre, miel 22.40 €

Camembert à l'écorce de Pin : camembert à l'écorce fondu, viande de grison séché, jambon cru, pommes de terre, salade 22.40 €

Les tartiflettes

Tartiflette : reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, salade verte 21.40 €

Tarticlette : fromage de Savoie au lait cru, pommes de terre, lardons, oignons, salade verte 21.40 €

Nordi'flette : saumon frais et fumé, pommes de terre, oignons, reblochon, salade verte 23.90 €

Tarti'chèvre : chèvre, pommes de terre, lardons, oignons, salade verte 21.40 €

Tarti'normande : camembert, pommes de terre, lardons, oignons, salade verte 21.40 €

Tarti'brebis : brebis, pommes de terre, lardon, oignons, salade verte 21.40 €

Tarti'chti : maroilles, pommes de terre, lardons, oignons, salade verte 21.40 €

Tarti des moines : fromage de la ferme de Quérigut (vache), pommes de terre, lardons, oignons, salade verte 21.40 €

Les raclettes & fondues

Raclette : fromage au lait cru (250g), charcuterie, pommes de terre 22.60 €

Raclette du berger : fromage de brebis, jambon de pays, pommes de terre, pain grillé 23.20 €

Fondue Savoyarde (min 2 pers) : accompagnée de jambon cuit, jambon cru, salade verte, pommes de terre 22.70 €/pers

Mont d'or (500g, seulement en hiver) : accompagné de jambon cru, jambon cuit, pommes de terre, salade verte 24.40 €

Boule du Capcir : 3 fromages fondus dans une boule de pain, salade, jambon blanc, jambon de pays, pommes de terre 26.40 €

Supplément viande de grison (80g) 10.90 €

Supplément fromage (minimum 2 parts pour la fondue) 10.90 €

Supplément charcuterie 11.20 €

GRILLADES & SPÉCIALITÉS

Épinards Norvégiens : épinards, saumon fumé, crème, champignons, œuf battu, fromage gratiné	22.20 €
Épinards Florentins : épinards, jambon, crème, champignons, œuf battu, fromage gratiné, lardons	21.50 €
Gratin de légumes du soleil au chèvre : poivrons, tomates, aubergines, courgettes, oignons	20.30 €
Chti et Catalan : escalivade, poires, figues, pommes de terre, salade, tomates, noix, miel, maroilles fondu	22.20 €
Steak haché du boucher, œuf à cheval (180g)	17.10 €
Saumon frais à la plancha (avec aïoli)	23.90 €
7 nuggets de poulet (avec frites)	11.10 €

Plats à l'ardoise 17.90 €

Entrecôte grillée	25.60 €
Magret de canard grillé	27.20 €

Assiette de frites	6.90 €
Supplément sauce (poivre ou roquefort ou aïoli)	1.90 €

Viandes accompagnées au choix : frites, pâtes, haricots verts, pommes de terre ou riz.

Assiette de fromage	7.90 €
---------------------	--------

CRÊPES AU SARRASIN

(Blé noir & blanc, farine artisanale de Formiguères)

Crêpe beurre	6.10 €
Crêpe emmental	7.90 €
Crêpe 2 œufs	7.90 €
Crêpe jambon emmental	9.90 €
Crêpe jambon œuf	9.90 €
Crêpe emmental œuf	9.90 €
Crêpe emmental lardons oignons	11.90 €
Crêpe jambon emmental œuf	11.90 €
Crêpe complète : jambon, emmental, coulis de tomate	11.90 €
Crêpe super complète : jambon, emmental, coulis de tomate, œuf	14.90 €
Crêpe Collioure : jambon, emmental, coulis de tomate, anchois	14.90 €
Crêpe paysanne : pommes de terre, œuf, lardons, emmental, crème	15.10 €
Crêpe parisienne : béchamel, champignons, jambon	15.90 €
Crêpe Matemale : emmental, chèvre, coulis de tomate, crème	14.90 €
Crêpe Basse Normandie : camembert, crème, jambon	15.90 €
Crêpe végétarienne : ratatouille, emmental, champignons, crème, œuf	15.20 €
Crêpe Méditerranée : emmental, salade, oignons, poivrons, anchois	14.90 €
Crêpe Sud Ouest : foie gras, oignons glacé	18.10 €
Crêpe norvégienne : saumon fumé salé, crème, citron	18.10 €
Crêpe popeye : épinards, jambon, œuf, crème	15.90 €
Crêpe olive : épinards, saumon, crème	16.10 €
Crêpe du pêcheur : emmental, pommes de terre, thon, origan, œuf	16.10 €
Crêpe fermière : emmental, pommes de terre, jambon, crème, œuf	16.80 €
Crêpe bataillou : tomme de brebis, miel, jambon de pays salé	16.80 €
Crêpe du moine : fromage de vache de Quérigut, jambon de pays salé, tomates fraîches	16.80 €
Crêpe berger : emmental, chèvre, pommes de terre, jambon, crème	16.80 €
Crêpe aux 3 fromages : emmental, bleu d'Auvergne, chèvre, crème	16.80 €
Crêpe Capcir : steak haché, coulis de tomate, emmental, œuf au plat	16.80 €
Crêpe forestière : champignons, lardons, jambon, emmental, crème	16.80 €
Crêpe auvergnate : emmental, bleu d'Auvergne, jambon, crème	16.80 €
Crêpe chèvresine : chèvre, origan, magret fumé, miel	17.90 €
Crêpe américaine : emmental, steak haché, frites, ketchup	17.10 €
Crêpe Suisse : fromage à raclette, oignons, lardons, pommes de terre	17.10 €
Crêpe Savoyarde : reblochon, oignons, lardons, pommes de terre	18.10 €
Crêpe La Grange : jambon, emmental, oignons, lardons, œuf, coulis de tomate	17.10 €
<hr/>	
Salade verte avec oignons	5.10 €
Tout supplément d'ingrédients	3.00 €
Supplément steak haché	5.00 €

Service compris

CRÊPES AU FROMENT

Sucre	4.10 €
Confiture (abricot, fraise, mûre, framboise, groseille ou myrtille)	5.90 €
Compote de pommes	5.90 €
Jus de citron frais	5.60 €
Chocolat noir ou blanc	6.30 €
Nutella	6.30 €
Crème de marron	6.30 €
Sirop d'érable ou caramel beurre salé Salidou	6.60 €
Miel, jus de citron frais	6.70 €
Chocolat, coco râpée	7.10 €
Chocolat, chantilly	7.20 €
Confiture de myrtilles, chantilly	7.20 €
Bananes, chocolat noir	7.20 €
Confiture de myrtilles flambée au kirsch	8.20 €
Bananes flambées au rhum	8.20 €
Crêpe flambée (rhum, grand marnier ou calvados)	7.80 €
Crème de pruneaux flambée à l'armagnac	8.50 €

Les spécialités

La mendiante : chocolat ou miel, noix, noisettes, amandes, raisins secs	8.50 €
L'abeille : miel, bananes, amande, glace à la banane	9.60 €
La paradis : ananas, punch coco, sorbet coco, noix de coco	10.50 €
La Normande : compote de pommes, caramel, flambée au calvados	10.10 €
La nectarine : confiture de groseilles, pêches, glace à la vanille, chantilly	10.90 €
La belle Laure : chocolat, poires, glace à la vanille, chantilly, fruits secs	10.90 €
La ying-yang : chocolat blanc, chocolat noir, coco râpée, glace à la coco, chantilly	11.20 €
La Carlit : crème de marrons, glace à la vanille, chantilly, cointreau, fruits secs	12.20 €
La Canigou : crème de pruneaux, glace à la vanille, chantilly, armagnac, fruits secs	12.20 €
La mystère : glace mystère, chocolat, chantilly, grand marnier, fruits secs	12.20 €
L'Antillaise : bananes, ananas, glace antillaise, chocolat, chantilly, fruits secs	12.20 €
L'Ariègeoise : glace à la vanille, myrtilles, chantilly, crème de myrtilles	12.60 €
La Bouillouse : glace à la vanille, framboises, chantilly, crème de framboises	12.60 €

DESSERTS

Les boules de glace

Au choix :

1 parfum	3.80 €
2 parfums	4.80 €
3 parfums	5.80 €

Glaces : vanille, chocolat, café, antillaise, banane, caramel, fraise, menthe, praliné, pistache

Sorbets : cassis, cerise, citron, framboise, fruit de la passion, myrtille, noix de coco, poire, pomme, melon

Les coupes de glace

Poire belle Hélène	9.30 €
Pêche melba	9.30 €
Dame blanche	9.50 €
Café ou chocolat liégeois	9.30 €
Banana split	10.20 €
Profiteroles maison au chocolat	12.80 €

Coupe football : glace au chocolat et à la vanille, sorbet coco, chocolat, chantilly, fruits secs	10.20 €
Coupe Isigny : 2 boules au caramel, confiture de lait, fruits secs, chantilly	9.90 €
Coupe mélikas : 2 sorbets au cassis, crème de cassis, calvados	9.90 €
Coupe colonel : 2 sorbets au citron, vodka	9.90 €
Coupe william : 2 sorbets à la poire, liqueur de poire	9.90 €
Coupe Antillaise : 2 glaces antillaises, rhum	9.90 €
Coupe Normande : 2 sorbets à la pomme, calvados	9.90 €
Coupe rugby : 3 glaces à la vanille, pruneaux à l'armagnac, chantilly, fruits secs	10.50 €
Coupe coco-loco : 3 glaces à la vanille, ananas, punch coco, chantilly, fruits secs	10.50 €
Coupe after eight : 2 glaces à la menthe, chocolat chaud, get 27	9.90 €
Coupe Carlit : 3 glaces à la vanille, crème de marrons, chantilly, cointreau, fruits secs	10.50 €
Coupe mon chéri : 2 sorbets à la cerise, 1 glace à la vanille, cerises, chocolat, liqueur de cherry, marnier, chantilly	11.70 €
Coupe framboisine : 2 sorbets à la framboise, 1 glace à la vanille, framboises, chantilly, crème de framboises	11.70 €
Coupe Balcère : 2 sorbets à la myrtille, 1 glace à la vanille, myrtilles, chantilly, crème de myrtilles	11.70 €

Les autres desserts

Dessert du jour	7.20 €
Crème catalane	7.60 €
Fromage blanc à la confiture et au miel	6.80 €
Fondue au chocolat noir ou blanc (min 2 pers)	11.90 €/pers

BOISSONS CHAUDES

Café	1.80 €
Déca	1.90 €
Déca noisette	2.10 €
Café ou déca allongé	2.00 €
Café et sonpouce de 1,5 cl de digestif	4.10 €
Grand café	3.10 €
Grand chocolat	4.90 €
Thé ou infusion	4.10 €
Grog	5.10 €
Vin chaud	6.30 €

Frenches coffee : café, grand marnier, chantilly	11.10 €
Irish coffee : café, whisky, chantilly	11.20 €
Spanish coffee : café, cognac, chantilly	11.20 €
Café La Grange : café, rhum, whisky, cointreau, chantilly	11.40 €

Les digestifs

(4 cl) 5.20 €

Cognac, calvados, poire william, mirabelle, armagnac, alcool de prune, marie brizard, baileys, get 27, get 31, rhum agricole, manzana, grand marnier, cherry marnier, rhum arrangé vanille, limoncello

Liqueur de thym, liqueur de banane, liqueur de framboise

Du coin : liqueur de fleur de couscouille

MENUS

Formule du midi à 19.80 €

(Le midi uniquement, hors week-end et jours fériés)

Entrée + plat à l'ardoise ou plat à l'ardoise + dessert

Entrée : salade La Grange ou assiette de charcuterie ou soupe de légumes

Plat : plat à l'ardoise

Dessert : 2 boules de glace ou dessert du jour ou crêpe (chocolat, sucre ou confiture) ou crème catalane

Menu à 28.90 €

Entrée : soupe de légumes ou salade gésiers ou salade La Grange ou assiette de charcuterie

Plat : crêpe au choix ou plat à l'ardoise

Dessert : fromage blanc (avec miel et confiture) ou 2 boules de glace ou dessert du jour ou crêpe (chocolat, sucre ou confiture) ou crème catalane

Menu à 37.50 €

Entrée : soupe à l'oignon gratinée ou jambon cru ou saumon fumé ou salade gourmande

Plat : plat à l'ardoise ou entrecôte ou saumon frais à la plancha

Dessert : au choix

*Menus servis jusqu'à 14h00 le midi et 21h30 le soir
Toutes modifications dans les menus seront facturées à la carte*

Service compris

LA CARTE DES ENFANTS

(Jusqu'à 10 ans)

Menu à 11.90 €

Plat : nuggets ou jambon blanc ou omelette ou steak haché (accompagné de frites, pâtes, pommes de terre, haricots verts ou riz) ou crêpe jambon fromage

Dessert : crêpe (nutella, sucre ou confiture) ou 2 boules de glace au choix

A la carte

Demie tartiflette : reblochon, pommes de terre, lardons, oignons 12.60 €

Demi camembert : 1/2 camembert, jambon blanc, saucisson sec, pommes de terre 13.20 €

Raclette : fromage à raclette, pommes de terre, jambon blanc, jambon de pays, salade 14.20 €

Menus servis jusqu'à 14h00 le midi et 21h30 le soir

Toutes modifications dans les menus seront facturées à la carte

Service compris

LES VINS ROUGES

Vins de France :

Le pichet de 25cl - 13.50° 4.10 €

Le pichet de 50cl - 13.50° 7.60 €

Les Terres d'Émile (vin de France)

Nez : frais et complexe qui mêle les arômes de menthol et eucalyptus aux arômes de violette et d'épices douces

Robe : rouge sombre à reflets violets

Bouche : tout en finesse et élégance avec des tanins ronds et enrobés

50cl - 13.50°
18.20 €

75cl - 13.50°
21.80 €

Les Maurynates - Vin de Maury

Indication géographique protégée

Cépages : carignan, vieille vigne

Robe : rouge grenat

Nez : intense et frais sur le fruit rouge, tout en finesse

Bouche : pleine de minéralité puisée directement du schiste

Vin ample et gouleyant porté par un tanin fondu

Verre de 16cl - 14.50°
5.40 €

75cl - 14.50°
20.70 €

Château Étang des Colombes Corbière

Appellation d'origine contrôlée

Cépages : grenache noir, carignan, syrah, mourvèdre

Robe : rouge intense

Nez : puissant, fin et complexe, notes d'épices et de fruits rouges

Bouche : tanins imposants, ronds et gras, long en bouche

37.50cl - 13.50°
9.90 €

75cl - 13°
18.90 €

Madame - Domaine La Borde Vieille

Indication géographique protégée, Côte Catalane

Cépages : carignan et syrah

Robe : pourpre

Nez : franc et aromatique sur des notes de thym, poivre et cassis

Bouche : structurée, tanins présents mais non envahissants, note de groseille et de poivre

Verre de 16cl - 14.50°
5.40 €

75cl - 14.50°
21.80 €

Mademoiselle - Domaine La Borde Vieille

Indication géographique protégée, Côtes Catalanes

Cépages : aramon, carignan

Robe : cerise

Nez : garrigue et thym

Bouche : souple, fraîche, poivrée, vin très digeste

Verre de 16cl - 13°
5.40 €

75cl - 13°
21.80 €

LES VINS ROUGES

L'Harmonie - Les Terres d'Émile (vin de France)

Domaine Guy BRU, viticulteur passionné qui travaille en culture raisonnée


Macération carbonique

Cépages : carignan, mourvèdre et cinsault

Nez : complexe sur des notes de tapenade et d'épices avec une pointe de fruits rouges

Robe : noire et profonde avec une très belle intensité

Bouche : concentrée et fraîche avec des tanins enrobés



75cl - 14°
24.20 €

Pied du Roc - Mas Camps de Maury


Appellation Côtes du Roussillon, village protégé

Cépages : carignan vieille vigne 40 %, syrah 20 %, mourvèdre 20 %, grenache 20 %


Nez : petits fruits rouges

Bouche : un équilibre avec une jolie longueur

Robe : rouge violine



50cl - 14°
16.90 €



75cl - 14°
19.10 €

L'Amourette - Thunevir - Calvet


Appellation d'origine protégée, Côtes du Roussillon Village

Cépages : grenache et mourvèdre

Nez : frais, mentholé avec des notes florales

Bouche : souple avec de la fraîcheur et des tanins doux et subtils

Robe : pourpre



75cl - 15°
28.90 €

Ales negre


Appellation : DO Catalunya

Cépages : 100% grenache

Nez : frais et intense, sur le fruit : framboise, cassis, cerise avec des notes épicées

Bouche : fruité sur des fruits rouges et noirs avec des tanins fondus

Robe : Belle robe brillante, grenat intense avec des reflets violets



75cl - 14°
25.30 €

LES VINS BLANCS

Vins de France :

Le pichet de 25cl - 13.50° 4.10 €

Le pichet de 50cl - 13.50° 7.60 €

L'Aube nacrée - Mas Camps

Indication géographique protégée, Côtes Catalanes

Cépages : muscat et maccabeu

Robe : jaune pâle

Bouche : joli parfum et note légère de muscat

Nez : belle vivacité et grande fraîcheur

50cl - 12.50°
16.90 €

75cl - 12.50°
19.10 €

Les Terres d'Émile

Cépages : chardonnay

Robe : jaune or à reflets verts avec une belle brillance

Bouche : complexité avec des notes de fruits jaunes mûrs

Nez : notes de fruits jaunes confits et de fruits secs

50cl - 13°
18.20 €

75cl - 13°
21.80 €

Les Terres d'Émile

Cépages : viognier chasselas roussane

Robe : jaune pâle à reflets verts, belle brillance

Bouche : fruité et frais, notes de fruits jaunes mûrs soulignées par la trame acide des agrumes

Nez : intense et complexe mêlant les arômes d'agrumes frais

50cl - 13°
18.20 €

75cl - 13°
21.80 €

Les Terres d'Émile

Vendanges manuelles, domaine Guy BRU, petit viticulteur passionné qui travaille en culture raisonnée (vin de France)

Cépages : muscat petits grains

Robe : jaune pâle à reflets verts

Nez : intense de fleurs blanches, de roses avec une pointe de bourgeon de cassis

Bouche : équilibrée aux notes de fruits à chair blanche avec fraîcheur et tensions. Finale exotique et enrobée

Verre 16cl - 13°
5.60 €

75cl - 13°
21.80 €

Zéphyr - Domaine La Borde Vieille

Indication géographique protégée, Côtes Catalanes

Cépages : muscat sec

Robe : jaune aux reflets verts

Nez : floral (lys-rose)

Bouche : ronde avec une bonne longueur et des notes de rose, poivre et litchi

Verre de 16cl - 12°
5.40 €

75cl - 12°
21.80 €

LES VINS ROSÉS

Vins de France :

Le pichet de 25cl - 13.50° 3.90 €

Le pichet de 50cl - 13.50° 7.40 €

Les Terres d'Émile - La Douceur des Carriguettes

Raisonnée, vendange manuelle. Domaine Guy BRU, petit viticulteur passionné qui travaille en culture (vin de France)

Cépages : grenache et syrah

Nez : intense avec des notes de petits fruits rouges acidulés

Robe : couleur framboise à reflets bleutés

Bouche : fruitée avec des arômes de cerise marqués et des notes de fraise tagada

75cl - 13°
21.80 €

Verre de 16cl - 13°
5.20 €

L'Éclat de Rose - Mas Camps

Indication géographique protégée, Côtes Catalanes

Cépages : 10 % syrah, 60 % mourvèdre et 30 % grenache

Robe : rose pâle

Nez : intense et fruits rouges

50cl - 12.50°
16.90 €

75cl - 12.50°
19.10 €

Trémoine de Rasiguères

Appellation d'origine protégée, Côtes du Roussillon

Cépages : 80 % syrah, 20 % grenache noire

Nez : fruité et net avec des arômes de cerise, framboise, grenadine et cassis

Robe : cerise

75cl - 13.50°
21.90 €

CHAMPAGNE

Champagne Marin-Lasnier à Polisot

Brut-tradition

Cépages : 5 % chardonnay, 95 % pinot noir

Issu du pinot noir, il est le reflet de notre terroir. Plaisant de par son côté fruité, une belle finesse de bulles et une mousse crémeuse, il ravira vos convives en toutes occasions

75cl - 12° 56.00 €

Service compris

APPARTEMENTS À LOUER

(De 1 à 10 personnes)

Appartement au 1er étage - 4 couchages



Appartement au 2ème étage - 8 couchages



Appartement au rez-de-chaussée à mobilité réduite - 4 couchages



Appartement - 10 couchages



Plus d'informations sur : lagrange-lesangles.fr

Service compris