

chers convives

Soyez les bienvenus au ChefSansToque

C'est un plaisir de vous accueillir à notre humble Table, dans des pierres entrées dans la famille en 1852 et plus particulièrement dans l'Atelier de mon Parrain. C'est donc tout naturellement que notre activité est avant tout une **affaire de famille**.

Christiane, notre hôtesse de salle sera à votre service toute la soirée, **Mike** vous rejoindra en fin de service pour répondre à toutes vos questions

En nous rejoignant, vous avez fait le choix de soutenir une **activité durable** animée par l'intime conviction qu'**une bonne et saine alimentation est la clé d'un esprit sain dans un corps sain**.

Nous sélectionnons **nos fournisseurs** avec le plus haut degré de qualité, vous trouverez la liste de ceux-ci au verso de la Carte des Vins. Nous travaillons les **produits de saison** dans le plus grand respect et avec passion.

Le résultat ? A vous de nous donner votre avis, vos commentaires, vos critiques peut-être. Nous les considérons tous comme des possibilités de nous améliorer.

Nous avons la volonté de partager **notre expérience**. C'est pourquoi nous avons mis en place une série **d'ateliers de cuisine à domicile**. N'hésitez pas à nous demander de plus amples informations.

Si vous souhaitez en savoir plus sur nos activités, nos menus et nos prestations, nous vous invitons à nous laisser votre adresse mail afin de vous inscrire dans la liste de diffusion de nos **Lettres Toquées** mensuelles, missives gourmandes de ChefSansToque.

Il ne nous reste qu'à vous souhaiter une excellente soirée et vous remercier de votre visite au Restaurant.

Mike de ChefSanstoque

le mot du Chef



nos boissons

nos apéritifs

Apéritif selon l'inspiration du Chef	4.50 €
Porto	3.90 €
Pineau des Charentes	3.90 €
Vermouth blanc bio	3.90 €
Kir cassis, framboise ou pêche des vignes	3.90 €

nos bières bios

Moinette, brasserie Dupont 250 ml - 5.5 %	3.90 €
Grisette, brasserie St Feuillien 250 ml - 5.5 %	3.50 €
Grisette Fruits des Bois, brasserie St Feuillien (non bio) 250 ml - 3.5 %	3.50 €

nos eaux

Chaudfontaine plate ou pétillante 250 ml	1.90 €
Chaudfontaine plate ou pétillante 1000 ml	6.00 €

nos limonades et softs

Limonade Isis Citron Vert 330 ml	3.50 €
Limonade Isis Grenade 330 ml	3.50 €
Limonade Isis Tonic 330 ml	3.50 €
Jus de pommes Pajottenlander 200 ml	2.50 €
Jus de pommes cerises Pajottenlander, 200 ml	2.70 €
Jus de pommes Ferme de Targnon 750 ml	7.50 €

nos vins du Chef

Vin blanc ou rouge, <i>au verre</i>	2.90 €
Vin blanc ou rouge, <i>pichet de 250 ml</i>	5.50 €
Vin blanc ou rouge, <i>pichet de 500 ml</i>	9.50 €

nos thés bios Oasis des Saveurs

Selon notre carte olfactive (voir verso de carte)	3.50 €
---	--------

nos pousses cafés

Whisky blended malt bio, 2 cl	5.00 €
Rhum arrange maison cannelle et vanille, 2 cl	5.00 €
Rhum arrangé maison anis, poivre, piment, 2 cl	5.00 €
Rhum arrange maison café d'origine, 2 cl	5.00 €
Limoncello maison, 2 cl	4.50 €
Orancino maison, 2 cl	4.50 €
Chartreuse maison, 2 cl	4.50 €
Framboise maison, 2 cl	4.50 €

