

# LES CISTELS

Salon de thé / *Tea Room*



**Merci de commander vos consommations au bar**  
***Please, order your drinks at the bar***

Les cisterciens tirent leur nom de l'abbaye de Cîteaux, 1ère abbaye fondée par Robert de Molesme en 1098 au sud de Dijon dans un lieu-dit marécageux appelé "Cistels", les cistels étant le nom en ancien français des roseaux...



## BOISSONS CHAUDES / WARM DRINKS

DAMMANN

Thé Fruits rouges / <i>red berries tea</i>	3.00 €
Ceylan	3.00 €
Earl Grey	3.00 €
Thé vert menthe / <i>green mint tea</i>	3.00 €
Thé Soleil vert (à l'huile essentielle d'orange sanguine / <i>with blood orange essential oil</i> )	3.00 €
Supplément citron / <i>lemon supplement</i>	0.20 €
Tisane de Berger (tilleul, verveine, citronnelle, menthe, fleur d'oranger / <i>infusion linden, verbena, lemon grass, mint, orange blossom</i> )	3.00 €
Tisane camomille / <i>chamomile infusion</i>	3.00 €
Chocolat chaud / <i>hot chocolate</i>	3.50 €
Chocolat viennois au caramel / <i>Caramel hot chocolate</i>	4.50 €

## BOISSONS FRAÎCHES / SOFT DRINKS

Sirop Monin à l'eau / <i>water &amp; Monin Syrup</i>	1.80 €
(Menthe verte, menthe glaciale, citron, fraise, cerise, grenadine, pêche / <i>spearmint, icy mint, lemon, strawberry, cherry, grenadine, peach</i> )	
Thé glacé maison / <i>Homemade icetea</i>	3.00 €
1/4 Vittel sirop Monin / <i>1/4 Vittel with Monin syrup</i>	3.00 €
Supplément citron / <i>lemon supplement</i>	0.20 €
Supplément sirop / <i>syrup</i>	0.50 €
Diabolo - 25 cl	3.50 €
Perrier - 33 cl	3.50 €
Jus de fruits Milliat / <i>fruit juice</i> - 20 cl	4.00 €
Orangina - 25 cl	3.00 €
Fuzetea - 25 cl (Thé glacé à la pêche / <i>Peach ice tea</i> )	3.00 €
Vittel - 25 cl	2.50 €
Vittel - 50 cl	3.00 €
Badoit - 50 cl	3.00 €
Badoit - 1 L	4.00 €
Bouteille d'eau à emporter / <i>bottle of water to go</i> - 50 cl	1.50 €

## BOISSONS FRAÎCHES LOCALES / LOCAL COOL DRINKS

Limonade / <i>lemonade</i> - 33 cl	3.50 €
Berry Cola - 33 cl	3.50 €
Berry Cola 0 - 33 cl	3.50 €
Tonic - 33 cl	3.50 €
Ginger beer - 33 cl	3.50 €

## L'INSTANT CAFÉ

Expresso	2.00 €
Double Expresso	3.50 €
Décaféiné / <i>decaffeinated</i>	2.00 €
Café noisette / <i>nutty coffee</i>	2.20 €
Supplément lait / <i>milk supplement</i>	0.50 €

---

## NOTRE CARTE / A LA CARTE DISHES

Planche mixte (charcuterie, fromage et salade verte) / <i>Assortiment of french charcuterie, cheese and salad</i>	8.00 €
Tarte ou quiche et salade verte / <i>savoury tart or quiche and salad</i>	9.00 €
Assiette composée / <i>mixed plate</i>	12.00 €
La gourmandise du moment / dessert > La part	4.00 €
Mini Gourmandise / <i>little dessert</i>	2.00 €
Menu enfant / <i>Children's menu</i>	10.00 €
Assiette composée / 1 financier ou 1 boule de glace / 1 sirop Monin à l'eau <i>Mixed plate / 1 muffin or 1 scoop of ice cream / 1 Monin water syrup</i>	

Plats préparés par l'Auberge de l'abbaye de Noirlac / *Dishes prepared by Auberge de l'abbaye de Noirlac*





## LES GOURMANDS / GOURMET COFFEE

Boisson accompagnée de 3 mini-gourmandises  
*Warm drink with 3 little desserts*

Thé gourmand / <i>gourmet tea</i>	8.00 €
Café gourmand / <i>gourmet coffee</i>	8.00 €
Chocolat gourmand / <i>gourmet chocolate</i>	8.00 €

## GLACES ET SORBETS / ICE CREAM AND SORBETS

### Glaces / *Ice cream* Pedone - Artisan glacier

Vanille, café, pistache, caramel au beurre salé

*Vanilla, coffee, pistachio, salted butter caramel*

### Sorbets

Fraise, chocolat, menthe, mangue, framboise, citron, carotte-orange-citron, lait de coco

*/ Strawberry, chocolate, mint, mango, raspberry, lemon, carrot-orange-lemon, coconut milk*

• 1 boule / 1 scoop	2.50 €
• 2 boules / 2 scoops	4.00 €
• Sup. chantilly	0.50 €

---

## BIÈRES LOCALES / LOCAL BEERS

La pression / <i>draft beer</i> - 25 cl	3.50 €
La pression / <i>draft beer</i> - 33 cl	4.50 €

---

## VINS LOCAUX / LOCAL WINES

La bouteille / <i>the bottle</i> - 75 cl	22.00 €
Le verre / <i>the glass</i> - 15 cl	5.00 €

