

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 & 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 €

