

HOSTELLERIE DE LEVERNOIS

Tél. +33 3 80 24 89 58

info@levernois.com

15 Rue du Golf F-21200 Levernois

www.levernois.com

Prix nets, service compris - Service and VAT included



Cocktails

<i>Avec alcool / With alcohol</i>	12cl
COUPE DE CHAMPAGNE	22€
Blanc ou Rosé	
<i>Glass of Champagne Blanc or Rosé</i>	
EDEN BOURGUIGNON	
Gin Monkey 47, Liqueur de Fruit de la Passion, Jus d'Orange, Citron Vert	19€
<i>Gin Monkey 47, Passion Fruit Liqueur, Orange Juice, Lime</i>	
ROUGE-GORGE	
Crème de Fruits, Vin rouge de Bourgogne, Gin	14€
<i>Red fruit liqueur, Bourgogne red wine, Gin</i>	
<i>Sans alcool / Without alcohol</i>	12cl
VIRGIN ÉCLAT DE POIRE	12€
Sirop de Pamplemousse Rose, Jus de Poire, Infusion Cannelle, Eau Pétillante	
<i>Pink Grapefruit Syrup, Pear Juice, Cinnamon Infusion, Sparkling Water</i>	

Rafraîchissements et boissons chaudes

Jus de Fruits frais pressés / Freshly squeezed fruit juices 25cl	7€
Badoit Rouge, Coca Cola, Orangina 25 cl	6€
Limonade 25 cl	6€
Cappuccino	8€
Café expresso ou ristretto / Espresso or ristretto coffee	6€
Thé noir / Black tea : Darjeeling, Earl Grey, Mélange Anglais	8€
Thé noir de Noël / Christmas black tea : Cannelle, Pomme, Orange, Pétales de rose	8€
Thé vert / Green tea : Gunpowder	8€
Thé sans théine / Tea without theine : Rooibos d'Afrique du Sud à la grenade	6€
Infusions / Herbal tea : Menthe, Verveine, Tilleul, Camomille	6€

Carte des mets

Blinis de saumon fumé ficelle	29€
Fromage frais aux fines herbes, citron et pickles	
<i>Smoked salmon toast, herb cream cheese and lemon</i>	
Panini à la mortadelle truffée	29€
Confit d'oignons, tamié, champignons, cornichons aigre doux et moutarde à l'estragon	
<i>Panini with truffle mortadella, candied onions, tamié, mushrooms, pickles and tarragon mustard</i>	28€
Club sandwich Levernoisien	
Pain de mie, poulet, bacon, œuf dur, tomate, salade et mayonnaise	
<i>Levernois' club sandwich, white ham, bacon, egg, tomatoes, lettuce, mayonnaise</i>	23€
Velouté de courges au gingembre 	
Champignons des bois, crème de Bresse, râpé de châtaigne, graines de courges	
<i>Creamy burrata, green asparagus, balsamic reduction</i>	
Jambon persillé / Burgundy parlsey ham	23€
Planche de charcuterie / Charcuterie platter	25€
Planche de fromages / Cheeses platter	25€

Carte des douceurs

Pâtisserie du moment / Pastry of the moment	15€
Ile flottante, vanille de Madagascar / Ile flottante, Madagascar vanilla	15€

*Nos vins sont disponibles à la carte, le sommelier est à votre disposition.
Our wines are available à la carte, ask for the Sommelier's selection.*