

# La Pépinière Gourmande - Restaurant d'application

## L'état d'esprit de la maison :

Vous vous trouvez dans une salle de classe qui ressemble, à s'y méprendre, à un restaurant.

Nous vous accueillons les mardi midi,  
& jeudi soir.

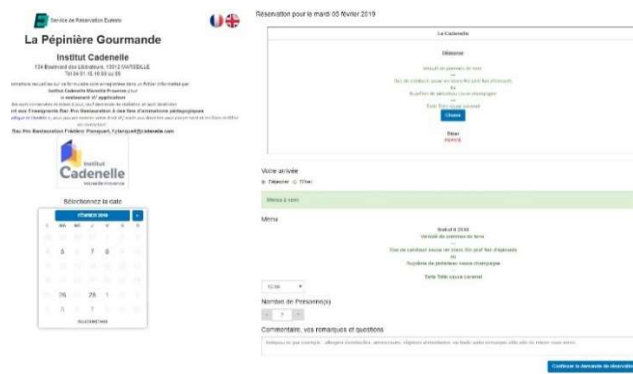
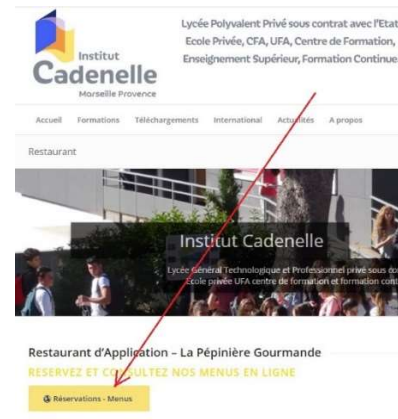
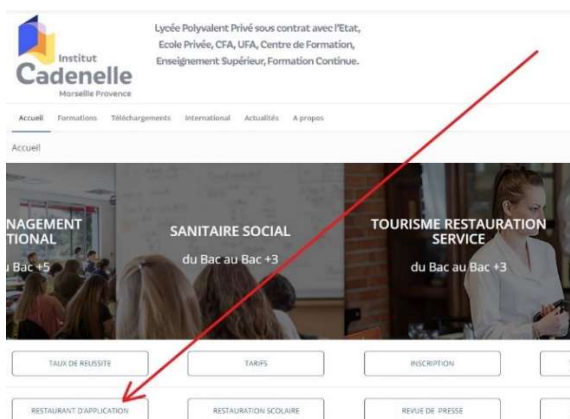
Consultez nos menus et réservez en ligne sur [cadenelle.com](http://cadenelle.com),

rubrique :

RESTAURANT D'APPLICATION

puis :

Réservations - Menus



Mail : [restaurant@cadenelle.com](mailto:restaurant@cadenelle.com)

Tel : 04 91 18 10 50 (ou 55)

Prix nets et service compris



## Carte des cocktails

Disponible dans son intégralité le vendredi soir seulement, renseignez-vous auprès du personnel de salle.

### Les cocktails sans alcool

	alcool		
<b>Le Corsica</b> pour prendre une châtaigne direct !	0 %		3,00 €
<b>Café'In</b> « d'entrée de jeu, le coup de fouet ! », la caféine au bon moment !	0 %		3,00 €

### Les cocktails légers

	alcool		
Véritable Kir Bourguignon traditionnel	13%	12 cl	3,30 €
Fresh Muscat, le cocktail bien de chez nous	11 %	11 cl	5,50 €
Américano	13 %	12 cl	5,50 €
Tampico	13 %	12 cl	5,50 €
Bellini	8 %	12 cl	5,50 €
Spritz Veneziano	10 %	12 cl	5,50 €
Gin Fizz	13,5 %	12 cl	5,50 €
Porto Flip	17 %	9 cl	5,50 €
Red Lion	18 %	7 cl	5,50 €
<b>Le Hot : Irish coffee</b>	9 %	17 cl	5,50 €

### Les cocktails équilibrés

Daïquiri	23 %	7 cl	5,50 €
Cosmopolitan	25 %	7 cl	5,50 €
Blue Lagon	26 %	7 cl	5,50 €

### Les cocktails puissants

Manhattan	35 %	7 cl	5,50 €
Margarita	35 %	7 cl	5,50 €
Le cocktail de James Bond Dry Martini	37 %	7 cl	5,50 €

Nous pouvons adapter le cocktail de votre choix, à votre goût.

# La Tépinière Gourmande - Restaurant d'application

## Carte du Bar

*Ici, pas de martini, pas de 51, nous vous invitons à découvrir des produits que vous ne trouverez pas partout et surtout pas ceux que vous avez à disposition chez vous ! Alors laissez-vous guider !*

### **Demandez notre sélection de vin au verre du moment,**

**en blanc, en rouge ou en rosé**

12cl 2,90€

#### Les apéritifs

Noilly Prat « Dry »	7 cl	3,30 €
Vin de Noix Janot	7 cl	3,30 €
Pommeau de Bretagne	7 cl	3,30 €
Porto « Tawny »	7 cl	3,30 €
Suze (Jura)	7 cl	3,30 €
Pastis –Janot	3 cl	3,90 €
Scotch Whisky Blend - Johnny Walker	4 cl	3,90 €
Scotch Whisky Single Malt - Glenlivet	4 cl	4,90 €
Bourbon- Four Roses	4 cl	3,90 €
Bière (Ch'Ti)	25 cl	3,30 €

#### Les eaux minérales

Evian	L	2,50 €
Badoit	L	2,50 €
Perrier	20cl	1,50 €

#### Les Sodas

Coca Cola / Zéro, Orangina, Tonic, limonade artisanale	25 cl	2,50 €
Diabolo bitter, grenadine, menthe, orgeat, citron,	20 cl	2,50 €

#### Les Jus de Fruits 100% Pur jus

Orange, Pamplemousse, Ananas, Tomate	20 cl	2,50 €
--------------------------------------	-------	--------

#### Les Sirops

Gambetta Classique ou bitter (100% naturel)	20 cl	1,00 €
Antésite	20 cl	1,00 €
Les classiques : Grenadine, Menthe, Orgeat, Citron	20 cl	1,00 €

# La Tépinière Gourmande - Restaurant d'application

## Notre offre cette année !

En déjeuner le mardi, accueil de 12h à 12h30 :

La formule Bistrot\* " Salé " (entrée et plat) ou " Douceur " (plat et dessert) 10 €

En dîner, accueil de 19h30 à 20h :

Le jeudi :

Menu- Carte Traditionnel\* (entrée, plat, dessert) 20 €

~~Le vendredi :~~

~~Menu- Carte Éléance\* (entrée, plat, chariot de fromage, dessert) 23 €~~

\* Choix parmi 2 entrées et/ou 2 plats et/ou, 2 desserts, dans la limite de la production journalière disponible.

La carte de fidélité ouvre droit à 1 repas gratuit pour 10 repas payés. Le repas offert ne peut être inscrit sur la nouvelle carte.

Bénéficiez de 50% de réduction sur les Menus- Carte ou Formules Bistrot à l'une des conditions suivantes :

- Toute table constituée de personnes (6 maximum) conversant toutes en anglais, entre elles et avec le personnel de salle, de leur arrivée à leur sortie du restaurant.
- Enfants jusqu'à 10 ans

Paiements acceptés : Espèces, chèques, C.B.

Menus et Réservations :

Consulter nos menus et réservez en ligne sur [www.cadenelle.com](http://www.cadenelle.com), rubrique " Restaurant d'application " ou par tel. 04 91 18 10 50 ou 10 55 ou par mail à [restaurant@cadennelle.com](mailto:restaurant@cadennelle.com)

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurant privés.

## L'assiette de Fromage : 3€<sup>(1)</sup>



<sup>(1)</sup> L'assiette de fromage n'est pas disponible le vendredi soir.

## Carte des Digestifs et boissons chaudes

### Digestifs

Cognac « Delaitre » VSOP	4 cl	4,00 €
Calvados « Père Magloire »		
Poire williams « Massenez »	4 cl	4,00 €
Grand Marnier Cordon Rouge	4 cl	4,00 €
Baileys	4 cl	4,00 €

### Caféterie

Expresso : serré, simple ou double		1,50 €
Thés et infusions (demandez notre sélection)		1,50 €

Des vins « développement durable »



**Demandez notre sélection au verre et en pichet du moment :**

Le vin en pichet est servi le midi uniquement

en blanc, en rouge ou en rosé

pichet 50cl :

11.00 €

verre de 12cl :

2,90€

## Le vin : jus de raisin fermenté

	Conventionnel	Bio	Demeter	Naturel	S.A.I.N.S *
<p><b>Produits et pratiques autorisés</b></p> <p><small>Source : <a href="http://www.vignerons.com/produits-000/">http://www.vignerons.com/produits-000/</a></small></p>	<p>... Etc</p>	<p>... Etc</p>	<p>Albumine d'oeuf (Ovalbumine) / Anhydride sulfureux (SO2) / Bentonite / Charbon œnologique / Microfiltration tangentielle / Saccharose (Sucre) /</p>	<p>Anhydride sulfureux (SO2)</p>	<p>vins S.A.I.N.S</p>
<p><b>SO<sub>2</sub> total admis (mg/l)</b></p> <p><b>Rouge - Blanc</b></p>	<p>150 - 200</p>	<p>100 - 150</p>	<p>70 - 90</p>	<p>30 - 40</p>	<p>Traces**</p>
<p>Réalisé en décembre 2013 pour l'association des Vins S.A.I.N.S.*</p>					<p>* Sans Aucun Inérant Ni Sulfite ajouté ** seuls sont présents les sulfites naturels</p>

(3) Les vins signalés comme **SAINS** et **NATURE** sont directement achetés auprès de vignerons indépendants. Les vins SAINS sont des vins **Sans Aucun Inérant Ni Sulfites** : des vins 200% naturels : du raisin et rien d'autre. Les vins « **NATURE** » sont des vin SAINS mais avec une quantité de sulfite ajoutée, extrêmement limitée.

# La Tépinière Gourmande - Restaurant d'application

<b>Les vins effervescents</b>		75 cl	
AOP Champagne « Georges Gardet » Brut, N/M			45,00€
AOP Crémant d'Alsace			19,00 €
Bau « Frizzant de Muscat », Rosé, demi sec, Provence,			26,00 €
<b>Les Vins Blancs</b>		75 cl	37,5 cl
<b>Provence</b>			
AOP Cassis « Domaine Bodin »	2018	29,00 €	17,00 €
Vin du Lubéron, Dom. « Les tuiles bleues », <b>Vin S.A.I.N.S.<sup>(3)</sup></b>	2017	19,00 €	
<b>Languedoc Roussillon</b>			
Vin de Tautavel – Dom. Vinocéros « VinoCblanc » - <b>Vin Nature<sup>(3)</sup></b>	2018	19,00 €	
<b>Bourgogne</b>			
AOP Bourgogne Aligoté	2017	19,00 €	
<b>Alsace</b>			
Vin d'Alsace - Kumpf & Meyer - « Riesling » <b>Vin Nature<sup>(3)</sup></b>	2017	22,00 €	
<b>Vallée de la Loire</b>			
AOP Vouvray sec – Dom. Breton « La Dilettante » <b>Vin Nature<sup>(3)</sup></b>	2017	22,00 €	
<b>Savoie – Jura</b>			
AOP Vin de Savoie - Apremont	2015	17,00 €	9,00 €
<b>Bordelais</b>			
AOP Premières Côtes de Bordeaux - <b>Moelleux-</b>	2010	17,00 €	
<b>Les Vins rosés</b>		75 cl	37,5 cl
<b>Côtes du Rhône</b>			
AOP Tavel « Domaine Montlauzy »	2014	22,00 €	
<b>Languedoc Roussillon</b>			
Vin des Cévennes « Domaine Lous Grezes » -Cuvée Grandiose – <b>Vin S.A.I.N.S.<sup>(3)</sup> légèrement pétillant, sur lie, un vin pas commun !</b>	2018	22,00 €	
<b>Provence</b>			
AOP Bandol « Moulin de la Roque » Les Adrets	2015	17,00 €	12,00 €
Vin du Lubéron, Dom. « Les tuiles bleues », <b>Vin S.A.I.N.S.<sup>(3)</sup></b>	2017	17,00 €	

<sup>(3)</sup> S.A.I.N.S : Sans Aucun Inérant Ni Sulfite, ou « NATURE » : voir les explications page précédente.

# La Tépinière Gourmande - Restaurant d'application

<b>Les Vins rouges</b>		75 cl	37,5 cl
<b><i>Bordelais</i></b>			
AOP Saint Emilion « Fortin Plaisance »	2014	27,00 €	16,00 €
<b><i>Sud-Ouest</i></b>			
IGP Cote du Tarn - Domaine Plageoles - Prunelart <b>Vin Nature</b> <sup>(3)</sup>	2015	27,00 €	
<b><i>Languedoc Roussillon</i></b>			
Vin des Cévennes « Domaine Lous Grezes » -Cuvée Treesor – <b>Vin S.A.I.N.S</b> <sup>(3)</sup> Notre coup de cœur !	2014	27,00 €	
<b><i>Bourgogne</i></b>			
AOP Julienas « Domaine de la Conseillère »	2015	22,00 €	
<b><i>Côtes du Rhône</i></b>			
Vin de Vaison-La-Romaine « La Roche Buissière » <b>cuvée Petit Jo Vin Nature</b> <sup>(3)</sup>	2018	22,00 €	
<b><i>Provence</i></b>			
AOP Bandol « Moulin de la Roque – Les Adrets »	2016	22,00 €	13,00 €
IGP Vin de pays du Var « Clos Lamalgue » Toulon	2015	19,00 €	
<b><i>Loire</i></b>			
AOP Bourgueil - Domaine Breton « Avis de vin Fort » <b>Vin Nature</b> <sup>(3)</sup>	2018	19,00 €	

**(<sup>3</sup>) S.A.I.N.S : Sans Aucun Inérant Ni Sulfite, ou « NATURE » : voir les explications page précédente.**



Prix nets et service compris

\* = Non Disponible