



km

41

PLANCHES

- Accompagnées de pain Poilâne -

Guacamole	6
Tarama truffé	11
Oeufs de saumon sauvage	13
Rillettes	9
Terrine	11
Gaspacho ou Velouté	7
Demi douzaine d'escargots	10
Ravioles traditionnelles	12
Salade verte	3
Coeur de filet de saumon	19
Sardinillas & anchois	16
Jambon Italien (<i>selon arrivage</i>)	19
Croque Monsieur à la "Vigato" - salade	12
Plateau 3 fromages*	11
Ossau Iraty (fromage basque) et sa confiture de cerises noires	10
Mixte (Jambon - Fromages*)	22

Glace ou sorbet	5
Colonel	8
Café gourmand	6
Tartin tatin*	7
Moelleux chocolat	8

*Selon saison

CAFÉS

Expresso / Double Expresso	2/4
Chocolat Chaud	4
Thés / Infusions	3,50

BIÈRES

VERRE
25 cl

BOUT.
33 cl

Jupiler blonde Pression - 5,2°	5	6
Leffe blonde Pression - 6,6°	6	7
Paix Dieu - 10°		7
Bon secours - 8°		6
Bush - 12°		7

SOFTS - EAUX

Diabolo Sirop	3
Coca cola - 33 cl	4
Coca light / Zéro - 33 cl	4
Tonic - 25 cl	4
Ice tea pêche - 33 cl	5
Jus de tomate - 33 cl	5,50
Jus d'Orange - 20 cl	4,50
Jus de pomme - 33 cl	5,50
Nectar de pêche de Vigne - 33 cl	5,50
Nectar d'abricot - 33 cl	5,50
Badoit - 33 cl	4
Perrier - 33 cl	4
Vittel - 25 cl	3,50
Vittel - 1 l	6
Chateldon - 75 cl	6

CARTE DES VINS

ROUGES

VERRE
15 cl

BOUT.
75 cl

Gamay - Domaine de la Gitonnière <i>Appellation Touraine contrôlée</i>	5	19
Sancerre - Domaine Reverdy-Ducroux. AOC	7	35
Morgon. AOP	6	27
Guigal - Côtes du Rhône. AOC	6	25
Croix Carbonnieux - Graves-Pessac Leognan. AOC		50
Esprit de Pavie - <i>Appellation Bordeaux contrôlée</i>		42
Les Fiefs de Lagrange, Saint Julien. AOC		55
Beychevelles Gloria - <i>Appellation Saint Julien contrôlée</i>		55
Croix Figeac -Saint Emille Grand Cru. AOC		52
Château Cambon La Pelouse - Haut Médoc. AOC		45
Le Haut Médoc de Giscours. AOC		52
Le Haut Médoc de Lagrange - Haut Médoc. AOC		45
Maucaillou - Château Maucaillou - Moulis. AOC		45

MAGNUM 150 cl

Château Tour des Termes - Saint Estèphe Cru Bourgeois. AOC		105
Clos du Caillou B. des Garrigues. AOC		74
Roches Neuves. AOC		57
Lamothe Cissac - Haut Médoc. AOC		72

CUVÉE DU KM41*

VERRE
15 cl

CARAFE
50 cl

Rouge - Blanc - Rosé <i>*suivant approvisionnement</i>	4,50	14
---	------	----

BLANCS

VERRE
15 cl

BOUT.
75 cl

Jasnières - <i>Appellation Jasnières contrôlée</i>	6	24
Valencay - <i>Appellation Touraine contrôlée</i>	5	22
Chenonceau la Voûte. AOP		22
Petiot - Sauvignon - <i>Appellation Touraine contrôlée</i>	5	20
Sancerre. AOC		35
Pouilly fumé sauvignon. AOP		28
Chablis. AOC		40
Saint Véran. <i>Appellation Saint Véran Contrôlée</i>	6	25
Guigal - Côtes du Rhône. AOC	6	25
Sancerre - Domaine Reverdy-Ducroux. AOC	7	35

MAGNUM 150 cl

Chassagne Montrachet S.Morey. Bourgogne. AOC 120

ROSÉS

BOUT.
75 cl

MAGNUM
150 cl

Domaine de la Gisle - Côtes de Provence. AOP	20	
Minuty - Côtes de Provence. AOP	23	47

CHAMPAGNES

FLÔTE

DEMI-
BOUT.

BOUT.
75 cl

MAGNUM
150 cl

RUINARD <i>Brut</i>			80	75
RUINARD <i>Blanc de Blancs</i>			110	
FERAT & Fils <i>Blanc de Blancs</i> <i>Premier Cru</i>	10	25	50	80
Kir Royal	12			

LES ALCOOLS & LIQUEURS

RHUMS

VERRE
4 cl

Don Papa	10
Diplomatico Excel	10
Plantation XO 20	10

VODKA

VERRE
4 cl

Goose	12
Absolut B	8
Beluga	12
Belvédère	10

WHISKY

VERRE
4 cl

Lagavulin	12
Jack Daniels	7
Talisker P	9
Kirin Fuji	8
J&B	6

PASTIS

VERRE
4 cl

Ricard	4
Pastis 51	4

APÉRITIFS - POUSSE CAFÉ

SHOT
2 cl

Kir	6
Spritz	11
Suze - 6 cl	5
Tequila - 4 cl	7
Gin Tonic	10
Martini Rouge - 6 cl	6
Martini Blanc - 6 cl	6
Campari - 6 cl	6
Porto Rouge - 6 cl	6
Américano	9
Get 27 - 6 cl	8
Get 31 - 6 cl	8
Cointreau - 4 cl	8
Armagnac VSOP - 4 cl	10
Cognac - 4 cl	8
Calvados - 4 cl	8
Eau de vie / Poire - 4 cl	12
Eau de vie / Prune - 4 cl	12
Eau de vie / Mirabelle - 4 cl	12

CHAMBRES
D'HÔTES

BOUTIQUE
DESIGN

GALERIE
D'ART

BAR À VIN
& PLANCHAS

www.km41.fr

6 Place Robert Mottu 41600 Chaumont-sur-Tharonne
+33 (0) 2 54 76 70 28 info@km41.fr



PRIX NETS SERVICE COMPRIS