



Carte des Digestifs

Marc d'Alsace 7 cl

Marc de Gewurztraminer - G. Miclo **17 €**

Marc de Châteauneuf-du-Pape 7 cl

Marc de « Domaine du Vieux Télégraphe » **20 €**

A.O.C. Marc-de-Bourgogne 7 cl

Domaine de la Romanée Conti 1979 **80 €**

Domaine de la Romanée Conti 1986 **80 €**

A.O.C. Bas Armagnac 7 cl

Bas Armagnac : Eaux-de-vie de vin fruitées, légères, délicates et réputées.

L'Armagnac Ténarèze : Eaux-de-vie plus riches, plus corsées.

Le Haut-Armagnac : Eaux-de-vie de qualité moins fines.

Domaine Laubade « Intemporel » Hors d'âge **30 €**

Domaine Boingnières Cépages Nobles L. Lafitte 1979 **105 €**

Domaine « La Fontaine de Coincy » 1989 **85 €**

Domaine « La Fontaine de Coincy » 1982 **95 €**

Domaine « La Fontaine de Coincy » 1961 **145 €**

Prix TTC et Service Compris

Les Cognacs 7 cl

VSOP Organic - Grande Champagne – Pierre Segonzac	20 €
X.O Artisanal – Grande Champagne – Pierre Segonzac	40 €
Grande Champagne « Organic » Pasquet 7 Ans	30 €
X.O Grande Champagne « Organic » Pasquet 10 Ans	45 €
X.O – Grande Champagne – Delamain	25 €
Hennessy X.O	70 €
Hennessy Paradis	110 €

Les Rhums 7 cl

Havana Club 7 ans d'âge (Cuba): 15 €

Ce rhum cubain détient un bouquet d'une grande délicatesse.
Une explosion complexe de cacao, vanille, de noisettes....

Diplomatico (Vénézuéla) : 20 €

Une palette aromatique qui lie les fruits secs, le caramel, le miel..... Une finale épicée et persistante.

Rhum « Mount Gay » Black barrel (Barbade) : 20 €

Une grande richesse aromatique, robuste et vif.

Centenario 20 ans d'âge (Costa Rica) : 25 €

Belle couleur acajou. Dominée par la vanille et les fruits confits (oranges) puis par des notes de chocolat noir, noisettes, caramel...

Zacapa Solera 23 ans d'âge (Guatemala) : 30 €

Merveilleux complexe avec un goût de caramel au miel, épices et raisins secs.

Vieux Rhum « Alligator » Clément (Martinique) : 35 €

Ce rhum offre une belle complexité avec des notes de pruneaux secs, caramel, épices douces, puissant et gourmand.

Prix TTC et Service Compris

A.O.C Calvados du Pays d'Auge 7 cl

Roger Groult « Vénéralbe » 19 €

Roger Groult Doyen d'âge « âge inconnu » 25 €

A.O.C Fine de Bourgogne 7 cl

Domaine de la Romanée Conti 1979 85 €

Eaux-de-Vie Blanches 7 cl

Kirsch, Quetsche, Framboise Sauvage – G. Miclo 17 €

Kirsch vieux, Mirabelle « Grande Réserve » - G. Miclo 19 €

Spécialités de la maison Manguin 7 cl

Manguin est une distillerie artisanale en Avignon, établie sur l'île de la Barthelasse. Famille Hanquiez les propriétaires vous promettent une balade gustative douce et chaleureuse au cœur de la Provence.

« Caraxès » Poire et vieux Rhum brun 17 €

Eau-de-vie de « Reine Claude » 19 €

Eau-de-vie de « poire Williams » 17 €

Eau-de-vie de « Prune » Vieille 17 €

Eau de vie de « Fine Côte du Rhône 24 ans » 19 €

Eau-de-vie « d'abricot 45 » 19 €

Liqueur de Clémentine Corse 19 €

Liqueur de Citron & Bergamote 19 €

« Oli' gin » l'olive-gin « nature ou en cocktail » 17 €

Prix TTC et Service Compris

Liqueurs des Pères Chartreux 7 cl

Chartreuse Jaune	15 €
Chartreuse Verte	15 €
Chartreuse « 9 ^{ème} Centenaire »	30 €
Chartreuse Jaune « MOF »	25 €
Chartreuse Verte « VEP »	40 €
Génépi « Intense »	17 €

Liqueurs 7 cl

Get 27, Get 31, Limoncello, Baileys	15 €
Cointreau, Grand-Marnier	15 €
Grand-Marnier « Cuvée du Centenaire » Lapostelle	20 €
Mandarine Impériale	15 €
Marie-Brizard	15 €
Amaretto, Drambuie	15 €
Crème d'Absente (Absinthe)	15 €
Izarra verte	15 €
Abbaye de Saint Michel de Frigolet	15 €

Prix TTC et Service Compris

LES CAFES

Les grandes Origines :

6.50 €

PAPOUASIE : 100 % Arabica

Parmi les plus grands crus mondiaux, cet espresso est très parfumé et fruité.

MEXIQUE : 100 % Arabica

Café issu de « Culture Biologique », très doux et équilibré.

MOKA :

Très parfumé cet espresso affirme ces notes typées qui composent un ensemble onctueux et parfaitement onctueux.

Les Assemblages :

GRAND ARABICA : 100 % Arabica.

6.50 €

Nicaragua, Brésil et une pointe d'arabica du Kenya généreux, crémeux cet espresso bien charpenté a une grande noblesse de goût.

BLUE MOKA : 95% Arabica et 5% Robusta d'Inde.

6.10 €

Origine : Arabica d'Afrique, Moka d'Ethiopie, Kenya et Brésil. Avec des notes boisées cet espresso exalte les saveurs d'une belle expression d'harmonie.

DECAFEINE :

6.10 €

Un espresso goûteux et crémeux.

ESPRESSO + LAIT

6.10 €

DOUBLE ESPRESSO

7.40 €

CAPPUCCINO

7.40 €

Prix TTC et Service Compris

LES THÉS & INFUSIONS

Thés verts de Chine : 7.10 €

***Gunpowder* :**

Vif et astringent frais et désaltérant.

***Mélange Oriental* :**

Aux arômes de fruits de la passion, de pêche et fraises des bois.

***Menthe* :**

Feuille de thé vert non fermentée, roulée en boule, agrémenté de menthe « Nanah », tonique et astringent.

Thés Classiques : 7.10 €

***Darjeeling* :**

Un savant mélange de différents jardins confère à ce thé une saveur d'amande et de pêche.

***Ceylan* :**

Légèrement parfumé et délicat.

Thés Aromatisés : 7.10 €

***Earl Grey* :**

Mélange d'Orient traditionnel de thés de Chine non fumés. Thé parfumé au bel arôme de bergamote

***4 Fruits rouges* :**

Mélange de thés de Chine non fumés et de Ceylan. Arômes de cerises, fraises, framboises et groseilles.

Les Infusions : 6.20 €

Verveine, Tilleul, Camomille & Menthe.

Prix TTC et Service Compris

Bienvenue

*A l'Auberge de Cassagne ******

Aux portes d'Avignon, à quelques minutes du Palais des Papes et du fameux Pont Saint Bénézet, l'Auberge de Cassagne et son charme tout en Provence, possède vraiment une situation idéale pour qui veut découvrir les vrais bonheurs provençaux.

Aujourd'hui les dépendances du château de Cassagne (1850) ont été aménagées et complétées par de nouveaux bâtiments, bas et merveilleusement intégrés à la bastide, au cœur de laquelle un parc verdoyant s'est niché.

C'est ainsi 35 chambres et 8 suites qui ont pris place dans les bâtiments en U qui enserrent harmonieusement 3 ravissantes cours intérieures fleuries. En ces lieux aux terrasses aménagées, une végétation abondante et ordonnancée, crée un véritable écrin de verdure.

Philippe Boucher, « Maître Cuisinier de France » disciple de Paul Bocuse et Georges Blanc, vous réglera de sa cuisine personnalisée aux saveurs de Provence.

En salle c'est Christophe Fournier qui veille sur la très exemplaire carte des vins, concoctée par ce même homme et qui à elle seule, accompagnée de ses explications et conseils, mérite un déplacement à la table de l'Auberge de Cassagne.

Venez Découvrir le Spa de Cassagne (500m²) un lieu unique de bien-être et de détente réunissant, piscine intérieure, jacuzzi, sauna, hammam, douche chromothérapie, salle de musculation, cabines de massages et de soins esthétiques.