LA CHAUME
DEPUIS 1967

Apéritifs

Kir au Vin Blanc 10cl ____ 4 €
Americano Maison 10cl ____ 6 €
Coupe Champagne ou Kir Royal 10cl ____ 7 €
Martini Blanc ou Rouge 8cl ____ 4 €
Ricard ou Pastis 2cl ____ 4 €
Suze, Porto ou Guignolet 8cl ____ 4 €
Whisky 4cl ____ 5 €
Jack Daniel's, Bushmills, Cardhu 4cl 7,50 €

Les Classiques

Cuba Libre 15cl ou Alcool Jus 15cl ____ 6 €
Aperol Spritz ou Gin Fizz 20cl ____ 8 €
Margarita 25cl ou Pina Colada 28cl 8 €
Tequila Sunrise 28cl ____ 8 €
Ti Punch (Rhum Havana) 4cl ____ 6 €

Mojitos

Classique ____ 8 €
Fraise ou Framboise 8,50 €
Coco ou Passion ____ 8,50 €
Royal ____ 9 €
(Rhum Havana)

Cocktail Sans Alcool 5 €

Kentumi : Sirop de Citron, Glace Vanille, Jus de Passion, Limonade.
Martiniquais : Sirop de Coco, Lait, Jus de Banane.
Paddington : Sirop de Fraise, Jus de Pamplemousse, Canada Dry.
Pussy Foot : Sirop de Citron, Jus d'Orange, Coca.
Scoubidou : Sirop de Litchi, Jus de Banane et de Fraise.
Virgin Mojito : Sirop de Canne, Menthe, Citron Vert, Limonade.

Planche Apéritive Mixte 15 €

Cocktails Maison 28cl 8,50 €

Acapulco : Tequila, Rhum, Malibu, Jus d'Ananas et de Pamplemousse.
Bronx : Gin, Liqueur de Fraise et de Citron, Jus de Cranberry.
Côte d'Amour : Grand Marnier, Campari, Triple Sec, Champagne.
Démangeaison Tropicale : Rhum Blanc et Ambré, Vodka, Jus de Mangue.
Fourmi dans la Culotte : Vodka, Liqueur de Fraise et de Citron, Jus de Passion.
Las Vegas : Whisky, Liqueur de Fraise et de Banane, Jus de Banane.
Lolotte : Vodka, Malibu, Liqueur de Banane et de Mûre, Jus de Mangue.
Petit Diable : Vodka, Liqueur de Fraise et Citron, Jus de Fraise et de Cranberry.
Trou Noir : Vodka, Vodka Noire, Liqueur de Myrtille, Jus de Raisin, Sirop de Gingembre.

Softs

Canada Dry 33cl	3,50 €
Cidre Doux ou Brut 25cl	3,50 €
Cidre Doux ou Brut 75cl	10 €
Coca ou Coca Zéro 33cl	3,50 €
Diabolo ou Sirop à l'Eau 25cl	2,50 €
Fanta Citron ou Orangina 33cl	3,50 €
Ice Tea Pêche ou Oasis Tropical 33cl	3,50 €
Limonade Bouteille 33cl	3,50 €
Schweppes Agrumes ou Tonic 33cl	3,50 €

Eaux Minérales

Badoit 50 cl ou 100 cl	3 € ou 5 €
Perrier 33 cl	3 €
San Pellegrino 50 cl ou 100 cl	3 € ou 5 €
Vittel 50 cl ou 100 cl	3 € ou 5 €

Jus de Fruits

Au Verre 25 cl : Mangue ou Passion	3,50 €
Bouteille 25 cl : Abricot, Ananas, Banane, Fraise, Orange, Pamplemousse, Pomme, Raisin ou Tomate	3,50 €
Pressé : Orange ou Citron	5 €

Irish & Co 7,50€

- Canarios (Rhum Ambré 4cl)
- French Coffee (Cognac 4cl)
- Irish Coffee (Whisky 4cl)
- Italian Coffee (Amaretto 4cl)
- Mexican Coffee (Tequila 4cl)
- Normandie Coffee (Calva 4cl)

Boissons Chaudes & Digestifs

Café ou Décaféiné	2 €
Grand Café, Chocolat Chaud ou Grand Café Crème	4 €
Café ou Chocolat Viennois 4,50 € Vin Chaud ou Grog	5 €
Thé Vert Menthe, Thé Noir, Verveine ou Tilleul	3 €
Amaretto, Bailey's ou Limoncello 4cl	5 €
Armagnac, Calvados, Cognac, Get 27 ou Get 31 4cl	5 €
Rhum Vieux 4cl : Don Papa, Diplomatico, Clément	7 €
Poire Williams ou Mirabelle 4cl	7 €

Blondes

Bouteilles 33cl

Bitburger 4.8°, Allemagne	5,70 €
Carlsberg 5°,Danemark	4,50 €
Chimay Dorée 4.8°, Belgique	7 €
Corona 6°, Mexique	5,50 €
Cuvée des Trolls 9°, Belgique	5,50 €
Delirium Tremens 9°, Belgique	8,50 €
Desperados 5.9°, France	5,50 €
Duvel 8.5°, Belgique	6 €
La Chouffe 8°, Belgique	7 €
Leffe Blonde 6.6°, Belgique	4,50 €
Orval 6.2°, Belgique	9,50 €
Perroni Sans Alcool 0° Italie	4 €
Super Bock 5.2°, Portugal	4 €
Tripel Karmeliet 8°, Belgique	9 €
Wesmalle Triple 9.5°, Belgique	8 €

Pression

Felsgold (Blonde, France, 4,8°)

ou

Licorne Black (Brune, Alsace, 6°)

Demi Pression 25cl	4 €
Pinte Presion 50cl	8 €

Ambrées

Bouteilles 33cl

Chimay Triple 8°, Belgique	5,50 €
Fruit Défendu 8.5°, Belgique	8,50 €
Kwak 8.4°, Belgique	8,20 €
Martin's 5.8°, Angleterre	8 €
Mont des Cats 7.6°, France	8,50 €
Pietra 6°, corse	6,50 €

Blanches

Bouteilles

Ayinger 50cl, 5.1°, Allemagne	8,60 €
Franziskaner Hefe 50cl, 5°, Allemagne	8,60 €
Franziskaner Kristallklar 50cl, 5°, Allemagne	8,60 €
Hoegaarden 25cl, 4.9°, Belgique	4 €

Brunes

Bouteilles 33cl

- Bourgogne des Flandres 5°, Belgique — 7,70 €
- Carolus D'or 8.5°, Belgique — 7,90 €
- Chimay Bleue 9°, Belgique — 5,50 €
- Chimay Rouge 7°, Belgique — 6 €
- Franziskaner Dunkel 5°, Allemagne — 8,60 €
- Guinness 7.5°, Irlande — 6 €
- Leffe Brune 6.5°, Belgique — 6,70 €
- St Bernardus Abt 12 10°, Belgique — 8,50 €

À Partager

Bouteilles 75cl

- Chimay Cinq Cents Ambrée, 8°, Belgique — 17 €
- Chimay Grande Réserve Brune, 9°, Belgique — 15,50 €
- Faro Lindemans Sucre Candy, 4°, Belgique — 14,50 €
- Trois Monts Blonde, 8.5°, France — 10 €

Régionales

Bouteilles 33cl

- Font and Bleau 5B 5°, Blanche, Brasserie Pachamama, Fontainebleau — 8 €
- Font and Bleau 6B 6°, Blonde, Brasserie Pachamama, Fontainebleau — 8 €
- Font and Bleau 7A 7°, Ambrée, Brasserie Pachamama, Fontainebleau — 8 €
- Red IPA 6.4°, Ambrée IPA, Brasserie Pachamama, Fontainebleau — 8,50 €
- Gâtine Ambrée 7.5°, Brasserie Gatinorge, Mondreville — 8 €
- Gâtine Blanche 4.8°, Brasserie Gatinorge, Mondreville — 8 €
- Gâtine Blonde 5.8°, Brasserie Gatinorge, Mondreville — 8 €
- La Mousse de Bleau Blonde 6°, Brasserie Bacotte, Bois-le-Roi — 8 €
- La Mousse de Bleau Ambrée 6°, Brasserie Bacotte, Bois-le-Roi — 8 €
- Tourmaline Blonde, 4.5°, Brasserie de la Juine, Lardy — 8 €
- Pondichéry IPA Blonde IPA, 6.5°, Braserie de la Juine, Lardy — 8,50 €
- Grottesque 5.2°, Blonde Ronde et Maltée, Brasserie des Grottes, Boissise — 8 €
- Proteus 4.5°, Blanche aux Baies de Genièvre, Brasserie des Grottes, Boissise — 8 €
- Red Bear 6.5°, Ambrée au Miel de Châtaigniers, Brasserie des Grottes, Boissise — 8 €

Fruitées

Bouteilles 25cl

- Faro Lindemans Sucre Candy, 4°, Belgique — 6,50 €
- Framboise Lindemans 2.5°, Belgique — 6,50 €
- Kriek Lindemans Cerise, 3.5°, Belgique — 6,50 €
- Pecheresse Peche, 2.5°, Belgique — 6,50 €

Entrées

Planche Mixte _____ 15 €

Oeuf Mayonnaise Maison _____ 6 €

Foie Gras Mi-Cuit Maison _____ 12 €

Gravlax de Saumon _____ 10 €

Douzaine d'Escargots _____ 12 €

Oeuf Cocotte au Foie Gras _____ 10 €

Enfants 10 €

servi avec Frites ou Fittuccini

Steak Hâché

ou

Tenders de Poulet

Dessert : Pom'Pote ou Boule de Glace

Salades Composées

Caesar : Poulet, Oeuf, Crouton, Parmesan, Sauce Caesar. 14 €

Chèvre Chaude : Toasts de Crottin de Chèvre, Graines de Courges, Crispy d'Oignons, Oeuf. 14 €

Gersoise : Magret Fumé, Gésiers de Volaille, Pomme, Coppeaux de Bloc de Foie Gras, Oeuf. 15 €

Océane : Saumon Gravlax, Avocat, Crevettes Décortiquées, Tomates Cerise, Agrumes, Beignets de Calamars. 15 €

Plats

Andouillette 5A — 16 €
Frites Maison, Sauce au Choix : Poivre, Echalote, Brie ou Chorizo

Suprême de Volaille — 14 €
Fittuccini Sauce Forestière

Côtes d'Agneau — 17 €
Gratin Dauphinois

Entrecôte — 17 €
Frites Maison, Sauce au Choix : Poivre, Echalote, Brie ou Chorizo

Faux Filet de Boeuf — 16 €
Frites Maison, Sauce au Choix : Poivre, Echalote, Brie ou Chorizo

Travers de Porc Facon Ribs — 14 €
Frites Maison

Pavé de Saumon en Croute d'Olives Vertes — 17 €
Riz et Haricot Vert

Tartare de Boeuf Classique Frites — 14 €

Roussette — 15 €
Sauce Chorizo, Riz et Haricot Vert

Toutes nos Sauces Sont Faites Maison.
Origine de nos Viandes : Union Européenne

Les entrées, les salades et les plats sont susceptibles de changer et sont annoncés sur ardoise.

Desserts

Assiette de Fromages ____ 5 €
Brioche Facon Pain Perdu ____ 6 €
Café, Thé ou Décaféiné Gourmand ____ 7,50 €
Catherine en Chemise (Fromage Blanc et Crème de Marrons) 6 €
Crème Brûlée ou Île Flottante Maison ____ 6 €
Fondant à la Châtaigne ____ 7 €
Fondant au Chocolat ____ 6 €
Mousse au Chocolat Maison ____ 6 €
Tartare de Mangue et Ananas ____ 6 €
Tartelette Citron Maison ____ 6 €

2 € La Boule

Café, Caramel au Beurre Salé, Cassis, Chocolat, Citron Vert, Coco, Fraise, Framboise, Mangue, Menthe Chocolat, Noisette, Passion, Pistache, Poire, Pomme Verte, Rhum Raisin, Vanille.

Glaces

Banana Split ou Profiteroles (3 Choux Maison) ____ 7 €
Café, Caramel ou Chocolat Liégeois ou Dame Blanche 6,50 €
Pêche Melba ou Poire Belle Hélène ____ 7 €
Mystère ou Nougat Glacé ____ 5,50 €

Crêpes Maison

Beurre, Sucre ou Beurre Sucre 3,50 €
Chocolat, Miel ou Confiture ____ 4 €
Nutella ou Crème de Marrons ____ 4,50 €

Glaces Alcoolisées 7,50 €

After Eight : 2 Boules Menthe Chocolat, Chocolat Chaud, Get 27 2cl
Antillaise : 2 Boules Rhum Raisin, Rhum Ambré 2cl
Bounty : 2 Boules Coco, Chocolat Chaud, Malibu 2cl
Colonel : 2 Boules Citron Vert, Vodka 2cl
Pays d'Auge : 2 Boules Pomme Verte, Calva 2cl
Williamine : 2 Boules Poire, Poire William 2cl

Vins Rouges

Beaumes de Venise *AOC, Chapelle Notre Dame d'Aubune,* ***Côtes du Rhône*** *(75cl)* _____ **29 €**
Fruité et charnu. Nez de fruits noirs rôtis et épicés. Bouche franche au fruité laissant place à une belle trame tannique.

Saint-Amour *AOC, Cave du Château de Chénas,* ***Beaujolais*** *(75cl)* _____ **32 €**
Nez fruité aux notes de fraise et de violette. Bouche souple avec une intensité aromatique, harmonieuse et bien équilibrée.

Saint Nicolas de Bourgueil *AOC, La Cardière Mabileau,* ***Loire*** *(37,5cl / 75cl)* _____ **15 € / 26 €**
Joli nez mûr et poivré de beaux fruits noirs. En bouche, la matière est mûre et développe une ossature opulente gorgée d'un fruité pulpeux.

La Croix St Roc *AOC, Lussac Saint-Emilion,* ***Bordeaux*** *(37,5cl / 75cl)* _____ **15 € / 27 €**
Nez aux notes de cassis, de mûres et de fruits frais. Bouche reflétant exactement le nez, avec une matière charnue, légère et fruitée.

Purple Malbec *AOP, Château Lagrézette,* ***Cahors*** *(75cl)* _____ **22 €**
Nez frais et expressif sur les prunes et les myrtilles. Attaque gourmande, franche et longue.

Côte de Boeuf *IGP, Gourmet Père et Fils,* ***Pays d'Oc*** *(75cl)* _____ **22 €**
Nez puissant et grillé sur les fruits noirs et les épices. Bouche ample et généreuse. Belle construction tannique qui laisse augurer un mariage réussi sur les viandes rouges.

Vins Rosés

Cabernet d'Anjou *AOC, Michel Laurent,* ***Loire*** *(75cl)* _____ **15 €**
Nez fruité et vif. Bouche suave et fruitée. Belle rondeur. Finale douce et vive sur les fruits rouges.

Tavel *AOP, Les Mésillons,* ***Gard*** *(37,5cl / 75cl)* _____ **14 € / 23 €**
Nez ouvert de groseilles, de framboises et de fraises écrasées. Attaque en bouche franche et fruitée. Finale aux notes de griottes et prunelle.

Chinon *AOP, Cuvée Marie-Justine,* ***Loire*** *(75cl)* _____ **21 €**
Nez intense de fruits frais et quelques notes de pêches et d'agrumes. Bouche douce et fruitée.

Listel *IGP, Grain de Gris,* ***Pays d'Oc*** *(75cl)* _____ **16 €**
Nez fruité et floral. Arômes intenses de fruits rouges.

Figuière *AOP, Cuvée Magali,* ***Côtes de Provence*** *(75cl)* _____ **39 €**
Nez fruité et épicé. Bouche suave aux notes de pêche et de mandarine.

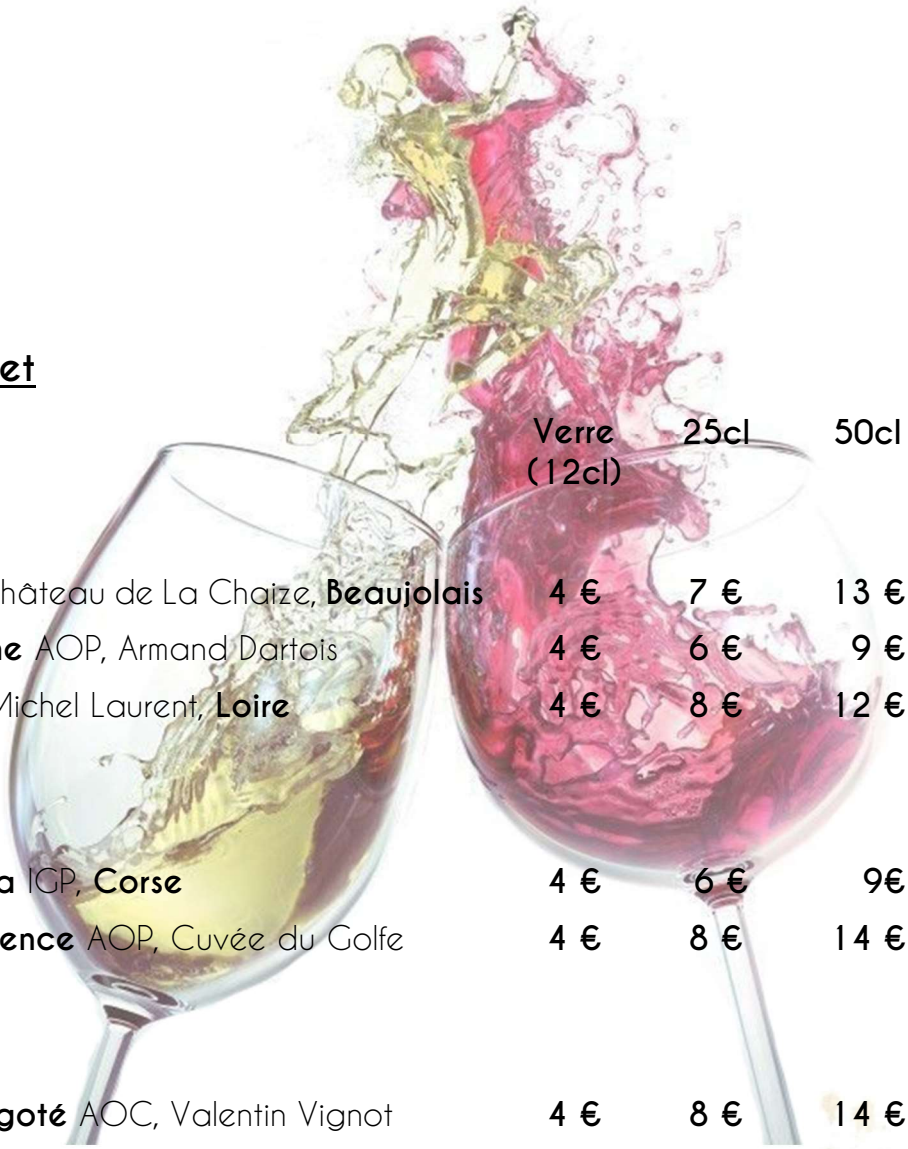
Vins Blancs

Cheverny *AOC, Les Bruyères,* ***Loire*** *(75cl)* _____ **22 €**
Nez expressif et floral. Vin très aromatique aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Finale iodée et agrumée.

Chablis *AOP, Emile Durand,* ***Bourgogne*** *(75cl)* _____ **42 €**
Nez floral et fruité. Belle attaque en bouche et belle construction minérale.

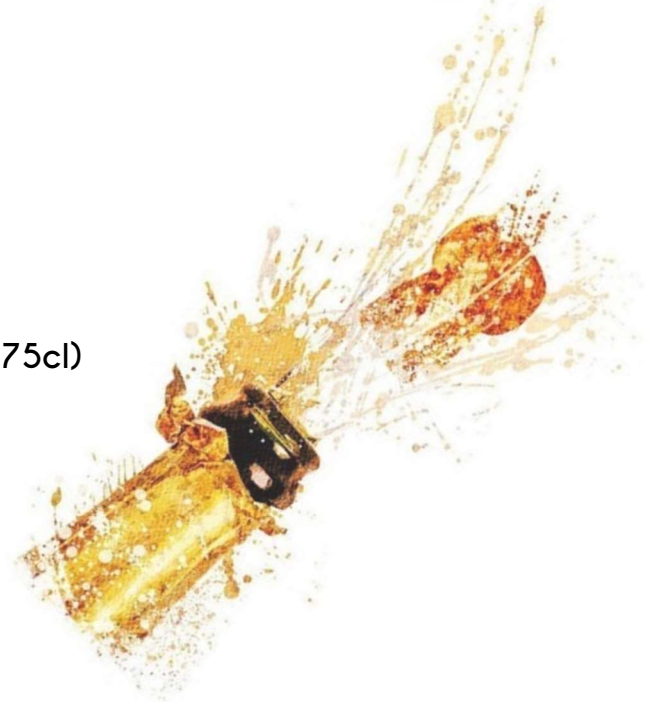
Gewurtzstraminer *AOP, Henri Weber,* ***Alsace*** *(37,5cl / 75cl)* _____ **17 € / 25 €**
Nez franc et frais aux arômes de fruits jaunes, de litchi, de rose et d'épices. Bouche franche à la sucrosité bien marquée.

Saint-Pourçain *AOC, Domaine de Bellevue,* ***Auvergne*** *(75cl)* _____ **25 €**
Nez sur les agrumes mûrs et le floral. Quelques touches de cédrat et de bergamote. Bouche fruitée et généreuse.



Vins au Pichet

	Verre (12cl)	25cl	50cl	100cl
Rouges				
Brouilly AOP, Château de La Chaize, **Beaujolais**	4 €	7 €	13 €	25 €
Côtes du Rhône AOP, Armand Dartois	4 €	6 €	9 €	17 €
Saumur AOC, Michel Laurent, **Loire**	4 €	8 €	12 €	20 €
Rosés				
Torra di Serena IGP, **Corse**	4 €	6 €	9€	17 €
Côtes de Provence AOP, Cuvée du Golfe	4 €	8 €	14 €	22 €
Blancs				
Bourgogne Aligoté AOC, Valentin Vignot	4 €	8 €	14 €	22 €



Vins Pétillants

Champagne Nicolas Feuillatte Brut **(75cl)**	70 €
Freixenet Cava Brut **(75cl)**	25 €

Créée en 1967 par deux frères aux abords d'un ancien télégraphe de Chappe,
la Chaumière est au départ une buvette puis devient une discothèque après le bal du 14 juillet 1967.

En 1969, ils décident de la recouvrir par un toit en chaume et une ossature en bois coupé à la main.
pour ainsi couvrir la piste de danse.

En 1971, les normes de sécurité imposent des transformations qui aboutissent à une bâtisse en dur couverte de shingel.

En janvier 1974, un sinistre contraint celle-ci à disparaître. Seul un frère décide de continuer l'aventure. Il repart de zéro pour construire ce qu'est la Chaumière d'aujourd'hui. Elle rouvre en 1977 et avance au fur et à mesure des années d'activité.

En 2019, une tempete déchire la bâche et contraint à la création
de l'actuel toit en zinc termine en aout 2020.

DEPUIS 1967