



La Herse

**Carte des**  
Saveurs

DECouvrez NOTRE CUISINE GOURMANDE

Nous vous  
souhaitons une  
excellente dégustation !

 **Jonathan Ruellou et son équipe**



## La Herse c'est aussi,

### Un Espace Réception :

3 salles privatives, de 10 à 140 personnes, vous attendent pour vos séminaires, cocktails, anniversaires, mariages, etc.

### Un Service Traiteur :

Élaborés en fonction des produits de saison, les menus du Chef s'adaptent à votre budget. Devis sur demande.

## Nos Engagements

### BIEN MANGER EST NOTRE PRIORITÉ

La Herse s'engage à vous fournir de bons produits, issus de producteurs locaux et d'éleveurs consciencieux. Nous avons fait le choix de filières courtes, dont la plupart exercent en Région Centre.

### DES PRODUITS FRAIS DE SAISON

Sélectionner des producteurs et des éleveurs de proximité garantit de vous servir des produits toujours frais. Par ailleurs, solidaires de nos fournisseurs, nous achetons leur production sans intermédiaires afin qu'ils préservent leurs marges.

## Nos Qualifications

### MAITRE RESTAURATEUR



Le titre de Maître Restaurateur est décerné par l'État à partir d'un audit réalisé par un organisme indépendant. Il s'agit du seul titre officiel pour la restauration. Ce titre valorise les restaurants travaillant plus de 5 produits de leur région et dont la totalité des ingrédients sont des produits frais de qualité.

### FAIT-MAISON



Le label Fait-Maison est un signe officiel permettant aux clients d'identifier les plats cuisinés sur place à partir de produits bruts. Il permet donc une meilleure information du consommateur qui pourra alors distinguer un plat "Fait-Maison" d'un plat industriel simplement réchauffé en cuisine. *(A la Herse, nous faisons du 100% "Fait-Maison").*

## Nos Fournisseurs

**ENGAGÉS DANS UNE DÉMARCHÉ QUALITATIVE**, nous avons sélectionnés nos fournisseurs selon des critères exigeants : recherche de la qualité, respect du vrai goût, production de saison, élevages non intensifs, agriculture raisonnée et si possible production biologique. Nos viandes sont sans OGM, élevées en Région Centre, issues de races à viande et sélectionnées par un boucher. *(A la Herse, nous achetons nos bœufs entiers).*



Quelques "mises en bouche" ?  
Savourez notre assortiment de 3 feuilletés chauds à 4,60 €  
(10 minutes d'attente)

## Apéritifs

Kir Vin Blanc, Cardinal .....	3,50 €
Kir Pétilant .....	4,20 €
Kir Royal .....	7,00 €
Coupe de Champagne .....	7,00 €
Américano Maison .....	8,90 €
Martini Rouge, Blanc, Extra Dry .....	4,20 €
Muscat, Pineau des Charentais .....	4,20 €
Suze.....	4,20 €
Porto "Sideman" (Blanc ou Rouge) .....	4,20 €
Pastis, Ricard .....	4,20 €

## Whiskies

Advent Scot (Ecosse Whisky) .....	7,00 €
Four Roses (Bourbon) .....	7,00 €
Caol Ila - 12 ans (Single Malt) .....	9,60 €
Talisker - 10 ans (Single Malt) .....	9,60 €
Singleton - 12 ans (Single Malt) .....	9,60 €
Knockando - 12 ans (Scotch) .....	9,60 €
Cardhu - 12 ans (Scotch) .....	9,60 €
Lagavulin - 16 ans (Single Malt) .....	9,60 €

## Bières

Heineken - Pression (France) .....	4,20 €
Eurélienne (France) .....	6,00 €
Pelfort Brune (France) .....	4,40 €

## Boissons sans Alcool

Jus de Fruits (Orange, Pamplemousse, Pomme, Raisin, Abricot, Ananas, Tomate) ...	4,20 €
Les Sodas (Coca, Orangina, Schweppes) .....	4,20 €

## Eaux Minérales

Vittel, Badoit, San Pellegrino .....	5,50 €
1/2 Vittel, 1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino .....	4,20 €
1/3 Perrier, 1/4 Vittel .....	4,00 €

## Cocktails Alcoolisés

Cocktail Maison "Innovation du Barman" .....	6,50 €
M. Davis - (Champagne, Cognac, Sirop Caramel) .....	7,00 €
C. Parker - (Gin, Citron, Sucre, Schweppes) .....	7,00 €
D. Ellington - (Vodka, Malibu, Ananas, Pamplemousse) .....	7,00 €

## Cocktails sans Alcool

Cocktail Maison "Innovation du Barman" .....	6,50 €
T. Flanagan (Ananas, Pomme, Citron, Curaçao) .....	7,00 €
J. Collins - (Passion, Goyave, Ananas, Kiwi, Banane) .....	7,00 €
C. Lewis - (Orange, Ananas, Fraise-Bonbon) .....	7,00 €

## Liqueurs

Téquila, Gin, Vodka .....	6,90 €
Bénédictine, Mandarine Impériale .....	6,90 €
Cointreau, Grand-Marnier .....	6,90 €
Get 27, Get 31 .....	6,90 €
Malibu, Bailey's, Marie Brizard .....	6,90 €

## Digestifs

Armagnac .....	6,90 €
Calvados .....	6,90 €
Cognac .....	6,90 €
Rhum Ambré .....	6,90 €

## Eaux de Vie

Poire William's .....	6,90 €
Mirabelle .....	6,90 €

## Boissons Chaudes

Café, Décaféiné et sa Douceur .....	2,80 €
Double Café et sa Douceur .....	4,60 €
Chocolat Chaud et sa Douceur .....	3,70 €
Sélection de Thés et sa Douceur .....	3,70 €

# Vin au Verre ou au Pichet

Vin au Pichet	Millésime	50 cl	Millésime	25 cl
Blanc - Rosé - Rouge - (Côteaux d'Enserune)		9,00 €		5,00 €

Vin au Verre	Millésime	12 cl
Mœlleux, Val de Loire "Côteau du Layon"	2016	4,70 €
Blanc Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2015	3,50 €
Blanc Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle"	2016	3,90 €
Rosé Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2016	3,50 €
Rouge Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2015	3,50 €
Rouge Bordeaux "Cour Montessant"	2015	3,90 €
Rouge Saint-Emilion "Château Les Boiseries"	2013	4,70 €
<b>L'innovation du Sommelier</b> (demandez au maître d'hôtel)		5,30 €

## Les Vins Blancs

Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Touraine Sauvignon "Les Brémaillies"	2014	20,80 €	2014	15,00 €
Cheverny (Pascal Bellier)	2016	27,20 €		
Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2015	43,10 €	2013	26,90 €
Côteaux du Layon "La Petite Roche" (Vignobles Régnard) - Mœlleux	2016	29,00 €		

Bourgogne	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Saint Véran "Domaine du Paradis"	2015	32,60 €	2015	20,40 €
Chablis "Domaine de Cauroy" (G. & D. Massé)	2012	44,50 €	2012	26,70 €

Languedoc-Roussillon	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle" (Plaimont)	2016	26,40 €		

## Les Vins Rosés

Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Rosé de Touraine "Domaine des Mazelles"	2015	20,90 €		
Chinon "Rive Gauche" (Caves Plouzeau)	2015	26,00 €	2015	18,80 €
Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2014	43,80 €	2014	26,40 €

Provence	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Côtes de Provence "Masterel"	2015	25,70 €	2014	17,30 €

Sud-Ouest	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Buzet "Le Lys"	2015	23,70 €	2013	18,50 €

# Les Vins Rouges

LH	Centre - Val de Loire	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Touraine Gamay "Fleur de Lys" (Oisly-Thésée)	2014	20,80 €	2013	14,90 €
	Chinon "Rive gauche" (Caves de Plouzeau)	2016	26,70 €	2015	19,40 €
	St Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" (F. Mabileau)	2015	31,90 €	2015	20,40 €
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2014	43,80 €	2013	26,40 €

LH	Beaujolais	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Brouilly "Château de Pierreux" (Mommessin)	2014	35,70 €	2014	21,10 €

LH	Sud-Ouest	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Buzet "Le Lys"	2014	23,70 €	2013	18,50 €

LH	Bourgognes	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Passetoutgrains "Nuitou-Beaunoy"	2013	26,10 €	2014	17,50 €
	Savigny les Beaune 1 <sup>er</sup> Cru "Les Lavières" (Bouchard)	2011	86,50 €		

LH	Bordeaux	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Bordeaux "Cour Montessant" (André Quancard)	2015	22,70 €		
	1 <sup>ères</sup> Côtes de Bourg "Château Rousset" (H. B.)	2011	29,60 €		
	Saint Emilion "Château La Rouchonne"	2012	34,70 €	2012	23,40 €
	Médoc Cru Bourgeois "Château Lagorce" (Raoul Fabre)	2011	42,60 €	2014	23,20 €
	Graves "Château d'Ardennes" (F. J.S. Dubrey)	2005	69,10 €		
	Haut Médoc "Château Maurac" Cru Bourgeois	2010	65,70 €		
	Saint Estèphe "Séjour de Cabanac" (F. J.S. Dubrey)	2010	88,20 €		
	Grave "Château Lagarde" Pessac Leognan	2010	96,40 €		
	Kressmann Margaux - <i>Grande Réserve</i>	2005	167,10 €		

## Le Coin des Bulles

LH	Champagne	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Champagne Brut (Charles Henry)		53,70 €		
	Champagne Brut (Veuve Renard de Beaumont)		60,70 €		
	Champagne Rosé (Philipponnat) - <i>Réserve</i>		102,80 €		
	Champagne Brut (Philipponnat) - <i>Réserve 2003</i>		124,30 €		

LH	Méthode Champenoise	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Crémant de Loire méthode traditionnelle		32,00 €		
	Touraine Rosé méthode traditionnelle (Monmousseau)		32,00 €		

## Eaux Plates ou Gazeuses

LH	Eaux Minérales	100 cl		50 cl	
		Millésime		Millésime	
	Vittel, Badoit, San Pellegrino		5,50 €		4,20 €

Certains de nos millésimes sont amenés à changer en cours d'année - Demandez à notre sommelier

## Vous cherchez un traiteur ?

Notre équipe vous propose des formules "Clé en Main", adaptées à votre budget :

- ✓ Réceptions,
- ✓ Séminaires,
- ✓ Mariages,
- ✓ Cocktails,
- ✓ Repas de Famille...

Nous organisons vos réceptions de A à Z, en tous lieux, jusqu'à 500 personnes.



## Vous aimez faire plaisir ?

Offrez un "Bon Cadeau" à ceux que vous aimez !  
Demandez nos formules à l'accueil.



## La Herse... naturellement !

N'hésitez plus entre charme et modernité,  
La Herse vous accueille en toute convivialité  
et vous propose ses services de qualité.

