



— RESTAURANT —
LA FERME

NOS BIÈRES

PRESSION BRASSERIE DU MONT BLANC

Cristal Glace	25 cl
	50 cl
Picon bière	25 cl
	50 cl
La Rousse	25 cl
	50 cl



BOUTEILLES BRASSERIE DU MONT BLANC

Blanche	33 cl
Cristal IPA	33 cl
Verte (Génépi)	33 cl
Bleue Myrtilles	33 cl
Sylvanus Triple	33 cl



BOUTEILLES AUTRES

La Chouffe	33 cl
Erdinger (Weissbier)	50 cl



CANETTES

Leffe	50 cl
Heineken	50 cl
Grimbergen	50 cl
Desperados	50 cl



	25 cl
CIDRES	75 cl

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Soda : Coca cola, Coca zéro, Sprite, Fanta orange, Ice tea pêche, Orangina, Schweppes agrumes, Perrier	33 cl
Perrier rondelle	33 cl
Perrier sirop	33 cl
Jus de fruits Granini	25 cl
Diabolo	33 cl
Sirop à l'eau	33 cl
Lait fraise	25 cl
Bonneval gazeuse	100 cl
San Pellegrino	100 cl
	50 cl
Red Bull	25 cl



NOS BOISSONS CHAUDES

Café expresso

allongé

noisette

Double expresso

Grand café au lait

Cappucino (café + mousse de lait)

Café viennois (café + chantilly)

Latte Macchiato (expresso + lait chaud +
mousse de lait)

Irish coffee

Vin chaud

Chocolat chaud

Chocolat viennois (chocolat + chantilly)

Chocolat Rhum - Chocolat Génépi

Choco La Ferme (chocolat + Génépi + chantilly)

Thé (au choix)

Infusion (au choix)

Grog (Rhum + citron + miel)

Citron chaud



— LA GROLLA —

LA COUPE DE L'AMITIÉ

La coupe de l'amitié est un récipient en bois percé de deux à dix trous appelés becs et ornée d'un couvercle sculpté. On y boit, en digestif, un mélange de café, de gnôle et de sucre, agrémenté de zestes d'oranges.

The Friendship Cup is a wooden container pierced with two to ten holes called spouts and adorned with a carved lid. You drink, as a digestive, a mixture of coffee, gnôle and sugar, embellished with orange peels.



