

Le Glass house

JUS DE FRUITS

€ 4.00

NECTAR DE FRAMBOISE

Raspberry Nectar

ANANAS

Pineapple Juice

POMME COX'S

Cox's Apple Juice

NECTAR PÊCHE BLANCHE

White Peach Nectar

ORANGE

Orange

CITRON PASSION

Passion Lemonade

BOISSONS FRAÎCHES

€ 2.00

LIMONADE

Lemonade

€ 4.00

CHOCOLAT GLACÉ

Iced Chocolate

€ 4.00

CAFÉ GLACÉ

Iced Coffee

€ 3.00

THÉ GLACÉ - GOÛT PÊCHE

Iced Tea - Peach

CAFÉS

€ 2.00

EXPRESSO

Espresso

€ 3.00

CAFÉ CRÈME

Flat white

€ 3.00

CAFÉ ALLONGÉ

Long black

€ 4.00

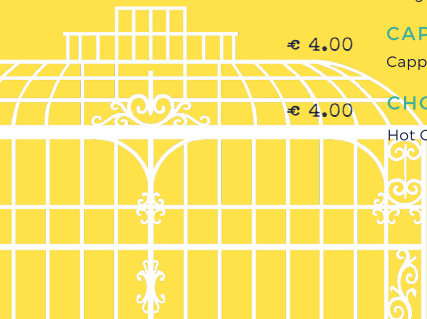
CAPPUCCINO

Cappuccino

€ 4.00

CHOCOLAT CHAUD

Hot Chocolate



BOISSONS CHAUDES ET FRAÎCHES

Le Glass house

THÉS PARFUMÉ

PALAIS DES THÉS

SMALL € 3.00 | LARGE € 5.00

BLUE OF LONDON

Thé noir Earl Grey Earl d'exception qui associe le Yunnan et de la bergamote.
An exceptional black tea blend combining Yunnan, with fresh, delicate bergamot.

GOÛT RUSSE 7 AGRUMES

Remarquable thé noir dont les parfums zestés évoquent 7 agrumes
A delicate recipe combining black tea with the tart flavours of 7 citrus fruits.

THÉ DES AMANTS

Voluptueux mélange de thé noir, pomme, amande cannelle et vanille
Voluptuous blend of black tea, apple, almond, cinnamon and vanilla.

THÉ DES MOINES

Un mélange de thé noir et de thé vert à la saveur florale unique.
A blend of black and green tea with a unique floral flavour.

THÉ DU HAMMAM

Thé vert, gourmand et fruité, avec notes de datte verte, fleur d'oranger, rose et fruits rouges
Sweet and fruity green tea evoking green dates, orange blossoms, roses, and berries.

ROOIBOS DES VAHINÉS

Rooibos gourmand et chaleureux aux parfums de vanille et d'amande
Warm and indulgent rooibos, featuring flavours of vanilla and almond.

THÉS CLASSIQUES

PALAIS DES THÉS

SMALL € 3.00 | LARGE € 5.00

SENCHA ARIAKE

Thé vert japonais, à la fois doux et tonique, au goût végétal et très légèrement iodé
Japanese green tea, sweet yet invigorating, with a grassy and slightly salty flavour

BIG BEN

Thé noir "English Breakfast", délicieux mélange doux et tonique, rond et épicé
English Breakfast, smooth yet invigorating blend, a mellow and spicy combination

DARJEELING MARGARET'S HOPE

Un thé des hauts plateaux Himalayens avec des notes sombres et fruitées
This tea from the Himalayan highlands features dark and fruity notes

INFUSIONS

PAR CELIA UKKOLA

SMALL € 3.00 | LARGE € 5.00

VERVEINE

Verbena

MENTHE POIVRÉE

Peppermint

BASILIC SACRÉ ET GINGEMBRE

Sacred basil and ginger

TISANE CITRONÉE

Lemon infusion

SÉLECTION DES THÉS

Le Glass house

LIFE OF CARBONNEAU

VERRE € 5.00 | BOUTEILLE € 15.00

MARGOT

VERRE € 4.00 | BOUTEILLE € 11.00

LULU

VERRE € 4.00 | BOUTEILLE € 11.00

CLASSIQUE

VERRE € 4.00 | BOUTEILLE € 11.00

SÉQUOIA

VERRE € 5.00 | BOUTEILLE € 15.00

LA VERRIÈRE

VERRE € 7.00 | BOUTEILLE € 20.00

SEMILLON (100%)

Crémant - Méthode traditionnelle
Sparkling crémant - Méthode traditionnelle

SAUVIGNON BLANC (100%)

Robe jaune et brillante aux reflets grisés. Nez très expressif et complexe où se mêle pamplemousse, Granny Smith, fruits de la passion et la minéralité surprenante de ce vin blanc. Bouche acidulée et juteuse dominée par les agrumes. Finale longue et rafraichissante.

A bright pale yellow robe with silver highlights. A very expressive and complex nose combining grapefruit, granny smith apples and passionfruit with surprising minerality. The attack is tangy and juicy dominated by citrus fruit. The final is long and refreshing.

ROSÉ

Robe rose poudrée aux reflets saumon. Nez plein de gourmandises: confiserie, berlingot, sirop de grenadine et bonbon anglais. Attaque charnue, bouche tendre marquée délicatement par le pomeles et les agrumes confits. Finale juteuse et salivante dominée par le zeste de pamplemousse.

A pale powder rose colour with salmon highlights. The nose is delicious: boiled lollies, grenadine and sherbert. The attack is full and the palate soft with hints of pink grapefruit and candied citrus peel. The final is juicy and mouth-watering dominated by grapefruit zest.

MERLOT (85%) MALBEC (15%)

Belle robe colorée rouge griotte. Le nez est sur le petit fruit rouge souligné par des notes de cacao et fruits confits. La bouche offre un bel équilibre avec une attaque sur la sucrosité, un développement tout en souplesse et en rondeur pour finir sur des notes de fruits rouges gourmands et frais.

A beautiful cherry red colour. The nose is dominated by red berry fruit with hints of cocoa and candied fruit. A well balanced palate with a sweet attack, leading to a soft and round finish full of ripe, fresh fruit.

MERLOT(75%) CABERNET FRANC(10%) CABERNET SAUVIGNON(15%)

Couleur rouge profonde. Nez dominé par les fruits noirs, le cuir et les épices (girofle). Bouche ample et élégante avec des tanins bien fondus. Le boisé discret soutient avec délicatesse les fruits noirs en bouche.

An elegant garnet color. The nose is complex, redolent of red fruit, highlighted by fresh spice and cloves. It is a fleshy wine with smooth tannins. The long palate is underlined by black fruit with a hint of toast.

CABERNET SAUVIGNON (80%) CABERNET FRANC(10%) MERLOT(10%)

Robe rouge intense. Nez intense dominé par les fruits rouges. Bouche marquée par des fruits noirs murs, violette et boisé élégant et fin. Vin haute couture possédant une très belle matière avec beaucoup d'amplitude. La bouche est marquée par des épices et se termine par des notes de moka.

The wine offers a complex bouquet of ripe wild fruit, blackcurrant and well balanced oak. It is full bodied with a long and toasty finish, evoking flavors of light tobacco, licorice and mocha on the palate.

Le Glasshouse

Tous les gâteaux sont faits maison avec des recettes empruntées, inventées ou partagées !
All cakes are homemade with recipes borrowed, invented or shared!

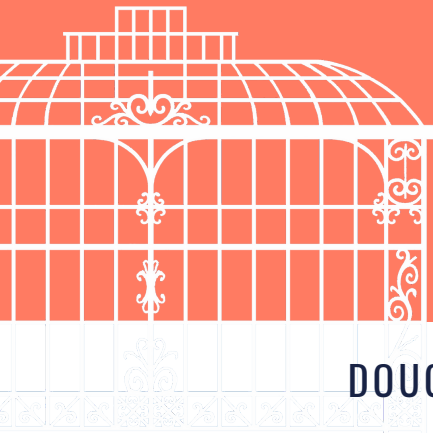
Comme les gâteaux sont faits quotidiennement, la sélection peut varier d'un jour à l'autre.
As the cakes are made fresh, the selection might vary from day to day.

GÂTEAUX

- € 4.00 **PART DE GÂTEAU**
Slice of cake
- € 5.00 **MINI GÂTEAU**
Mini cake
- € 4.00 **SCONES AVEC CONFITURE ET CRÈME (PANIER DE 3)**
Scones with jam & cream (3 scones)
- € 4.00 **SCONES AU FROMAGE (PANIER DE 3)**
Cheese scones (3 scones)
- € 3.00 **CUPCAKES ET SLICES**
Cupcakes and slices
- € 1.50 **BISCUIT**
Biscuit

SANDWICHS

- € 7.00 **CLUB SANDWICH (ASSIETTE DE 4)**
Club sandwich (plate of 4)



DOUCEURS À DÉGUSTER

Le Glass house

Nous sommes membres depuis 2006 du réseau Bienvenue à la Ferme et pour nos Planches du Terroir, nous avons fait appel à certains de ces producteurs pour vous permettre de savourer des produits de qualité :
We have been a member of the Bienvenue à la Ferme network since 2006 and for our Country Platters, we have sourced quality products from the following producers :

- Le fromage de brebis au lait cru provient de la ferme Agerria dans les Pyrénées Atlantiques.
The raw milk sheep's cheese comes from the Agerria farm in the Atlantic Pyrenees.
- Le jambon de Bayonne est produit par la ferme Elizaldia à Saint Jean-Pied-de-Port.
Bayonne Ham is produced by the Elizaldia farm in Saint Jean-Pied-de-Port.
- Nos autres fromages proviennent de la Fromagerie de Chaumes à Saint Antoine de Breuilh.
Our other cheeses come from the Fromagerie de Chaumes in Saint Antoine de Breuilh.
- Nos produits autour du canard sont issus du Gastronomie du Bergeracois à Lamonzie Saint Martin.
Our duck products come from the Gastronomie du Bergeracois in Lamonzie Saint Martin.
- *Au grès des saisons, les fruits et légumes proviennent du potager de Carbonneau ou du marché local.*
Depending on the season, the fruit and vegetables are grown at Carbonneau or by local market gardens.

PLANCHES

€ 4.00

PLANCHE APÉRITIF (DIP - OLIVES - PAIN)

Aperitif platter with dip, olives and bread

€ 10.00 /Pers.

PLANCHE DU TERROIR

French Country Platter

€ 10.00 /Pers.

PLANCHE VÉGÉTARIENNE

Vegetarian Platter

SALADES

€ 10.00

SALADE DE SAISON (Voir tableau noir)

Seasonal Salad (Refer to black board)

