

LE GLASS HOUSE

Chateau Carbonneau

VINS ROSÉS & BLANCS	ROSÉ		Verre	Bouteille	VINS ROUGES		Verre	Bouteille	
	LULU (ROSÉ)		6 €	17 €		PUR JUS	7 €	18 €	
	Merlot - Cab. Franc - Cab. Sauvignon					Merlot - Malbec			
	BLANC					LES DEUX FRÈRES		7 €	18 €
	MARGOT		8 €	20 €		Malbec - Cab. Franc - Merlot			
				FRANC TOUCH		8 €	20 €		
MARGOT				Cab. Franc					
Sauvignon Blanc									
				SEQUOIA		9 €	25 €		
VERRIÈRE BLANC		10 €	29 €	Merlot - Cab. Sauvignon - Cab. Franc					
Sauvignon Blanc - Sémillon									
				VERRIÈRE (Rouge)		10 €	29 €		
				Merlot - Cab. Sauvignon					
BULLES			Verre	Bouteille	COCKTAILS	ROSÉ PAMPLEMOUSSE		10 €	
	LE PET NAT - PETILLANT NATUREL ROSÉ		8 €	22 €		Rosé, pamplemousse & tonic			
	Merlot								
				ROSÉ HIBISCUS		10 €			
LIFE OF CARBONNEAU - CRÉMANT		8 €	25 €	Rosé, hibiscus & tonic					
Sauvignon Blanc - Sémillon									
				VIOLETTE SPRITZ		12 €			
				Crémant, fleur de violette & eau pétillante					
				ORANGE SPRITZ		12 €			
				Crémant, orange & eau pétillante					

LE GLASS HOUSE

Chateau Carbonneau

DÉGUSTATIONS - TASTINGS

Découvrez les vins du Château Carbonneau à travers l'une (ou plusieurs) de nos trois gammes, chacune composée de 4 vins soigneusement sélectionnés. La dégustation se déroule sur notre terrasse, dans un cadre paisible avec vue sur les vignes. N'hésitez pas à accompagner votre dégustation d'une planche ou d'un dessert maison.

Discover the wines of Château Carbonneau through one (or more) of our three ranges, each composed of four carefully selected wines. Tastings are served on our terrace overlooking the vineyard, in a relaxed and welcoming atmosphere. You're welcome to pair your tasting with one of our platters or a homemade dessert.

GAMME DÉCOUVERTE

12 €

Une sélection fraîche & fruitée.

- Life of Carbonneau (Crémant)
- Margot (Blanc / White)
- Lulu (Rosé)
- Pur Jus (Rouge / Red)

GAMME CRÉATIVE

16 €

Des vins modernes & expressifs.

- Le Pét Nat (Pétillant / Sparkling)
- Verrière Blanc (White)
- Les Deux Frères (Rouge léger / Light Red)
- Franc Touch (Rouge / Red)

GAMME SIGNATURE

20 €

Notre sélection emblématique.

- Life of Carbonneau (Crémant)
- Verrière Blanc (White)
- Séquoia (Rouge / Red)
- Verrière Rouge (Red)

une seule gamme par table - one tasting range per table

LE GLASS HOUSE

Chateau Carbonneau

BOISSONS FRAÎCHES

EAU PETILLANTE	3.50 €
LIMONADE	3.50 €
COCA ZERO	3.50 €
CAFÉ FRAPPÉ	3 €
LATTE GLACÉ	3.50 €
MATCHA LATTE GLACÉ	5 €
CAFÉ GLACÉ (avec glace café)	6 €
CHOCOLAT GLACÉ (avec glace chocolat)	6 €
THÉ GLACÉ Pêche - Verveine	6 €
THÉ GLACÉ Framboise - Menthe	6 €

alain milliat

JUS DE FRUITS

NECTAR DE FRAMBOISE	6 €
ANANAS	6 €
POMME	6 €
NECTAR DE PÊCHE	6 €
ORANGE	6 €

alain milliat

CITRONNADE

CITRON - PASSION	6 €
CITRON - GINGEMBRE	6 €

alain milliat

LE GLASS HOUSE

Chateau Carbonneau

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2 €
CAFÉ ALLONGÉ	3 €
CAFÉ CRÈME	3.50 €
LATTE	3.50 €
CAPPUCCINO	3.50 €
CAPPUCCINO - Large	4.50 €
CHOCOLAT CHAUD	4 €
CHAI LATTE	4.50 €
PUMPKIN SPICE LATTE	4.50 €
MATCHA LATTE	5 €

THÉ VERT

	PALAIS DES THÉS	Petite	Grande
		3.50 €	6.50 €
THÉ DU HAMMAM			
Datte verte, fleur d'oranger, rose & fruits rouges			
ESCAPADE FRUITÉE			
Pêche & fraise			
PARIS FOR HER			
Rose, framboise & litchi			
SENCHA ARIAKE			
Goût végétal & légèrement iodé			

THÉ NOIR

	PALAIS DES THÉS	Petite	Grande
		3.50 €	6.50 €
EARL GREY			
ENGLISH BREAKFAST			
GOÛT RUSSE 7 AGRUMES			
MASALA CHAI			
DARJEELING - MARGARET'S HOPE			

INFUSION

	PALAIS DES THÉS	Petite	Grande
		3.50 €	6.50 €
JARDIN TROPICAL			
Mangue, ananas, papaye & pêche			
L'HERBORISTE			
Camomille, pomme & épices			
ROOIBOS VAHINÉS			
Vanille			
VERVEINE			
MENTHE POIVRÉE			
Sans théine - caffeine free			

LE GLASS HOUSE

Chateau Carbonneau

PETITE PLANCHE

Par personne

LA GREC

6 €

Tzatziki maison, chips de pita, saucisson de notre ferme Carbon-Eau & olives.

Homemade tzatziki, pita chips, Carbon-Eau farm saucisson & olives.

LA SARDINE

7 €

Sardines d'une conserverie familiale, au choix : citron & huile d'olive, tapenade ou tomate & ail.

Sardines from a family-run cannery, choice of lemon & olive oil, tapenade, or tomato & garlic.

ENFANTS

POUR LES PETITS

10 €

Sandwich au jambon, bâtonnets de concombre & carotte, fruits de saison, brochette tomate cerise & fromage, mini knackis avec ketchup & pop-corn.

Ham sandwich, cucumber & carrot sticks, seasonal fruit, cherry tomato & cheese skewer, mini knackis with ketchup & popcorn.

PLANCHES

Par personne

LA TERROIR

18 €

Jambon de Bayonne, pâté de campagne, fromage des Pyrénées, Tomme Blanche, dips, crudités & salades.

Jambon de Bayonne, country pâté, Pyrénées cheese, Tomme Blanche, dips, crudités & salads.

LA VÉGÉTARIENNE

18 €

Terrine végétarienne aux lentilles, houmous, fromage des Pyrénées, Tomme Blanche, gaspacho, crudités & salades.

Lentil terrine, hummus, Pyrénées cheese, Tomme Blanche, gaspacho, crudités & salads.

LA CANARD

20 €

Magret fumé, foie gras au poivre & champagne, rillettes, terrine de canard, chutney à la rhubarbe, crudités & salade aux noix.

Smoked duck breast, champagne & pepper foie gras, rillettes, duck terrine, rhubarb chutney, crudités & walnut salad.

LA CARBON-EAU

20 €

Coppa, saucisson, pâté de campagne de la ferme Carbon-Eau, fromage de chèvre, crudités, salades & chutney.

Coppa, saucisson, country pâté from the Carbon-Eau farm, goat's cheese, crudités, salads & chutney.

LE GLASS HOUSE

Chateau Carbonneau

SALADES

SALADE COMPOSÉE

16 €

Salade verte, écrasé de petits pois à la menthe, concombre, tomates cerises, feta, jambon de Bayonne, graines, champignons & cranberries.

Green lettuce, pea & mint mash, cucumber, cherry tomatoes, feta, cured ham, seeds, mushrooms & cranberries.

SALADE DE SAISON

16 €

Selon la saison, les produits du jour & l'inspiration de la cuisine. Demandez à notre équipe la salade du jour.

Inspired by the season, daily produce & the chef's mood. Ask our team about today's salad.

BRUSCHETTA

MÉDITERRANÉENNE

10 €

Ciabatta maison toastée, houmous, feta & tomates rôties au balsamique.

Toasted homemade ciabatta, hummus, feta & balsamic roasted tomatoes.

LA FRAÎCHEUR

12 €

Ciabatta maison toastée, écrasé de petits pois à la menthe, feta & coppa croustillante de la ferme Carbon-Eau.

Toasted homemade ciabatta, pea & mint mash, feta & crispy coppa from the Carbon-Eau farm.

L'ESTIVALE *

11 €

Tomates, basilic frais & feta sur ciabatta toastée à l'ail.

Tomatoes, fresh basil & feta on garlic-rubbed toasted ciabatta.

* Disponible uniquement en saison - Available seasonally only.

LE GLASS HOUSE

Chateau Carbonneau

GÂTEAUX

Découvrez nos gâteaux du jour dans la tour à gâteaux du salon de thé.

Please see our cake tower for today's cakes.

PART DE GÂTEAU	5 €
Slice of cake	
SCONES AVEC CONFITURE & CRÈME (PANIER DE 3)	5.50 €
Basket of scones with jam & cream (3 scones)	

EXTRAS GLACES

SAUCE AU CHOCOLAT	0.50 €
SAUCE AU CARAMEL	0.50 €
COULIS FRUITS ROUGES	0.50 €
CHANTILLY	0.50 €
Whipped Cream	

GLACES

	1 Boule	2 Boules
	3.50 €	5 €
CHOCOLAT		
VANILLE		
CARAMEL BEURRE SALÉ		
CAFÉ		

SORBETS

	1 Boule	2 Boule
	3.50 €	5 €
FRAMBOISE		
FRUIT DE LA PASSION		
MANGUE		
CITRON - BASILIQUE		