

BOISSONS FRAICHES

BIERES PRESSION

- Grimbergen Blonde
- Panaché ou Monaco
- Picon Bière



	25cl	50cl	100cl
• Grimbergen Blonde	4,50€	8,00€	15,00€
• Panaché ou Monaco	4,00€	7,50€	14,00€
• Picon Bière	5,00€	9,00€	17,00€

BIERES ARTISANALES du moment, bouteille de 33cl

- Blanche, Blonde, Ambrée ou Brune 5,50€

CIDRE

- Brut Bouteille -27cl : 4,50€
- Brut Bouteille -75cl : 9,00€

VINS AOP GAILLAC AU VERRE de 12cl

- Rouge, Augustin du Domaine Barreau, 5,00€
- Blanc Sec, Cuvée Gravettes du Domaine Terride, 5,00€
- Rosé, Tonnelle du Domaine Escausses, 5,00€
- Pétillant, Méthode Ancestrale du Domaine Labarthe, 7,00€
- Blanc doux, Château L'Enclos des Rozes, 6,00€



VINS AOP GAILLAC EN BOUTEILLE DE 50cl

- Rouge, Blanc ou Rosé, Domaine Clément Termes, 17,00€

VINS AOP GAILLAC EN BOUTEILLE DE 75cl

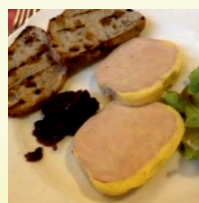
- Rosé, Tonnelle du Domaine Escausses, 25,00€
- Blanc sec, Cuvée Gravettes du Domaine Terride, 25,00€
- Rouge, Augustin du Domaine Barreau, 25,00€
- Rouge Bio, Cuvée Guillaume du Domaine Labarthe, 29,00€
- Blanc doux, Château L'Enclos des Rozes, 29,00€
- Blanc Pétillant, Méthode Ancestrale du Domaine Labarthe, 31,00€

VINS DE REGION EN BOUTEILLE DE 75cl

- Rouge, AOP Saint Chinian Ciffre, 25,00€
- Blanc Sec, AOP Picpoul Carte Noire, 25,00€
- Rosé, IGP Pays d'Oc Maurel, 25,00€

PLANCHES APERITIVES A PARTAGER

- Foie Gras mi cuit sur toasts 15,00€
- Fromages du Terroir 9,00€



JUS DE FRUITS BIO Maison MENEAU en bouteille de 25cl 5,00€

Jus d'Orange ou Jus d'Ananas

NECTARS ET JUS DE FRUITS DE DEGUSTATION en bouteille de 33cl 6,00€

Produits de la maison Alain Millat:

- ✓ Nectar d'Abricot
- ✓ Nectar Pêche de vigne
- ✓ Jus de Pomme Cox's
- ✓ Jus de Poire d'Automne



SMOOTHIES, sans lactose, en verre de 25cl 5,50€



Mangue Passion
Banane, Framboise, Poire
Myrtille, Pomme, Banane

MILK SHAKES, verre de 25cl : 2 boules de glace au choix et lait entier

Parfums disponibles: vanille, chocolat, café, caramel, fraise, pistache, mangue, cerise, pêche, citron vert, fruit de la passion, violette ou framboise 5,50€

BOISSONS FRAICHES et EAUX MINERALES

- Perrier 33cl, Limonade 33 cl, Vittel 50cl, San Pellegrino 50cl 4,50€
- Vittel 1L ou San Pellegrino 1L 6,50€
- Sirop à l'eau, Diabolo ou verre de lait 25cl 4,00€

Sirop au choix : fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, violette ou cassis

- Coca cola ou Coca 0 en bouteille verre originale de 33cl 4,00€
- Orangina, Schweppes Tonic ou Agrumes en bouteille de 25cl 4,00€
- Thé glacé du moment au verre de 25cl 4,50€
- Citronnade Bio Bella Lula, en bouteille de 25cl 4,50€



HERYTAGE



Restaurant Herytage

13 Place Sainte Cecile – 81000 Albi

Tel: 05 63 54 61 83

Code WIFI: Livebox-60ce - Password: herytage10

<https://www.restaurant-albi-herytage.fr>

Mode de paiements acceptés: Espèces et CB > 10 Euros.

Chèques et tickets resto ne sont pas acceptés en salon de thé

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

GOURMANDS

Café Gourmand	8,00€
Thé Gourmand ou Chocolat Gourmand	9,00€
Cappuccino ou Café Crème ou Viennois gourmand	9,50€

PÂTISSERIES

❖ Cheesecake et son coulis du jour	5,00€
❖ Fondant au chocolat noir (sans gluten) avec crème fouettée	
❖ Tarte au citron avec crème fouettée	
❖ Crumble aux fruits avec crème fouettée	
❖ Tarte Tatin façon grand-mère avec crème fouettée	

CREPES :

❖ Crêpe Sucre	4,00€
❖ Crêpe Gourmande au choix : Pâte à tartiner/chocolat/miel/caramel beurre salé ou citron/sucre	4,50€
❖ Crêpes servies avec glace et crème fouettée :	7,00€

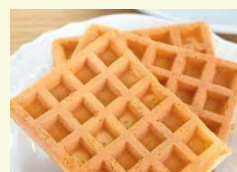
- La Délice : glace Vanille Bourbon et sauce chocolat
- La Breizh : glace Caramel beurre salé et coulis de caramel
- La Violetine : glace à la Violette et coulis fruits rouges
- La Grand Marnier : glace à l'orange et Grand Marnier

GAUFRES :

❖ Gaufre Sucre	5,00€
❖ Gaufre Gourmande au choix : Pâte à tartiner/chocolat/miel/ caramel beurre salé ou citron/sucre	5,50€
❖ Gaufres servies avec glace et crème fouettée :	8,00€

- La Délice : glace Vanille Bourbon et sauce chocolat
- La Breizh : glace Caramel beurre salé et coulis caramel
- La Violetine : glace à la Violette et coulis fruits rouges
- La Grand Marnier : glace à l'orange et Grand Marnier

Supplément boule de glace ou crème fouettée : 1,50€



LES MAXI COUPES GLACEES HERITAGE 9,00€

Glaces Fabriquées en France, servies avec crème fouettée

Instant Gourmand : 1 boule Caramel Fleur de Sel, 1 boule Chocolat Noir, 1 boule Vanille Bourbon, sauce caramel

Dame Blanche : 3 boules Vanille, sauce chocolat

Chocolat Liégeois : 3 boules Chocolat, sauce chocolat

Caramel Liégeois : 3 boules Caramel, sauce caramel

Café Liégeois : 3 boules Café, sauce café

Exotique : 1 boule F. de la Passion, 1 Boule Mangue, 1 boule Pêche et coulis

Fruits Rouges : 1 boule Framboise, 1 boule Fraise, 1 boule Cerise et coulis

Fraîcheur : 1 boule Orange, 1 boule Citron Vert, 1 boule Pêche, jus d'abricot

After Eight : 3 boules menthe chocolat, sauce chocolat

Colonnel : 3 boules citron vert, Vodka



COMPOSEZ VOTRE COUPE DE GLACE AVEC LES PARFUMS DISPONIBLES CI-DESSOUS

Coupe 2 boules :	4,50€
Coupe 3 boules :	6,00€
Coupe 4 boules :	7,50€
Supplément Crème fouettée ou coulis	1,50€

CREMES GLACEES :

- Caramel Fleur de Sel : morceaux de caramel au sel de Camargue
- Chocolat Noir : à 70% de cacao d'Equateur
- Vanille Bourbon de Madagascar
- Café : avec extrait d'Arabica de Colombie
- Fraise : avec des morceaux de fraise
- Pistache : avec éclats de pistache grillées de Californie
- Rhum Raisins : au rhum des Antilles Françaises
- Menthe chocolat : menthe et pépites de chocolat

SORBETS PLEIN FRUIT :

- Cerise : à la cerise griotte avec morceaux
- Framboise : avec morceaux de framboise
- Pêche de Méditerranée : avec morceaux de fruits
- Citron Vert : avec des zestes de citron vert
- Fruit de la Passion : fruit de la passion d'Equateur
- Mangue d'Inde : avec morceaux de fruits
- Orange : avec écorces d'orange semi confites
- Violette : délicat parfum de fleur violette



APERITIFS

Coupe AOP Gaillac, Méthode Ancestrale Brut – 12cl	7,00€
Kir : violette ou pêche ou cassis - 12cl	5,50€
AOP Gaillac, Blanc Doux, Enclos des Rozes - 12cl	6,00€
Pastis - 4cl	4,50€
Spritz, Porto, Martini Blanc ou Rouge (12cl)	6,50€
Vodka ou Whisky Jameson – 4cl	7,50€

COCKTAILS AVEC ALCOOL (20cl)

Malibu, Orange	9,50€
Campari Orange	
Vodka Orange	
Gin Tonic Plus : Gin, Schweppes, rondelle de citron	
Whisky Coca : Whisky Jameson (4cl) + Coca 33cl	



DIGESTIFS - 4 cl

Grand Marnier, Armagnac, Eaux de vie de Poire, Cognac, Calvados	9,50€
---	-------

LES THES

Thés noirs : Darjeeling, Earl Grey, Vanille, Chocolat ou Ceylan	4,50€
Thés verts : Yunnan, Menthe ou Jasmin	
Thé rouge ou infusion du moment	

LES CHOCOLATS

Chocolat au lait chaud	5,00€
Chocolat aromatisé au sirop de caramel avec crème fouettée	6,00€
Chocolat Viennois : chocolat chaud avec crème fouettée	6,00€
Chocolaccino : chocolat chaud avec mousse de lait	6,00€

LES CAFES

Double Espresso	4,00€
Café Crème	4,50€
Grand Café aromatisé au sirop de châtaigne et crème fouettée	5,50€
Café Viennois : double espresso avec crème fouettée	5,50€
Cappuccino : double espresso avec mousse de lait	5,00€
Latte Macchiato : double espresso, lait et mousse de lait	5,50€



Café Bailey's : double espresso, Baileys et crème fouettée	7,50€
Café Irlandais : double espresso, whisky et crème fouettée	7,50€
Café Amaretto : double espresso, amaretto et crème fouettée	7,50€

Supplément Crème fouettée ou boule de glace 1,50€

Nos plats et pâtisseries peuvent contenir des traces d'allergènes (gluten, crustacés, œufs, poisson, lait, arachides, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, lupin, graines de sésame, mollusques et sulfites)
Our meals and pâtisseries may contain allergens (gluten, seashells, eggs, fish, milk, peanut, soja, nuts, celery, mustard, lupine, sesame seeds, molluscs & sulfites)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération