



LE MATISSE



COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Americano "Maison"

Campari, Noilly Prat, Martini rouge

9 €

Spritz

Aperol Spritz, Prosecco, eau pétillante

9 €

St Germain Spritz

Liqueur St Germain, Prosecco, eau pétillante

12 €

A BASE DE GIN

Spécial Matisse

Gin Tanqueray, tonic fever tree elderflower, menthe fraîche, grains de poivre, lime

12 €

Ice Blue

Gin Tanqueray, limonade, citron jaune pressé, Curaçao bleu

12 €

French 75

Gin Tanqueray, jus de citron, 1 trait de grenadine, Champagne

12 €

A BASE DE RHUM

Le Planteur

Havana ambré, jus d'orange, jus d'ananas, 1 trait de jus de citron vert, 1 trait de grenadine, 1 trait d'angostura

12 €

Mojito

Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, 1 trait d'Angostura

9 €

Royal Mojito

Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, champagne

15 €

Caïpirinha

Rhum Cachaça, sucre de canne, citron vert

12 €

Maï Tai

Rhum Havana ambré, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert

12 €

A BASE DE VODKA

Sex on the beach

Vodka Smirnoff, jus de cranberry, jus d'orange, crème de pêche

12 €

Cosmopolitan

Vodka Smirnoff, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert

12 €

A BASE DE CHAMPAGNE

Vulcano Champagne

Eau de vie de framboise, de Curaçao, Champagne, écorce d'orange

15 €

Mimosa

Champagne, Cointreau, jus d'orange

12 €

SANS ALCOOL

Le No alcool

Jus d'Orange, jus d'ananas, jus de pomme, limonade, sirop de grenadine

9 €

Virgin Mojito

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne poudre, eau gazeuse

9 €



BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
★ Heineken	3,90 €	4,90 €	7,80 €
Maes	3,50 €	4,60 €	6,80 €
Affligem blonde	4,50 €	5,90 €	8,80 €
Affligem triple	5 €	6,50 €	9,80 €
Hapkin	5 €	6,50 €	9,80 €
Lagunitas I.P.A.	5 €	6,50 €	9,80 €
Mort subite blanche ou rouge	5 €	6,50 €	9,80 €
Monaco, Tango, Panaché	5 €	6,50 €	9,80 €

GIRAFE

Maes	2,5 L	31,50 €
Heineken		35 €
Affligem blonde		40 €
Affligem triple		45 €

BIÈRES BOUTEILLES

1664	25 cl	5 €
Pelforth Brune	33 cl	6 €
Desperados	33 cl	6 €
★ Heineken ZERO	33 cl	5 €

Nos Bières pression du moment, Renseignez-vous !

BOISSONS FROIDES

Cidre " doux ou brut "	75 cl	8,80 €
	25 cl	3,80 €
Pepsi - peps max	33 cl	3,90 €
Red Bull	25 cl	4,50 €
Jus de fruits	25 cl	3,90 €
Orangina, Thé glacé	25 cl	4,00 €
Oasis - Schweppes	20 cl	4,00 €
Schweppes agrumes	20 cl	4,00 €
Lait	20 cl	2,80 €
Chocolat au lait froid	20 cl	3,80 €
Limonade	20 cl	3,20 €
Diabolo - Teck	20 cl	3,80 €
Orange ou citron pressés	12 cl	5,00 €
Sirop à l'eau	20 cl	3,00 €

(Fraise, menthe, grenadine, banane, violette, kiwi,
Pêche, citron, cerise, cassis, framboise, orgeat)

EAUX MINÉRALES

Vittel - San Pellegrino	100 cl	6,50 €
Vittel - San pellegrino	50 cl	5 €
Vittel	25 cl	3,20 €
Perrier	33 cl	4,20 €

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

Too much alcohol can damage your health. Drink with moderation

APÉRITIFS

La coupe de Champagne	12 cl	10 €
La coupe de Champagne rosé	12 cl	12 €
La coupe de Prosecco	12 cl	6,70 €
Kir (Cassis - mûre - pêche - framboise - violette)		
- Vin blanc	12 cl	4 €
- Royal	12 cl	10 €
- Bourgogne Aligoté	12 cl	5,30 €
Martini (rouge - blanc)	5 cl	4 €
Suze, Muscat	6 cl	4 €
Porto (rouge - blanc)	6 cl	4 €
Ricard - Pastis Henri Bardouin		
Berger Blanc	2 cl	3,50 €
Picon bière	25 cl	4,80 €
Picon vin blanc	15 cl	4,80 €
Campari	5 cl	4 €
Campari soda - orange - tonic	10 cl	4,50 €
Pimm's Champagne	10 cl	12 €
Pimm's limonade	10 cl	7 €

WHISKIES & ALCOOLS

GIN

Gordon's (Angleterre)	4 cl	7 €
Tanqueray (Angleterre)	4 cl	8 €
Bombay Sapphire (Angleterre)	4 cl	9 €
Hendrick's (Ecosse)	4 cl	10 €
Supp. Tonic Fever Tree (Water, Elderflower, Aromatic)		4 €

VODKA

Smirnoff	4 cl	7 €
Zubrowka	4 cl	8 €
Belvedere	4 cl	9 €

RHUM

Havana blanc ou Ambré	4 cl	7 €
Captain Morgan	4 cl	8 €
Diplomatico (Venezuela)	4 cl	9 €
Cachaça (Brasil)	4 cl	9 €
Kraken	4 cl	10 €
Matusalem Gran Reserva	4 cl	10 €
Zacapa 23 XO (Guatemala)	4 cl	12 €

WHISKY

Baby	2 cl	4 €
J&B	4 cl	7,50 €
Jameson, Jack Daniel's	4 cl	8 €
Glenkiehie, Bulleit Bourbon	4 cl	9 €
Chivas Extra (Ecosse)	4 cl	10 €
Nikka Coffey Grain (Japon)	4 cl	10 €
The Macallan 12 ans	4 cl	12 €
Laphroaig 10 ans	4 cl	12 €
Ardbeg 10 ans	4 cl	12 €
Supp. Pespi		1,50 €



LE DÉBUT

STARTERS

Une soupe ou un velouté maison ? Homemade soup	8,50 €
Soupe de poissons artisanale et ses accompagnements Artisanal fish soup and its side dishes	9 €
6 huîtres "n°3" du Parc de l'Impératrice 6 oysters "n°3"	15 €
Cocotte de moules à la marinière Mussels in white wine and onions	9,50 €
Moules à la crème "revue par notre Chef" New interpretation of mussels by the Chef	10 €
 Saumon fumé "artisanal" et son yaourt à l'aneth et fumé à la badiane Smoked salmon, dill yogurt and smoked star anise	14 €
Duo de foie gras "maison" et son duo de chutney Home made "foie gras" with chutney	14 €
Œuf parfait et son espuma forestier écume de lard grillé avec croûtons de seigle et éclats de noisettes Perfect egg, smoked bacon froth, crispy bread and hazelnuts	10 €
Duo croquant de calamars et crevettes grises, sauce tartare maison Fried squids & grey shrimps, homemade tartare sauce	12 €
Toast de chèvre chaud sur lit de salade, cranberry, miel de fleurs Goat cheese toast with salad, cranberries & "acacias" honey	9 €

PETIT DÉJEUNER 7,50 €

Our Breakfast

Salé : Boisson chaude, jus
d'orange, œufs au plat
avec bacon

Hot drink, orange juice, fried egg &
bacon
ou

Sucré : Boisson chaude, jus
d'orange, pain,

Formule Matisse 16 €

6 huîtres

1 verre de vin blanc Muscadet
6 Oysters and a glass of dry white





LES SALADES SALADS



Salade Caesar

Salade, œuf dur, tomates, filet de volaille, croûtons, sauce caesar maison, copeaux de parmesan

Salad, boiled egg, tomatoes, chicken and parmesan cheese, caesar sauce

16 €

Salade aux trois fromages

Salad of 3 cheeses

15,50 €

LES POKE BOWLS

Riz ou quinoa, fruits frais, crudités, graines de sésame, sauce vinaigrette exotique

Au saumon - Salmon poke bowl

19 €

Aux crevettes - Shrimps poke bowl

19 €

Au poulet - Chicken poke bowl

17 €

Au thon à la mangue - Tuna poke bowl with mango

20 €

HEALTHY FRIENDLY

Nos plats végétariens selon le marché ! - Vegetarian suggestions depending market

POKE BOWL DU JARDIN - Poke bowl garden

16 €

BURGER AUX LÉGUMES MARINÉS - Marinated vegetables burger

17 €

PIZZA 4 SAISONS - Vegetables pizza

15 €

WOK VÉGÉTAL - Vegetables Wok

17 €

Oignons, carottes, fèves de soja, pousses Mungo, poivrons, courgettes, ananas, mangue, tomates

Onions, carrots, soja, Mungo sprout, peppers, mango, pineapple, tomatoes, zucchini

WOK'N ROLL

WOK DE GAMBAS ET CREVETTES FLAMBÉES AU SAKÉ

22 €

Saké wok with flambéed gambas & shrimps

Tomates, légumes wok, curry, soja, ail, nouilles

Tomatoes, wok vegetable, soja, curry, noodles, garlic

WOK DE BŒUF A LA VIETNAMIENNE - Vietnamese beef wok

20 €

Champignons, légumes wok, menthe, citronnelle, soja, épices Asiatique, sésame, oignons frits, riz

Mushrooms, wok vegetable, mint, lemongrass, soja, asian spices, sesame, fried onions, rice

WOK DE CANARD AU BASILIC THAÏ - Duck wok with thai basil

22 €

Légumes wok, ananas, soja, miel, citronnelle, épices thaï, basilic, sésame, oignons frits, quinoa

CHOW-MEIN AU POULET A LA CANTONNAISE

20 €

Nouilles sautées, champignons, légumes wok, ail, paprika, gingembre, citronnelle, sauce aigre douce, crème fraîche, sésame, oignons frits





CÔTÉ MER

Selon la criée - Depending of arrival

FISH



Duo de saumon et cabillaud, sauce Hollandaise au "Prosecco" Salmon and cod duo, "Hollandaise" sauce with Prosecco	20 €
Cassiolette de la mer sauce safranée Crevettes, moules, cabillaud, saumon Prawns, mussels, cod, salmon in saffron creamy sauce	18 €
Aile de raie à l'étouffée, sauce vierge, mi-fruits, mi-légumes Stewed skate, virgin sauce, half fruit & half vegetables	22 €
Filet de bar à la plancha, crème et crumble de chorizo "Cular Ibérique" Plancha sea-bass, cream "Cular Ibérique" & chorizo crumble	23 €
Poisson entier farci aux herbes et braisé aux charbon, farandole de sauces maison (prix selon arrivage) Whole fish stuffed with herbs and braised in charcoal, home made sauces	
Tataki de thon, viennoise et marinade asiatique, wok de légumes du moment Tuna takati, viennese & asian marinade, wok of fresh vegetables	25 €
Trio de croquettes de crevettes grises Shrimps balls	20 €
Tartare de thon à la mangue et citron vert Tartar of tuna with mango and lime	25 €



LES MOULES

Moules de Bouchot selon saison - Bouchots mussels depending on the season

MUSSELS

La marinière Mussels in white wine with onions & parshley	19 €
A la crème ou à la crème d'ail ? With cream or garlic cream ?	20 €
Maroilles ou Roquefort ? With cheeses ?	20 €
Moules du pêcheur (à la soupe de poissons, rouille et croûtons) Fisher mussels in fish soup	20 €
Moules au chorizo crème et crumble de chorizo Chorizo mussels, cream and crumble	20 €

Nos grillades sont cuites dans un four **JOSPER** qui combine à la fois barbecue et four.
La cuisine à braise apporte un goût et une texture inimitable et le four une température élevée afin de cuire et de braiser en évitant de bouillir les aliments.





CÔTÉ TERRE

MEATS



Escalope de volaille sauce forestière Escalope of chicken with forest sauce	18 €
Onglet de bœuf poêlé à l'échalote Pan-fried beef with shallots	20 €
Poire de bœuf braisée aux aromates, sauce béarnaise "sans beurre" Piece of tender beef, bearnaise sauce "without butter"	20 €
Entrecôte grillée au charbon, sauce au choix Grilled coal surloin steak, sauce of your choosing	25 €
Andouillette 5A grillée à la braise, moutarde rouge au moût de raisin Grilled chitterlings sausage, red mustard	18 €
Magret de canard en médaillons, sauce aux poivres d'exception Duck breast in medaillon, exceptional pepper sauce	23,50 €
Magret de canard en médaillons et son jus mielleux, fruits frais du moment Duck breast in medaillon, honey juice with fresh seasonal fruits	23,50 €
Foie de veau à la plancha à votre façon Cooked plancha veal liver, accompaniment of your choosing	22 €
- Viennoise aux saveurs thaï - Flavour thaï viennese - aux champignons - Mushrooms - Thym, cumin, sel de Guérande - Thyme, cumin, Guérande salt - à l'échalote - Shallots - sauce aux poivres d'exception - Exceptional pepper sauce	
Steak haché minute, comme vous le désirez ! Grounded steak, as you wish!	
- Grillé avec une sauce ? - Grilled or with sauce ?	16 €
- A cheval ? - With a fried egg ?	17 €
- Tartare classique ? - Tartare steak ?	19 €
- Tartare aux saveurs thaï ? - Thaï flavoured Tartare steak ?	19 €

NOS ACCOMPAGNEMENTS : Frites, riz, purée, légumes, quinoa

In the side : French fries, rice, fresh vegetables, quinoa

NOS SAUCES : Béarnaise, poivre, moutarde, Maroilles, Roquefort, champignons, échalotes

Our sauces : Béarnaise, peppers, mustard, cheeses, mushrooms, shallot

(Supp. de 1,50€ à partir du second accompagnement)



Plats de la semaine & Plats du jour
Consultez nos ardoises !

Dishes of the week & Dishes of the day. Check out our slates!

MENU À 32 €

Boisson non comprise - Jusqu'à 22h00

ENTRÉES

Duo croquant de calamars et crevettes grises, sauce tartare maison

Fried squid and grey shrimps duo, home made tartare sauce

ou

Saumon fumé artisanal et son "yaourt" à l'aneth et fumé à la badiane

Smoked salmon, dill "yogurt" and smoked star anise

ou

Œuf parfait et son espuma forestier, écume de lard grillé, croûtons de seigle et éclats de noisettes

Perfect egg, smoked bacon froth, crispy bread and hazelnuts

ou

Moules à la crème "revue par notre Chef"

New interpretation of mussels by the Chef

PLATS

Poire de bœuf braisée aux aromates, sauce béarnaise "sans beurre"

Piece of tender beef, bearnaise sauce "without butter"

Ou

Aile de raie à l'étouffée, sauce vierge, mi-fruits, mi-légumes

Stewed skate, virgin sauce, half fruit & half vegetables

Ou

Foie de veau à la plancha à votre façon

(Viennoise aux saveurs thaï / aux champignons / Thym, cumin, sel de Guérande / à l'échalote / sauce aux poivres d'exception)

Cooked veal liver with plancha, accompaniment of your choosing

Flavour thaï vienese / Mushrooms / Shallots / Exceptional pepper sauce

Ou

Filet de bar à la plancha, crème et crumble de chorizo "Cular Ibérique"

Plancha sea-bass, "Cular Ibérique" cream and chorizo crumble

FROMAGES ou DESSERTS

Profiteroles ... Le vôtre ! (classique / caramel / chocolat / fraises selon saison)

Profiteroles... Yours! (classic / caramel / chocolate / strawberries depending on the season)

Ou

Dessert du jour

Dessert of the day

Ou

La tatin du Chef, crème fraîche fumée aux bâtonnets de cannelle

Chef's apple pie, cinnamon sticks smoke cream

MENU À 40 €

Boisson non comprise - Jusqu'à 22h00

ENTRÉES

Duo de foie gras «maison» et son duo de chutney

Home made "foie gras" with chutney

ou

Tartare de thon à la mangue

Tuna tartar with mango

ou

6 huîtres "n°3" fines de claire du Parc de l'Impératrice

6 oysters "n°3"

PLATS

Magret de canard en médaillons sauce au choix

Duck breast according to your choice of sauce

ou

Tataki de thon, viennoise et marinade asiatique, wok de légumes du moment (selon arrivage)

Tuna takati, viennese & asian marinade, wok of fresh vegetables (depending of arrival)

ou

Foie de veau à la plancha à votre façon

(Viennoise aux saveurs thaï / aux champignons / Thym, cumin , sel de Guérande /
à l'échalote / sauce aux poivres d'exception)

Cooked veal liver with plancha, accompagnement of your choosing
Flavour thaï viennese / Mushrooms / Shallots / Exceptional pepper sauce

DESSERTS

Tiramisu moka & spéculoos - Mocha & speculoos tiramisu

ou

Autour du citron...Surprise du pâtissier ! - Lemon ! Surprise of Chef

ou

Panna cotta à la vanille de Madagascar et sa gelée de fruits de saison

Madagascanian vanilla "panna cotta", fruits jelly of season

ou

Crêpe Suzette maison - Suzette crepe

POUR LES ENFANTS 12 €

FOR CHILDREN

(Plat-Dessert) boisson non comprise - (Main dish, Dessert) excluding drink

Steak haché - Chopped steak, Chunk de poulet pané - Chicken, Poisson frais - Fresh fish,
Moules enfant - Mussels



PIZZAS



Sur place ou à emporter ! - Pizza on site or to take away

LA MARGHERITA : Tomate, fromage, origan tomato sauce, cheese, oregano	12 €
LA REINE : Sauce tomate, fromage, jambon, champignons origan tomato sauce, ham, mushrooms, cheese	15 €
LA 4 SAISONS : Sauce tomate, fromage, champignons, oignons, poivrons, artichauts, tomates fraîches Tomato sauce, cheese, mushrooms, onions, tomatoes, artichokes, peppers	16 €
LA CHEF : Sauce tomate, fromage, merguez, chorizo, jambon, oeuf, origan Tomato sauce, cheese, chorizo, ham, egg, oregano	17 €
LA NORDIQUE : Crème fraîche, saumon fumé, fromage Fresh Cream, smoked salmon & smoked halibut, cheese	17 €
LA TEX MEX : Tomate, fromage, bœuf, oignons, poivrons, olives Tomato sauce, cheese, beef, onions, peppers, olives	17 €
LA SPECIALE : Crème fraîche, lardons, chèvre miel, roquette Fresh cream, bacon, goat cheese, honey, salad	16 €
LA 4 FROMAGES : Sauce tomate, boule de Mozzarella di Bufala, chèvre, gorgonzola, cheddar, origan tomato sauce, mozzarella di Bufala, goat cheese, gorgonzola, cheddar, oregano	16 €
LA TRUFFADE : sauce tomate, jambon Serrano, Mozzarella di Bufala, brisures de truffes, roquette, olive Tomatoes sauce, Serrano, mozzarella di Bufala, grated truffle, salad	21 €

LES INCONTOURNABLES !

Croque Mme ou Mr , original et maison Home made grilled sandwich (ham, cream, cheese, fried egg or no)	13,50 €
Welsh classique , frites : Pain, cheddar bread, cheddar cheese	17,50 €
Welsh simple , frites : pain, jambon, cheddar bread, ham, cheddar cheese	18,50 €
Welsh complet , frites : pain, jambon, cheddar, œuf au plat bread, ham, cheddar cheese, fried egg	19 €
Hamburger ou cheeseburger ou cheese , bacon ?	17 €
Burger fermier (poulet, chèvre, oignons, tomate, roquette) Farmer's burger (chicken, goat cheese, onions, tomato, salad)	17 €
Fish burger aux 2 saumons (fumé et grillé, avocat, oignons, tomate, roquette) Salmon fish burger (smoked & grilled, avocado, onions, tomato, salad)	19 €

Assiette de fromages de nos régions accompagnés de condiments

A plate of cheeses from our regions

7 €



LES GLACES

ICE CREAM



Glace et sorbet artisanal. Coupe 2 parfums au choix:

6 €

Parfums au choix: vanille, fraise, chocolat, pistache, coco, citron vert, caramel, speculoos, yaourt, mangue, framboise, café, rhum/raisin, menthe-chocolat, pomme, poire, cassis

Vanilla, strawberry, chocolate, pistachio, coconut, lime, caramel, speculoos, yogurt, mango, raspberry, coffee, rum raisin, mint chocolate, apple, pear, blackcurrant

Dame Blanche

8 €

Chocolat/ Café Liégeois

8 €

Coupe Matisse :

Glace chocolat, glace caramel, bananes fruit, Speculoos, crème fouettée, coulis au choix
Chocolate, caramel, banana fruit, Speculoos, dairy cream

8 €

Nos coulis : Chocolat ou caramel ou crème fouettée (supp. 1€)



LES DOUCEURS

SWEETS

Mousse aux deux chocolats « noir et Ruby »

Chocolate mousse « black and Ruby »

7,50 €

Tiramisu moka & Speculoos

Mocha & speculoos tiramisu

8 €

Crème brûlée à la chicorée du Nord

Vanilla cream with northern chicory

8 €

Autour du citron... Surprise du pâtissier !

Lemon ! Surprise of Chef

8 €

Panna cotta à la vanille de Madagascar et sa gelée de fruits de saison

Madagascanian vanilla « panna cottaé, fruits jelly of season

8 €

La Tatin du Chef, crème fraîche fumée aux bâtonnets de cannelle

Chef's apple pie, cinnamon sticks smoke cream

8 €

Profiteroles... Le vôtre!

(classique ou caramel ou chocolat ou fraises selon saison)

8 €

Dessert du jour selon l'humeur du pâtissier

Dessert of the day

8 €

Café et ses douceurs

Coffee served with mixed desserts

8 €

Thé et ses douceurs

Tea served with mixed desserts

8 €





UNE CRÊPE ?



Crêpe au Sucre Sugar crepe	4 €	Crêpe citron au sucre ou vergeoise Lemon & sugar or brown sugar crepe	4,50 €
Crêpe à la Vergeoise Brown sugar crepe	4 €	Crêpe banane et nutella Banana & nutella crepe	7 €
Crêpe au Caramel beurre salé Salted butter caramel crepe	4,50 €	Crêpe banane et chocolat Banana & chocolate crepe	6,50 €
Crêpe au Nutella Nutella crepe	6 €	Crêpe banane et caramel beurre salé Banana & salted butter carmel crepe	6,50 €
Crêpe au Chocolat Chocolate crepe	5,20 €	Crêpe Suzette maison Suzette crepe	7,50 €



BOISSONS CHAUDES

Expresso	2 €	Double expresso	3,40 €
Décaféiné	2 €	Double décaféiné	3,40 €
Décaféiné crème	2,20 €	Double décaféiné crème	3,70 €
Café crème	2,10 €	Grand crème	3,70 €
Café noisette	2,10 €	Chocolat chaud	3,50 €
Chocolat, Café viennois	3,70 €		
Cappuccinno	3,70 €		
Nos thés Julius Meinl (Thé noir, thé fruits rouges, thé citron, thé vert menthe, thé vert jasmin)	3,50 €		
Nos infusions (Verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe)	3,50 €		



DIGESTIFS

Hennessy fine de Cognac	10 €	Armagnac Milady 1995	15 €
Hennessy X.O	15 €	Calvados Busnel V.S.O.P	8 €
Armagnac Sempé Saint-Pierre (10 ans)	10 €	Remy Martin V.S.O.P.	10 €
Get 27 ou 31	8 €	Grand Marnier	8 €
Cointreau	8 €	Marie Brizard, Amaretto	8 €
Tia Maria	8 €	Baileys	8 €
Sambuca	8 €	Saint - Germain	8 €

LES ROUGES

75 cl

BORDELAIS

Blaye Côte de Bordeaux AOP. Château vieux charron	23 €
Côtes-de-Bourg AOP. Château Bousquet	29 €
Lussac-Saint-Emilion AOP. Château de Lussac "cuvée Bellevue"	30 €
Saint-Emilion Grand cru AOP. Baron de Boutisse	40 €
Pessac-Leognan AOP. Château Larrivet Haut-Brion. Les demoiselles de Larrivet haut-brion	55 €
Moulis-en-Medoc AOP. Château Maucaillou	58 €
Saint-Julien AOP. Connétable de Talbot	60 €

LOIRE

Touraine AOP. Les chandelières "Gamay"	19 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP. Les javeaux	29 €

RHÔNE

Lubéron AOP. Marrenon "Grand Marrenon"	22 €
Côtes-du-Rhône-Villages Plan-de-Dieu AOP. CJVT	24 €
Crozes-Hermitage AOP. La petite ruche M. Chapoutier	45 €
Côte-Rôtie AOP. Brune et blonde E. Guigal	80 €

ALSACE

Alsace AOP. "Pinot Noir" Joseph Hanskeller	26 €
--	------

LANGUEDOC ROUSSILLON

Cabardes AOP. Château de Pennautier vignobles Lorgeril	32 €
Coteaux-du-Languedoc La Clape AOP. Château l'hospitalet " art de vivre " G. Bertrand	35 €
Pic-Saint-Loup AOP. Grand terroir pic Saint Loup. G Bertrand	35 €
Aude-Hauterive IGP. Cigalus G. Bertrand	55 €
Corbieres-boutenac AOP. La forge. G. Bertrand	78 €

Monde

Central Valley, Chili. Los Quintaos	27 €
-------------------------------------	------

LES BLANCS

37,5 cl

75 cl

ALSACE

MAISON JOSEPH HANSKELLER

Alsace AOP. "Riesling"

14 €

23 €

Alsace AOP. "Gewurztraminer"

27,50 €

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté AOP. André Ducal

24 €

Mâcon Villages AOP. Les Emalières

25,50 €

Chablis AOP. La chablisienne "le finage"

19 €

35 €

LOIRE

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP. Les Donelières

20 €

Viré-Clessé AOP. Loron et Fils

28 €

BORDELAIS

Entre-Deux-Mers AOP. Château Canteloudette

20 €

Bordeaux AOC sauvignon blanc "Mouton Cadet"

26 €

PAYS D'OC

IGP Pays D'Oc. Les Jamelles "chardonnay". Badet Clément

21 €

SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne. Big born in Gascony. Plaimont

21 €

IGP Cotes de Gascogne XVIII Saint Luc. Plaimont

23 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Aude - Hauterive. Cigalus. G. Bertrand

55 €

LES CHAMPAGNES

12 cl

75 cl

150 cl

BRUT AOP

Ardinat. Cuvée spéciale "Vin biologique" "BIO"

10 €

60 €

Moët & Chandon. Moët Imperiale

10 €

60 €

110 €

Moët & Chandon. Moët Imperiale rosé

12 €

70 €

Veuve Clicquot. Carte jaune

70 €

120 €

Ruinart Blanc de Blancs AOC Champagne

120 €

Dom Pérignon

220 €

LES ROSÉS

75 cl

PROVENCE

Côtes De Provence AOP. "Carte noire"

23 €

Côtes De Provence AOP. Château Cavalier. "Cuvée Marafiance"

32 €

PAYS D'OC

IGP Pays d'Oc. "Gris Blanc". G. Bertrand

21 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Too much alcohol can damage your health. Drink with moderation

LES VINS AUX PICHETS ET AUX VERRES

				
	75 cl	50 cl	25 cl	12,5 cl
<u>ROSÉ</u>				
IGP Pays D'Oc. Gris blanc Gérard Bertrand	21 €	15 €	7,50 €	4 €
Côte De Provence AOP. "Carte noire"	23 €	16,20 €	8,10 €	4,40 €
<u>ROUGE</u>				
Lussac-Saint-Emillon AOP. Château de Lussac "Cuvée Bellevue"	30 €	22 €	11 €	6 €
Blaye Côte de Bordeaux AOP. Château vieux charron	23 €	17 €	8,50 €	4,50 €
Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP. CJVT	24 €	17,20 €	8,70 €	4,70 €
Touraine AOP. Les chandelières "Gamay"	19 €	14 €	7 €	3,70 €
<u>BLANC</u>				
Muscadet Sèvre & Maine sur lie AOP Les Donelières.	20 €	15 €	7,50 €	4 €
IGP Côtes de Gascogne. Big born in Gascony. Plaimont	21 €	15,50 €	7,80 €	4 €
Bourgogne Aligoté AOP. André Ducal	24 €	17 €	8,70 €	4,70 €
IGP Pays D'Oc. Les jamelles "chardonnay" Badet Clément	21 €	15 €	7,60 €	4,10 €
Entre-Deux-Mers AOP. Château Canteloudette	20 €	15 €	7,50 €	4 €
Bordeaux AOC sauvignon blanc. "Mouton Cadet"	26 €	18,50 €	9,50 €	5 €