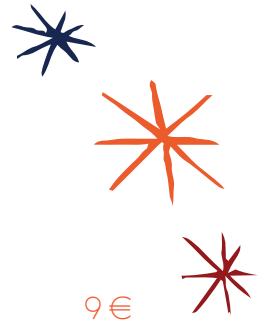




LE MATISSE

COCKTAILS



LES CLASSIQUES

Américano « Maison» 9 €
Campari, Noilly Prat, Martini rouge

Spritz 9 €
Aperol Spritz, Prosecco, eau pétillante

St Germain Spritz 12 €
Liqueur St Germain, Prosecco, eau pétillante

A BASE DE GIN

Spécial Matisse 12 €
Gin Tanqueray, Tonic fever tree elderflower, menthe fraîche, grains de poivre, lime

Ice Blue 12 €
Gin Tanqueray, limonade, citron pressé, Curaçao bleu

French 75 12 €
Gin Tanqueray, jus de citron, grenadine, Champagne

A BASE DE RHUM

Le Planteur 12 €
Havana ambré, jus d'orange, jus d'ananas, citron vert, grenadine, Angostura

Mojito 9 €
Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, Angostura

Royal Mojito 15 €
Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, Champagne

Caipirinha 12 €
Rhum Cachaça, sucre de canne, citron vert

Mai Tai 12 €
Rhum Havana ambré, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert

A BASE DE VODKA

Sex on the beach 12 €
Vodka Smirnoff, jus de cranberry, jus d'orange, crème de pêche

Cosmopolitan 12 €
Vodka Smirnoff, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert

A BASE DE CHAMPAGNE

Vulcano Champagne 15 €
Eau de vie de framboise, de Curaçao, Champagne, écorce d'orange

Mimosa 12 €
Champagne, Cointreau, jus d'orange

SANS ALCOOL

Le No alcool 9 €
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, limonade, sirop de grenadine

Virgin Mojito 9 €
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne en poudre, eau gazeuse



APÉRITIFS



Champagne Brut «Inspiration 1818»	12 cl	10 €
La coupe de Champagne Moët	12 cl	12 €
La coupe de Champagne Moët rosé	12 cl	14 €
La coupe de Prosecco	12 cl	6,70 €
Kir (<i>Cassis, mûre, pêche, framboise, violette</i>)		
- Vin blanc	12 cl	4 €
- Royal	12 cl	10 €
- Bourgogne Aligoté	12 cl	5,30 €
Martini (<i>rouge ou blanc</i>)	5 cl	4 €
Suze, Muscat	6 cl	4 €
Porto (<i>rouge ou blanc</i>)	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 €

BIÈRES

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 €
Ciney	5 €	6,50 €	9,80 €
Mort subite blanche ou rouge	5 €	6,50 €	9,80 €
Monaco, Tango, Panaché	5 €	6,50 €	9,80 €

GIRAFES

Maes	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 €





ALCOOLS

WHISKIES

Baby	2 cl	4 €
J & B	4 cl	7,50 €
Jameson, Jack Daniel's	4 cl	8 €
Glenkichie, Bulleit Bourbon	4 cl	9 €
Chivas 12 ans d'âge (Ecosse)	4 cl	10 €
Nikka Coffey Grain (Japon)	4 cl	10 €
The Maccalan 12 ans d'âge	4 cl	12 €
Laphroaig 10 ans d'âge	4 cl	12 €
Ardbeg 10 ans d'âge	4 cl	12 €
Supp Pepsi		1,50 €

GINS

Gordon's (Angleterre)	4 cl	7 €
Tanqueray (Angleterre)	4 cl	8 €
Bombay Sapphire (Angleterre)	4 cl	9 €
Hendrick's (Ecosse)	4 cl	10 €

VODKAS

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

RHUMS

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



SOFTS

Cidre doux ou brut	75 cl	8,80 €
Cidre doux ou brut	25 cl	3,80 €
Pepsi - Pepsi 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)



MENU ENFANT 12 €

For children

Plat - dessert (boisson non comprise)
Main dish - dessert (excluding drink)

Steak haché
Chopped steak

ou

Chunk de poulet pané
Chicken

ou

Poisson frais
Fresh fish

Moules
Mussels



Dessert

1 boule de glace ou une crêpe

Le Début Starters



Une soupe ou un velouté «maison» ? <i>Homemade soup</i>	8,50 €
Soupe de poisson artisanale et ses accompagnements <i>Artisanal fish soup and its side dishes</i>	9 €
6 huîtres «N°3» du Parc de l'Impératrice <i>6 oysters «N°3»</i>	15 €
Cocotte de moules à la marinière <i>Mussels in white wine and onions</i>	9,50 €
Panna-cotta de moules écremées <i>New interpretation of mussels by the chef</i>	10 €
Saumon fumé artisanal et son yaourt à l'aneth, fumé à la badiane <i>Smoked salmon, dill yogurt and smoked star anise</i>	14 €
Duo de foie gras «maison» et son duo de chutney <i>Home made «foie gras» with chutney</i>	14 €
Oeuf parfait et son espuma forestier, écume de lard grillé avec croûtons de seigle et éclats de noisette <i>Perfect egg, smoked bacon froth, crispy bread and hazelnuts</i>	10 €
Duo croquant de calamars et crevettes grises, sauce tartare «maison» <i>Fried squids & grey shrimps, homemade tartare sauce</i>	12 €
Toast de chèvre chaud sur lit de salade, cranberry, miel de fleurs <i>Goat cheese toast with salad, cranberries & «acacias» honey</i>	9 €
Escargots du «Choquel» (X6) et son beurre aromatisé «maison» <i>Local snails</i>	14 €

PETIT DÉJEUNER 7,50 €
Our breakfast

Sucré : Pain
ou

Salé : oeufs au plat, bacon

Boissons : boisson chaude et jus d'orange

FORMULE MATISSE 10 €

3 huîtres
1 verre de vin blanc Muscadet
3 oysters and a glass of dry white



LES SALADES

Salade Caesar 16 €
Salade, oeuf dur, tomates, filet de volaille, croûtons, sauce caesar «maison»,
copeaux de parmesan
Salad, boiled egg, tomatoes, chicken and parmesan cheese, caesar sauce

Salade aux 3 fromages 15,50 €
Salad of 3 cheeses

LES POKE BOWLS

Riz ou quinoa, fruits frais, crudités, graines de sésame, sauce vinaigrette exotique
Rice or quinoa, fresh fruits, crudites, sesame seeds, exotic vinaigrette

Au saumon 19 €
Salmon

Aux crevettes 19 €
Schrimps

Au poulet 17 €
Chicken

HEALTHY FRIENDLY

Nos plats végétariens selon le marché
Vegetarian suggestions depending market

Poke bowl du jardin 16 €
Poke bowl garden

Burger aux légumes marinés 17 €
Marinated vegetables burger

Pizza 4 saisons 15 €
Vegetables pizza

Wok végétal 17 €
Vegetables wok
Oignons, carottes, fèves de soja, pousses de haricots mungo,
poivrons, courgettes
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 gambas & shrimps
Tomates, légumes, nouilles, curry, soja, ail,
Tomatoes, vegetables, noodles, curry, soja, garlic



Wok de boeuf à la vietnamienne 20 €
Vietnamese beef wok
Champignons, légumes, menthe, citronnelle, soja, épices asiatiques,
sésame, oignons frits, riz
Mushrooms, vegetables, mint, lemongrass, soja, asian spices, sesame, fried onions, rice

Wok de canard au basilic thai 22 €
Duck wok with thai basil
Légumes, ananas, soja, miel, citronnelle, épices thai, basilic, sésame,
oignons frits, quinoa
Vegetables, ananas, soja, honey, lemongrass, spices, basil, sesame, fried onions, quinoa

Chow-mein au poulet, à la cantonnaise 20 €
Nouilles sautées, champignons, légumes, ail, paprika, gingembre,
citronnelle, sauce aigre douce, crème fraîche, sésame, oignons frits
Fried noodles, mushrooms, vegetables, garlic, paprika, ginger, lemongrass, sweet and sour sauce, french cream, sesame, fried onions

CÔTÉ MER Fish



Selon la criée
Depending of arrival

Duo de saumon et cabillaud, sauce hollandaise au Prosecco <i>Salmon and cod duo, «Hollandaise» sauce with Prosecco</i>	20 €
Cassolette de la mer sauce safranée Crevettes, moules, cabillaud, saumon <i>Prawn, mussels, cod, salmon in saffron creamy sauce</i>	18 €
Aile de raie à l'étouffée, sauce vierge, mi fruits mi légumes <i>Stewed skate, virgin sauce, half fruit half vegetables</i>	22 €
Filet de bar à la plancha, crème et crumble de chorizo «Cular Ibérique» <i>Plancha sea-bass, cream «Cular Ibérique» & chorizo crumble</i>	23 €
Poisson entier farci aux herbes et braisé au charbon, farandole de sauces «maison» <i>Whole fish stuffed with herbs and braised in charcoal, home made sauces (prix selon arrivage)</i>	
Trio de croquettes de crevettes grises <i>Shrimps balls</i>	20 €
Noix de Saint-Jacques à la plancha, chutney de poireaux et brisures de truffes <i>Scallops roasting, leeks chutney and truffles pellings</i>	25 €



LES MOULES Mussels

Moules de Bouchot selon saison
Bouchot mussels depending of the season

La marinière <i>Mussels in white wine with onions & parsley</i>	19 €
A la crème ou à la crème d'ail ? <i>With cream or garlic cream</i>	20 €
Maroilles ou Roquefort ? <i>With cheese ?</i>	20 €
Moules du pêcheur (à la soupe de poisson, rouille et croutons) <i>Fisher mussels in fish soup</i>	20 €
Moules au chorizo, crème et crumble de chorizo <i>Chorizo mussels, cream and crumble</i>	20 €

CÔTÉ TERRE

Meats

Escalope de volaille sauce forestière 18 €
Escalope of chicken with forest sauce

Onglet de boeuf poêlé à l'échalote 20 €
Pan-fried beef with shallots

Poire de boeuf grillée aux aromates, au four à braises «Jospers»,
sauce béarnaise «sans beurre» 20 €
Piece of tender beef, bearnaise sauce «without butter»



Entrecôte grillée au four à braise «Jospers», sauce au choix 25 €
Grilled coal sirloin steak, sauce of your choosing

Andouillette 5A grillée à la braise au four «Jospers», moutarde rouge au moût de raisin 18 €
Grilled chitterlings sausage, red mustard

Magret de canard en médaillons, sauce aux poivres d'exception 23,50 €
Duck breast in medaillon, exceptional pepper sauce

Magret de canard en médaillons et son jus mielleux, fruits frais du moment 23,50 €
Duck breast in medaillon, honey juice with fresh seasonal fruits

Foie de veau à la plancha à votre façon 22 €
Cooked plancha veal liver, accompaniment of your choice
- Moutarde au moût de raisin - Grape mustard
- Aux champignons - Mushrooms
- Thym, cumin, sel de Guérande - Thyme, cumin, Guérande salt
- A l'échalote - Shallots
- Sauce aux poivres d'exception - Exceptional pepper sauce

Steak haché minute, comme vous le désirez !
Grounded steak, as you wish !

- Grillé ou avec une sauce - Grilled or with sauce 16 €
- A cheval - With a fried egg 17 €
- Tartare classique - Tartar steak 19 €
- Tartare aux saveurs thaï - Thai flavoured tartar 19 €

Nos accompagnements : Frites, riz, purée, wok de légumes, nouilles, 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 !



*Nos grillades sont cuites dans un four JOSPER qui combine à la fois barbecue et four.
La cuisine à la 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

MENU A 18 €

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE, HORS VACANCES ET JOURS FÉRIÉS

Only for lunch and during the week

Not during french holidays

ENTRÉES

Beignets de calamars, sauce tartare «maison»

Fried squirts & grey shrimps, homemade tartare sauce

ou

Toast de chèvre chaud sur lit de salade, cranberries, miel de fleurs

Goat cheese toast with salad, cranberries & «acacias» honey

ou

Soupe ou velouté «maison»

Homemade soup

PLATS

Steak haché grillé «minute»

Grounded steak

ou

Escalope de volaille , sauce forestière

Escalope of chicken with forest sauce

ou

Andouillette 5A grillée à la braise, moutarde rouge au moût de raisin

Grilled chitterlings sausage, red mustard

DESSERT

Glace 2 boules (au choix)

Ice cream (2 balls)



MENU A 24 €

Boisson non comprise - Jusqu'à 22h00 (hors week-end, jours fériés et vacances scolaires)
Outside week-end, bank holidays and holidays

ENTRÉES

Soupe, velouté maison ou soupe de poisson artisanale
Soup prepared by the Chef or Fishs soup

ou

Duo croquant de calamars et crevettes grises, sauce tartare «maison»
Fried squirts & grey shrimps, homemade tartare sauce

ou

Cocotte de moules marinières
Mussels in white wine with onions and parsley



PLATS

Duo de saumon et cabillaud, sauce hollandaise au Prosecco
Salmon and cod Hollandaise sauce with Prosecco

ou

Moules marinières, frites
Mussels in white wine with onions and parsley, chips

ou

Onglet de boeuf pôelé à l'échalote
Pan-fried beef with shallots

ou

Plat du jour
Today's speciality



FROMAGE OU DESSERT

Mousse aux deux chocolats «noir & ruby»
Chocolate mousse «black & ruby»

ou

Coupe 2 boules au choix
Cup of ice cream

ou

Dessert du jour
Dessert of the day

ou

Crème brûlée à la chicorée du Nord
Vanilla cream with chicory from the north



MENU A 34 €



ENTRÉES

Duo de foie gras «maison» et son duo de chutney
Home made «foie gras» with chutney

OU

Saumon fumé artisanal et son yaourt à l'aneth, fumé à la badiane
Smoked salmon, dill yogurt and smoked star anise

OU

Oeuf 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

Panna - cotta de moules écremées
New interpretation of mussels by the Chef



PLATS

Poire de boeuf grillée aux aromates, au four à braises «Jasper» 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
Moutarde au goût de raisin / Aux champignons / Thym, cumin, sel de Guérande / A l'échalote /
Sauce aux poivres d'exception
*Cooked veal liver with plancha, accompaniment of your choosing
Flavour thai / 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

DESSERTS

Profiteroles...Le vôtre ! (classique / caramel / chocolat / fraises selon saison)
Profiteroles... Yours ! (classic / caramel / chocolate / strawberries depending of the season)

ou

Dessert du jour
Dessert of the day

ou

La tatin du Chef, crème fraîche fumée aux batonnets de cannelle
Chef's apple pie, cinnamon sticks smoke cream



LES PIZZAS

Sur place ou à emporter
On site or to take away

LA MARGHERITA : tomate, fromage, origan <i>tomato sauce, cheese, oregano</i>		12 €
LA REINE : tomate, fromage, jambon, champignons <i>tomato sauce, cheese, ham, mushrooms</i>		15 €
LA 4 SAISONS : tomate, fromage, champignons, oignons, poivrons, artichauts, tomates fraîches <i>Tomato sauce, cheese, mushrooms, onions, peppers, artichokes, tomatoes</i>		16 €
LA CHEF : tomate, fromage, merguez, chorizo, jambon, oeuf, origan <i>Tomato sauce, cheese, merguez, chorizo, ham, egg, oregan</i>		17 €
LA NORDIQUE : crème fraîche, saumon fumé, fromage <i>Fresh cream, smoked salmon, , cheese</i>		17 €
LA TEX MEX : tomate, fromage, boeuf, oignon, poivrons, olives <i>Tomato sauce, cheese, beef, onion, peppers, olives</i>		17 €
LA SPECIALE : crème fraîche, lardons, chèvre, miel, roquette <i>Fresh cream, bacon, goat cheese, honey, salad</i>		16 €
LA 4 FROMAGES : tomate, boule de mozzarella di bufala, chèvre, gorgonzola, cheddar, origan <i>Tomato sauce, mozzarella di bufala, goat cheese, gorgonzola, cheddar, oregan</i>		16 €
LA TRUFFADE : tomate, jambon Serrano, mozzarella di bufala, brisures de truffe, roquette, olives <i>Tomato sauce, serrano ham, mozzarella di bufala, grated truffle, olive</i>		21 €

LES INCONTOURNABLES

Croque Mme ou M. original et «maison» <i>Home made grilled sandwich (ham, cream, cheese, fried egg or no)</i>		13,50 €
Welsh classique, frites : pain, cheddar <i>Bread, cheddar cheese</i>		17,50 €
Welsh simple, frites : pain, jambon, cheddar <i>bread, ham, cheddar cheese</i>		18,50 €
Welsh complet, frites : pain, jambon, cheddar, oeuf au plat <i>Bread, ham, cheddar cheese, fried egg</i>		19 €
Hamburger ou cheesburger ou cheese bacon		17 €
Burger fermier (poulet, chèvre, oignon, tomate, roquette) <i>Farmer's burger (chicken, goat cheese, tomato, salad</i>		17 €
Fish burger aux 2 saumons : (saumon fumé et saumon grillé, avocat, oignon, tomate, roquette) <i>Salmon fish burger (smoked and grilled, avocado, onions, tomato, salad)</i>		19 €



Assiette de fromages de nos régions, accompagnés de condiments
A plate of cheeses from our regions

7 €

LES DOUCEURS

Sweets

Mousse aux deux chocolats «noir & ruby»
Chocolate mousse «black & 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 cotta, season fruits jelly

8 €

La tatin du Chef, crème fraîche fumée aux bâtonnets de cannelle
Chef's apple pie, cinamon sticks smoked cream

8 €

Profiteroles... Les vôtres !
(Classique / caramel / chocolat / fraises (selon saison))
Classical / caramel / chocolate / strawberries (depending season)

8 €

Dessert du jour selon l'humeur du pâtissier
Dessert of the day

8 €

Café ou thé et ses douceurs
Coffee or tea served with mixed desserts

8 €

LES CRÊPES

Au sucre
Sugar

4 €

Citron au sucre ou vergeoise
Lemon and sugar or brown sugar

4,50 €

A la vergeoise
Brown sugar

4 €

Banane & Nutella
Banana & Nutella

6,50 €

Caramel beurre salé
Salted butter caramel

4,50 €

Banane & chocolat
Banana & chocolate

6,50 €

Nutella

6 €

Banane & caramel beurre salé
Banana & salted butter caramel

6,50 €

Chocolat

6,20 €

Crêpe Suzette «maison»

7,50 €

LES GLACES

Glace et sorbet artisanal, coupe de 2 parfums au choix
Ice cream or sorbet

6 €

Dame blanche

8 €

Chocolat / café Liégeois

8 €

Coupe Matisse, Glace chocolat, glace caramel, banane (fruit), speculoos, crème fouettée, coulis au choix
chocolate ice cream, caramel ice cream, banana, speculoos, dairy crème

8 €

Parfums : 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

DIGESTIFS

Hennessy Very Special	10 €
Hennessy X.O	15 €
Armagnac Sempé Saint Pierre (10 ans d'âge)	10 €
Get 27 ou 31	8 €
Cointreau	8 €
Tia Maria	8 €
Sambuca	8 €
Armagnac Milady 1995	15 €
Calvados Pays d'Auge V.S.O.P Christian Drouin	8 €
Remy Martin V.S.O.P	10 €
Grand Marnier	8 €
Marie Brizard, Amaretto	8 €
Baileys	8 €
Saint Germain	8 €



BOISSONS CHAUDES

Expresso	2 €
Décaféiné	2 €
Décaféiné crème	2,20 €
Café crème	2,10 €
Café noisette	2,10 €
Chocolat, Café viennois	3,70 €
Cappuccino	3,70 €
Nos thés	3,50 €
(Noir, fruits rouges, citron, vert-menthe, vert-jasmin)	
Nos infusions	3,50 €
(Verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe)	
Double expresso	3,40 €
Double décaféiné	3,40 €
Double décaféiné crème	3,70 €
Grand crème	3,70 €
Chocolat chaud	3,50 €





LE MATISSE

BISTROT - BRASSERIE TOUQUETTOISE

68 RUE DE METZ
62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE

www.lematisse.com - 03 21 05 94 81

LES ROUGES

75 cl

BORDELAIS

Côte de Bourg AOP . Château Haut-Giraud	26 €
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 . Domaine de la Cotelleraie BIO	29 €

RHÔNE

Lubéron AOP . Marrenon «Grand Marrenon»	22 €
Côtes du Rhône Villages AOP . J.L Colombo. Cuvée «Les Abeilles»	26 €
Costières de Nîmes Bio AOP , Château Beaubois	28 €
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

Limoux, Very Limoux, «Anne de Joyeuse»	29 €
Cabardès AOP . Château de Pennautier vignobles Lorgeril	32 €
Côteaux-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 €
Corbières-Boutenac AOP . La Forge. G Bertrand	78 €

BOURGOGNE

Bourgogne AOP . «Pinot Noir» Domaine Roux	45 €
---	------

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 . Mommessin		26 €
Châblis AOP .Domaine Alain Geoffroy		38 €
Viré-Clessé AOP . Cadole du chapitre - Jacques Depagneux		38 €

LOIRE

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP . Les Donelières		20 €
Sancerre blanc AOP . Domaine Millet		43 €

BORDELAIS

Entre-Deux-Mers AOP . Château Canteloudette		20 €
---	--	------

SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne . Big born in Gascony. Plaimont		21 €
IGP Côtes de Gascogne XVIII Saint-Luc.Plaimont		23 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

Limoux AOP, Chardonnay, «Anne de Joyeuse»		29 €
IGP Aude-Hauterive. Cigalus G Bertrand		55 €

VALLEE DU RHÔNE

Costières de Nîmes Bio AOP, cuvée «expression» Château Beaubois		28 €
---	--	------

LES CHAMPAGNES

BRUT AOP

	12 cl	75 cl	150 cl
Charles de Bel. Inspiration 1818	10 €	60 €	
Moët & Chandon. Moët Impériale	12 €	60 €	110 €
Moët & Chandon. Moët Impériale rosé	12 €	70 €	
Veuve Clicquot. Carte jaune		70 €	120 €
Ruinart Blanc de blancs AOC Champagne		140 €	
Dom Pérignon		220 €	

LES ROSES

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 €
--	--	--	------



LES VINS AU PICHET ET AU VERRE

ROSE

	75 cl	50 cl	25 cl	12,5 cl
IGP Pays d'Oc. Gris blanc G Bertrand	21 €	15 €	7,50 €	4 €
Côte de Provence AOP. «Carte Noire»	23 €	16,20 €	8,10 €	4,40 €

ROUGE

Lussac-Saint-Emilion AOP. Château de Lussac «Cuvée Bellevue»	30 €	22 €	11 €	6 €
Côte de Bourg AOP. Château Haut-Giraud	26 €	17,50 €	9 €	4,70 €
Côte du Rhône Villages AOP. Colombo	26 €	17,50 €	9 €	4,70 €
Touraine AOP. Les Chandelrières «Gamay»	19 €	14 €	7 €	3,70 €

BLANC

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. Mommessin	26 €	18 €	9 €	5 €
Languedoc Roussillon AOP. Very Limoux Chardonnay «Anne de Joyeuse»	29 €	19,50 €	10 €	5,20 €
Entre-Deux-Mers AOP. Château Canteloudette	20 €	15 €	7,50 €	4 €
Châblis AOP. Domaine Alain Geoffroy	38 €	26 €	13,50 €	7 €

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