

# LE MATISSE



# Cocktails

## LES SPRITZ

### Spritz

Apérol Spritz, Prosecco, eau pétillante

### Campari Spritz

Campari, Prosecco, eau pétillante

### St Germain Spritz

Liqueur St Germain, Prosecco, eau pétillante

## BASE GIN

### Spécial Matisse

Gin Tanqueray, Tonic fever elderflower, menthe, grains de poivre, lime

### Ice Blue

Gin Tanqueray, limonade, citron pressé, Curaçao bleu

## BASE RHUM

### Le planteur

Havana ambré, jus d'orange, jus d'ananas, citron vert, grenadine, Angostu

### Mojito

Rhum Captain White, citron vert, menthe fraîche

### Royal Mojito

Rhum Captain White, citron vert, menthe fraîche, Champagne

### Caïpirinha

Rhum Cachaça, sucre de canne, citron vert

### Caïpi Mate

Cachaça, jus de pomme, citron, Viva Mate organics by Redbull

## BASE VODKA

### Sex on the beach

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

### Lemon smash

Bitter Lemon Organics by Redbull, jus de cranberry, vodka Smirnoff, sirop de zeste de citron

## BASE CHAMPAGNE

### French 75

Gin Tanqueray, jus de citron, grenadine, Champagne

### Mimosa

Champagne, Cointreau, jus d'orange

## BASE TEQUILA

### El diablo

Crème de cassis, citron vert, tequila, Ginger Ale orgnics by Redbull

## BASE WHISKY

### Jackonic

Jack Daniel's, Noilly Prat, orange pressée, Tonic Water by Redbull

## SANS ALCOOL

### Le No alcool

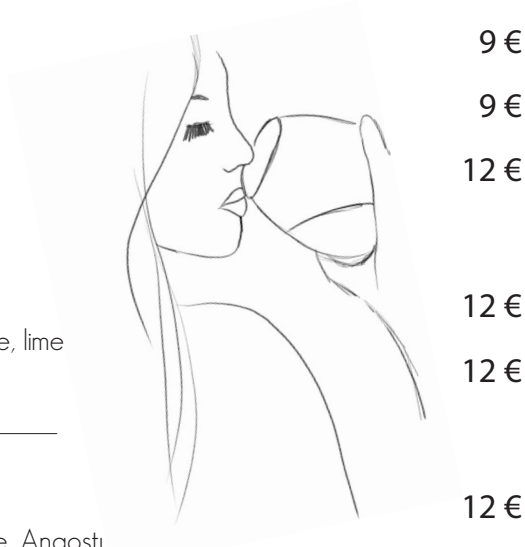
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, limonade, sirop de greandine

### Virgin Mojito

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

### Crodino

Spritz sans alcool



9 €

9 €

12 €

12 €

12 €

12 €

10 €

15 €

12 €

12 €

12 €

12 €

12 €

12 €

12 €

12 €

9 €

9 €

8 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Too much alcohol can damage your health. Drink with moderation.

# Apéritifs

Kir (cassis, mûre, pêche, framboise, violette, fraise)

-vin blanc	12 cl	4.50 €
-Royal	12 cl	12 €
-Bourgogne aligoté	12 cl	5.30 €
Martini (rouge ou blanc)	5 cl	5 €
Suze, Muscat	6 cl	4 €
Porto (rouge ou blanc)	6 cl	4 €
Ricard - Pastis Henri Bardouin	2 cl	3.50 €
Berger Blanc	2 cl	3.50 €
Picon bière	25 cl	4.80 €
Picon vin blanc	15 cl	4.80 €
Campari	5 cl	5 €
Pimm's Champagne	10 cl	12 €
Pimm's limonade	10 cl	9 €
Américano «maison»	10 cl	9 €
Verre de vin doux (Gaillac)	12 cl	4.80 €
Rosé IGP Pays d'Oc - Gris Blanc. G.Bertrand	12,5 cl	4 €
Rosé Côte de Provence AOP - «Carte Noire»	12,5 cl	4.50 €

# Bières / Beers

## BIÈRES PRESSION 25 CL 33 CL 50 CL 3,5 L

### Draft beers

Maes (5.2°)	3.50 €	4.60 €	6.80 €	31.50 €
Heineken (5°)	4 €	5 €	8 €	35 €
Affligem blonde (7°)	4.50 €	5.90 €	8.80 €	40 €
Affligem triple (8.5°)	5 €	6.50 €	9.80 €	45 €
La Matisse (7°)	5 €	6.50 €	9.80 €	
Mort subite rouge (5.5°)	5 €	6.50 €	9.80 €	
Monaco, Tango, Panaché	5 €	6.50 €	9.80 €	
Bière du moment				

## BIÈRES BOUTEILLES (33 cl)

Pelforth brune (6.5°)	6 €
Desperados (5.9°)	6 €
Karmeliet triple (8.4°)	6 €
Mort subite blanche (4.2°)	6 €
Heineken ZERO (0°)	6 €

## Champagnes & Prosecco

La Coupe de Mercier	12 €
La Coupe de Moët & Chandon AOP	14 €
La Coupe de Prosecco	6,70 €

# Softs

Cidre doux ou brut	75 cl	9 €
Cidre doux ou brut	25 cl	3.80 €
Pepsi - Pepsi Max	33 cl	5 €
Red Bull	25 cl	5 €
Jus de fruits <b>pago</b>	20 cl	4 €
<i>(orange, ananas, abricot, tomate, pomme, fraise, ACE)</i>		
Orangina	25 cl	4 €
Ice Tea	33 cl	4 €
Oasis, Schweppes	25 cl	4 €
Schweppes agrumes	25 cl	4 €
Lait	20 cl	2.80 €
7Up	20 cl	3.50 €
Orange ou citron pressé	15 cl	5 €

## EAUX MINÉRALES

Vittel - San Pellegrino	1 L	6.50 €
Vittel - San Pellegrino	50 cl	5 €
Vittel	25 cl	3.20 €
Perrier	33 cl	4.50 €
Sirop à l'eau	20 cl	3 €
<i>(fraise, menthe, grenadine, banane, violette, kiwi, citron, cerise, cassis, framboise, orgeat, pêche)</i>		
Diabolo - Teck	20 cl	3.80 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Too much alcohol can damage your health. Drink with moderation.

# *À partager, ou pas... / To Share or not...*

Pain à l'ail <i>Garlic bread</i>	8 €
Planche de fromages et ses condiments <i>Cheeses plate</i>	10 €
Beignets de calamars <i>Squid fritters</i>	10 €
6 huîtres N°3 du Parc de l'Impératrice <i>6 oysters N°3 From le Parc de l'Impératrice</i>	15 €
Planche de charcuterie <i>Meats plate</i>	15 €
Planche mixte <i>Meats and cheese plate</i>	17 €

*Formules Matisse*

3 huîtres 3 oysters		6 huîtres 6 oysters
+		+
1 verre de Muscadet one glass of white wine		1 verre de Muscadet one glass of white wine
<b>10 €</b>		<b>16 €</b>

## *Entrées / Appetizers*

Terrine <i>Terrine</i>	8 €
Soupe à l'oignon, gratinée <i>Onion soup</i>	9 €
Soupe de poissons et ses accompagnements <i>Fish soup with croutons</i>	9 €
Cocotte de moules marinières <i>Mussels with white wine, onions and parsley</i>	9,50 €
Saumon fumé artisanal, crème d'aneth <i>Smoked salmon, dill cream</i>	14 €
Beignets de calamars et croquette de crevettes, sauce tartare <i>Shrimps and calamars croquettes with tartare sauce</i>	12 €
Escargots x6 <i>Snails</i>	9 €
Os à moelle et toast <i>Marrow bones, toast</i>	9 €
Tarte au Maroilles <i>Cheese pie</i>	9 €

## *Salades / Salads*

Salade Caesar <i>Salade, oeuf dur, tomates, poulet pané au panko, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar «maison»</i> <i>Salad, boiled egg, tomatoes, paned chicken, croutons, parmesan, Caesar sauce</i>	17 €
Salade de chèvre chaud <i>Goat cheese with toasts</i>	16 €

# Pizzas

Sur place    À emporter  
On site    To take away

## BASE TOMATE/TOMATO SAUCE

La Margherita : fromage, origan Tomato sauce, cheese, oregano	12 €	10 €
La Reine : fromage, jambon, champignons Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms	15 €	12 €
La 4 saisons : fromage, champignons, oignons, poivrons, artichauts, tomates fraîches Tomato sauce, cheese, mushrooms, onions, peppers, artichokes, tomatoes	16 €	13 €
La Chef : fromage, merguez, chorizo, jambon, oeuf, origan Tomato sauce, cheese, merguez, chorizo, ham, egg, oregan	17 €	12 €
La Tex mex : fromage, boeuf, oignons, poivrons, olives Tomato sauce, cheese, beef, onions, peppers, olives	17 €	12 €

## BASE CRÈME FRAÎCHE/FRESH CREAM

La Nordique : saumon fumé, fromage Fresh cream, smoked salmon, cheese	17 €	12 €
La Spéciale : lardons, chèvre, miel, roquette Fresh cream, bacon, goat cheese, honey, salad	16 €	13 €
La Raclette : oignons, raclette, lardons, pommes de terre Fresh cream, onions, french cheese, bacon, potatoes	16 €	13 €
La 4 fromages : mozzarella, chèvre, Gorgonzola, cheddar Fresh cream, mozzarella, goat cheese, Gorgonzola, cheddar	16 €	12 €

# Incontournables

Croque Monsieur «maison» au cheddar, suppl.oeuf (+ 1 €) Homemade grilled sandwich (ham and cheese, suppl. fried egg (+ 1 €))	13.50 €
Poulet gratiné au cheddar Chicken with melted cheddar	19 €
Welsh simple : pain, cheddar Galloway Bread with melted cheddar	18 €
Welsh complet : pain, cheddar Galloway, jambon, oeuf Bread with melted cheddar, ham, egg	19.50 €
Cheeseburger, suppl.bacon (+ 1 €) Boeuf haché, salade, tomate, oignons, tranche de cheddar Beef, salad, tomato, onions, cheddar, suppl. Bacon (+ 1 €)	17.50 €
Tartare de boeuf traditionnel ou italien Tartar steak or Italian flavoured tartar	19 €
Omelette Jambon, fromage, champignons Omelette with cheese, ham and mushrooms	15 €

La Raclette  
22 €/pers  
(min 2 pers)  
Fromage à raclette,  
Charcuterie  
Pommes de terre  
Salade

# Viandes / Meats

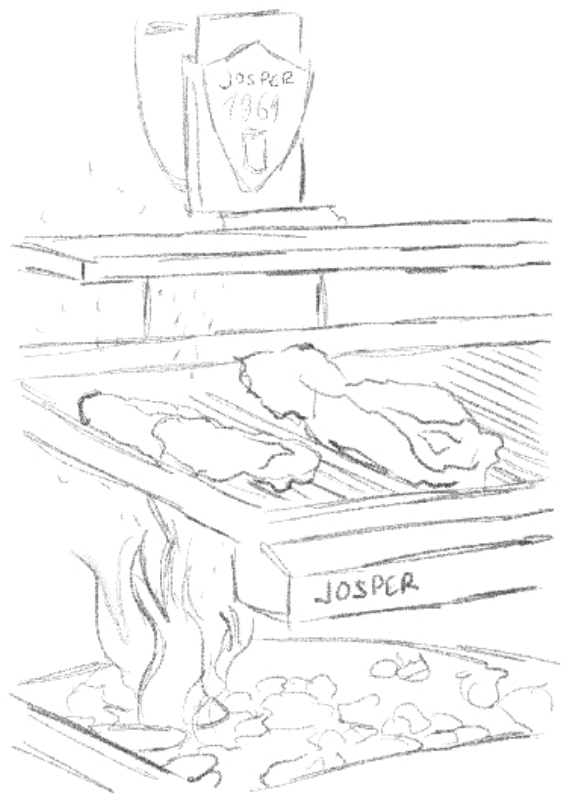
Escalope de volaille, sauce forestière <i>Cutlet of chicken with mushrooms sauce</i>	18 €
Onglet de boeuf poêlé à l'échalote <i>Pan-fried beef with shallots</i>	21 €
Foie de veau en persillade <i>Cooked plancha veal liver with parsley</i>	24 €
Steak haché, suppl. oeuf (+ 1 €) <i>Minced steak, suppl. egg (+ 1 €)</i>	16 €

# Cuisson au four Josper

## Charcoal cooking

Josper est né en 1969 lorsque la technologie la plus innovante qu'il soit et la tradition se sont unies. Créée par Pere Juli et Josep Armangué à Pineda de Mar, Barcelone, l'entreprise Josper est devenue une légende dans le monde de la gastronomie au charbon de bois. Nous n'avons jamais oublié nos origines familiales, ni l'art séculaire de la grillade au charbon de bois. Le four Josper combine la cuisson au four et au barbecue. La cuisine à la braise apporte un goût et une texture inimitable, et le four, une température élevée sans bouillir les viandes.

Pavé de rumsteak <i>Rumpsteak paned fried</i>	22 €
Entrecôte (300 gr), suppl. Os à moelle (+ 5 €) <i>Grilled rib steak, suppl. marrow bones (+ 5 €)</i>	29 €
Andouillette AAAAA, moutarde à l'ancienne <i>Chitterlings sausage, mustard</i>	18 €
Carré d'agneau, jus d'agneau <i>Lamb cotlets</i>	27 €
Daurade entière farcie aux herbes <i>Whole fish stuffed with herbs and braised in charcoal</i>	26 €
Cuisse de canard confite «maison» <i>Homemade Duck leg confit</i>	19 €
Ribs de porc country	21 €



## Accompagnements :

Frites, riz, purée, linguine, pommes de terre au four crème de ciboulette, salade, poêlée de légumes de saison  
*French fries, rice, mash potatoes, pasta, potatoes with chive sauce, salad, seasonal vegetables*

## Sauces :

Béarnaise, poivre, moutarde, maroilles, champignons, beurre maître d'hôtel  
*Béarnaise, pepper, mustard, french cheeses, mushrooms, butter with parsley*

# Poissons / Fishes

Duo de saumon et cabillaud, poêlée de légumes de saison <i>Salmon and cod duo and seasonal vegetables</i>	21 €
Gratin de cabillaud lardé, fondue de poireaux <i>Cod with bacon, leeks</i>	23 €
Cassiolette de la mer, sauce safranée <i>Crevettes, moules, cabillaud, saumon</i> <i>Shrimps, mussels, cod and salmon</i>	19 €
Aile de raie, beurre et câpres <i>Wing of skate, butter and capers</i>	23 €
Daurade entière farcie aux herbes, braisée au four «Josper» <i>Whole fish stuffed with herbs and braised in charcoal</i>	26 €
Croquettes de crevettes grises <i>Shrimps balls</i>	22 €
Noix de Saint-Jacques, purée de butternut, crème au lard <i>Scallops, mash butternut and bacon sauce</i>	25,90 €
Sole meunière (selon arrivage) <i>Sole (depending arrival)</i>	31,90 €

# Les Moules / Mussels

Moules de Bouchot selon saison <i>Bouchot mussels depending of the season</i>	
Marinière <i>Mussels in white wine with onions &amp; parsley</i>	19 €
À la crème <i>Cream</i>	20 €
Crème d'ail <i>Cream with garlic</i>	20 €
Maroilles <i>French local cheese</i>	20 €

**TOUTES NOS MOULES SONT SERVIES AVEC DES FRITES**  
*All mussels are served with french fries*

*Plat du jour*  
Dish of the day

Consultez nos ardoises ou demandez-nous!  
*Have a look on the chalkboard !*

*Les Rendez-vous incontournables*

*Mardi*  
Tuesday

CUISINE  
D'ANTAN

Traditional french cooking

*Vendredi*  
Friday

COUSCOUS

Meat or fish

15.90 €

# *Menu enfant / Kids menu → 12 € ←*

12 ans maximum/12 years max

Steak haché  
Beef steak

OU

Chunk de poulet  
Chicken nuggets

OU

Cabillaud  
Cod

OU

Moules  
Mussels

+

une crêpe au sucre  
Pancake with sugar

OU

1 boule de glace  
Ice cream (1 ball)

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites, pâtes, légumes de saison, purée, riz  
French fries, pasta, seasonal vegetables, mash potatoes, rice





# Menu Bistrot

18 €

Uniquement le **MIDI** en semaine, hors vacances scolaires et jours fériés  
Only for the **LUNCH** during the week, not during french holidays

## ENTRÉES

Terrine

*Terine*

OU

Soupe à l'oignon gratinée

*Onion soup*

OU

Beignets de calamars

*Squid fritters*



## PLATS

Steak haché «minute»

*Minced steak*

OU

Croque Monsieur «maison» au cheddar, *suppl. oeuf (+ 1 €)*

*Homemade grilled sandwich (ham, cream, cheese), suppl. egg (+ 1 €)*



## DESSERT

Glace 2 boules (au choix)

*Ice cream (2 balls)*

# Menu Brasserie

## 24 €

Uniquement en semaine, hors vacances scolaires et jours fériés  
Only during the week, not during french holidays

### ENTRÉES

Soupe de poisson et ses accompagnements  
*Fish soup*

OU

Beignets de calamars, sauce tartare «maison»  
*Squid fritters, homemade tartare sauce*

OU

Cocotte de moules marinières  
*Mussels with white wine, onions and parsley*



### PLATS

Aile de raie, beurre et câpres  
*Wing of skate, butter and capers*

OU

Moules marinières, frites  
*Mussels in white wine and french fries*

OU

Onglet de boeuf poêlé à l'échalote  
*Pan fried beef with shallots*

OU

Plat du jour  
*Dish of the day*



### DESSERTS

Mousse au chocolat  
*Chocolate mousse*

OU

Coupe 2 boules de glace au choix  
*Cup of ice cream (2 balls)*

OU

Crème brûlée à la vanille  
*Vanilla cream*

# Menu Matisse

34 €

## ENTRÉES

Soupe de poisson et ses accompagnements  
*Fish soup*

OU

Saumon fumé artisanal, crème d'aneth  
*Smoked salmon, dill cream*

OU

Os à moelle et toast  
*Marrow bones with toast*

OU

Escargots x 6  
*Snails x 6*



## PLATS

Pavé de rumsteak  
*Rumpsteak paned fried*

OU

Cuisse de canard confite «maison»  
*Homemade duck leg confit*

OU

Noix de Saint-Jacques, purée de butternut, crème au lard (suppl. 4 €)  
*Scallops, mash butternut and bacon sauce (suppl. 4 €)*

OU

Gratin de cabillaud lardé, fondue de poireaux  
*Cod with bacon, leeks*



## DESSERTS

Au choix parmi les desserts de la carte

# Desserts

Assiette de fromages de nos régions et condiments <i>Plate of local cheeses, bread and butter</i>	10 €
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	7.50 €
Tiramisu moka et speculoos <i>Mocha &amp; speculoos tiramisu</i>	8 €
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla cream</i>	8 €
Baba au rhum <i>Brioche, rum and whipped cream</i>	8 €
Profiteroles chocolat ou caramel <i>Typical french dessert</i>	8 €
Tarte aux poires Amandine <i>Pear apple and almonds</i>	8 €
Tarte tatin, glace vanille <i>Apple pie with vanilla ice cream</i>	8 €

## Plaisirs gourmands

Café ou thé gourmand	8 €	8 €
Irish gourmand	16 €	8 €
Champagne gourmand	18 €	8 €

# Crêpes / Pancakes

Sucre <i>Sugar</i>	4 €	Citron au sucre ou vergeoise <i>Lemon and sugar or brown sugar</i>	4.50 €
Vergeoise <i>Brown sugar</i>	4 €	Banane et chocolat <i>Banana and chocolate</i>	6.50 €
Caramel beurre salé <i>Salted butter caramel</i>	4.50 €	Banane et Nutella <i>Banana and Nutella</i>	7 €
Chocolat <i>Chocolate</i>	5.20 €	Crêpe «Suzette» maison <i>French speciality</i>	8 €
Nutella	6 €		

# Glaces / Ice cream

Coupe colonnel <i>Ice cream and Vodka</i>	10 €
Dame blanche	8 €
Poire Belle Hélène	8 €
Chocolat / caramel / Café liégeois	8 €
Coupe Matisse : <i>Glace chocolat, glace caramel, banane (fruit), speculoos, crème fouettée, coulis au choix (caramel ou chocolat)</i> <i>Chocolate ice cream, caramel ice cream, banana (fruit), speculoos, whipped cream, sauce (caramel or chocolate)</i>	8 €
Glaces artisanales et sorbets, coupe de 2 parfums au choix <i>Ice cream or sorbet (2 balls)</i>	6 €

PARFUMS : vanille, fraise, chocolat, pistache, noix de coco, citron vert, caramel, café, rhum-raisin, polre, yaourt

# Alcools

## RHUMS

Havana blanc	4 cl	7 €
Havana ambré	4 cl	7 €
Captain Morgan	4 cl	8 €
Captain white	4 cl	8 €
Diplomatico	4 cl	9 €
Cachaça	4 cl	9 €
Kraken	4 cl	10 €

## VODKAS

Smirnoff	4 cl	7 €
Belvedere	4 cl	9 €

## WHISKIES

Baby	2 cl	4 €
J & B	4 cl	7.50 €
Jameson	4 cl	8 €
Jack Daniel's	4 cl	8 €
Glenkichie	4 cl	9 €
Chivas 12 ans	4 cl	10 €
Bourbon Bulleit	4 cl	9 €

## GINS

Gordon's	4 cl	7 €
Bombay Sapphire	4 cl	9 €

# Boissons chaudes / Hot drinks

Espresso / Décaféiné <i>Espresso / Decaffeinated</i>	2 €	Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	3.50 €
Café noisette <i>Hazelnut coffee</i>	2.10 €	Chocolat, café viennois <i>Hot chocolate or coffee with whipped cream</i>	3.70 €
Décaféiné crème / Café crème <i>Coffee or decaffeinated with cream</i>	2.20 €	Capuccino <i>Capuccino</i>	3.70 €
Double espresso / Double décaféiné <i>Double espresso / Double decaffeinated</i>	3.40 €	Grand décaféiné crème <i>Double decaffeinated with cream</i>	3.70 €
Thés <i>Teas</i> Demandez notre coffret <i>Ask us</i>	3.50 €	Grand crème <i>Large coffee with cream</i>	3.70 €
Nos infusions <i>Infusions</i> Demandez notre coffret <i>Ask us</i>	3.50 €	Latte macchiato, vanille, caramel ou noisette <i>Latte macchiato, vanilla, caramel or hazelnut</i>	3.80 €
		Irish coffee	9 €

# Digestifs

Hennessy Very Special	10 €	Remy Martin V.S.O.P	10 €
Bas Armagnac Darroze (8 ans d'âge)	10 €	Grand Marnier	8 €
Get 27 ou 31	8 €	Marie Brizard, Amaretto	8 €
Cointreau	8 €	Baileys	8 €
Sambuca	8 €	Saint Germain	8 €
Calvados Pays d'Auge V.S.O.P Christian Drouin	8 €	Limoncello	8 €

# La cave d'exception

## Les grands vins

### LES ROUGES

	75 cl
Château-Neuf-du-Pape. La Bernardine Chapoutier 2019	70 €
Corbières Boutenac AOP, La Forge G.Bertrand	78 €
Côte Rôtie AOP, Brune & Blonde E.Guigal	80 €
Mas de Daumas Gassac Saint-Guilheau Le Desert 2019	80 €
Château Branaire-Ducru Cru classé «Saint-Julien» 2018	125 €
Volnay Caillerets. Ancienne cuvée Carnot Domaine Premier Cru 2016	125 €
Pommard Premier Cru Les Rugiens Domaine Bouchard Père & Fils 2017	140 €

### LES BLANCS

Gewurztraminer. Vendanges tardives 2011. Maison Hugel & Fils	80 €
Hermitage Chante Alouette BIO 2018 Chapoutier	110 €
Meursault Premier Cru Genevrières Domaine Bouchard Père & Fils 2018	135 €

### LES ROSÉS

Château Minuty 281 Cru classé	75 €
-------------------------------	------

### Whiskies

The Macallan 12 double cask scotch whisky	16.50 €
The Thorabhaig. Allt Gleann Single Malt Whisky	13 €
Glenrothes 12 ans Select Reserve Scotch Whisky	13 €
Alfred Giraud Heritage French Malt Whisky	24 €
Hibiki Japanese Harmony Whisky	16.50 €

### Rhums

Gun's Bell Rhum Spiced Rum 40 °	10 €
Bumbu XO	11 €
Trois Rivières Triple Millésime 2001 - 2005 - 2011	13.50 €
ZACAPA 23 ans XO	12 €

### Gins

Monkey 47 Gin	13 €
Tanqueray Ten Gin	12 €
Tonic Fever Three / Tonic Water / Ginger beer / Edelflower	4 €

### Vodkas

42 Below Vodka	12 €
Mamont Vodka	14 €

### Les Cognacs

Hennessy XO	15 €
Camus VSOP Borderies Edition Limitée	13 €

### Armagnacs

Armagnac Milady Sempé 1995	13 €
Bas Armagnac Darroze (Les Grands assemblages 20 ans d'âge)	15 €

### Calvados

Calvados Pays D'Auge 18 ans Lecompte	14 €
--------------------------------------	------

### Les Champagnes

	75 cl	150 cl
AOP Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	65 €	120 €
AOP Champagne Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	85 €	
AOP Champagne Veuve Clicquot Brut	75 €	130 €
AOP Champagne Ruinart Blanc de blancs	140 €	
AOP Champagne Dom Pérignon Vintage 2008	220 €	
AOP Champagne Dom Pérignon Vintage 2012	220 €	
AOP Brut Billecart Salmon rosé		240 €

# Les rouges

75 cl

## BORDELAIS

Côtes de Bourg AOP. Château Haut-Giraud	27 €
Montagne - Saint-Emilion. La Papeterie	35 €
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. Beaupuy «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. JL 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». Jux Réserve	26 €
---------------------------------------	------

## LANGUEDOC ROUSSILLON

Limoux, Very Limoux. «Anne de Joyeuse»	29 €
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

Alsace AOP. «Riesling», <u>Maison Joseph Hanskeller</u>	14 €	23 €
Alsace AOP. «Gewurztraminer», <u>Maison Joseph Hanskeller</u>		27.50 €

## BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté AOP. Mommessin	26 €
Viré-Clessé AOP. Cadole du chapitre - Jacques Depagneux	38 €
Châblis AOP. Cadole du chapitre - Domaine Alain Geoffroy	40 €

## LOIRE

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP. Les Donelières	21 €
Sancerre blanc AOP. Domaine Millet	43 €

## BORDELAIS

Entre-Deux-Mers AOP. Château Canteloudette	21 €
--	------

## SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne. Big born in Gascogne, Plaimont	21 €
Gaillac AOP. Château Clément Termes	

## LANGUEDOC ROUSSILLON

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

## VALLÉE DU RHÔNE

Costières de Nîmes BIO AOP. Cuvée «Expression» Château Beaubois	28 €
---	------

# Les rosés

## PROVENCE

Côtes de Provence AOP. «Carte Noire»

Côtes de Provence AOP. Château Cavalier «Cuvée Marafiance»

IGP Pays d'Oc Argali Puech Haut

75 cl

24 €

32 €

38 €

## PAYS D'OC

IGP Pays d'Oc. «Gris blanc» G.Bertrand

21 €

# Les vins au pichet et au verre

	75 cl	50 cl	25 cl	12.5 cl
<b>BLANC</b>				
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP Les Donelières	21 €	15 €	7.50 €	4 €
Bourgogne Aligoté AOP Mommessin	26 €	18 €	9 €	5 €
Languedoc Roussillon AOP Very Limoux Chardonnay «Anne de Joyeuse»	29 €	19.50 €	10 €	5.20 €
Châblis AOP Domaine Alain Geoffroy	40 €	27 €	14 €	7.50 €
<b>ROSÉ</b>				
IGP Pays d'Oc Gris-Blanc - G.Bertrand	21 €	15 €	7.50 €	4 €
Côtes de Provence AOP «Carte Noire»	24 €	16.50 €	8.50 €	4.50 €
<b>ROUGE</b>				
Montagne - Saint-Emilion La Papeterie	35 €	24 €	12.50 €	6.50 €
Côtes de Bourg AOP Château Haut-Giraud	27 €	18.50 €	9.50 €	5 €
Côtes du Rhône Villages AOP Colombo	26 €	17.50 €	9 €	4.70 €
Touraine AOP Beaupuy «Gamay»	19 €	14 €	7 €	3.70 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Too much alcohol can damage your health. Drink with moderation.