



LE MATISSE



LES COCKTAILS

SPRITZ	9 €
Apérol Spritz, Prosecco, eau pétillante	
CAMPARI SPRITZ	9 €
Campari, Prosecco, eau pétillante	
ST GERMAIN SPRITZ	12 €
Liqueur St Germain, Prosecco, eau pétillante	
Le GIN FIZZ	12 €
Gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse	
LE PLANTEUR	12 €
Rhum ambré, jus d'orange, jus d'ananas, citron vert, grenadine, Angostura	
MOJITO CLASSIQUE OU FRAISE OU PASSION OU MANGUE	12 €
Rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre de canne	
ROYAL MOJITO	15 €
Rhum, citron vert, menthe fraîche, Champagne	
PINA COLADA	12 €
Rhum, jus d'ananas, crème de noix de coco	
SEX ON THE BEACH	12 €
Vodka, jus de cranberry, jus d'orange, crème de pêche	
MOSCOW MULE	12 €
Vodka, ginger beer, jus de citron vert	
TEQUILA SUNRISE	12 €
Tequila, jus d'orange, grenadine	
MARGARITA	12 €
Tequila, Cointreau, jus de citron vert	
OLD FASHIONED	12 €
Bourbon, eau pétillante, Angostura, sucre	

LES MOCKTAILS (sans alcool)

LE SUNSHINE	9 €
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, limonade, sirop de grenadine	
VIRGIN MOJITO CLASSIQUE OU FRAISE OU PASSION OU MANGUE	9 €
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	
CRODINO (Spritz sans alcool)	9 €
VIRGIN PINA COLADA	9 €

CHAMPAGNES & PROSECCO

La Coupe de Mercier	12 €
La Coupe de Moët & Chandon AOP	14 €
La Coupe de Prosecco	6,7 €

APÉRITIFS

Kir (cassis, mûre, pêche, framboise, violette, fraise)		
-vin blanc	12 cl	4.5 €
-Royal	12 cl	12 €
-Bourgogne aligoté	12 cl	5.3 €
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	3.5 €
Berger Blanc	2 cl	3.5 €
Picon vin blanc	15 cl	5.2 €
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 (Joyeux de Joy, Côte de Gascogne)	12 cl	4.8 €
Rosé IGP Pays d'Oc - Gris de Garille - Cité de Carcassonne	12 cl	4.5 €
Rosé Côte de Provence AOP - «Carte Noire»	12 cl	5 €
Lillet blanc	18 cl	6.5 €
Lillet Tonic	18 cl	8 €

BIÈRES








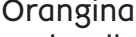




BIÈRES PRESSION	25 CL	33 CL	50 CL	2,5 L
La Matisse (7°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Maes (5.2°)	3.9 €	5.2 €	7.8 €	31.5 €
Angelus (7°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Affligem blonde (7°)	4.5 €	5.9 €	8.8 €	40 €
Bernardus (8°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Mort subite rouge (5.5°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Anosteke IPA (5.5°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Filou (8.5°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Picon bière	5 €	6.5 €	9.8 €	
Monaco, Tango, Panaché	4 €	5.1 €	7.3 €	

BIÈRES BOUTEILLES (33 cl)

Pelforth brune (6.5°)	6 €
Desperados (5.9°)	6 €
Karmeliet triple (8.4°)	6 €
Paix Dieu (10°)	7 €
Heineken (5°)	6 €
Heineken ZERO (0°)	6 €



SOFTS

	33 cl	4.7 €
 <small>SANS SUCRES</small>	33 cl	4.7 €
 <small>CHERRY</small>	33 cl	4.7 €
	25 cl	4 €
	25 cl	3.8 €
	25 cl	4 €
	25 cl	4 €
	25 cl	4 €
	25 cl	5 €
	25 cl	4 €
 agrumes	25 cl	4 €
 Jus de fruits	20 cl	4 €
(orange, ananas, tomate, pomme, multifruits)		
Orange ou citron pressé	20 cl	6 €
Cidre doux ou brut	75 cl	10 €
Cidre doux ou brut	25 cl	4.2 €
Lait	20 cl	2.8 €
EAUX MINÉRALES		
Vittel - San Pellegrino	1 L	6.5 €
Vittel - San Pellegrino	50 cl	5 €
Vittel	20 cl	3.2 €
Perrier	33 cl	4.7 €
Diabolo - Teck	25 cl	4.2 €
Sirop à l'eau	20 cl	3 €
(fraise, menthe, grenadine, banane, violette, kiwi, citron, cerise, cassis, framboise, orgeat, pêche)		

PLANCHES À PARTAGER

LA FRITURE D'ÉPERLANS : fritures, sauce tartare «maison»	10 €
LA CALAMAR : beignets de calamars, sauce tartare «maison»	10 €
LA FROMAGÈRE : Comté, Maroilles, chèvre et confiture de figues	12 €
LES FARCIS (selon arrivage)	15 €
LA CHARCUTIÈRE : assortiment de charcuteries et terrine	17 €
LA MIXTE : assortiment de charcuteries et fromages	19 €
LA FRITTO MISTO : aiguillettes de poulet crispy, beignets de calamars, onion rings, accras de morue, sauce tartare «maison»	20 €

 <p>Le Mardi Pot-au-feu 17,90 €</p>	 <p>Le Vendredi Couscous Terre ou mer 17,90 €</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ENTRÉES

Terrine de campagne	9 €
Tarte au Maroilles	9 €
Soupe de poissons artisanale et ses condiments	9 €
Soupe à l'oignon gratinée	9 €
Cocotte de moules marinières	10 €
Os à moelle et ses toasts	10 €
Moules farcies en persillade	11 €
Noix de Saint-Jacques gratinées à la normande	14 €
Croquettes de crevettes (X2), salade de saison	15 €
Assiette de saumon fumé, toasts et crème de ciboulette	16 €
Les 6 huîtres Fines de Claires N°3	17 €

SALADES

LA CHÈVRE CHAUD	17 €
Salade de saison, tomates, concombres, lardons, miel, toasts de chèvre	
LA CAESAR	19 €
Salade romaine, tomates, oeuf, parmesan, croutons, aiguillettes de poulet crispy, sauce caesar	
LA MATISSE	19 €
Salade, tomates, gésiers et foies de volaille confits, champignons, oignons frits, oeuf sur le plat	



POUR LES PETITS (12 ans maxi)

12 €

CHOISIS TON PLAT

Steak haché «minute»
Tender de poulet
Fish & chips
Moules
Burger



TON ACCOMPAGNEMENT

Frites
Pâtes
Purée
Légumes de saison
Riz



ET TON DESSERT

Crêpe sucre ou Nutella
1 boule de glace

PIZZAS

	Sur place	À emporter
BASE TOMATE		
LA MARGHERITA : fromage, origan	12 €	10 €
LA REINE : fromage, jambon, champignons	15 €	12 €
LA 4 SAISONS : fromage, champignons, oignons, poivrons, artichauts, tomates fraîches	17 €	14 €
LA CHEF : fromage, merguez, chorizo, jambon, oeuf, origan	18 €	15 €
LA TEX MEX : fromage, boeuf, oignons, poivrons, olives	18 €	15 €
BASE CRÈME FRAÎCHE		
LA RACLETTE : oignons, raclette, lardons, pommes de terre	18 €	15 €
LA NORDIQUE : saumon fumé, fromage	18 €	15 €
LA CHÈVRE MIEL : lardons, chèvre, miel, roquette	18 €	15 €
LA 4 FROMAGES : mozzarella, chèvre, Gorgonzola, cheddar	18 €	15 €

SNACKS

Croque Monsieur «maison» au cheddar, suppl.oeuf (+ 1 €)	14 €
Omelette jambon, fromage, champignons	15 €
Tarte au Maroilles, frites, salade	16 €
Gratin d'endives au jambon, salade de saison	15 €
Welsh simple : pain, cheddar Galloway	18 €
Welsh complet : pain, cheddar Galloway, jambon, oeuf	19.50 €

BURGERS

LE VEGGIE	16 €
Bun artisanal, salade, tomates, oignons frits, steak végétal, sauce tartare «maison»	
LE CLASSICO	16,5 €
Bun artisanal, salade, tomates, oignons frits, steak haché «minute», sauce burger	
LE CHICKEN	17.5 €
Bun artisanal, salade, tomates, oignons frits, aiguillettes de poulet crispy, sauce burger cheddar	
LE FISH	17.5 €
Bun artisanal, salade, tomates, oignons frits, fish & chips, sauce tartare «maison», cheddar	
LE CHEESE	17,5 €
Bun artisanal, salade, tomates, oignons frits, steak haché «minute», sauce burger, cheddar	
LE CHEESE BACON	18 €
Bun artisanal, salade, tomates, oignons frits, steak haché «minute», sauce burger, cheddar, bacon	
LE RACLETTE BURGER	19 €
Bun artisanal, salade, tomates, oignons frits, steak haché «minute», sauce burger, raclette	

CUISSON AU FOUR JOSPER



Josper est né en 1969 lorsque la technologie la plus innovante qu'il soit et la tradition se sont unies. L'entreprise Josper est devenue une légende dans le monde de la gastronomie 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.



Steak haché «minute», suppl. oeuf (+ 1 €)	16 €
Andouillette AAAAA, moutarde à l'ancienne	18 €
Saumon grillé, sauce hollandaise	19 €
Onglet de boeuf à l'échalote	21 €
Cuisse de canard confite «maison» et sa persillade	22 €
Pavé de rumsteak	22 €
Ribs de porc country, sauce BBQ	22 €
Côtelettes d'agneau	24 €
Entrecôte (300 gr)	29 €



Mixed grill

Agneau, ribs, onglet...

29 €

La Raclette

Min 2 pers

Fromage à raclette

Charcuterie

Pommes de terre

Salade

22 €/pers

LES INCONTOURNABLES

Escalope de volaille, sauce forestière	19 €
Tartare de boeuf traditionnel	19 €
Langue de boeuf, sauce piquante	18 €
Paleron braisé de 7h à la bourguignonne	22 €
Jarret de porc confit, lentilles vertes	26 €

LA MER

LE POISSON

Fish & Chips	17 €
Duo de poissons (saumon et poisson blanc), sauce hollandaise	21 €
Cassolette de la mer, sauce safranée (crevettes, moules, saumon, poisson blanc)	21 €
Croquettes de crevettes grises	23 €
Aile de raie, beurre et câpres	23 €
Pavé de cabillaud façon dieppoise	24 €
Noix de Saint-Jacques gratinées «à la normande»	27 €
Noix de Saint-Jacques poêlées, crème au Noilly Prat, fondue de poireaux	27 €

LES MOULES TOUTES NOS MOULES SONT SERVIES AVEC DES FRITES

Marinière	20 €
À la crème	21 €
Crème d'ail	21 €
Maroilles	21 €



LES ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

1 ACCOMPAGNEMENT ET 1 SAUCE SONT SERVIS AVEC VOTRE PLAT

LES ACCOMPAGNEMENTS (suppl. 2 €)

Frites, riz, linguine, purée, endives braisées, salade

Gratin dauphinois ou poêlée de légumes (suppl. 3.90 €)

LES SAUCES (suppl. 0,50 €)

Béarnaise, poivre, moutarde, Maroilles, champignons, échalotes

MENU BISTROT 19 €

Uniquement le **MIDI** en semaine, hors vacances et jours fériés

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Terrine
Beignets de calamars

PLATS

Steak haché «minute»
Plat du jour, (couscous, pot-au-feu, suppl. 2 €)

DESSERT

Café gourmand

MENU BRASSERIE 25 €

Hors week-end, vacances et jours fériés

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Terrine
Soupe à l'oignon gratinée

PLATS

Moules marinières, frites
Escalope de volaille, sauce forestière

DESSERTS

Mousse au chocolat
Coupe 2 boules de glace au choix
Crème brûlée à la vanille

MENU MATISSE 34 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Soupe de poissons et ses accompagnements
Moules farcies en persillade
Os à moelle et ses toasts
Saumon fumé, toasts et crème de ciboulette

PLATS

Pavé de rumsteak
Noix de Saint-Jacques poêlées, sauce Noilly Prat, fondue de poireaux (Suppl. 4 €)
Côtelettes d'agneau
Cabillaud à la dieppoise

DESSERT

Au choix parmi les desserts de la carte

PLAISIRS GOURMANDS



Chocolat à l'ancienne	4.50 €
Café ou thé gourmand	8 €
Irish gourmand	16 €
Champagne gourmand	18 €

DESSERTS

Assiette de fromages et condiments	10 €
Mousse au chocolat	8 €
Tiramisu moka et spéculoos	8 €
Crème brûlée à la vanille	8 €
Tarte fine aux pommes	8 €
Baba au rhum	8 €
Profiteroles classique chocolat, ou caramel	8 €
Moelleux au chocolat	8 €

CRÊPES

Sucre	4 €	Nutella	6 €
Vergeoise	4 €	Banane et chocolat	6.5 €
Caramel beurre salé	4.5 €	Banane et Nutella	7 €
Sucre et citron	4.5 €	Crêpe «Suzette» maison	8 €
Chocolat	5.5 €		

GLACES

Glaces artisanales et sorbets, coupe de 2 parfums au choix	6 €
Coupe colonel	10 €
Dame blanche	8 €
Chocolat / caramel / Café liégeois	8 €
Banana Split : banane, glaces: vanille, chocolat, fraise, crème fouettée, coulis chocolat	8 €
Coupe Matisse :	8 €
Glace chocolat, glace caramel, banane (fruit), spéculoos, crème fouettée, coulis au choix (caramel ou chocolat)	

PARFUMS : vanille, fraise, chocolat, pistache, citron vert, caramel, café

BOISSONS CHAUDES

Expresso/ Décaféiné	2 €	Chocolat chaud	3.5 €
Café noisette	2.1 €	Chocolat, café viennois	3.7 €
Décaféiné crème/Café crème	2.2 €	Cappuccino	3.7 €
Double expresso/Double décaféiné	3.4 €	Grand décaféiné crème	3.7 €
Thés	3.5 €	Grand crème	3.7 €
Darjeeling, breakfast, earlgrey, caramel, Ceylan, thé vert menthe, fruits rouges, thé vert Gunpowder, thé vert oriental		Irish coffee	9 €
Nos infusions	3.5 €	Latte Macchiato, vanille, caramel ou noisette	3.8 €
Tisane verveine et tilleul			

ALCOOLS

RHUMS

Havana blanc	4 cl	7 €
Havana ambré	4 cl	7 €
Captain Morgan ambré	4 cl	8 €
Diplomatico	4 cl	9 €
Cachaça	4 cl	9 €
Hee Joy	4 cl	9 €
Kraken Black Spicy	4 cl	10 €

VODKAS

Wyborowa	4 cl	7 €
Belvedere	4 cl	9 €

TEQUILA

Camino	4 cl	8 €
--------	------	-----

WHISKIES

Baby (Ballantine's)	2 cl	4 €
Ballantine's Finest Blend	4 cl	8 €
Jameson	4 cl	8 €
Jack Daniel's	4 cl	8 €
Glenkinchie	4 cl	9 €
Bourbon Four Roses	4 cl	9 €
Chivas 12 ans	4 cl	10 €
Ardbeg	4 cl	13 €
Nikka Coffey Grain	4 cl	16.5 €

GINS

Beefeater dry	4 cl	7 €
Bombay Sapphire	4 cl	9 €
Birdie kaffir	4 cl	11 €
Hendrick's	4 cl	11 €

DIGESTIFS (4 cl)

Get 27 ou 31	8 €	Baileys / Bumbu cream	8 €
Cointreau	8 €	Saint Germain	8 €
Sambuca	8 €	Limoncello	8 €
Calvados Pays d'Auge	8 €	Genièvre de Houille / Fleur de bière	8 €
V.S.O.P Christian Drouin		Ch'ti Généri	8 €
Poire Williams	8 €	Ch'ti Généri Vergeoise	8 €
Framboise	8 €	Malibu	8 €
Mirabelle	8 €	Vieille prune	8 €
Soho litchi / Pisang Ambon	8 €	Hennessy Very Special (Cognac)	10 €
Grand Marnier	8 €	Bas Armagnac Darroze (8 ans d'âge)	10 €
Marie Brizard, Amaretto	8 €	Remy Martin V.S.O.P (Cognac)	10 €
		Chartreuse jaune (40°) ou verte (55°)	12 €

LES CHAMPAGNES

	75 CL	150 CL
AOP Champagne Mercier	65 €	
AOP Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	80 €	140 €
AOP Champagne Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	100 €	160 €
AOP Champagne Veuve Clicquot Brut	95 €	155 €
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 €



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 €
-------------------------------	------

LES SPIRITUEUX

WHISKIES

The Macallan 12	16.50 €
double cask scotch whisky	
The Thorabhaig	13 €
Allt Gleann Single Malt Whisky	
Glenrothes 12 ans	
Select Reserve Scotch Whisky	13 €
Alfred Giraud Heritage	24 €
French Malt Whisky	
Hibiki Japanese Harmony Whisky	16.50 €
Laphroaig 10 ans	12 €

GINS

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

CALVADOS

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

RHUMS

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

VODKAS

42 Below Vodka	12 €
Mamont Vodka	14 €

COGNACS

Hennessy XO	19 €
Camus VSOP Borderies Edition Limitée	12 €

ARMAGNACS

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

LES ROUGES

75 cl

BORDELAIS

Côtes de Bourg AOP. Château «La Bataille»	28 €
«D» de Duzac. Château Duzac	29 €
Montagne - Saint-Emilion. La Papeterie	38 €
Saint-Emilion Grand Cru AOP. Baron de Boutisse	40 €
Médoc, Château Patache d'Aux	47 €
Pessac Leognan AOP. Château Larrivet Haut-Brion. Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion	68 €
Moulis-en-Medoc AOP. Château Maucaillou	78 €
Saint-Julien AOP. Connétable de Talbot	75 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

Languedoc - Château Tapie	22 €
Pic-Saint-Loup AOP	38 €
Aude-Hauterive IGP. Cigalus G.Bertrand	59 €
Corbières-Boutenac AOP. La Forge. G.Bertrand	80 €

LOIRE

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP. Les Javeaux	30 €
---------------------------------------------	------

RHÔNE

Lubéron AOP. Marrenon «Grand Marrenon»	26 €
Côtes du Rhône - Domaine Aubert AOP	28 €
Costières de Nîmes BIO AOP. Château Beaubois	28 €
Crozes-Hermitage AOP. La petite ruche M.Chapoutier	48 €
Côte-Rôtie AOP. Brune et blonde E.Guigal	90 €

ALSACE

Alsace AOP. «Pinot Noir». Jux Réserve	29 €
---------------------------------------	------

BOURGOGNE

Bourgogne AOP. «Pinot Noir». Domaine Roux	47 €
-------------------------------------------	------

MONDE

Central Valley. Chili. Los Quintaos	30 €
-------------------------------------	------



LES BLANCS

	75 cl
ALSACE	
Alsace AOP. «Riesling», Maison Joseph Hanskeller	25 €
Alsace AOP. «Gewurztraminer», Maison Joseph Hanskeller	30 €
BOURGOGNE	
Bourgogne Aligoté AOP. Mommessin	33 €
Petit Châblis, «Le Vibrant»	45 €
Viré-Clessé AOP. Cadole du chapitre - Jacques Depagneux	50 €
LOIRE	
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP. Les Donelières	28 €
Sancerre blanc AOP. Domaine Millet	46 €
BORDELAIS	
Entre-Deux-Mers AOP. Château Canteloudette	22 €
SUD OUEST	
IGP Côtes de Gascogne. Big born in Gascogne, Plaimont	22 €
Joyeux de Joy AOP (moelleux)	29 €
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	30 €

LES ROSÉS

	75 cl
PROVENCE	
Côte de Provence «Carte Noire»	28 €
Ste Marguerite, Symphonie, Grand Cru classé	45 €
Minuty 281, Grand Cru classé	75 €
PAYS D'OC	
Gris de Garille - Cité de Carcassonne	25 €

LES VINS AU PICHET ET AU VERRE

	Bouteille	50 cl	25 cl	12 cl
BLANC				
Joyeux de Joy (Moelleux)	29 €	17 €	9.40 €	4.50 €
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP Les Donelières	28 €	18.50 €	9.50 €	4.80 €
Bourgogne Aligoté AOP Mommessin	33 €	22 €	11.30 €	5.50 €
Languedoc Roussillon AOP	33 €	22 €	11.30 €	5.50 €
Very Limoux Chardonnay «Anne de Joyeuse»				
Petit Châblis AOP, «Le Vibrant» Domaine Alain Geoffroy	45 €	30 €	15 €	7.50 €
ROSÉ				
IGP Pays d'Oc	25 €	18 €	9 €	4.50 €
Gris de Garille - Cité de Carcassonne				
Côtes de Provence AOP «Carte Noire»	28 €	19 €	9.50 €	5 €
ROUGE				
Languedoc Château Tapie	22 €	16 €	8 €	4 €
Côtes de Bourg AOP Château «La Bataille»	28 €	19 €	9.70 €	5 €
Côtes du Rhône AOP Domaine Aubert	28 €	19 €	9.70 €	4.90 €
«D» de Duzac Château Duzac	29 €	16.50 €	11 €	5.50 €
Montagne - Saint-Emilion La Papeterie	38 €	24 €	12.50 €	6.50 €

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



Consultez les allergènes

