



LE MATISSE



LES COCKTAILS

| | |
|--|------|
| PINA COLADA | 12 € |
| <i>Rhum blanc, jus d'ananas, crème de noix de coco</i> | |
| SEX ON THE BEACH | 12 € |
| <i>Vodka, jus de cranberry, jus d'orange, crème de pêche</i> | |
| MOSCOW MULE | 12 € |
| <i>Vodka, ginger beer, jus de citron vert</i> | |
| TEQUILA SUNRISE | 12 € |
| <i>Tequila, jus d'orange, grenadine</i> | |
| MARGARITA | 12 € |
| <i>Tequila, Cointreau, jus de citron vert</i> | |
| OLD FASHIONED | 12 € |
| <i>Bourbon, eau pétillante, Angostura, sucre, zeste d'orange</i> | |
| JÄGERBOMB | 12 € |
| <i>Jägermeister, Redbull</i> | |
| CUBA LIBRE | 12 € |
| <i>Rhum ambré, citron vert, Coca-Cola</i> | |
| AQUA VELVA | 12 € |
| <i>Gin, vodka, Curaçao, limonade</i> | |
| LE SUN («COCKTAIL MADE IN MATISSE») | 12 € |
| <i>Vodka, jus de cranberry, Redbull, sirop de citron</i> | |
| MARTINI ESPRESSO | 12 € |
| <i>Vodka, kahlua, café, sirop de sucre de canne</i> | |

LES SPRITZ

| | |
|---|------|
| APÉROL SPRITZ | 9 € |
| <i>Apérol, Prosecco, eau pétillante</i> | |
| CAMPARI SPRITZ | 9 € |
| <i>Liqueur Campari, Prosecco, eau pétillante</i> | |
| ST GERMAIN SPRITZ | 12 € |
| <i>Liqueur St Germain, Prosecco, eau pétillante</i> | |
| ITALICUS SPRITZ | 12 € |
| <i>Liqueur Italicus, Prosecco, eau pétillante</i> | |
| LIMONCELLO SPRITZ | 9 € |
| <i>Liqueur Limoncello, Prosecco, eau pétillante</i> | |

LES MOJITOS

| | |
|--|------|
| MOJITO CLASSIQUE/FRAISE/PASSION/MANGUE | 12 € |
| <i>Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante, sucre de canne</i> | |
| ROYAL MOJITO | 15 € |
| <i>Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Champagne</i> | |
| DESPÉRITO | 15 € |
| <i>Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Desperados</i> | |

LES MOCKTAILS

| | |
|---|-----|
| LE SUNSHINE | 9 € |
| <i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, limonade, sirop de grenadine</i> | |
| VIRGIN MOJITO CLASSIQUE/FRAISE/MANGUE/PASSION | 9 € |
| <i>Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante</i> | |
| VIRGIN DESPERITO | 9 € |
| <i>Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, virgin Desperados</i> | |
| VIRGIN SUN | 9 € |
| <i>Jus de cranberry, Redbull, sirop de citron</i> | |
| VIRGIN PINA COLADA | 9 € |
| <i>Jus d'ananas, crème de noix de coco</i> | |
| SMOOTHIE : selon arrivage | 9 € |
| CRODINO (Spritz sans alcool) | 9 € |

CHAMPAGNES & PROSECCO

| | | |
|--------------------------------|-------|------|
| La Coupe de Mercier | 12 cl | 12 € |
| La Coupe de Moët & Chandon AOP | 12 cl | 14 € |
| La Coupe de Prosecco | 12 cl | 7 € |

APÉRITIFS

| | | |
|--|-------|-------|
| Kir (cassis, mûre, pêche, framboise, violette, fraise) | | |
| -vin blanc | 12 cl | 5.2 € |
| -Royal | 12 cl | 12 € |
| -Bourgogne aligoté | 12 cl | 6 € |
| 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 | 5.5 € |
| Campari | 5 cl | 5 € |
| Pimm's Champagne | 10 cl | 15 € |
| 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 Gris, Maison Castel | 12 cl | 4.5 € |
| Rosé Côte de Provence AOP - «Carte Noire» | 12 cl | 5 € |
| Lillet blanc | 12 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°) | 4.2 € | 5.9 € | 8.4 € | 40 € |
| Affligem blanche (4.8°) | 4.2 € | 5.9 € | 8.4 € | 40 € |
| Saint Bernardus (8°) | 5 € | 6.5 € | 9.8 € | 45 € |
| Pélican rouge (7.5°) | 5 € | 6.5 € | 9.8 € | 45 € |
| Anosteke IPA (5.5°) | 5 € | 6.5 € | 9.8 € | 45 € |
| Picon bière | 5 € | 6.5 € | 9.8 € | 45 € |
| Monaco, Tango, Panaché | 4 € | 5.5 € | 7.5 € | |

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 € |
| Virgin Désperados (0°) | 6 € |



SOFTS

| | | |
|---|-------|--------|
|  | 33 cl | 4.8 € |
|  <small>SANS SUCRES</small> | 33 cl | 4.8 € |
|  <small>CHERRY</small> | 33 cl | 4.8 € |
|  | 25 cl | 4.1 € |
|  | 25 cl | 3.9 € |
|  | 25 cl | 4.1 € |
|  | 25 cl | 4.1 € |
| Orangina  | 25 cl | 4.1 € |
| Red Bull  | 25 cl | 5.1 € |
| Schweppes | 25 cl | 4.1 € |
| Schweppes agrumes | 25 cl | 4.1 € |
| Schweppes tonic | 25 cl | 4.1 € |
| Jus de fruits  (orange, ananas, tomate, pomme, multifruits) | 20 cl | 4.1 € |
| Oranges pressées | 20 cl | 6.1 € |
| Citrons pressés | 15 cl | 6.1 € |
| Cidre doux ou brut | 75 cl | 10.1 € |
| Cidre doux ou brut | 25 cl | 4.3 € |
| Lait | 20 cl | 2.9 € |
| 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 € |
| <i>(fraise, menthe, grenadine, banane, violette, kiwi, citron, cerise, cassis, framboise, orgeat, pêche)</i> | | |

PLANCHES À PARTAGER

| | |
|---|------|
| LA FRITURE D'ÉPERLANS : fritures, sauce tartare «maison» | 10 € |
| LA CALAMAR : beignets de calamars, sauce tartare «maison» | 12 € |
| LA FROMAGÈRE : Comté, maroilles, chèvre et confiture de figues | 12 € |
| LA CHARCUTIÈRE : assortiment de charcuterie et pâté en croûte | 17 € |
| LA MIXTE : assortiment de charcuterie et fromage | 19 € |
| CROQUE MONSIEUR (X2) | 19 € |
| LA FRITTO MISTO : aiguillettes de poulet crispy, beignets de calamars, onion rings, accras de morue, sauce tartare «maison» | 20 € |
| LA NORDIQUE : saumon gravlax «maison», crevettes roses, sardines et toasts | 25 € |

ENTRÉES

| | |
|--|------|
| Pâté en croûte | 8 € |
| Tarte au maroilles | 9 € |
| Beignets de calamars | 9 € |
| Soupe de poisson artisanale et ses condiments | 9 € |
| Cocotte de moules marinières | 10 € |
| Moules farcies en persillade | 11 € |
| Assiette de crevettes roses, mayonnaise «maison» | 13 € |
| Sardines et toasts | 13 € |
| Croquettes de crevettes (X2), salade de saison | 15 € |
| Tartare de saumon aux agrumes | 15 € |
| Saumon gravlax, toasts et crème de ciboulette | 16 € |
| Les 6 huîtres Fines de Claires N°3 | 17 € |

SALADES

| | |
|--|--------|
| LA CHÈVRE CHAUD | 17.5 € |
| <i>Salade, tomate, concombre, noix, lardons, miel, toasts de chèvre gratinés</i> | |
| LA FAÇON NIÇOISE | 18 € |
| <i>Salade, tomate, concombre, oeuf dur, thon, olives, anchois, haricots verts, oignons frits</i> | |
| LA GOURMANDE | 18.5 € |
| <i>Salade, tomate, concombre, lardons, poulet, croûtons, oeuf sur le plat, oignons frits</i> | |
| LA CAESAR | 19.5 € |
| <i>Salade, tomate, oeuf dur, concombre, parmesan, croûtons, aiguillettes de poulet crispy, sauce caesar, oignons frits</i> | |
| LA MATISSE | 19.5 € |
| <i>Salade, tomate, concombre, gésiers et foies de volaille confits, champignons, oeuf sur le plat</i> | |
| LA NORDIQUE | 22 € |
| <i>Salade, tomate, concombre, oeuf dur, saumon gravlax, crevettes roses, toasts</i> | |

POKE BOWLS

| | |
|---|--------|
| VEGGIE | 15.5 € |
| <i>Quinoa, tomate, concombre, fruits et légumes de saison, oignons frits, salade</i> | |
| POULET | 17.5 € |
| <i>Quinoa, tomate, concombre, fruits et légumes de saison, oignons frits, tenders de poulet</i> | |
| SAUMON | 19.5 € |
| <i>Quinoa, tomate, concombre, fruits et légumes de saison, oignons frits, saumon gravlax</i> | |
| CREVETTES | 19.5 € |
| <i>Quinoa, tomate, concombre, fruits et légumes de saison, oignons frits, crevettes</i> | |

PIZZAS

| | Sur place | À emporter |
|--|-----------|------------|
| BASE TOMATE | | |
| LA MARGHERITA : mozza, origan | 12 € | 10 € |
| LA REINE : mozza, jambon, champignons | 15 € | 12 € |
| LA 4 SAISONS : mozza, champignons, oignons, poivrons, artichauts, tomates fraîches | 17 € | 14 € |
| LA CHEF : mozza, merguez, chorizo, jambon, oeuf, origan | 18 € | 15 € |
| PIZZA BBQ : mozza, viande hachée, poivrons, oignons, sauce BBQ | 18 € | 15 € |
| LA SICILIENNE : mozza, câpres, anchois, olives, oignons | 14 € | 11 € |
| BASE CRÈME FRAÎCHE | | |
| LA CH'TI : mozza, oignons, pommes de terre, lardons, maroilles | 18 € | 15 € |
| LA NORDIQUE : mozza, saumon fumé | 18 € | 15 € |
| LA CHÈVRE MIEL : lardons, chèvre, miel, roquette | 18 € | 15 € |
| LA 4 FROMAGES : mozza, chèvre, gorgonzola, cheddar | 18 € | 15 € |
| LA KEBAB : mozza, viande à kebab, merguez, olives, sauce pita | 18 € | 15 € |

LES INCONTOURNABLES

| | |
|--|--------|
| Croque Monsieur «maison» suppl.oeuf (1 €) | 15 € |
| Omelette jambon, fromage, champignons | 15 € |
| Tarte au maroilles, frites, salade | 16 € |
| Welsh simple : pain, cheddar Galloway | 18.5 € |
| Welsh complet : pain, cheddar Galloway, jambon, oeuf | 20 € |

LES TARTARES

| | |
|--|--------|
| Le traditionnel | 19.5 € |
| L'italien (pesto, parmesan , jambon de pays) | 20.5 € |
| Saumon aux agrumes | 23 € |

BURGERS

| | |
|---|--------|
| LE CLASSICO | 17,5 € |
| Bun artisanal, steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger | |
| LE CHICKEN | 18.5 € |
| Bun artisanal, aiguillettes de poulet crispy, salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, cheddar | |
| LE FISH | 18.5 € |
| Bun artisanal, filet de poisson pané, salade, tomate, cornichon, oignons frits, cheddar | |
| LE CHEESE | 18.5 € |
| Bun artisanal, steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, cheddar | |
| LE CHEESE BACON | 19 € |
| Bun artisanal, steak haché «minute», salade, tomate, oignons frits, sauce burger, cheddar, bacon | |
| LE CH'TI BURGER | 20 € |
| Bun artisanal, steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, maroilles | |

CUISSON AU FOUR JOSPER



Josper
CHARCOAL OYERS

FOUR À BRAISES

| | |
|---|--------|
| Steak haché «minute», suppl. oeuf (1 €) | 16.5 € |
| Andouillette 5A | 19 € |
| Jambon braisé, sauce madère | 18.5 € |
| Escalope de volaille à la forestière | 19.5 € |
| Onglet de boeuf à l'échalote | 21 € |
| Demi poulet rôti, jus de poulet, frites, salade | 21 € |
| Pavé de rumsteak | 22 € |
| Travers de porc country, sauce BBQ | 22 € |
| Magret de canard, sauce au poivre | 24 € |
| Côtelettes d'agneau | 24 € |
| Entrecôte (300 gr) | 29 € |

LES PARILLADAS À PARTAGER



Josper
CHARCOAL OYERS

ASSORTIMENT DE VIANDE OU POISSON MARINÉ ET GRILLÉ

29 €

VIANDE : boeuf, agneau, merguez, pilons de poulet, travers de porc

POISSON : Saumon, lieu, petites seiches, gambas, daurade



POUR LES PETITS (12 ans maxi)

12 €

CHOISIS TON PLAT

Steak haché «minute»
Tenders 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

LA MER

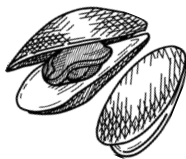
LE POISSON

| | |
|--|------|
| Fish & Chips | 18 € |
| Pavé de saumon grillé | 21 € |
| Cassolette de la mer, sauce safranée (crevettes, moules, saumon, lieu) | 21 € |
| Poêlée de petites seiches en persillade | 22 € |
| Poêlée de gambas en persillade | 23 € |
| Tartare de saumon aux agrumes | 23 € |
| Filet de lieu, crème de curry | 23 € |
| Filet de daurade, sauce chorizo | 24 € |
| Croquettes de crevettes (x3) | 25 € |

LES MOULES TOUTES NOS MOULES SONT SERVIES AVEC DES FRITES

Moules de Bouchot, selon saison

| | |
|-------------|------|
| Marinière | 20 € |
| À la crème | 21 € |
| Crème d'ail | 21 € |
| Maroilles | 21 € |
| Chorizo | 21 € |
| Curry | 21 € |



LES ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

1 ACCOMPAGNEMENT ET 1 SAUCE SONT SERVIS AVEC VOTRE PLAT

LES ACCOMPAGNEMENTS (suppl. 2 €)

Frites, riz basmati, linguine, ratatouille, pommes de terre grenaille, purée, salade, poêlée de légumes de saison (suppl. 3.90 €)

LES SAUCES (suppl. 0,50 €)

Béarnaise, poivre, moutarde, maroilles, champignons, échalotes, chorizo, BBQ

MENU BISTROT 19 €

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

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Pâté en croûte
Beignets de calamars

PLATS

Steak haché «minute»
Plat du jour, (suppl. 2 €)

DESSERT

Café gourmand

MENU BRASSERIE 25 €

Hors week-end, vacances et jours fériés

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Pâté en croûte
Cocotte de moules marinières

PLATS

Moules marinières, frites
Escalope de volaille, sauce forestière
Burger Classico (Autres burgers, + 1.5 €)

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
Gravlax de saumon, toasts et crème de ciboulette

PLATS

Pavé de rumsteak
Côtelettes d'agneau
Filet de lieu, crème de curry

DESSERT

Au choix parmi les desserts de la carte



PLAISIRS GOURMANDS



| | |
|--------------------|------|
| Café gourmand | 9 € |
| Thé gourmand | 10 € |
| Irish gourmand | 16 € |
| Champagne gourmand | 18 € |

BOISSONS CHAUDES

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| Expresso/ Décaféiné | 2.1 € | Chocolat chaud | 3.6 € |
| Café noisette | 2.2 € | Chocolat, café viennois | 3.8 € |
| Décaféiné crème/Café crème | 2.3 € | Cappuccino | 3.8 € |
| Double expresso/Double décaféiné | 3.5 € | Grand décaféiné crème | 3.8 € |
| Thés | 3.6 € | Grand crème | 3.8 € |
| Darjeeling, breakfast, earl grey, caramel, Ceylan, thé vert menthe, fruits rouges, thé vert Gunpowder, thé vert oriental, rooibos citrus | | Irish coffee | 9.5 € |
| Nos infusions | 3.6 € | Latte Macchiato, vanille, caramel ou noisette | 3.9 € |
| Tisane verveine et tilleul | | | |

La Talmelière

Demandez la sélection du moment

DESSERTS

| | |
|---|------|
| Assiette de fromages et condiments | 10 € |
| Mousse au chocolat | 8 € |
| Tiramisu moka et spéculoos | 8 € |
| Crème brûlée à la vanille | 8 € |
| Profiteroles classique chocolat, ou caramel | 8 € |
| Le café gourmand (thé + 1 €) | 9 € |
| Soupe de fraise et glace au yaourt | 9 € |
| Fraises au sucre ou à la crème fouettée | 9 € |

CRÊPES ET GAUFRES DE LIÈGE

| | | | |
|-----------------|-------|------------------------|-------|
| Sucre | 4 € | Chocolat | 5.5 € |
| Vergeoise | 4 € | Nutella | 6 € |
| Sucre et citron | 4.5 € | Crêpe «Suzette» maison | 8 € |
| Beurre et sucre | 4.5 € | | |

GLACES

| | |
|--|-------|
| Glaces artisanales et sorbets, coupe de 2 parfums au choix | 6.5 € |
| Coupe colonel | 10 € |
| Dame blanche | 9 € |
| Chocolat / caramel / Café liégeois | 9 € |
| Tutti frutti : Sorbets mangue, fraise, cassis, coulis exotique, crème fouettée | 9 € |
| Fraise Melba : glace vanille, fraises, coulis de fraise et crème fouettée | 9 € |
| Coupe Bounty : | 9 € |
| <i>Glace noix de coco, chocolat chaud, crème fouettée</i> | |

PARFUMS : vanille, chocolat, citron, pistache, yaourt, caramel, café, noix de coco, mangue, fraise, cassis

ALCOOLS

Suppl. soft 1,50 €

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 € |
| Santa Teresa | 4 cl | 12 € |

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 12 ans | 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 Génépi | 8 € |
| Poire Williams | 8 € | Ch'ti Génépi 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 € |
| Jägermeister | 8 € | Chartreuse verte (55°) | 12 € |
| Italicus | 8 € | | |

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 € | |
| Dom Perignon 2008/ 2012/ 2013 | 220 € | |



LA CAVE D'EXCEPTION

LES GRANDS VINS

LES ROUGES

| | |
|---|--------------|
| | 75 CL |
| Château-Neuf-du-Pape. La Bernardine Chapoutier 2020 | 70 € |
| Corbières Boutenac AOP, La Forge G.Bertrand 2017 | 80 € |
| Côte Rôtie AOP, Brune & Blonde E.Guigal | 90 € |
| 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 ans double cask scotch whisky | 16.5 € |
| 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 | 16.5 € |
| Laphroaig 10 ans | 12 € |

GINS

| | |
|---------------------------------|------|
| Monkey 47 Gin | 13 € |
| Tanqueray Ten Gin | 12 € |
| Tonic Fever Three : Tonic Water | 4 € |
| Ginger beer | |

CALVADOS

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

RHUMS

| | |
|---|--------|
| Gun's Bell Rhum Spiced Rum 40 ° | 10 € |
| Bumbu XO | 11 € |
| Trois Rivières Triple Millésime 2001 - 2005 - 2011 | 13.5 € |

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 (Les Grands assemblages 20 ans d'âge) | 15 € |

LES ROUGES

75 cl

BORDELAIS

| | |
|---|------|
| Côtes de Bourg AOP. Château «La Bataille» | 30 € |
| «D» de Duzac. Château Duzac | 30 € |
| Montagne - Saint-Emilion. La Papeterie | 40 € |
| Saint-Emilion Grand Cru AOP. Baron de Boutisse | 42 € |
| Médoc, Château Patache d'Aux | 49 € |
| Pessac Leognan AOP. Château Larrivet Haut-Brion. Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion | 69 € |
| Moulis-en-Medoc AOP. Château Maucaillou | 79 € |
| Saint-Julien AOP. Connétable de Talbot | 77 € |

LANGUEDOC ROUSSILLON

| | |
|--|------|
| Languedoc - Château Tapie | 24 € |
| Pic-Saint-Loup AOP G. Bertrand | 39 € |
| Aude-Hauterive IGP. Cigalus G.Bertrand | 60 € |
| Corbières-Boutenac AOP. La Forge. G.Bertrand | 80 € |

LOIRE

| | |
|---|------|
| Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP. Les Javeaux | 31 € |
|---|------|

RHÔNE

| | |
|--|------|
| Lubéron AOP. Marrenon «Grand Marrenon» | 27 € |
| Côtes du Rhône - Domaine Aubert AOP | 29 € |
| Crozes-Hermitage AOP. La petite ruche M.Chapoutier | 50 € |
| Côte-Rôtie AOP. Brune et blonde E.Guigal | 90 € |

ALSACE

| | |
|---------------------------------------|------|
| Alsace AOP. «Pinot Noir». Jux Réserve | 30 € |
|---------------------------------------|------|

BOURGOGNE

| | |
|---|------|
| Bourgogne AOP. «Pinot Noir». Domaine Roux | 49 € |
|---|------|



LES BLANCS

| | |
|---|-------|
| | 75 cl |
| ALSACE | |
| Alsace AOP. «Riesling», Maison Joseph Hanskeller | 26 € |
| Alsace AOP. «Gewurztraminer», Maison Joseph Hanskeller | 31 € |
| BOURGOGNE | |
| Bourgogne Aligoté AOP. André Ducal | 34 € |
| Petit Châblis, Domaine La Chablisienne | 47 € |
| Viré-Clessé AOP. Cadole du chapitre - Jacques Depagneux | 52 € |
| LOIRE | |
| Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP. Les Donelières | 29 € |
| Sancerre blanc AOP. Domaine Millet | 47 € |
| BORDELAIS | |
| Entre-Deux-Mers AOP. Château Canteloudette | 23 € |
| SUD OUEST | |
| IGP Côtes de Gascogne. Big born in Gascogne, Plaimont | 23 € |
| Joyeux de Joy AOP (moelleux) | 28 € |
| LANGUEDOC ROUSSILLON | |
| IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel | 34 € |
| IGP Aude-Hauterive. Cigalus G.Bertrand | 57 € |

LES ROSÉS

| | |
|---|-------|
| | 75 cl |
| PROVENCE | |
| Côte de Provence «Carte Noire» | 30 € |
| Ste Marguerite, Symphonie, Grand Cru classé | 55 € |
| Minuty 281, Grand Cru classé | 75 € |
| PAYS D'OC | |
| IGP Gris de Gris, Maison Castel | 25 € |

LES VINS AU PICHET ET AU VERRE

| | Bouteille | 50 cl | 25 cl | 12 cl |
|---|-----------|--------|--------|-------|
| BLANC | | | | |
| Joyeux de Joy (Moelleux) | 28 € | 18.5 € | 9.5 € | 4.8 € |
| Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP Les Donelières | 29 € | 19 € | 10 € | 5 € |
| Bourgogne Aligoté AOP André Ducal | 34 € | 22.5 € | 11.5 € | 5.8 € |
| IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve Maison Castel | 34 € | 22.5 € | 11.5 € | 5.8 € |
| Petit Châblis AOP, Domaine La Chablisienne | 47 € | 31 € | 15.5 € | 7.7 € |
| ROSÉ | | | | |
| IGP Pays d'Oc Gris de Gris - Maison Castel | 25 € | 18 € | 9 € | 4.5 € |
| ROUGE | | | | |
| Languedoc Château Tapie | 24 € | 16.5 € | 8.4 € | 4.2 € |
| Côtes de Bourg AOP Château «La Bataille» | 30 € | 19 € | 10 € | 5 € |
| Côtes du Rhône AOP Domaine Aubert | 29 € | 19 € | 9.5 € | 5 € |
| «D» de Duzac Château Duzac | 30 € | 19 € | 9.5 € | 5 € |
| Montagne - Saint-Emilion La Papeterie | 40 € | 25 € | 12.5 € | 6.5 € |

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



Consultez les allergènes

