

**LE MATISSE**

# COCKTAILS

## **PINA COLADA** 12 €

Rhum blanc, 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

## **PORNSTAR MARTINI** 12 €

Vodka, jus d'ananas, purée de passion, sirop vanille

**Servi avec shooter de Champagne**

## **TEQUILA PALOMA** 12 €

Tequila, pétillant pamplemousse, sucre de canne

## **MARGARITA** 12 €

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

## **JÄGERBOMB** 12 €

Jägermeister, Redbull

## **MARTINI ESPRESSO** 12 €

Vodka, kahlua, café, sirop de sucre de canne

## **TI PUNCH OU CAÏPIRINHA ?** 12 €

Rhum agricole ou cachaça ? citron vert, sucre de canne

## **DAÏQUIRI** 12 €

Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne

## **GIN FIZZ** 12 €

Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau pétillante

## **PLANTEUR** 12 €

Rhum ambré, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, grenadine

## **LA MADELEINE** 12 €

Cointreau, Amaretto, jus d'ananas

## **LES SPRITZ**

### **APÉROL SPRITZ** 9 €

Apérol, Prosecco, eau pétillante

### **CAMPARI SPRITZ** 9 €

Liqueur Campari, Prosecco, eau pétillante

### **ST GERMAIN SPRITZ** 12 €

Liqueur St Germain, Prosecco, eau pétillante

### **ITALICUS SPRITZ** 12 €

Liqueur Italicus, Prosecco, eau pétillante

### **LIMONCELLO SPRITZ** 9 €

Liqueur Limoncello, Prosecco, eau pétillante

## **LES MOJITOS**

### **MOJITO CLASSIQUE/FRAISE PASSION** 12 €

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante, sucre de canne

### **ROYAL MOJITO** 15 €

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Champagne

### **DESPÉRITO** 15 €

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Desperados

## **SANS ALCOOL**

### **LE SUNSHINE** 9 €

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

### **VIRGIN MOJITO CLASSIQUE FRAISE/PASSION** 9 €

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante, sirop rhum

### **VIRGIN DESPERITO** 9 €

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, virgin Desperados

### **VIRGIN SUN** 9 €

Jus de cranberry, Redbull, sirop de citron

### **VIRGIN PINA COLADA** 9 €

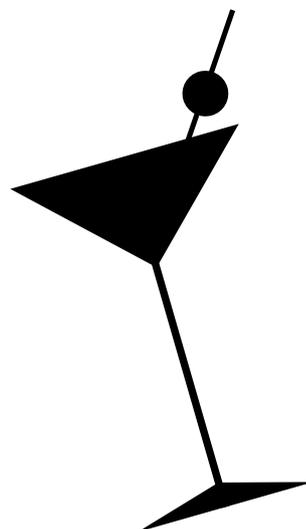
Jus d'ananas, crème de noix de coco

### **CRODINO** 9 €

Spritz sans alcool

### **GIN FIZZ 0°** 10 €

Gin sans alcool, jus de citron, sucre de canne, eau pétillante



# CHAMPAGNES

Mercier	12 cl	12 €
Moët & Chandon AOP	12 cl	14 €
Prosecco	12 cl	7 €

## APÉRITIFS

### Kir

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

-vin blanc	12 cl	5.5 €
-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	6 €
Campari	5 cl	5 €
Pimm's Champagne	10 cl	15 €
Pimm's limonade	10 cl	9 €
Américano «maison»	10 cl	10 €
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 €
Triple Lefort (8.8°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
La rouge	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Anosteke IPA (5.5°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
La fruitée	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Picon bière	5 €	6.5 €	9.8 €	
Monaco, Tango, Panaché	4 €	5.5 €	8 €	

### BIÈRES BOUTEILLES (33 cl)

Pelforth brune (6.5°)	6 €	Kasteel rouge (0°)	6 €
Desperados (5.9°)	6 €	Chouffe (0°)	6 €
Karmeliet triple (8.4°)	7 €	Heineken ZERO (0°)	6 €
Paix Dieu (10°)	7 €	Virgin Désperados (0°)	6 €
Mort subite blanche (5.5°)	6 €		

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

# SOFTS

	33 cl	4.8 €
	33 cl	4.8 €
	33 cl	4.8 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	3.9 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	5.1 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	4.1 €
	20 cl	6.1 €
	15 cl	6.1 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	4.1 €

(orange, ananas, tomate, pomme, abricot, multifruits)

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 €
Perrier	33 cl	4.7 €
Diabolo - Teck	25 cl	4.2 €
Sirop à l'eau	25 cl	3 €

(fraise, menthe, grenadine, banane, violette, kiwi, citron, cerise, cassis, framboise, orgeat, pêche)

# À PARTAGER

<b>LA CALAMAR :</b>	12 €
<i>Beignets de calamars, sauce tartare «maison»</i>	
<b>LA FROMAGÈRE :</b>	14 €
<i>Comté, maroilles, chèvre et confiture de figues</i>	
<b>LA CHARCUTIÈRE :</b>	17 €
<i>Assortiment de charcuterie et pâté en croûte</i>	
<b>LA MIXTE :</b>	19 €
<i>Assortiment de charcuterie et fromage</i>	
<b>LA FRITTO MISTO :</b>	20 €
<i>Aiguillettes de poulet crispy, beignets de calamars, onion rings, accras de morue, sauce tartare «maison»</i>	

# ENTRÉES

Tarte au maroilles	9 €
Pâté en croûte	7 €
Beignets de calamars	9 €
Soupe de poisson artisanale et ses condiments	9 €
Cocotte de moules marinières	11 €
Croquettes de crevettes (X2)	15 €
Saumon fumé, toasts et crème de ciboulette	16 €
Les 6 huîtres Fines de Claires N°3	17 €
Mini brochettes de crevettes rôties	14 €
Oeuf cocotte : champignons à la crème, jambon serrano	9 €

# SALADES



<b>LA CHÈVRE CHAUD</b>	17.5 €
<i>Salade, tomate, concombre, noix, lardons, miel, toasts de chèvre gratinés</i>	
<b>LA GOURMANDE</b>	18.5 €
<i>Salade, tomate, concombre, lardons, poulet rôti chaud, croûtons, oeuf sur le plat, oignons frits</i>	
<b>LA CAESAR</b>	19.5 €
<i>Salade, tomate, oeuf dur, concombre, parmesan, croûtons, aiguillettes de poulet crispy, ou poulet rôti, sauce caesar, oignons frits</i>	
<b>LA NORDIQUE</b>	22 €
<i>Salade, tomate, concombre, oeuf dur, saumon fumé, maquereau au poivre, toasts</i>	
<b>LA VÉGAN</b>	17 €
<i>Salade, tomate, concombre, betterave, haricots verts, avocat, maïs, oignons frits</i>	

# BRASSERIE

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 €

# PIZZAS

## BASE TOMATE

**LA MARGHERITA** 12 €

Mozzarella, origan

**LA REINE** 15 €

Mozzarella, jambon, champignons

**LA 4 SAISONS** 17 €

Mozzarella, champignons, oignons, poivrons, artichauts, tomates fraîches, olives

**LA CHEF** 18 €

Mozzarella, merguez, chorizo, jambon, poivrons, oeuf, origan

**LA SICILIENNE** 15 €

Mozzarella, anchois, câpres, olives, oignons, origan

**L'ESTIVALE** 18 €

Mozzarella, tomates cerises, jambon cru, huile d'olive origan

**LA CALZONE** 16 €

Mozzarella, jambon, champignons, oeuf

## BASE CRÈME

**LA CH'TI** 18 €

Mozzarella, oignons, pommes de terre, poulet rôti, maroilles

**LA NORDIQUE** 18 €

Mozzarella, saumon fumé, oeufs de lump rouges

**LA 4 FROMAGES** 18 €

Mozzarella, chèvre, gorgonzola, cheddar

**PIZZA BBQ** 18 €

Mozzarella, boeuf haché, poivrons, oignons, olives, sauce BBQ

# BURGERS

<b>LE VBA #42</b>  (Pensé par Adrien Van Beveren)	22 €
Steak haché «minute», galette de pomme de terre, salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, reblochon, jambon serrano	
<b>LE CLASSICO</b>	17.5 €
Steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger	
<b>LE CHICKEN</b>	18.5 €
Aiguillettes de poulet crispy, salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, cheddar	
<b>LE CHEESE</b>	18.5 €
Steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, cheddar	
<b>LE CHEESE BACON</b>	19 €
Steak haché «minute», salade, tomate, oignons frits, sauce burger, cheddar, bacon	
<b>LE CH'TI BURGER</b>	20 €
Steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, maroilles	

# LES TARTARES

<b>LE CLASSIQUE OU MI-CUIT</b> (suppl. 0.50 €)	19.5 €
<b>LE SPICY (SWEET CHILI)</b>	20 €
<b>L'ITALIEN</b>	20 €

# VIANDES

Onglet de boeuf, fondue d'échalote	21 €
Magret de canard et jus mielleux à l'orange	25 €
L'escalope de volaille à la forestière	19.5 €
Boeuf bourguignon	19.5 €
Cassolette de rognons de veau au madère	24 €

## CUISSON AU FOUR JOSPER



Jasper  
CHARCOAL OVENS

## FOUR À BRAISES

Steak haché «minute», suppl. oeuf (1 €)	16.5 €
Andouillette 5A grillée, crème de moutarde à l'ancienne	19 €
Demi poulet rôti, mayonnaise «maison», frites, salade	21 €
Travers de porc marinés, sauce BBQ	23 €
Côtelettes d'agneau grillées	25 €
Pavé de rumsteak grillé (220 gr)	22 €
L'entrecôte (300 gr)	30 €
Le Mixed grill (viandes marinées et grillées)	30 €

Viandes : boeuf, agneau, merguez, poulet, travers de porc

# LES MOULES

## MOULES DE BOUCHOT, SELON SAISON

Marinière	21 €
À la crème	22 €
Crème d'ail	22 €
Maroilles	22 €
Chorizo	22 €
Comté	22 €

# POISSONS

Pavé de cabillaud rôti, écailles de chorizo	21 €
Pavé de saumon rôti, miel et sésame et poêlée de champignons	21 €
Duo de poissons, sauce hollandaise	21 €
Cassolette de la mer, sauce safranée (crevettes, moules, saumon, lieu)	22 €
L'aile de raie, beurre aux câpres	24 €
Croquettes de crevettes (x3), sauce tartare	25 €
Fish & Chips, sauce tartare	18.5 €



**KIDS MENU** 12 ans maxi

**12 €**

CHOISIS TON PLAT →

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

TON ACCOMPAGNEMENT →

Frites  
Purée  
Ratatouille  
Riz

ET TON DESSERT

Crêpe ou gaufre  
(sucre ou Nutella)  
1 boule de glace

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites, riz basmati, purée,  
salade, ratatouille

## SAUCES

Béarnaise, poivre, moutarde, mayonnaise «maison»  
maroilles, champignons, BBQ, Comté, échalotes

**Accompagnement supplémentaire : 2 €**

**Sauce supplémentaire : 0.50 €**

# MENU BRASSERIE 25 €

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT

### ENTRÉES

Cocotte de moules marinières  
Beignets de calamars

### PLATS

Moules marinières, frites  
(Autres recettes, + 0.5 €)  
Escalope de volaille à la forestière  
Burger Classico (Autres burgers, + 1.5 €)

### DESSERTS

Mousse au chocolat  
Coupe 2 boules de glace au choix

# MENU MATISSE 34 €

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT

### ENTRÉES

Soupe de poissons et ses accompagnements  
Oeuf cocotte, champignons à la crème, jambon serrano  
Saumon fumé, toasts et crème de ciboulette

### PLATS

Pavé de rumsteak  
Côtelettes d'agneau  
Aile de raie, beurre aux câpres

### DESSERTS

Au choix parmi les desserts de la carte

# MENU MATISSE 19 €

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**  
**UNIQUEMENT LE MIDI**

Hors vacances scolaires, week-end et jours fériés

## ENTRÉES

Pâté en croûte  
Tarte au maroilles

## PLATS

Pizza reine  
Omelette jambon, fromage, champignons

## DESSERT

Coupe 2 boules de glace au choix

# BOISSONS CHAUDES

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

<b>Café gourmand</b>	<b>9 €</b>
<b>Thé gourmand</b>	<b>10 €</b>
<b>Irish gourmand</b>	<b>16 €</b>
<b>Champagne gourmand</b>	<b>18 €</b>

# DESSERTS

Assiette de fromages et condiments	10 €
Mousse au chocolat	8 €
Tiramisu moka et spéculoos	8 €
Crème brûlée vanille	8 €
Profiteroles classique ou tout chocolat	8 €
Le café gourmand (thé + 1 €)	9 €
Brownie aux noix de pécan et crème anglaise	9 €
Tarte fine aux pommes et sa glace vanille	9 €



# CRÊPES ET GAUFRES

Sucre	4 €	Chocolat	5.5 €
Vergeoise	4 €	Nutella	6 €
Sucre et citron	4.5 €	Caramel	6 €
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 liégeois/ Café liégeois / Oréo liégeois	9 €
La Tutti frutti : glaces citron, framboise, cassis, coulis exotique, crème fouettée	9 €
La Matisse : glace chocolat, vanille et pistache, chocolat chaud, crème fouettée	9 €

PARFUMS : vanille, chocolat, citron, pistache, yaourt, café, fraise, cassis, Oréo, framboise

# 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 €
Trois Rivières agricole (50°)	4 cl	9 €
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 €

## GINS

Beefeater dry	4 cl	7 €
Bombay Sapphire	4 cl	9 €
Birdie kaffir	4 cl	11 €
Hendrick's	4 cl	11 €
Tanqueray 0.0%	4 cl	8 €

# DIGESTIFS

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 €	Malibu	8 €
Framboise	8 €	Vieille prune	8 €
Mirabelle	8 €	Hennessy Very Special (Cognac)	10 €
Soho litchi / Pisang Ambon/Passoa	8 €	Bas Armagnac Darroze (8 ans d'âge)	10 €
Grand Marnier	8 €	Remy Martin V.S.O.P (Cognac)	10 €
Marie Brizard, Amaretto	8 €	Chartreuse verte (55°)	12 €
Jägermeister	8 €	Limoncello sans alcool	8 €
Italicus	8 €		

# 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 2013	220 €	

# LA CAVE D'EXCEPTION

## LES SPIRITUEUX



### WHISKIES

The Macallan 12 ans double cask scotch whisky	16.5 €
The Thorabhaig	13 €
Allt Gleann Single Malt Whisky	
Alfred Giraud Heritage	24 €
French Malt Whisky	
Hibiki Japanese Harmony Whisky	16.5 €

### GINs

Monkey 47 Gin	13 €
Tanqueray Ten Gin	12 €

<i>Tonic : Tonic Water</i>	4 €
<i>Schweppes tonic</i>	1.5 €
<i>Ginger beer</i>	1.5 €

### CALVADOS

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

### RHUMS

Gun's Bell Rhum Spiced Rum (40°) °	10 €
Bumbu XO	11 €
Trois Rivières	13.5 €
Triple Millésime 2001 - 2005 - 2011	
Eminente Ron De Cuba Reserva 7 ans	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	15 €
(Les Grands assemblages 20 ans d'âge)	

# LES ROUGES

75 cl

1.5 L

## BORDELAIS

<b>Côtes de Bourg AOP</b> Château «La Bataille»	30 €	
<b>Montagne - Saint-Emilion AOC</b> La Papeterie	45 €	
<b>Saint-Emilion Grand Cru AOC</b> Baron de Boutisse	48 €	
<b>Médoc AOC</b> Château Patache d'Aux	55 €	
<b>Pessac Leognan AOC Château Larrivet Haut-Brion.</b> Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion	70 €	
<b>Saint-Julien AOC</b> Connétable de Talbot	77 €	
<b>Moulis-en-Medoc AOC</b> Château Maucaillou	80 €	
<b>Château Branaire-Ducru Cru classé AOC «Saint-Julien» 2018</b>	125 €	

## LANGUEDOC ROUSSILLON

<b>«Heledus», AOP Minervois</b> Domaine Pierre Fil	30 €	
<b>Pic-Saint-Loup AOP</b> G. Bertrand	40 €	
<b>Corbières-Boutenac AOP 2017</b> La Forge. G.Bertrand	85 €	
<b>Mas de Daumas Gassac Saint-Guilheau IGP</b> Le Desert 2019	90 €	

## LOIRE

<b>Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC</b> Domaine Olivier	33 €	
<b>Menetou-Salon AOC</b> Maison Jean Teiller	55 €	

## RHÔNE

<b>Lubéron AOP</b> Marrenon «Grand Marrenon»	34 €	
<b>Côtes du Rhône AOP</b> Domaine Aubert AOP	30 €	
<b>Crozes-Hermitage AOP</b> La petite ruche M.Chapoutier	60 €	100 €
<b>Côte-Rôtie AOP</b> Brune et blonde E.Guigal	90 €	
<b>Château-Neuf-du-Pape AOP</b> La Bernardine Chapoutier	80 €	
<b>Château-Neuf-du-Pape AOC</b> Le Clos de l'Oratoire		150 €
<b>Côtes du Rhône BIO</b> Parallèle 45 AOP, Paul Jaboulet Aîné 	43 €	

## ALSACE

<b>«Pinot Noir», AOC</b> Jux Réserve	30 €	
--------------------------------------	------	--

## BOURGOGNE

<b>«Pinot Noir», AOC</b> Domaine Alain Geoffroy	48 €	
<b>Hautes Côtes de Nuits AOC</b> Les Dames Huguettes, Faiveley	75 €	
<b>Volnay Caillerets AOC</b> Ancienne cuvée Carnot Domaine Premier Cru 2016	135 €	
<b>Pommard Premier Cru AOC</b> Les Rugiens Domaine Bouchard Père & Fils 2017	140 €	



## PAYS D'OC

<b>Camas Merlot Pays d'Oc IGP</b> «Anne de Joyeuse»	25 €	
---	------	--

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

# LES BLANCS

75 cl

## ALSACE

<b>Riesling AOC</b> , Maison Joseph Hanskeller	<b>30 €</b>
<b>Gewurztraminer AOC</b> , Maison Joseph Hanskeller	<b>34 €</b>
<b>Gewurztraminer AOC</b> Vendanges tardives 2011. Maison Hugel & Fils (vin doux)	<b>80 €</b>

## BOURGOGNE

<b>Bourgogne Aligoté AOP</b> André Ducal	<b>34 €</b>
<b>Petit Châblis AOC</b> Domaine La Chablisienne	<b>47 €</b>
<b>Viré-Clessé AOC</b> Cadole du chapitre - Jacques Depagneux	<b>55 €</b>
<b>Meursault Premier Cru AOC</b> Genevrières Domaine Bouchard Père & Fils 2018	<b>160 €</b>

## LOIRE

<b>Muscadet Sèvre &amp; Maine sur Lie AOC</b> Domaine de la Garnière	<b>33 €</b>
<b>Sancerre blanc AOC</b> Domaine Millet	<b>50 €</b>
<b>Menetou-Salon AOC</b> Maison Jean Teiller	<b>55 €</b>

## BORDELAIS

<b>Entre-Deux-Mers AOC</b> Château Canteloudette	<b>25 €</b>
--	-------------

## SUD OUEST

<b>Côtes de Gascogne IGP</b> . Big born in Gascogne, Plaimont	<b>25 €</b>
<b>Gaillac doux AOP</b> (moelleux)	<b>33 €</b>

## LANGUEDOC ROUSSILLON

<b>Chardonnay Grande Réserve, IGP Pays d'Oc</b> , Maison Castel	<b>34 €</b>
---	-------------

## RHÔNE

<b>Hermitage Chante Alouette BIO 2018 AOP</b> Chapoutier 	<b>110 €</b>
--	--------------

## SANS ALCOOL

Vin blanc sans alcool «Sam à dit»	<b>30 €</b>
-----------------------------------	-------------

# LES ROSÉS

75 cl

1.5 L

## PROVENCE

<b>Côte de Provence «Carte Noire» AOP</b>	<b>30 €</b>	
<b>Ste Marguerite AOP</b> Symphonie, Grand Cru classé	<b>45 €</b>	<b>90 €</b>
<b>Minuty 281 AOP</b> Grand Cru classé	<b>90 €</b>	

## PAYS D'OC

<b>Gris de Gris IGP</b> , Maison Castel	<b>25 €</b>
---	-------------

## SANS ALCOOL

Vin rosé sans alcool «Sauv'Terre»	<b>30 €</b>
-----------------------------------	-------------

# VINS AU VERRE/PICHET

	Bouteille	50 cl	25 cl	12 cl
<b>BLANC</b>				
<b>Gaillac doux</b> (Moelleux)	33 €	22 €	11 €	5.5 €
<b>Muscadet Sèvre &amp; Maine sur Lie AOP</b> Domaine de la Garnière	33 €	22 €	11 €	5.5 €
<b>Bourgogne Aligoté AOP</b> André Ducal	34 €	22.5 €	11.5 €	5.8 €
<b>Chardonnay Grande Réserve, IGP Pays d'Oc</b> Maison Castel	34 €	22.5 €	11.5 €	5.8 €
<b>Petit Châblis AOP,</b> Domaine La Chablisienne	47 €	31 €	15.5 €	7.7 €
<b>Vin sans alcool</b> Sam à Dit	30 €	20 €	10 €	5 €
<b>ROSÉ</b>				
<b>Gris de Gris, IGP Pays d'Oc</b> Maison Castel	25 €	18 €	9 €	4.5 €
<b>Ste Marguerite, Symphonie, Grand Cru classé</b>	45 €	30 €	15 €	7.5 €
<b>Côte de Provence «Carte Noire»</b>	30 €	20 €	10 €	5 €
<b>Vin sans alcool</b> Sauv'Terre	30 €	20 €	10 €	5 €
<b>ROUGE</b>				
<b>Côtes de Bourg AOP</b> Château «La Bataille»	30 €	19 €	10 €	5 €
<b>Côtes du Rhône AOP</b> Domaine Aubert	30 €	20 €	10 €	5 €
<b>Montagne - Saint-Emilion</b> La Papeterie	45 €	30 €	15 €	7.5 €
<b>«Heledus», AOP Minervois</b> Domaine Pierre Fil	30 €	20 €	10 €	5 €
<b>St Nicolas de Bourgueuil, Domaine Olivier</b> frais ou tempéré	33 €	22 €	11 €	5.5 €

**N'hésitez pas à nous demander les suggestions...**

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



Consultez les allergènes

