

**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

## 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

### LILLET ROSÉ SPRITZ 9 €

Lillet rosé, 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 PINA COLADA 9 €

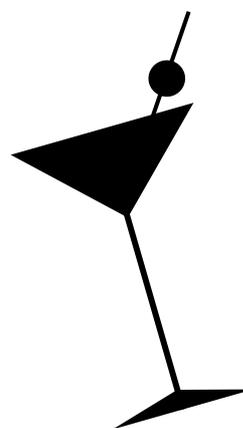
Jus d'ananas, crème de noix de coco

### CRODINO 9 €

Spritz sans alcool

### GIN FIZZ o° 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 blanc ou rosé	18 cl	8 €
Lillet rosé	12 cl	6.5 €

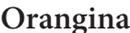
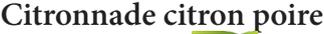
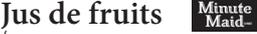
## BIÈRES

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 €
Mort Subite Rouge (4.5°)	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 Desperados (0°)	6 €

# 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 €
<i>(orange, ananas, tomate, pomme, abricot)</i>		

Cidre doux ou brut	75 cl	10.1 €
Cidre doux ou brut	25 cl	4.3 €
Lait	25 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	25 cl	4.2 €
Hysope (tonic aromatisé)	20 cl	4 €
<i>(citron, pamplemousse, concombre, tonic)</i>		
Sirop à l'eau	25 cl	3 €
<i>(fraise, menthe, grenadine, banane, violette, kiwi, citron, cerise, cassis, framboise, orgeat, pêche)</i>		

## KOMBUCHA - NOKO

Framboise/ Hibiscus/ Citron		6 €
<i>(boisson organique, gazeuse et fermentée à base de thé)</i>		

# 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

Tomate mozzarella	9 €
Beignets de calamars	9 €
Bruschetta	12 €
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 €
Oeuf cocotte : champignons à la crème, jambon serrano	9 €
Ceviche	15 €

# FRAIS



<b>SALADE CHÈVRE CHAUD</b>	17.5 €
<i>Salade, tomate, concombre, noix, lardons, miel, toasts de chèvre gratinés</i>	
<b>SALADE GOURMANDE</b>	18.5 €
<i>Salade, tomate, concombre, lardons, poulet rôti chaud, croûtons, oeuf sur le plat, oignons frits</i>	
<b>SALADE 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>SALADE NORDIQUE</b>	22 €
<i>Salade, tomate, concombre, oeuf dur, saumon fumé, maquereau au poivre, toasts</i>	
<b>SALADE VÉGAN</b>	17 €
<i>Salade, tomate, concombre, betterave, haricots verts, avocat, maïs, oignons frits</i>	
<b>POKE BOWL</b>	18.5 €
<b>BURRATA</b>	16 €

# BRASSERIE

Croque Monsieur «maison» suppl.oeuf (1 €)	15 €
Omelette jambon, fromage, champignons	15 €
Welsh simple : pain, cheddar Galloway	18.5 €
Welsh complet : pain, cheddar Galloway, jambon, oeuf	20 €
Bruschetta	21 €

# 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 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 (suppl. bacon 1 €)	
<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 €
Aiguillettes de poulet, sauce forestière	19.5 €
Boeuf bourguignon	19.5 €
Foie de veau	25 €

## CUISSON AU FOUR JOSPEP



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 €
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 €
Curry	22 €

# POISSONS

Pavé de cabillaud rôti, écailles de chorizo	21 €
Pavé de saumon rôti, miel et sésame et poêlée de champignons	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 €
Ceviche	25 €



**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  
Linguine



## ET TON DESSERT

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

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites, riz basmati, écrasé de pommes de terre,  
salade, ratatouille, linguine

## SAUCES

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

Accompagnement supplémentaire : 3 €

Sauce supplémentaire : 1 €

# MENU BRASSERIE 25 €

HORS WEEKEND

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Tomates Mozzarella  
Cocotte de moules marinières  
Beignets de calamars

PLATS

Moules marinières, frites  
(Autres recettes, + 0.5 €)  
Aiguillettes de poulet, sauce forestière  
Burger Classico (Autres burgers, + 1.5 €, VBA + 3 €)

DESSERTS

Mousse au chocolat  
Coupe 2 boules de glace au choix

# MENU MATISSE 34 €

JUSQUE 22H

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Bruschetta  
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\*

*\*Hors champagne et irish gourmands*

# 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 €		
Italicus	8 €		

# BOISSONS CHAUDES

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

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

# 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 €
Tarte fine aux pommes et sa glace vanille	9 €
Panna cotta	8 €
Coupe de fraises sucre ou crème fouettée	10 €



# 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 2 €

## 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 €
Benriach 10 ans	4 cl	12 €

## 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 €

# CHAMPAGNES

	75 CL	150 CL
AOP Champagne Mercier	65 €	
AOP Champagne Perrier Jouët	95 €	
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 €	

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

# LA CAVE D'EXCEPTION

## LES SPIRITUEUX



### WHISKIES

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

### GINS

Monkey 47 Gin	13 €
Tanqueray Ten Gin	12 €

### Schweppes tonic

1.5 €

### Ginger beer

1.5 €

### Tonic Hysope

4 €

(citron, pamplemousse, concombre, tonic)

### 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 €

### CALVADOS

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

### 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

1.5 L

## BORDELAIS

<b>Côtes de Bourg AOP</b> Château «La Bataille»	30 €	
<b>L'Agneau Rouge</b> , Maison Baron Philippe de Rothschild	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</b> Château Larrivet Haut-Brion.	70 €	
Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion		
<b>Saint-Julien AOC</b> Connétable de Talbot	77 €	
<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	33 €	
<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 Jux Réserve</b>	33 €	
--------------------------------------	------	--

## BOURGOGNE

<b>«Pinot Noir», AOC</b> Domaine Alain Geoffroy	48 €	
<b>Hautes Côtes de Nuits AOC</b> Les Dames Huguettes, Faiveley	75 €	
<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 €	
---	------	--

## MAROC

<b>Boulaouane</b> , Domaine de Khmis	25 €	
--------------------------------------	------	--



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

# LES BLANCS

75 cl

## ALSACE

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

## BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté AOP André Ducal	34 €
Petit Châblis AOC Domaine La Chablisienne	47 €
Viré-Clessé AOC Cadole du chapitre - Jacques Depagneux	55 €

## LOIRE

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC Domaine de la Garnière	33 €
Sancerre blanc AOC Domaine Millet	55 €
Menetou-Salon AOC Maison Jean Teiller	55 €

## BORDELAIS

Entre-Deux-Mers AOC Château Canteloudette	25 €
---	------

## SUD OUEST

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

## LANGUEDOC ROUSSILLON

Chardonnay Grande Réserve, IGP Pays d'Oc, Maison Castel	34 €
---	------

## RHÔNE

Hermitage Chante Alouette BIO 2018 AOP Chapoutier	110 €
---	-------



## SANS ALCOOL

Vin blanc sans alcool «Sam à dit»	30 €
-----------------------------------	------

# LES ROSÉS

75 cl

1.5 L

## PROVENCE

Côte de Provence «Carte Noire» AOP	30 €	
Ste Marguerite AOP Symphonie, Grand Cru classé	40 €	75 €
Minuty 281 AOP Grand Cru classé	90 €	

## PAYS D'OC

Gris de Gris IGP, Maison Castel	25 €
---------------------------------	------

## SANS ALCOOL

Vin rosé sans alcool «Sauv'Terre»	30 €
-----------------------------------	------

# 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>	40 €	28 €	14.5 €	7 €
<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 €	20 €	10 €	5 €
<b>Côtes du Rhône AOP</b> Domaine Aubert	33 €	22 €	11 €	5.5 €
<b>Montagne - Saint-Emilion</b> La Papeterie	45 €	30 €	15 €	7.5 €
<b>St Nicolas de Bourgueuil, Domaine Olivier</b> frais ou tempéré	33 €	22 €	11 €	5.5 €
<b>MAROC</b>				
<b>Boulaouane</b>	25 €	18 €	9 €	4.5 €

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

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



Consultez les allergènes

