

LE MATISSE

COCKTAILS

LES SPRITZ

APÉROL SPRITZ	9 €
Apérol (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante	
CAMPARI SPRITZ	10 €
Liqueur Campari (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante	
ST GERMAIN SPRITZ	12 €
Liqueur St Germain (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante	
ITALICUS SPRITZ	12 €
Liqueur Italicus (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante	
SARTI SPRITZ	10 €
Sarti (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante	
HUGO SPRITZ	10 €
Liqueur Fiorente (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante	
LIMONCELLO SPRITZ	10 €
Liqueur Limoncello (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante	
LILLET ROSÉ SPRITZ	10 €
Lillet rosé (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante	

LES CLASSIQUES

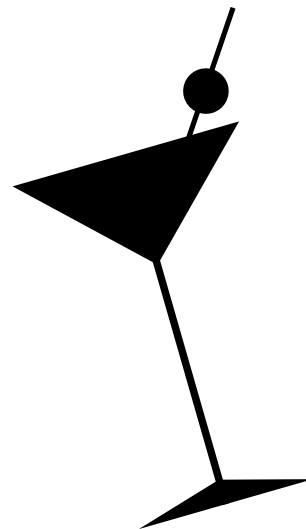
PINA COLADA	12 €
Rhum blanc (6 cl), jus d'ananas, crème de noix de coco	
SEX ON THE BEACH	12 €
Vodka (6 cl), jus de cranberry, jus d'orange, crème de pêche (1 cl)	
MOSCOW MULE	12 €
Vodka (6 cl), ginger beer, jus de citron vert	
PORNSTAR MARTINI	12 €
Vodka (6 cl), jus d'ananas, purée de passion, sirop vanille	
Servi avec shooter de Champagne (2cl)	
TEQUILA PALOMA	12 €
Tequila (4 cl), pétillant pamplemousse, sucre de canne	
MARGARITA	12 €
Tequila (5 cl), Cointreau (3 cl), jus de citron vert	
JÄGERBOMB	12 €
Jägermeister (2 cl), Redbull	
MARTINI ESPRESSO	12 €
Vodka (4 cl), kahlua (2 cl), café, sirop de sucre de canne	
TI PUNCH OU CAÏPIRINHA ?	12 €
Rhum agricole (6 cl) ou cachaça (6 cl) ? citron vert, sucre de canne	
DAÏQUIRI	12 €
Rhum blanc (5 cl), jus de citron vert, sucre de canne	
GIN FIZZ	12 €
Gin (5 cl), jus de citron, sirop de sucre de canne, eau pétillante	
LA MADELEINE	12 €
Cointreau (1 cl), Amaretto (3 cl), jus d'ananas	

LES MOJITOS

MOJITO CLASSIQUE/FRAISE PASSION	12 €
Rhum blanc (4 cl), citron vert, menthe fraîche, eau pétillante, sucre de canne	
ROYAL MOJITO	15 €
Rhum blanc (4 cl), citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Champagne (10 cl)	
DESPÉRITO	15 €
Rhum blanc (4 cl), 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	
VIRGIN SPRITZ 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 blanc ou rosé	18 cl	8 €
Lillet rosé	12 cl	6.5 €

BIÈRES

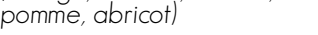
BIÈRES PRESSION	25 CL	33 CL	50 CL	2,5 L
La Matisse (7°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Maes (5.2°)	3.9 €	5.2 €	7.8 €	31.5 €
Angelus (7°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Affligem blonde (7°)	4.2 €	5.9 €	8.4 €	40 €
Triple Lefort (8.8°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Mort Subite Rouge (4.5°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Anosteke IPA (5.5°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
La pression du moment	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 (0,4°)	6 €
Karmeliet triple (8.4°)	7 €	Heineken ZERO (0°)	6 €
Paix Dieu (10°)	7 €	Virgin Désperados (0°)	6 €
Mort Subite blanche (5.4°)	6 €		

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

SOFTS

	33 cl	4.8 €
 sans sucres	33 cl	4.8 €
 CHERRY	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 €
 agrumes	25 cl	4.1 €
 tonic	25 cl	4.1 €
 Oranges pressées	20 cl	6.1 €
 Citrons pressés	15 cl	6.1 €
 Citronnade citron poire	25 cl	4.1 €
 Jus de fruits 	25 cl	4.1 €
(orange, ananas, tomate, pomme, abricot)		

Cidre doux ou brut	75 cl	10.1 €
Cidre doux ou brut	25 cl	4.3 €
Lait	25 cl	2.9 €

EAUX MINÉRALES

St Amand - Villers	1 L	6.5 €
St Amand - Villers	50 cl	5 €
ST Amand	20 cl	3 €
Perrier	33 cl	4.7 €
Diabolo	25 cl	4.2 €
Hysope (tonic aromatisé)	20 cl	4 €
(citron, pamplemousse, concombre, tonic)		
Sirop à l'eau	25 cl	3 €
(fraise, menthe, grenadine, banane, violette, kiwi, citron, cerise, cassis, framboise, orgeat, pêche)		



KOMBUCHA - NOKO 6 €

Framboise/ Hibiscus/ Citron et Poire/menthe poivrée
(boisson organique, gazeuse et fermentée à base de thé, faible en calories)

À PARTAGER

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



ENTRÉES

Beignets de calamars	9 €
Flamiche au maroilles	12 €
Soupe de poisson artisanale, condiments	9 €
Soupe à l'oignon gratinée, 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 €
Oeuf cocotte : champignons à la crème, jambon serrano	9 €

SUGGESTIONS DU MOMENT

ENTRÉE

Cassiolette d'escargots 12 €

PLATS

Saint-Jacques selon l'inspiration du moment 28 €

Langue de boeuf, sauce piquante 19 €

DESSERT

Pavlova selon fruits de saison 9 €

LA RACLETTE 26 €/PERS

POUR 2 PERSONNES MINIMUM

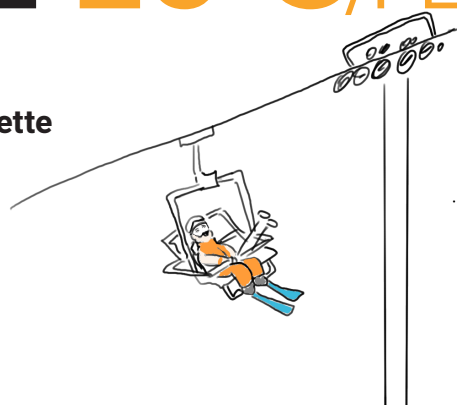
Charcuterie, pommes de terre, salade, fromage à raclette

Suppl. salade ou pomme de terre (200 gr) 3.50 €

Suppl. charcuterie (155 gr) 8 €

Suppl. fromage (200 gr) 9 €

«Quand te reverrais-je...?»



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

LA RACLETTE 18 €
Mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons, fromage à raclette

BRASSERIE

Croque Monsieur «maison» suppl.oeuf (1 €)	15 €
Omelette jambon, fromage, champignons	16 €
Welsh simple : pain, cheddar Galloway	18.5 €
Welsh complet : pain, cheddar Galloway, jambon, oeuf	20 €
Flamiche au maroilles	21 €

BURGERS

LE VBA #42  (Pensé par Adrien Van Beveren)	22 €
Steak haché «minute», galette de pomme de terre, salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, reblochon, jambon serrano	
LE CLASSICO	17.5 €
Steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger	
LE CHICKEN	18.5 €
Aiguillettes de poulet crispy, salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, cheddar	
LE CHEESE	18.5 €
Steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, cheddar (suppl. bacon 1 €)	
LE CH'TI BURGER	20 €
Steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, maroilles	

VIANDES

Onglet de boeuf, fondue d'échalote	21 €
Aiguillettes de poulet, sauce forestière	19.5 €
Boeuf bourguignon	20 €

CUISSON AU FOUR JOSPER

Steak haché «minute», suppl. oeuf (1 €)		FOUR À BRAISES	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 saumon rôti, miel et sésame et poêlée de champignons	21 €
Blanquette de poisson (saumon, lieu)	22 €
L'aile de raie, beurre aux câpres	24 €
Croquettes de crevettes (x3), sauce tartare	25 €
Fish & Chips, sauce tartare	18.5 €



LES TARTARES

LE CLASSIQUE OU MI-CUIT (suppl. 0.50 €)

19.5 €

LE SPICY (SWEET CHILI)

20€

L'ITALIEN

20€

FRAIS



SALADE CHÈVRE CHAUD

17.5 €

Salade, tomate, concombre, noix, lardons, miel, toasts de chèvre gratinés

SALADE GOURMANDE

18.5 €

Salade, tomate, concombre, lardons, poulet rôti chaud, croûtons, oeuf sur le plat, oignons frits

SALADE CAESAR

19.5 €

Salade, tomate, oeuf dur, concombre, parmesan, croûtons, aiguillettes de poulet crispy, ou poulet rôti, sauce caesar, oignons frits

SALADE NORDIQUE

22 €

Salade, tomate, concombre, oeuf dur, saumon fumé, maquereau au poivre, toasts

SALADE VÉGAN

17 €

Salade, tomate, concombre, betterave, haricots verts, maïs, oignons frits

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, riz basmati, écrasé de pommes de terre, salade, endives braisées, linguine

SAUCES

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

Accompagnement supplémentaire : 3.5 €

Sauce supplémentaire : 1 €



KIDS MENU

12 ans maxi

12 €

CHOISIS TON PLAT

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

TON ACCOMPAGNEMENT

Frites
Écrasé de pommes de terre
Endives braisées
Riz
Linguine
Salade

ET TON DESSERT

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

MENU BRASSERIE 25 €

HORS WEEKEND

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(boissons non comprises)

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée, condiments
Cocotte de moules marinières
Beignets de calamars

PLATS

Moules marinières, frites
(Autres recettes, + 1 €)
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

(boissons non comprises)

ENTRÉES

Croquettes de crevettes (x 2)
Soupe de poisson, condiments
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*

MENU BISTROT 19 €

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT

(boissons non comprises)

UNIQUEMENT LE MIDI
HORS VACANCES SCOLAIRES ET JOURS FERIÉS

ENTRÉES

Beignets de calamars
Soupe à l'oignon gratinée, condiments

PLATS

Pizza reine
Omelette jambon, fromage, champignons
Croque Monsieur (suppl. oeuf 1 €)

DESSERT

Coupe 2 boules de glace au choix

DESSERTS

Les classiques

Assiette de fromages et condiments	10 €
Crème brûlée vanille	8 €
Profiteroles classiques ou tout chocolat	8 €
Le café gourmand (thé + 1 €)	9 €

Les «Maison»

Tarte Tatin	9 €
Mousse au chocolat	8 €
Tiramisu moka et spéculoos	8 €
Fondue au chocolat, fruits	9 €
Île flottante, coeur au chocolat	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 : glace citron (3 boules), Vodka (2 cl)	10 €
Dame blanche : glace vanille (2 boules), glace choco (1 boule), chocolat chaud, crème fouettée	9 €
Chocolat liégeois/ Café liégeois / Oréo liégeois	9 €
After eight : glace menthe/chocolat (3 boules), Get 27 (2 cl)	10 €
La Matisse : glace chocolat, vanille et pistache, chocolat chaud, crème fouettée	9 €

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

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

DIGESTIFS 4 CL

Get 27 ou 31	8 €
Cointreau	8 €
Sambuca	8 €
Soho litchi / Pisang Ambon / Passoa	8 €
Grand Marnier	8 €
Marie Brizard, Amaretto	8 €
Jägermeister	8 €
Italicus	8 €
Baileys / Bumbu cream	8 €
Saint Germain	8 €
Limoncello	8 €
Ch'ti Génépi	8 €
Malibu	8 €
Chartreuse verte (55°)	12 €
Fiorente	8 €
Sarti	8 €
Fleur de bière	8 €

EAUX DE VIE

Poire Williams	8 €
Framboise	8 €
Mirabelle	8 €
Vieille prune de Souillac	8 €
Genièvre de Houlle	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 €

ALCOOLS

RHUMS

Havana blanc	4 cl	7 €
Havana ambré	4 cl	7 €
Captain Morgan ambré	4 cl	8 €
Bumbu original	4 cl	9 €
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 €
Gun's Bell Rhum Spiced Rum	4 cl	10 €
Bumbu XO	4 cl	11 €
Trois Rivières	4 cl	13.5 €
Triple Millésime 2006 - 2014 - 2016		
Eminente Ron De Cuba Reserva	4 cl	13.5 €

7 ans

VODKAS

Wyborowa	4 cl	7 €
Absolut	4 cl	8 €
Belvedere	4 cl	9 €
42 Below Vodka	4 cl	12 €
Mamont Vodka	4 cl	14 €

TEQUILA

Camino	4 cl	8 €
--------	------	-----

CALVADOS

Pays D'Auge 18 ans Lecompte	4 cl	14 €
Calvados Pays d'Auge	4 cl	8 €
V.S.O.P Christian Drouin		

COGNACS

Hennessy XO	4 cl	19 €
Hennessy Very Special	4 cl	10 €
Camus VSOP Borderies Edition Limitée	4 cl	12 €
Remy Martin V.S.O.P	4 cl	10 €

WHISKIES

Baby (Ballantine's)	2 cl	4 €
Ballantine's Finest Blend	4 cl	8 €
Jameson	4 cl	8 €
Jack Daniel's	4 cl	8 €
Aberlour 10 ans	4 cl	9 €
Deacon	4 cl	10 €
Aberlour 12 ans	4 cl	11 €
Glenkinchie 12 ans	4 cl	9 €
Bourbon Four Roses	4 cl	9 €
Chivas 12 ans	4 cl	10 €
Benriach 10 ans	4 cl	12 €
The Macallan 12 ans	4 cl	16.5 €
Double cask scotch whisky		
The Thorabhaig	4 cl	13 €
Allt Gleann Single Malt Whisky		
Alfred Giraud Heritage	4 cl	24 €
French Malt Whisky		
Hibiki Japanese Harmony Whisky	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 €
Monkey 47 Gin		13 €
Tanqueray Ten Gin		12 €

Tanqueray 0.0%	4 cl	8 €
----------------	------	-----

ARMAGNACS

Milady Sempé 1995	4 cl	13 €
Armin	4 cl	14 €
Bas Armagnac Darroze (8 ans d'âge)	4 cl	10 €
Bas Armagnac Darroze	4 cl	15 €

(Les Grands assemblages 20 ans d'âge)

Suppl. Soft (Schweppes tonic, Coca-Cola, Perrier, limonade, jus de fruits, Ginger Beer)	2 €
Tonic Hysope	4 €

(citron, pamplemousse, concombre, tonic)

CHAMPAGNES

	75 CL	150 CL
AOP Champagne Mercier	65 €	
AOP Champagne Perrier Jouët	95 €	
AOP Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	80 €	150 €
AOP Champagne Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	100 €	
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.

LES ROUGES

75 cl

1.5 L

VIN DE FRANCE

Pinot noir, A. Rodet - Grande sélection VDF

30 €

BORDELAIS

AOC L'Agneau Rouge, Maison Baron Philippe de Rothschild

30 €

AOC Mouton Cadet Cuvée Héritage

40 €

AOC Saint-Emilion Grand Cru Baron de Boutisse

48 €

AOC Médoc Château Patache d'Aux

55 €

AOC Pessac Leognan, Château Larrivet Haut-Brion.

70 €

Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion

AOC Saint-Julien Connétable de Talbot

77 €

AOC Château Branaire-Ducru Cru classé, «Saint-Julien» 2018

125 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP «Heledus», Minervois Domaine Pierre Fil

30 €

AOP Pic-Saint-Loup G. Bertrand

40 €

AOP 2017 Corbières-Boutenac La Forge. G.Bertrand

85 €

IGP Mas de Daumas Gassac Saint-Guilheau Le Desert 2019

90 €

LOIRE

AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil Domaine Olivier

33 €

AOC Menetou-Salon Maison Jean Teiller

55 €

RHÔNE

AOP Côtes du Rhône Domaine Aubert

33 €

Lubéron Marrenon «Grand Marrenon»

34 €

AOP Côtes du Rhône BIO Parallèle 45, Paul Jaboulet Aîné

43 €

AOP Crozes-Hermitage La petite ruche M.Chapoutier

60 €

AOP Château-Neuf-du-Pape La Bernardine Chapoutier

80 €

AOP Côte-Rôtie Brune et blonde E.Guigal

90 €

AOC Château-Neuf-du-Pape Le Clos de l'Oratoire

150 €

ALSACE

AOC «Pinot Noir», Jux Réserve

33 €

BOURGOGNE

AOC «Pinot Noir», Domaine Alain Geoffroy

48 €

AOC Hautes Côtes de Nuits Les Dames Huguettes, Faiveley

75 €

AOC Pommard Premier Cru Les Rugiens Domaine Bouchard Père & Fils 2017

140 €

PAYS D'OC

IGP Camas Merlot Pays d'Oc «Anne de Joyeuse»

25 €

MAROC

Boulaouane, Domaine de Khmis

25 €

BEAUJOLAIS

AOC Morgon, Côte du Py - Maison Mommessin

35 €



LES BLANCS

75 cl

1.5 L

ALSACE

AOC Riesling, Maison Joseph Hanskeller **30 €**

AOC Gewurztraminer, Maison Joseph Hanskeller **34 €**

AOC Gewurztraminer, Vendanges tardives 2012. Maison Hugel & Fils (vin doux) **60 €**

BOURGOGNE

AOC Bourgogne Aligoté J.Moreau **34 €**

AOC Petit Châblis Domaine La Chablisienne **47 €**

AOC Viré-Clessé Cadole du chapitre - Jacques Depagneux **55 €**

LOIRE

AOC Muscadet Sèvre & Maine sur Lie Domaine de la Garnière **33 €**

AOC Sancerre blanc Domaine Millet **55 €**

AOC Menetou-Salon Maison Jean Teiller **55 €**

BORDELAIS

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

AOC Sauvignon blanc - Mouton Cadet & Nathan **34 €**

SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne. Big born in Gascogne, Plaimont **25 €**

AOP Gaillac doux (moelleux) **33 €**

LANGUEDOC ROUSSILLON

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

RHÔNE

AOP Hermitage Chante Alouette BIO 2020 Chapoutier  **80 €**

SANS ALCOOL

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

LES ROSÉS

75 cl

1.5 L

PROVENCE

AOP Côte de Provence «Carte Noire» **30 €**

AOP Ste Marguerite Symphonie, Grand Cru classé **40 €**

AOP Minuty 281, Grand Cru classé **70 €**

PAYS D'OC

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

SANS ALCOOL

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

75 €

VINS AU VERRE/PICHET

	12 cl	25 cl	50 cl	Bouteille
BLANC				
AOP Gaillac doux (Moelleux)	5.5 €	11 €	22 €	33 €
AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie	5.5 €	11 €	22 €	33 €
Domaine de la Garnière				
AOP Bourgogne Aligoté	6 €	12 €	23 €	34 €
J.Moreau				
IGP Pays d'Oc Chardonnay Grande Réserve,	6 €	12 €	23 €	34 €
Maison Castel				
AOC Sauvignon blanc,	6 €	12 €	23 €	34 €
Mouton Cadet & Nathan				
AOP Petit Châblis,	7.7 €	15.5 €	31 €	47 €
Domaine La Chablisienne				
Vin sans alcool Sam à Dit	5 €	10 €	20 €	30 €
ROSÉ				
<u>PAYS D'OC</u>				
IGP Pays d'Oc Gris de Gris,	4.5 €	9 €	18 €	25 €
Maison Castel				
<u>PROVENCE</u>				
AOP Côte de Provence «Carte Noire»	5 €	10 €	20 €	30 €
AOP Ste Marguerite, Symphonie, Grand Cru classé	7 €	14 €	28 €	40 €
Vin sans alcool Sauv'Terre	5 €	10 €	20 €	30 €
ROUGE				
Pinot noir, A. Rodet - Grande sélection VDF	5 €	10 €	20 €	30 €
AOP Côtes du Rhône	5.5 €	11 €	22 €	33 €
Domaine Aubert				
AOC St Nicolas de Bourgueuil, Domaine Olivier	5.5 €	11 €	22 €	33 €
frais ou tempéré				
AOC Morgon, Côte du Py - Maison Mommessin	6.5 €	13 €	25 €	35 €
AOC Mouton Cadet Cuvée Héritage	7 €	14 €	28 €	40 €
<u>MAROC</u>				
Boulaouane	4.5 €	9 €	18 €	25 €



Consultez les allergènes

