

# LE MATISSE

# COCKTAILS

## LES SPRITZ

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

## LES CLASSIQUES

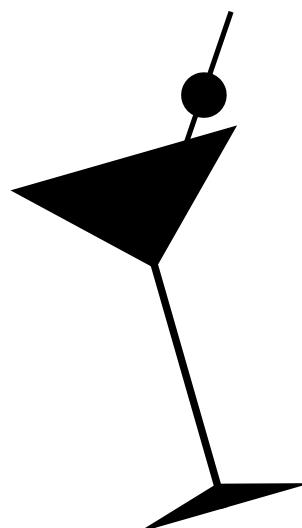
<b>PINA COLADA</b>	<b>12 €</b>
Rhum blanc (6 cl), jus d'ananas, crème de noix de coco	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	<b>12 €</b>
Vodka (6 cl), jus de cranberry, jus d'orange, crème de pêche (1 cl)	
<b>MOSCOW MULE</b>	<b>12 €</b>
Vodka (6 cl), ginger beer, jus de citron vert	
<b>PORNSTAR MARTINI</b>	<b>12 €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

## LES MOJITOS

<b>MOJITO CLASSIQUE/FRAISE PASSION</b>	<b>12 €</b>
Rhum blanc (4 cl), citron vert, menthe fraîche, eau pétillante, sucre de canne	
<b>ROYAL MOJITO</b>	<b>15 €</b>
Rhum blanc (4 cl), citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Champagne (10 cl)	
<b>DESPÉRITO</b>	<b>15 €</b>
Rhum blanc (4 cl), citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Desperados	

## SANS ALCOOL

<b>LE SUNSHINE</b>	<b>9 €</b>
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, limonade, sirop de grenade	
<b>VIRGIN MOJITO CLASSIQUE FRAISE/PASSION</b>	<b>9 €</b>
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante, sirop rhum	
<b>VIRGIN DESPERITO</b>	<b>9 €</b>
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, virgin Desperados	
<b>VIRGIN PINA COLADA</b>	<b>9 €</b>
Jus d'ananas, crème de noix de coco	
<b>VIRGIN SPRITZ CRODINO</b>	<b>9 €</b>
Spritz sans alcool	
<b>GIN FIZZ 0°</b>	<b>10 €</b>
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 €		

# SOFTS

	<b>Coca-Cola</b>	<b>33 cl</b>	<b>4.8 €</b>
	<b>Coca-Cola sans sucres</b>	<b>33 cl</b>	<b>4.8 €</b>
	<b>Coca-Cola Cherry</b>	<b>33 cl</b>	<b>4.8 €</b>
	<b>FANTA</b>	<b>25 cl</b>	<b>4.1 €</b>
	<b>Sprite</b>	<b>25 cl</b>	<b>3.9 €</b>
	<b>fuzetea</b>	<b>25 cl</b>	<b>4.1 €</b>
	<b>Tropicoo</b>	<b>25 cl</b>	<b>4.1 €</b>
	<b>Orangina</b>	<b>25 cl</b>	<b>4.1 €</b>
	<b>Red Bull</b>	<b>25 cl</b>	<b>5.1 €</b>
	<b>Schweppes agrumes</b>	<b>25 cl</b>	<b>4.1 €</b>
	<b>Schweppes tonic</b>	<b>25 cl</b>	<b>4.1 €</b>
	<b>Oranges pressées</b>	<b>20 cl</b>	<b>6.1 €</b>
	<b>Citrons pressés</b>	<b>15 cl</b>	<b>6.1 €</b>
	<b>Citronnade citron poire</b>	<b>25 cl</b>	<b>4.1 €</b>
	<b>Jus de fruits</b>	<b>25 cl</b>	<b>4.1 €</b>
(orange, ananas, tomate, pomme, abricot)			

<b>33 cl</b>	<b>4.8 €</b>
<b>33 cl</b>	<b>4.8 €</b>
<b>33 cl</b>	<b>4.8 €</b>
<b>25 cl</b>	<b>4.1 €</b>
<b>25 cl</b>	<b>3.9 €</b>
<b>25 cl</b>	<b>4.1 €</b>

<b>Cidre doux ou brut</b>	<b>75 cl</b>	<b>10.1 €</b>
<b>Cidre doux ou brut</b>	<b>25 cl</b>	<b>4.3 €</b>
<b>Lait</b>	<b>25 cl</b>	<b>2.9 €</b>

## EAUX MINÉRALES

<b>St Amand - Villers</b>	<b>1 L</b>	<b>6.5 €</b>
<b>St Amand - Villers</b>	<b>50 cl</b>	<b>5 €</b>
<b>ST Amand</b>	<b>20 cl</b>	<b>3 €</b>
<b>Perrier</b>	<b>33 cl</b>	<b>4.7 €</b>
<b>Diabolo</b>	<b>25 cl</b>	<b>4.2 €</b>
<b>Hysope</b> (tonic aromatisé)	<b>20 cl</b>	<b>4 €</b>
(citron, pamplemousse, concombre, tonic)		
<b>Sirop à l'eau</b>	<b>25 cl</b>	<b>3 €</b>
(fraise, menthe, grenade, 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 :

Beignets de calamars, sauce tartare «maison»

**12 €**

### LA FROMAGÈRE :

Comté, maroilles, chèvre et confiture de figues

**14 €**

### LA CHARCUTIÈRE :

Assortiment de charcuterie et pâté en croûte

**17 €**

### LA MIXTE :

Assortiment de charcuterie et fromage

**19 €**

### LA FRITTO MISTO :

Aiguillettes de poulet crispy, beignets de calamars, onion rings, accras de morue, sauce tartare «maison»

**20 €**



# 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 €

# PIZZAS

## BASE TOMATE

<b>LA MARGHERITA</b>	<b>12 €</b>
Mozzarella, origan	
<b>LA REINE</b>	<b>15 €</b>
Mozzarella, jambon, champignons	
<b>LA 4 SAISONS</b>	<b>17 €</b>
Mozzarella, champignons, oignons, poivrons, artichauts, tomates fraîches, olives	
<b>LA CHEF</b>	<b>18 €</b>
Mozzarella, merguez, chorizo, jambon, poivrons, oeuf, origan	
<b>LA SICILIENNE</b>	<b>15 €</b>
Mozzarella, anchois, câpres, olives, oignons, origan	
<b>LA CALZONE</b>	<b>16 €</b>
Mozzarella, jambon, champignons, oeuf	

## BASE CRÈME

<b>LA CH'TI</b>	<b>18 €</b>
Mozzarella, oignons, pommes de terre, poulet rôti, maroilles	
<b>LA 4 FROMAGES</b>	<b>18 €</b>
Mozzarella, chèvre, gorgonzola, cheddar	
<b>PIZZA BBQ</b>	<b>18 €</b>
Mozzarella, boeuf haché, poivrons, oignons, olives, sauce BBQ	
<b>LA RACLETTE</b>	<b>18 €</b>
Mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons, fromage à raclette	

# LA RACLETTE 26 €/PERS

POUR 2 PERSONNES MINIMUM

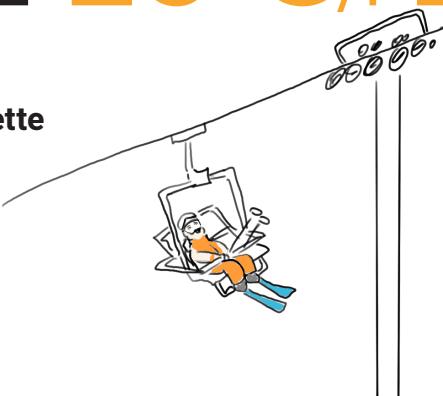
**Charcuterie, pommes de terre, salade, fromage à raclette**

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

Suppl. charcuterie (155 gr) 8 €

Suppl. fromage (200 gr) 9 €

«Quand te reverrais-je...?»



# SUGGESTIONS DU MOMENT

## ENTRÉE

**Saumon gravlax 12 €**

## PLATS

**Souris d'agneau 20 €**

**cabillaud en croûte d'herbes 22 €**

## DESSERT

**Vacherin 9 €**

# LES MOULES

MOULES DE BOUCHOT, SELON SAISON

<b>Marinière</b>	<b>21 €</b>
<b>À la crème</b>	<b>22 €</b>
<b>Crème d'ail</b>	<b>22 €</b>
<b>Maroilles</b>	<b>22 €</b>
<b>Chorizo</b>	<b>22 €</b>
<b>Curry</b>	<b>22 €</b>

# BURGERS

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



### 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	

# 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 €

# 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 €
Saint-Jacques selon l'inspiration du moment	28 €



# LES TARTARES

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



## FRAIS

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

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



## Les «Maison»

<b>Tarte Tatin</b>	<b>9 €</b>
<b>Mousse au chocolat</b>	<b>8 €</b>
<b>Tiramisu moka et spéculoos</b>	<b>8 €</b>
<b>Fondue au chocolat, fruits</b>	<b>9 €</b>
<b>Île flottante, cœur au chocolat</b>	<b>9 €</b>

# CRÊPES ET GAUFRES

<b>Sucre</b>	<b>4 €</b>	<b>Chocolat</b>	<b>5.5 €</b>
<b>Vergeoise</b>	<b>4 €</b>	<b>Nutella</b>	<b>6 €</b>
<b>Sucre et citron</b>	<b>4.5 €</b>	<b>Caramel</b>	<b>6 €</b>
<b>Beurre et sucre</b>	<b>4.5 €</b>		

# GLACES

<b>Glaces artisanales et sorbets, coupe de 2 parfums au choix</b>	<b>6.5 €</b>
<b>Coupe colonel : glace citron (3 boules), Vodka (2 cl)</b>	<b>10 €</b>
<b>Dame blanche : glace vanille (2 boules), glace choco (1 boule), chocolat chaud, crème fouettée</b>	<b>9 €</b>
<b>Chocolat liégeois/ Café liégeois / Oréo liégeois</b>	<b>9 €</b>
<b>After eight : glace menthe/chocolat (3 boules), Get 27 (2 cl)</b>	<b>10 €</b>
<b>La Matisse : glace chocolat, vanille et pistache, chocolat chaud, crème fouettée</b>	<b>9 €</b>

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

<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>

# DIGESTIFS 4 CL

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

## EAUX DE VIE

<b>Poire Williams</b>	<b>8 €</b>
<b>Framboise</b>	<b>8 €</b>
<b>Mirabelle</b>	<b>8 €</b>
<b>Vieille prune de Souillac</b>	<b>8 €</b>
<b>Genièvre de Houle</b>	<b>8 €</b>



# BOISSONS CHAUDES

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

# ALCOOLS

## RHUMS

Havana blanc	4 cl	7 €	Baby (Ballantine's)	2 cl	4 €
Havana ambré	4 cl	7 €	Ballantine's Finest Blend	4 cl	8 €
Captain Morgan ambré	4 cl	8 €	Jameson	4 cl	8 €
Bumbu original	4 cl	9 €	Jack Daniel's	4 cl	8 €
Diplomatico	4 cl	9 €	Aberlour 10 ans	4 cl	9 €
Cachaçà	4 cl	9 €	Deacon	4 cl	10 €
Hee Joy	4 cl	9 €	Aberlour 12 ans	4 cl	11 €
Trois Rivières agricole (50°)	4 cl	9 €	Glenkinchie 12 ans	4 cl	9 €
Santa Teresa	4 cl	12 €	Bourbon Four Roses	4 cl	9 €
Gun's Bell Rhum Spiced Rum	4 cl	10 €	Chivas 12 ans	4 cl	10 €
Bumbu XO	4 cl	11 €	Benriach 10 ans	4 cl	12 €
Trois Rivières	4 cl	13.5 €	The Macallan 12 ans	4 cl	16.5 €
Triple Millésime 2006 - 2014 - 2016			Double cask scotch whisky		
Eminente Ron De Cuba Reserva	4 cl	13.5 €	The Thorabhaig	4 cl	13 €
7 ans			Allt Gleann Single Malt Whisky		
			Alfred Giraud Heritage	4 cl	24 €
			French Malt Whisky		
			Hibiki Japanese Harmony Whisky 4 cl		16.5 €

## VODKAS

Wyborowa	4 cl	7 €	Beefeater dry	4 cl	7 €
Absolut	4 cl	8 €	Bombay Sapphire	4 cl	9 €
Belvedere	4 cl	9 €	Birdie kaffir	4 cl	11 €
42 Below Vodka	4 cl	12 €	Hendrick's	4 cl	11 €
Mamont Vodka	4 cl	14 €	Monkey 47 Gin		13 €
			Tanqueray Ten Gin		12 €

## TEQUILA

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

## CALVADOS

Pays D'Auge 18 ans Lecompte	4 cl	14 €	Milady Sempé 1995	4 cl	13 €
Calvados Pays d'Auge	4 cl	8 €	Armin	4 cl	14 €
V.S.O.P Christian Drouin			Bas Armagnac Darroze (8 ans d'âge)	4 cl	10 €

## COGNACS

Hennessy XO	4 cl	19 €	Bas Armagnac Darroze (8 ans d'âge)	4 cl	15 €
Hennessy Very Special	4 cl	10 €	Suppl. Soft (Schweppes tonic, Coca-Cola,		2 €
Camus VSOP Borderies Edition Limitee	4 cl	12 €	Perrier, limonade, jus de fruits, Ginger Beer)		
Remy Martin V.S.O.P	4 cl	10 €	Tonic Hysope		4 €

(Les Grands assemblages 20 ans d'âge)  
(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 Pérignon 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 €

## LOIRE

**AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil** Domaine Olivier

33 €

**AOC Menetou-Salon** Maison Jean Teiller

55 €

## RHÔNE

**AOP Côtes du Rhône** Domaine Aubert

33 €

**AOP Côtes du Rhône BIO** Parallèle 45, Paul Jaboulet Aîné

43 €

**AOP Crozes-Hermitage** La petite ruche M.Chapoutier

60 €

100 €

**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'OCCITANIE

**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

<b>AOC Riesling</b> , Maison Joseph Hanskeller	<b>30 €</b>
<b>AOC Gewurztraminer</b> , Maison Joseph Hanskeller	<b>34 €</b>
<b>AOC Gewurztraminer</b> , Vendanges tardives 2012. Maison Hugel & Fils (vin doux)	<b>60 €</b>

## BOURGOGNE

<b>AOC Bourgogne Aligoté</b> J.Moreau	<b>34 €</b>
<b>AOC Petit Châblis</b> Domaine La Chablisienne	<b>47 €</b>
<b>AOC Viré-Clessé</b> Cadole du châpitre - Jacques Depagneux	<b>55 €</b>

## LOIRE

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

## BORDELAIS

<b>AOC Entre-Deux-Mers</b> Château Cantelouette	<b>25 €</b>
<b>AOC Sauvignon blanc - Mouton Cadet &amp; Nathan</b>	<b>34 €</b>

## SUD OUEST

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

## LANGUEDOC ROUSSILLON

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

## RHÔNE

<b>AOP Hermitage Chante Alouette BIO 2020</b> Chapoutier 	<b>80 €</b>
--	-------------

## SANS ALCOOL

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

# LES ROSÉS

75 cl

1.5 L

## PROVENCE

<b>AOP Côte de Provence «Carte Noire»</b>	<b>30 €</b>
<b>AOP Ste Marguerite Symphonie, Grand Cru classé</b>	<b>40 €</b>
<b>AOP Minuty 281, Grand Cru classé</b>	<b>70 €</b>

**75 €**

## PAYS D'OC

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

## SANS ALCOOL

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

# VINS AU VERRE/PICHET

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



Consultez les allergènes

