

**LE MATISSE**

# COCKTAILS

## LES SPRITZ

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

## LES CLASSIQUES

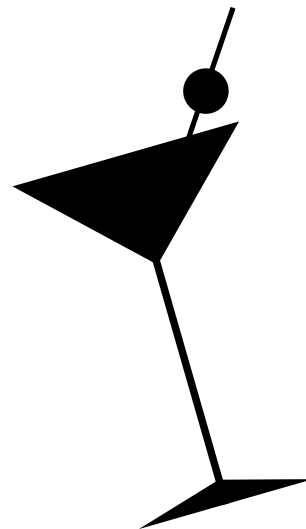
<b>PINA COLADA</b>	<b>12 €</b>
<i>Rhum blanc (6 cl), jus d'ananas, crème de noix de coco</i>	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	<b>12 €</b>
<i>Vodka (6 cl), jus de cranberry, jus d'orange, crème de pêche (1 cl)</i>	
<b>MOSCOW MULE</b>	<b>12 €</b>
<i>Vodka (6 cl), ginger beer, jus de citron vert</i>	
<b>PORNSTAR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

## LES MOJITOS

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

## SANS ALCOOL

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



# 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 €
	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)

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

## EAUX MINÉRALES

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

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



# ENTRÉES

<b>Beignets de calamars</b>	<b>9 €</b>
<b>Flamiche au maroilles</b>	<b>12 €</b>
<b>Soupe de poisson artisanale, condiments</b>	<b>9 €</b>
<b>Soupe à l'oignon gratinée, condiments</b>	<b>9 €</b>
<b>Cocotte de moules marinières</b>	<b>11 €</b>
<b>Croquettes de crevettes (X2)</b>	<b>15 €</b>
<b>Saumon fumé, toasts et crème de ciboulette</b>	<b>16 €</b>
<b>Les 6 huîtres Fines de Claires N° 3</b>	<b>17 €</b>
<b>Oeuf cocotte : champignons à la crème, jambon serrano</b>	<b>9 €</b>

## 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*

**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*

# LA RACLETTE 26 €/PERS

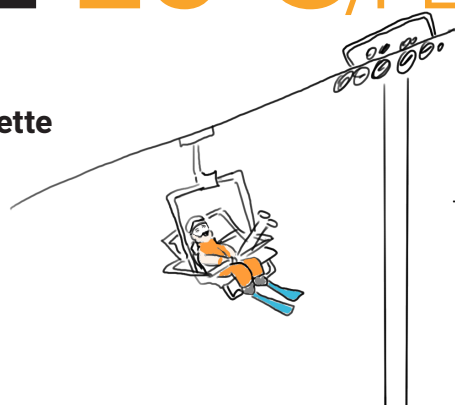
**POUR 2 PERSONNES MINIMUM**

**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

**Velouté de champignons 9 €**

## PLATS

**Polpette de boeuf 20 €**

**Waterzoï de poisson 21 €**

## DESSERT

**Fondant au chocolat 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>
<i>Steak haché «minute», galette de pomme de terre, salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, reblochon, jambon serrano</i>	
<b>LE CLASSICO</b>	<b>17.5 €</b>
<i>Steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger</i>	
<b>LE CHICKEN</b>	<b>18.5 €</b>
<i>Aiguillettes de poulet crispy, salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, cheddar</i>	
<b>LE CHEESE</b>	<b>18.5 €</b>
<i>Steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, cheddar (suppl. bacon 1 €)</i>	
<b>LE CH'TI BURGER</b>	<b>20 €</b>
<i>Steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, maroilles</i>	

# 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», <i>suppl. oeuf (1 €)</i>	 <b>FOUR À BRAISES</b>	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» <i>suppl.oeuf (1 €)</i>	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 ( <i>saumon, lieu</i> )	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>
<i>Salade, tomate, concombre, noix, lardons, miel, toasts de chèvre gratinés</i>	
<b>SALADE GOURMANDE</b>	<b>18.5 €</b>
<i>Salade, tomate, concombre, lardons, poulet rôti chaud, croûtons, oeuf sur le plat, oignons frits</i>	
<b>SALADE CAESAR</b>	<b>19.5 €</b>
<i>Salade, tomate, oeuf dur, concombre, parmesan, croûtons, aiguillettes de poulet crispy, ou poulet rôti, sauce caesar, oignons frits</i>	
<b>SALADE NORDIQUE</b>	<b>22 €</b>
<i>Salade, tomate, concombre, oeuf dur, saumon fumé, maquereau au poivre, toasts</i>	
<b>SALADE VÉGAN</b>	<b>17 €</b>
<i>Salade, tomate, concombre, betterave, haricots verts, maïs, oignons frits</i>	

## 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

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

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

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, earlgray, 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)

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

(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 €

## 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'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

<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 chapitre - 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 Canteloudette	<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 Gascogne, 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>75 €</b>
<b>AOP Minuty 281, Grand Cru classé</b>	<b>70 €</b>	

## 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, A. Rodet - Grande sélection VDF</b>	5 €	10 €	20 €	30 €
<b>AOP Côtes du Rhône</b>	5.5 €	11 €	22 €	33 €
Domaine Aubert				
<b>AOC St Nicolas de Bourgueuil,</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

