

LE MATISSE

COCKTAILS

LES SPRITZ

APÉROL SPRITZ	10 €
<i>Apérol (6 cl) , Prosecco (10 cl), eau pétillante</i>	
SARTI SPRITZ (Mangue, fruit de la passion)	10 €
<i>Sarti (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante</i>	
LILLET ROSÉ SPRITZ	10 €
<i>Lillet rosé (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante</i>	
CAMPARI SPRITZ	11 €
<i>Liqueur Campari (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante</i>	
HUGO SPRITZ (Fleur de sureau)	11 €
<i>Liqueur Fiorente (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante, menthe, citron vert, fleur de sureau</i>	
LIMONCELLO SPRITZ	11 €
<i>Liqueur Limoncello (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante</i>	
ST GERMAIN SPRITZ	12 €
<i>Liqueur St Germain (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante</i>	
ITALICUS SPRITZ	12 €
<i>Liqueur Italicus (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante</i>	

LES CLASSIQUES

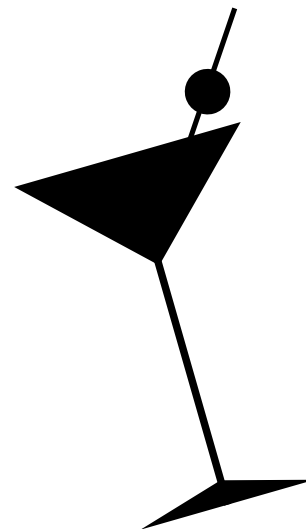
PINA COLADA	12 €
<i>Rhum blanc (4 cl), jus d'ananas, crème de noix de coco</i>	
SEX ON THE BEACH	12 €
<i>Vodka (6 cl), jus de cranberry, jus d'orange, crème de pêche (1 cl)</i>	
MOSCOW MULE ou LONDON	12 €
<i>Vodka (6 cl), ginger beer, jus de citron vert</i>	
PORNSTAR MARTINI	12 €
<i>Vodka (6 cl), jus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

LES MOJITOS

MOJITO CLASSIQUE	12 €
FRAISE OU PASSION (+ 1 €)	
<i>Rhum blanc (4 cl), citron vert, menthe fraîche, eau pétillante, sucre de canne</i>	
ROYAL MOJITO	15 €
<i>Rhum blanc (4 cl), citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Champagne (10 cl)</i>	
DESPÉRITO	15 €
<i>Rhum blanc (4 cl), citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Desperados</i>	

SANS ALCOOL

VIRGIN SPRITZ CRODINO (Spritz italien)	9 €
<i>Spritz sans alcool</i>	
LE SUNSHINE	9 €
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, limonade, sirop de grenadine</i>	
VIRGIN MOJITO CLASSIQUE	9 €
FRAISE OU PASSION (+ 1 €)	
<i>Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante, sirop rhum</i>	
VIRGIN PINA COLADA	9 €
<i>Jus d'ananas, crème de noix de coco</i>	
GIN FIZZ 0°	10 €
<i>Gin sans alcool, jus de citron, sucre de canne, eau pétillante</i>	
VIRGIN MULE	10 €
<i>JNPR N°2, jus de citron vert, Ginger Beer</i>	
VIRGIN DESPERITO	12 €
<i>Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, virgin Desperados</i>	



CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl	150 cl
Mercier (12%)	13 €	65 €	
Moët & Chandon AOP Brut Impérial (12.5%)	14 €	80 €	150 €
Prosecco (11%)	7 €		

Retrouvez nos autres champagnes en fin de carte

APÉRITIFS

Kir

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

-vin blanc	12 cl	5.8 €
-Royal	12 cl	13 €
-Bourgogne aligoté	12 cl	6.5 €
Martini (rouge ou blanc)	5 cl	5.5 €
Suze (45%)	5 cl	4 €
Muscat (15.5%)	8 cl	5 €
Porto (rouge ou blanc) (14%)	8 cl	5 €
Ricard - Pastis Henri Bardouin (45%)	2 cl	3.5 €
Berger Blanc (45%)	2 cl	3.5 €
Picon vin blanc	15 cl	6 €
Campari (25%)	5 cl	5 €
Pimm's Champagne	10 cl	15 €
Pimm's limonade	10 cl	9 €
Américano «maison»	12 cl	12 €
Lillet blanc (17%)	12 cl	7 €
Lillet Tonic blanc ou rosé	18 cl	9 €
Lillet rosé (17%)	12 cl	7 €



BIÈRES

BIÈRES PRESSION	25 CL	33 CL	50 CL	2,5 L
La Matisse (7°)	5.5 €	7 €	10 €	45 €
Maes (5.2°)	4 €	5.2 €	7.8 €	32 €
Angelus (7°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Affligem blonde (7°)	4.5 €	6 €	8.5 €	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 €	45 €
Monaco, Tango, Panaché	4.5 €	6 €	8.5 €	40 €

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

<i>Coca-Cola</i>	33 cl	5 €
<i>Coca-Cola</i> SANS SUCRES	33 cl	5 €
<i>Coca-Cola</i> CHERRY	33 cl	5 €
FANTA	25 cl	4.5 €
<i>Sprite</i>	25 cl	4 €
fuzetea	25 cl	4.5 €
Oasis Tropical	25 cl	4.5 €
Orangina	25 cl	4.5 €
Red Bull 	25 cl	5.5 €
Schweppes agrumes	25 cl	4.5 €
Schweppes tonic	25 cl	4.5 €
Oranges pressées	20 cl	6.5 €
Citrons pressés	15 cl	6.5 €
Citronnade citron poire	25 cl	4.5 €
Jus de fruits 	25 cl	4.5 €

(nectar d'orange, ananas, tomate, pomme, abricot)

Cidre doux ou brut	75 cl	10.5 €
Cidre doux ou brut	25 cl	4.5 €
Lait	25 cl	3 €

EAUX MINÉRALES

Vittel - San Pellegrino	1 L	6.5 €
Vittel - San Pellegrino	50 cl	5 €
Vittel	20 cl	3 €
Perrier	33 cl	5 €
Diabolo	25 cl	4.3 €
Hysope (tonic aromatisé)	20 cl	4 €
(Pamplemousse, tonic, Ginger Beer)		
Sirop à l'eau	25 cl	3 €

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

Eau potable gratuite



KOMBUCHA - NOKO 6 €

(boisson organique, gazeuse et fermentée à base de thé, faible en calories)

- Framboise/ Hibiscus/ Citron
- Poire/menthe poivrée

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	10 €
Gaspacho du moment	9 €
Cocotte de moules marinières	11.5 €
Croquettes de crevettes (X2)	16 €
Saumon fumé, toasts et crème de ciboulette	16 €
Les 6 huîtres Fines de Claires N° 3	17 €
Oeuf cocotte façon meurette : lardons, échalotes, vin rouge	10 €
Ceviche leche de tigre	16 €

PIZZAS

BASE TOMATE

LA MARGHERITA **12 €**

Mozzarella, origan

LA REINE **16 €**

Mozzarella, jambon, champignons

LA 4 SAISONS **18 €**

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

PIZZA BBQ **19 €**

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

L'ESTIVALE **19 €**

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

LA CHEF **19 €**

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

LA SICILIENNE **16 €**

Mozzarella, anchois, câpres, olives, oignons, origan

LA CALZONE **18 €**

Mozzarella, jambon, champignons, oeuf

BASE CRÈME

LA CH'TI **18.5 €**

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

LA 4 FROMAGES **19 €**

Mozzarella, chèvre, gorgonzola, cheddar

LES MOULES

MOULES DE BOUCHOT, SELON SAISON

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

BURGERS

LE VBA #42  <i>(Pensé par Adrien Van Beveren)</i>	23 €
<i>Steak haché «minute», galette de pomme de terre, salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, reblochon, jambon serrano</i>	
LE CLASSICO	18.5 €
<i>Steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger</i>	
LE CHICKEN	19.5 €
<i>Aiguillettes de poulet crispy, salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, cheddar</i>	
LE CHEESE	19.5 €
<i>Steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, cheddar (suppl. bacon 1 €)</i>	
LE CH'TI BURGER	21 €
<i>Steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, maroilles</i>	

BRASSERIE

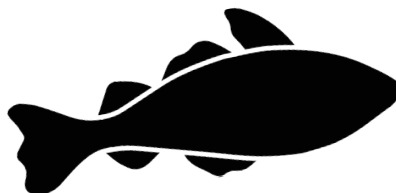
Croque Monsieur «maison» suppl.oeuf (1 €)	16 €
Omelette jambon, fromage, champignons	17 €
Welsh simple : pain, cheddar Galloway	19 €
Welsh complet : pain, cheddar Galloway, jambon, oeuf	21 €
Flamiche au maroilles	21 €
Avocado toast (avocat, saumon fumé, oeuf)	20 €
Assiette végétale (galette de pois chiche, salade braisée)	18 €

VIANDES

Onglet de boeuf, fondue d'échalote	22 €
Aiguillettes de poulet, sauce forestière	19.5 €
Joue de boeuf à la bordelaise	21 €
Steak haché «minute», suppl. oeuf (1 €)	17 €
Andouillette 5A grillée, crème de moutarde à l'ancienne	20 €
Demi poulet rôti, mayonnaise «maison», frites, salade	22 €
Travers de porc marinés, sauce BBQ	24 €
Côtelettes d'agneau grillées	26 €
Pavé de rumsteak grillé (220 gr)	24 €
Rognons de veau flambés au cognac	24 €
Le Mixed grill (viandes marinées et grillées)	31 €
Viandes : boeuf, agneau, merguez, poulet, travers de porc	

POISSONS

Pavé de saumon rôti, miel et sésame et poêlée de champignons	22 €
Cassolette de la mer, sauce safranée (saumon, lieu, crevettes, moules)	22 €
L'aile de raie, beurre aux câpres	25 €
Croquettes de crevettes (x3), sauce tartare	27 €
Fish & Chips, sauce tartare	19.5 €
Cabillaud, tuile de parmesan	22 €
Ceviche leche de tigre	21 €



LES TARTARES

LE CLASSIQUE OU MI-CUIT (suppl. 0.50 €)	20.5 €
LE SPICY (SWEET CHILI)	21 €
L'ITALIEN	21 €

FRAIS



SALADE CHÈVRE CHAUD	18 €
<i>Salade, tomate, concombre, noix, lardons, miel, toasts de chèvre gratinés</i>	
SALADE GOURMANDE	19.5 €
<i>Salade, tomate, concombre, lardons, poulet rôti chaud, croûtons, oeuf sur le plat, oignons frits</i>	
SALADE CAESAR	19.5 €
<i>Salade, tomate, oeuf dur, concombre, parmesan, croûtons, aiguillettes de poulet crispy, ou poulet rôti, sauce caesar, oignons frits</i>	
SALADE NORDIQUE	22.5 €
<i>Salade, tomate, concombre, oeuf dur, saumon fumé, maquereau au poivre, toasts</i>	
SALADE VÉGAN	17.5 €
<i>Salade, tomate, concombre, betterave, haricots verts, maïs, oignons frits</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

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

SAUCES

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

Accompagnement supplémentaire : 3.5 €

Sauce supplémentaire : 1 €



KIDS MENU 12 ans maxi

13 €

CHOISIS TON PLAT

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

TON ACCOMPAGNEMENT

Frites
Écrasé de pommes de terre
Ratatouille
Riz
Linguine
Salade

ET TON DESSERT

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

MENU BRASSERIE 26 €

HORS WEEKEND
JUSQUE 22H

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(boissons non comprises)

ENTRÉES

Gaspacho du moment
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 36 €

JUSQUE 22H

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(boissons non comprises)

ENTRÉES

Croquettes de crevettes (x 2)
Soupe de poisson, condiments
Oeuf cocotte façon meurette : lardons, échalotes, vin rouge
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 20 €

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT

(boissons non comprises)

UNIQUEMENT LE MIDI
HORS WEEK-END, VACANCES, JOURS FERIÉS

ENTRÉES

Beignets de calamars
Gaspacho du moment

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	9 €
Le café gourmand (thé + 1 €)	10 €
IRISH COFFEE	10 €

Les «Maison»

Tarte fine aux pommes	10 €
Mousse au chocolat	8 €
Tiramisu moka et spéculoos	9 €
Mille-feuille fraise	10 €
Riz au lait	9 €

ESPRESSO MARTINI 12 €

Vodka (4 cl), kahlua (2 cl), café,
sirop de sucre de canne



AFFOGATO 5 €

Café expresso et sa boule
de glace vanille



CRÊPES ET GAUFRES

Sucre	4.5 €	Chocolat	5.8 €
Vergeoise	4.5 €	Nutella	6.3 €
Sucre et citron	4.7 €	Caramel	6.3 €
Beurre et sucre	4.7 €		

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	10 €

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

Café gourmand	10 €
Thé gourmand	11 €
Irish gourmand	17 €
Champagne gourmand	19 €

DIGESTIFS 4 CL

Get 27 (17.9%) ou 31 (24%)	9 €
Cointreau (40%)	9 €
Sambuca (40%)	9 €
Soho litchi (15%)/ Pisang Ambon (20%)	9 €
Passoa (15%)	9 €
Grand Marnier (40%)	9 €
Marie Brizard (25%)	9 €
Amaretto (28%)	9 €
Jägermeister (35%)	9 €
Italicus (20%)	10 €
Baileys (17%) / Bumbu cream (15%)	9 €
Saint Germain (20%)	9 €
Limoncello (28%)	9 €
Ch'ti Généri (40%)	9 €
Malibu (18%)	9 €
Chartreuse verte (55%)	12 €
Fiorente (20%)	9 €
Sarti (14%)	9 €
Fleur de bière (52%)	9 €



EAUX DE VIE

Poire Williams (45%)	9 €
Framboise (45%)	9 €
Mirabelle (45%)	9 €
Vieille prune de Souillac (42%)	10 €
Genièvre de Houle (45%)	9 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso/ Déca	2.2 €	Chocolat chaud	3.8 €
Café noisette	2.3 €	Chocolat, café viennois	4 €
Déca crème/Café crème	2.3 €	Cappuccino	4 €
Double expresso/Double déca	3.7 €	Grand décaféiné crème	3.9 €
Nos infusions	3.8 €	Grand crème	3.9 €
Tisane verveine et tilleul		Irish coffee	10 €
Thés	3.7 €	Grand café au lait	4 €
Darjeeling, breakfast, earlgray, caramel, Ceylan, thé vert menthe, fruits rouges, thé vert Gunpowder, thé vert oriental, rooibos citrus		Latte Macchiato, vanille, caramel ou noisette	4 €

ALCOOLS

RHUMS

Havana blanc (37.5%)	4 cl	8 €
Havana ambré (37.5%)	4 cl	8 €
Captain Morgan ambré (35%)	4 cl	8 €
Bumbu original (40%)	4 cl	9 €
Diplomatico (40%)	4 cl	9 €
Cachaça (40%)	4 cl	9 €
Trois Rivières agricole (50%)	4 cl	9 €
Santa Teresa (40%)	4 cl	13 €
Gun's Bell Rhum Spiced Rum (40%)	4 cl	10 €
Bumbu XO (40%)	4 cl	11 €
Trois Rivières (42%)	4 cl	14 €
Triple Millésime 2006 - 2014 - 2016		
Eminente Ron De Cuba Reserva	4 cl	13.5 €
7 ans (41.3%)		

VODKAS

Wyborowa (37.5%)	4 cl	8 €
Absolut (40%)	4 cl	8 €
Belvedere (40%)	4 cl	9 €
42 Below Vodka (40%)	4 cl	12 €
Mamont Vodka (40%)	4 cl	14 €

TEQUILA

Camino (35%)	4 cl	8 €
---------------------	------	-----

CALVADOS

Pays D'Auge 18 ans Lecompte (40%)	4 cl	14 €
Calvados Pays d'Auge (40%)	4 cl	8 €
V.S.O.P Christian Drouin		
Calvados Pays d'Auge XO (40%)	4 cl	15 €
V.S.O.P Christian Drouin		

COGNACS

Hennessy XO (40%)	4 cl	19 €
Hennessy Very Special (40%)	4 cl	11 €
Camus VSOP Borderies	4 cl	12 €
Edition Limitée (40%)		
Remy Martin V.S.O.P (40%)	4 cl	10 €

WHISKIES

Baby (Ballantine's) (40%)	2 cl	4 €
Ballantine's Finest Blend (40%)	4 cl	8 €
Jameson (40%)	4 cl	8 €
Jack Daniel's (40%)	4 cl	8 €
Aberlour 10 ans (40%)	4 cl	9 €
Deacon (40%)	4 cl	10 €
Aberlour 12 ans (40%)	4 cl	12 €
Glenkinchie 12 ans (43%)	4 cl	10 €
Bourbon Four Roses (40%)	4 cl	9 €
Chivas 12 ans (40%)	4 cl	10 €
Benriach 10 ans (40%)	4 cl	12 €
The Macallan 12 ans (40%)	4 cl	16.5 €
Double cask scotch whisky		
The Thorabhaig (46%)	4 cl	13 €
Allt Gleann Single Malt Whisky		
Alfred Giraud Heritage (45%)	4 cl	24 €
French Malt Whisky		
Hibiki Japanese Harmony Whisky	4 cl	16.5 €
(43%)		

GINS

Beefeater dry (40%)	4 cl	7 €
Bombay Sapphire (40%)	4 cl	9 €
Birdie kaffir (44%)	4 cl	11 €
Hendrick's (40%)	4 cl	11 €
Monkey 47 Gin (47%)	4 cl	13 €
Tanqueray Ten Gin (47.3%)	4 cl	12 €

Tanqueray 0.0%

4 cl 8 €

ARMAGNACS

Milady Sempé 1995 (40%)	4 cl	14 €
Armin 10 ans (40%)	4 cl	15 €
Bas Armagnac Darroze	4 cl	10 €
(8 ans d'âge) (40%)		
Bas Armagnac Darroze (40%)	4 cl	16 €
(Les Grands assemblages 20 ans d'âge)		

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

Tonic Hysope 4 €

(Pamplemousse, tonic, Ginger Beer)

CHAMPAGNES

	75 CL	150 CL
AOP Champagne Mercier (12%)	65 €	
AOP Champagne Perrier Jouët (12.5%)	95 €	
AOP Champagne Moët & Chandon Brut Impérial (12.5%)	80 €	150 €
AOP Champagne Moët & Chandon Brut Impérial Rosé (12%)	100 €	
AOP Champagne Veuve Clicquot Brut (12.5%)	95 €	155 €
AOP Champagne Ruinart Blanc de blancs (12.5%)	140 €	
Dom Perignon 2017 (12.5%)	250 €	

LES ROUGES

75 cl

1.5 L

VIN DE FRANCE

Pinot noir, A. Rodet - Grande sélection VDF (12.5%)

33 €

BORDELAIS

AOC Mouton Cadet Cuvée Héritage (14.5%)

40 €

AOC Saint-Emilion Grand Cru Baron de Boutisse (14%)

48 €

AOC Médoc Château Patache d'Aux (14%)

55 €

AOC Pessac Leognan, Château Larrivet Haut-Brion. (14%)

70 €

Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion

AOC Saint-Julien Connétable de Talbot (13%)

77 €

AOC Château Branaire-Ducru Cru classé, «Saint-Julien» 2018 (13%)

120 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP «Heledus», Minervois Domaine Pierre Fil (14.5%)

30 €

AOP Pic-Saint-Loup G. Bertrand (14%)

42 €

AOP 2017 Corbières-Boutenac La Forge. G.Bertrand (15%)

85 €

LOIRE

AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil Les Javeaux (12.5%)

34 €

AOC Menetou-Salon Maison Jean Teiller (14.5%)

55 €

RHÔNE

AOP Côtes du Rhône Domaine Aubert (14.5%)

34 €

AOP Côtes du Rhône BIO Parallèle 45, Paul Jaboulet Aîné (14.5%)

45 €

AOP Crozes-Hermitage La petite ruche M.Chapoutier (12.5%)

60 €

100 €

AOP Côte-Rôtie Brune et blonde E.Guigal (13%)

90 €

AOC Château-Neuf-du-Pape Le Clos de l'Oratoire (14.5%)

70 €

130 €

ALSACE

AOC «Pinot Noir», Jux Réserve (12.5%)

35 €

BOURGOGNE

AOC «Pinot Noir», Domaine Alain Geoffroy (12.5%)

48 €

AOC Hautes Côtes de Nuits Les Dames Huguettes, Faiveley (13%)

75 €

PAYS D'OC

IGP Camas Merlot Pays d'Oc «Anne de Joyeuse» (13%)

26 €

MAROC

Boulaouane, Domaine de Khmis (13%)

26 €

BEAUJOLAIS

AOC Morgon, Côte du Py - Maison Mommessin (13%)

36 €



LES BLANCS

75 cl

1.5 L

ALSACE

AOC Riesling, Maison Joseph Hanskeller (12%) **31 €**

AOC Gewurztraminer, Maison Joseph Hanskeller (13%) **35 €**

AOC Gewurztraminer, Vendanges tardives 2012. Maison Hugel & Fils (vin doux) (10.5%) **60 €**

BOURGOGNE

AOC Bourgogne Aligoté J.Moreau (12%) **35 €**

AOC Petit Châblis Domaine La Chablisienne (12.5%) **48 €**

AOC Viré-Clessé Cadole du chapitre - Jacques Depagneux (12.5%) **55 €**

LOIRE

AOC Muscadet Sèvre & Maine sur Lie Domaine de la Garnière (12.5%) **34 €**

AOC Sancerre blanc Domaine Millet (12.5%) **55 €**

AOC Menetou-Salon Maison Jean Teiller (13%) **55 €**

BORDELAIS

AOC Entre-Deux-Mers Château Canteloudette (11.5%) **27 €**

AOC Sauvignon blanc - Mouton Cadet & Nathan (12.5%) **35 €**

SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne. Big born in Gascogne, Plaimont (11.5%) **27 €**

AOP Gaillac doux (moelleux) (12%) **34 €**

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel (13%) **35 €**

SANS ALCOOL

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

LES ROSÉS

75 cl

1.5 L

PROVENCE

AOP Côte de Provence «Magali» (12.5%) **33 €**

AOP Ste Marguerite Symphonie, Grand Cru classé (12.5%) **40 €**

AOP Minuty 281, Grand Cru classé (12.5%) **70 €**

75 €

MÉDITERRANÉE

IGP Studio By Miraval (12.5%) **35 €**

PAYS D'OC

IGP Gris de Gris, Maison Castel (12%) **28 €**

SANS ALCOOL

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

VINS AU VERRE/PICHET

	12 cl	25 cl	50 cl	Bouteille
BLANC				
AOP Gaillac doux (Moelleux) (12%)	6 €	12 €	23 €	34 €
AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie (12.5%)	6 €	12 €	23 €	34 €
Domaine de la Garnière				
AOP Bourgogne Aligoté (12%)	6.5 €	13 €	25 €	35 €
J.Moreau				
IGP Pays d'Oc Chardonnay Grande Réserve,	6.5 €	13 €	25 €	35 €
Maison Castel (13%)				
AOC Sauvignon blanc, (12.5%)	6.5 €	13 €	25 €	35 €
Mouton Cadet & Nathan				
AOP Petit Châblis, (12.5%)	7.7 €	15.5 €	31 €	48 €
Domaine La Chablisienne				
Vin sans alcool Sam à Dit	5 €	10 €	20 €	30 €
ROSÉ				
PAYS D'OC				
IGP Pays d'Oc Gris de Gris, (12%)	5 €	10 €	20 €	28 €
Maison Castel				
PROVENCE				
AOP Côte de Provence cuvée «Magali» (13%)	5.5 €	11 €	22 €	33 €
AOP Ste Marguerite, Symphonie,	7 €	14 €	28 €	40 €
Grand Cru classé (12.5%)				
Vin sans alcool Sauv'Terre	5 €	10 €	20 €	30 €
MÉDITERRANÉE				
IGP Studio By Miraval (12.5%)	6.5 €	13 €	25 €	35 €
ROUGE				
Pinot noir, A. Rodet - Grande sélection VDF (12.5%)	5.5 €	11 €	22 €	33 €
AOP Côtes du Rhône (14.5%)	6 €	12 €	23 €	34 €
Domaine Aubert				
AOC St Nicolas de Bourgueuil, Les Javeaux	6 €	12 €	23 €	34 €
frais ou tempéré (12.5%)				
AOC Mouton Cadet Cuvée Héritage (14.5%)	7 €	14 €	28 €	40 €

Prix nets en euros, service compris



Consultez les allergènes



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