

LE MATISSE

BRASSERIE TOUQUETTOISE

PRIX NETS EN EUROS

SERVICE COMPRIS

COCKTAILS

LES CLASSIQUES

PINA COLADA 12 €

Rhum blanc (4 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 ou LONDON 12 €

Vodka ou gin (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

MARGARITA 12 €

Tequila (4 cl), Cointreau (2 cl),
jus de citron vert

JÄGERBOMB 12 €

Jägermeister (2 cl), Redbull

ESPRESSO MARTINI

CLASSIC OU AVEC SKREWBALL (cacahuète) 12 €

Vodka ou skrewball (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

GIN FIZZ 12 €

Gin (5 cl), jus de citron,
sirop de sucre de canne, eau pétillante

LA MADELEINE REVISITÉE 12 €

Cointreau (2 cl), Skrewball (4 cl), jus d'ananas

LES MOJITOS

MOJITO CLASSIQUE 12 €

FRAISE OU PASSION (+ 1 €)

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

LES SPRITZ

APÉROL SPRITZ 10 €

Apérol (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante

SARTI SPRITZ (Mangue, fruit de la passion) 10 €

Sarti (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante

LILLET ROSÉ SPRITZ 10 €

Lillet rosé (6 cl), Prosecco (10 cl), eau pétillante

CAMPARI SPRITZ 11 €

Liqueur Campari (6 cl), Prosecco (10 cl),
eau pétillante

HUGO SPRITZ (Fleur de sureau) 11 €

Liqueur Fiorente (6 cl), Prosecco (10 cl),
eau pétillante, menthe, citron vert

LIMONCELLO SPRITZ 11 €

Liqueur Limoncello (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

SANS ALCOOL

VIRGIN SPRITZ CRODINO (Spritz italien) 9 €

Spritz sans alcool

LE SUNSHINE 9 €

Jus d'orange, jus d'ananas,
jus de pomme, limonade, sirop de grenadine

VIRGIN MOJITO CLASSIQUE 9 €

FRAISE OU PASSION (+ 1 €)

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne,
eau pétillante, sirop rhum

VIRGIN PINA COLADA 9 €

Jus d'ananas, crème de noix de coco

GIN FIZZ 0° 10 €

Gin sans alcool, jus de citron, sucre de canne,
eau pétillante

VIRGIN MULE 10 €

JNPR N°2, jus de citron vert, Ginger Beer

VIRGIN DESPERITO 12 €

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne,
virgin Desperados

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl	150 cl
Mercier (12%)	13 €	65 €	
AOP Moët & Chandon 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)			Berger Blanc (45%)	2 cl	3.5 €
-vin blanc	12 cl	5.8 €	Picon vin blanc	15 cl	6 €
-Royal	12 cl	13 €	Campari (25%)	5 cl	5 €
-Bourgogne aligoté	12 cl	6.5 €	Pimm's Champagne	16 cl	15 €
Martini (rouge ou blanc)	5 cl	5.5 €	Pimm's limonade	16 cl	9 €
Suze (45%)	5 cl	4 €	Américano «maison»	12 cl	12 €
Muscat (15.5%)	8 cl	5 €	Lillet blanc (17%)	12 cl	7 €
Porto (rouge ou blanc) (14%)	8 cl	5 €	Lillet rosé (17%)	12 cl	7 €
Ricard - Pastis Henri Bardouin (45%)	2 cl	3.5 €	Lillet Tonic blanc ou rosé	18 cl	9 €

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 €
Desperados (5.9°)	6 €
Karmeliet triple (8.4°)	7 €
Paix Dieu (10°)	7 €
Mort Subite blanche (5.4°)	6 €

SANS ALCOOL (33 cl)

Kasteel rouge (0°)	6 €
Chouffe (0.4°)	6 €
Heineken ZERO (0°)	6 €
Virgin Desperados (0°)	6 €

SOFTS

Coca-Cola
Coca-Cola SANS SUCRES
Coca-Cola CHERRY

FANTA
Sprite

fuzetea

Oasis Tropical

Orangina

Red Bull

Schweppes agrumes

Schweppes tonic

Oranges pressées

Citrons pressés

Citronnade citron poire

Jus de fruits

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

Cidre doux ou brut

Cidre doux ou brut

Lait



33 cl 5 €

33 cl 5 €

33 cl 5 €

25 cl 4.5 €

25 cl 4 €

25 cl 4.5 €

25 cl 4.5 €

25 cl 4.5 €

25 cl 5.5 €

25 cl 4.5 €

25 cl 4.5 €

20 cl 6.5 €

15 cl 6.5 €

25 cl 4.5 €

25 cl 4.5 €

75 cl 10.5 €

25 cl 4.5 €

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

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	10 €
Soupe à l'oignon gratinée, condiments.....	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 : champignons à la crème, jambon serrano	10 €

SUGGESTIONS DU MOMENT

Entrée

Saumon gravlax 11.5 €

Plats

Saint-Jacques du moment 28 €

Paleron braisé 19 €

Dessert

Pana cotta 8 €

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 €

Jusque 22h...

LES MOULES

MOULES DE BOUCHOT, SELON SAISON

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

PIZZAS

BASE TOMATE

LA MARGHERITA Mozzarella, origan	12 €
LA REINE Mozzarella, jambon, champignons	16 €
LA 4 SAISONS Mozzarella, champignons, oignons, poivrons, artichauts, tomates fraîches, olives	18 €
PIZZA BBQ Mozzarella, boeuf haché, poivrons, oignons, olives, sauce BBQ	19 €
LA CHEF Mozzarella, merguez, chorizo, jambon, poivrons, oeuf, origan	19 €
LA CALZONE Mozzarella, jambon, champignons, oeuf	18 €

BASE CRÈME

LA CH'TI Mozzarella, oignons, pommes de terre, poulet rôti, maroilles	18.5 €
LA 4 FROMAGES Mozzarella, chèvre, gorgonzola, cheddar	19 €

PANUOZZO

L'ITALIENNE Jambon cru, burrata, tomate, roquette, sauce «maison»	18 €
POULET CROUSTILLANT Poulet pané, roquette, tomate, burrata, oignons rouges, sauce «maison»	17 €

LES TARTARES

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

BURGERS

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

BRASSERIE

Croque-Monsieur «maison» suppl.oeuf (1 €)	17 €
Omelette jambon, fromage, champignons	17.5 €
Welsh simple : pain, cheddar Galloway	19 €
Welsh complet : pain, cheddar Galloway, jambon, oeuf	21 €
Flamiche au maroilles	21 €
Grilled cheese gourmet	20 €
Pain de campagne, jambon serrano, pommes de terre, oignons, reblochon	

SALADES

SALADE CHÈVRE CHAUD	18 €
Salade, tomate, concombre, noix, lardons, miel, toasts de chèvre gratinés	
SALADE GOURMANDE	19.5 €
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	22.5 €
Salade, tomate, concombre, oeuf dur, saumon fumé, haddock, toasts	
SALADE VÉGAN	17.5 €
Salade, tomate, concombre, betterave, haricots verts, maïs, oignons frits	

VIANDES

Onglet de boeuf, fondue d'échalotes	23 €
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, 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 au chorizo	22 €
Saint-Jacques du moment	28 €

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, riz basmati, purée 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 €

MENU ENFANT

13 €



CHOISIS TON PLAT

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

TON ACCOMPAGNEMENT

Frites
Purée de pommes de terre
Endives braisées
Riz
Linguine
Salade

ET TON DESSERT

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

12 ANS MAXI

MENU

BRASSERIE 26 €

HORS WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS
JUSQUE 22H

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 €)
Grilled cheese gourmet

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 : 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 20 € €

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT

(boissons non comprises)

UNIQUEMENT LE MIDI

HORS WEEK-END, VACANCES, JOURS FÉRIÉS

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 «MAISON»

Tarte fine aux pommes	10 €
Mousse au chocolat	8 €
Tiramisu moka et spéculoos	9 €
Île flottante, granola, lait ribot	9 €
Tartelette chocolat, crème de Nutella.....	9 €

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 €

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 €
Vergeoise	4.5 €
Sucre et citron	4.7 €
Beurre et sucre	4.7 €

Chocolat	5.8 €
Nutella	6.3 €
Caramel	6.3 €

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 (3 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, Menthe-chocolat	

PÊCHÉS GOURMANDS

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

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	3.7 €	Irish coffee	10 €
Thés	3.7 €	Grand café au lait	4 €
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	4.2 €
		Pot de lait	0.2 €

DIGESTIFS 4 CL

Get 27 (17.9%) ou 31 (24%)	9 €	Baileys (17%) / Bumbu cream (15%)	9 €
Cointreau (40%)	9 €	Saint Germain (20%)	9 €
Sambuca (40%)	9 €	Limoncello (28%)	9 €
Soho litchi (15%) / Pisang Ambon (20%)	9 €	Génépi (40%)	9 €
Passoa (15%)	9 €	Malibu (18%)	9 €
Grand Marnier (40%)	9 €	Chartreuse verte (55%)	12 €
Marie Brizard (25%)	9 €	EAUX DE VIE	
Amaretto (28%)	9 €	Poire Williams (45%)	9 €
Jägermeister (35%)	9 €	Framboise (45%)	9 €
Italicus (20%)	10 €	Mirabelle (45%)	9 €
Fiorente (20%)	9 €	Vieille prune de Souillac (42%)	10 €
Sarti (14%)	9 €	Genièvre de Houlle (45%)	9 €
Fleur de bière (52%)	9 €		

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 €	

ALCOOLS

RHUMS (4cl)

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

VODKAS (4cl)

Wyborowa (37.5%)	8 €
Absolut (40%)	8 €
Belvedere (40%)	9 €

TEQUILA (4cl)

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

CALVADOS (4cl)

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

COGNACS (4cl)

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

WHISKIES (4cl)

Baby (Ballantine's) (40%) 2 cl	4 €
Ballantine's Finest Blend (40%)	8 €
Jameson (40%)	8 €
Jack Daniel's (40%)	8 €
Aberlour 10 ans (40%)	9 €
Deacon (40%)	10 €
Aberlour 12 ans (40%)	12 €
Glenkinchie 12 ans (43%)	10 €
Bourbon Four Roses (40%)	9 €
Chivas 12 ans (40%)	10 €
Benriach 10 ans (40%)	12 €
The Macallan 12 ans (40%)	16.5 €
Double cask scotch whisky	
The Thorabhaig (46%)	13 €
Allt Gleann Single Malt Whisky	
Alfred Giraud Heritage (45%)	24 €
French Malt Whisky	
Hibiki Japanese Harmony Whisky (43%)	16.5 €
Skrewball (35%)	10 €

GINs (4cl)

Beefeater dry (40%)	7 €
Bombay Sapphire (40%)	9 €
Le Caddy Summer, gin local (43%)	11 €
Hendrick's (40%)	11 €
Monkey 47 Gin (47%)	13 €
Tanqueray Ten Gin (47.3%)	12 €

Tanqueray 0.0%

8 €

ARMAGNACS (4cl)

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

Suppl. Soft 2 €

(Schweppes tonic, Coca-Cola, Perrier, limonade,
jus de fruits, Ginger Beer)

Tonic Hysope 4 €

(Pamplemousse, tonic, Ginger Beer)

LES BLANCS

75 cl 1.5 L

ALSACE

AOC Riesling, Maison Joseph Hanskeller (12%)	31 €
AOC Gewurztraminer, Maison Joseph Hanskeller (13%)	35 €

VAL DE LOIRE

AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie Tradition, Domaine de la Garnière (12.5%)	34 €
AOP Sancerre, Côtes Blanches, Domaine Millet (12.5%)	55 €
AOP Ménétou-Salon, Maison Jean Teiller (13%)	55 €

BOURGOGNE

AOC Bourgogne Aligoté, J.Moreau (12%)	35 €
AOC Petit Châblis, Domaine La Chablisienne (12.5%)	48 €
AOP Viré-Clessé, Cadole du Chapitre, Jacques Depagneux (12.5%)	55 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Crozes Hermitage, Domaine du Colombier (13%)	70 €
--	------

LANGUEDOC ROUSSILLON

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

SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne, Big born in Gascogne, Plaimont (11.5%)	27 €
AOP Gaillac Doux, Cuvée traditionnelle, Château Clément Termes (moelleux) (12%)	34 €

BORDELAIS

AOC Entre-Deux-Mers, Château Canteloudette (11.5%)	27 €
AOC Sauvignon, Mouton Cadet & Nathan (12.5%)	35 €

SANS ALCOOL

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

LES ROSÉS

75 cl 1.5 L

PROVENCE

AOP Côtes de Provence, Figuières, Cuvée signature «Magali» (12.5%)	33 €	75 €
AOP Côtes de Provence, Ste Marguerite, Symphonie, Grand Cru classé (12.5%)	40 €	
AOP Minuty 281, Grand Cru classé (12.5%)	70 €	

MÉDITERRANÉE

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

PAYS D'OC

IGP Gris de Gris, Maison Castel (12.5%)	28 €
---	------

SANS ALCOOL

Uby rosé	30 €
----------	------

LES ROUGES

75 cl

1.5 L

VIN DE FRANCE

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

33 €

ALSACE

AOC «Pinot Noir», Domaine Jux Réserve (12.5%)

35 €

VAL DE LOIRE

AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Les Javeaux (12.5%)

34 €

AOP Chinon, Amaranthe, Baudry Dutour (12.5%)

45 €

AOP Ménetou-Salon, Domaine Jean Teiller (14.5%)

55 €

BOURGOGNE

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

48 €

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

75 €

BEAUJOLAIS

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

36 €

AOP Saint-Amour, Cadole du Chapitre (13%)

45 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône, Domaine Aubert (14.5%)

34 €

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

35 €

AOP Crozes-Hermitage La Petite Ruche M.Chapoutier (12.5%)

60 €

AOP Château-Neuf-du-Pape, Oratoire des Papes (14.5%)

70 €

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

90 €

130 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

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

26 €

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

30 €

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

42 €

BORDELAIS

AOC Mouton Cadet Cuvée Héritage (14.5%)

40 €

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

48 €

AOP Lalande de Pommerol, La Pervenche «La Clef» (14%)

50 €

AOP Pessac Léognan, Château Ferran (14%)

60 €

AOP Saint Estèphe, Les Hauts de Pez, 2nd vin du Château Tour de Pez (13.5%)

65 €

AOP Saint Estèphe Château Phelan Ségur (13.5%)

85 €

AOP Margaux Château Giscours 3 ème Grand Cru classé (13.5%)

95 €

VINS DU MONDE

MAROC

Boulaouane, Domaine de Khmis (13%)

26 €

VINS AU VERRE/PICHET

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
BLANC				
AOP Gaillac Doux, Cuvée traditionnelle, Château Clément Termes (12%) (Moelleux)	6 €	12 €	23 €	34 €
AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie tradition, Domaine de La Garnière (12.5%)	6 €	12 €	23 €	34 €
AOC Bourgogne Aligoté, J.Moreau (12%)	6.5 €	13 €	25 €	35 €
IGP Pays d'Oc, Chardonnay, Grande Réserve, Maison Castel (13%)	6.5 €	13 €	25 €	35 €
AOC Sauvignon, Mouton Cadet & Nathan (12.5%)	6.5 €	13 €	25 €	35 €
AOC Petit Châblis, Domaine La Chablisienne (12.5%)	7.7 €	15.5 €	31 €	48 €
Vin sans alcool «Sam à Dit»	5 €	10 €	20 €	30 €
ROSÉ				
<u>PAYS D'OC</u>				
IGP Pays d'Oc Gris de Gris, Maison Castel (12%)	5 €	10 €	20 €	28 €
<u>PROVENCE</u>				
AOP Côtes de Provence, Figuières, Cuvée «Magali» (13%)	5.5 €	11 €	22 €	33 €
AOP Côtes de Provence, Ste Marguerite, Symphonie Grand Cru classé (12.5%)	7 €	14 €	28 €	40 €
Vin sans alcool Uby rosé	5 €	10 €	20 €	30 €
<u>MÉDITERRANÉE</u>				
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, Domaine Aubert (14.5%)	6 €	12 €	23 €	34 €
AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Les Javeaux (12.5%) frais ou tempéré	6 €	12 €	23 €	34 €
AOC Mouton Cadet Cuvée Héritage (14.5%)	7 €	14 €	28 €	40 €
AOP Crozes-Hermitage La Petite Ruche M.Chapoutier (12.5%)	10 €	20 €	40 €	60 €

Prix nets en euros, service compris

