

- MENU DES HALLES 40,00 -

Crevettes (9), Mayonnaise
shrimps (9), Mayonnaise

Le Pâté en croûte, porc et pistaches
The Pâté en croute, pork and pistachios



Saumon fumé par nos soins
et son pain grillé
Homemade smoked salmon with toast

Mille-feuille de boudin noir maison et pommes fruits
Homemade black pudding with apples fruit

- - - - -

Filet de Saint-Pierre, risotto, beurre blanc (Suppl. 3.50€)
Saint-Pierre fillet, risotto, white butter

Tartare Classique coupé au couteau
(env. 200gr) frites maison

Tartare steak (approx. 200gr) with homemade french fries

Cabillaud rôti, écrasé de pommes de terre,
sauce au beurre blanc
Roasted cod, mashed potatoes, butter sauce

Confit de canard, sauce poivre, pommes salardaises
Duck confit, pepper sauce, salardaise potatoes

- - - - -

Dessert à la carte (sauf dessert alcoolisés)

Omelette Norvégienne (suppl. 3.00€)

Sélection de fromages affinés
Camembert AOP, Chèvre cendré Ste-Maure-de-
Touraine, Tête de Moine
Selection of matured cheeses
Camembert, Ste-Maure-de-Touraine goat cheese, Tête de Moine

*Les Menus ne sont plus
servis de 14h00 à 19h00
et de 22h00 à minuit.
Service continu*

- MENU BISTRO -

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32,00

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 25,00

6 huîtres N°2 Fines Claires (Suppl. 3.50€)
6 oysters

Poêlon d'escargots (6) au beurre aillé
Pan of 6 Burgundy snails with soft garlic butter

Museau de porc français, sauce ravigote
French pork snout, ravigote sauce



Filet de hareng, pommes de terre à l'huile
Herring fillet, potatoes in oil

- - - - -

Poulet fermier, jus de cuisson, frites maison
Free range roasted chicken with homemade french fries

Carpaccio, huile d'olive, basilic, tige d'artichaut,
câpres à queue, frites maison

Beef carpaccio, olive oil, basil,
capers, homemade french fries

Filet de lieu noir, écrasé de pommes de terre
et son beurre blanc
Roasted sea bass with mashed potatoes, butter sauce

Choucroute Tradition
Choux, saucisse de Francfort et Montbéliard, saucisson à l'ail,
pommes de terre
Cabbage, Francfort sausage, Montbéliard sausage,
garlic sausage, potatoes

- - - - -

Tiramisu au café
Coffee tiramisu

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Crème brûlée à la vanille
Caramelized vanilla cream

*Pour tout changement de dessert
dans les menus, un supplément de 4€
sera facturé.*

LES PLATS DES PRESQU'GRANDS

(Enfant - de 10 ans) 12,00€

Steak haché frites
Steak and french fries

ou Poisson sur écrasé de pommes de terre
Fish with mashed potatoes

ou Poulet pané frites
Breaded chicken and fries

*En collaboration avec Milan, Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur

Meilleur Ouvrier de France



NOS POISSONS

Sole meunière (400 à 600gr) pommes vapeur	Sole Dover (400 - 600g) with steamed potatoes.....	39,90
Filet de Saint-Pierre, risotto, beurre blanc	Saint-Pierre fillet, risotto, white butter	29,00
Cabillaud rôti, écrasé de pommes de terre, sauce au beurre blanc	Roasted cod, mashed potatoes, butter sauce	26,00
Fish and Chips maison, sauce tartare	Homemade Fish and Chips, tartar sauce	24,00
Linguines de fruits de mer, beurre persillé	Seafood linguine, parsley butter	25,00
Risotto de St Jacques à la plancha	Grilled scallop risotto	29,50

LES CHOUCROUTES

Choucroute de la Mer.....	25,00
Saumon, cabillaud fumé, St-Jacques, crevettes roses, pommes de terre vapeur et beurre blanc Salmon, smoked cod, scallops, shrimp, steamed potatoes and white butter	
Choucroute Royale.....	25,00
Choux, 1/4 jarret de porc, saucisse de Francfort et Montbelliard, saucisson à l'ail, pommes de terre Cabbage, 1/4 ham hock, Francfort sausage, Montbelliard sausage, garlic sausage, potatoes	

CARPACCIO ET TARTARE

Boeuf race à viande limousine

Carpaccio, huile d'olive, basilic, tige d'artichaut, câpres à queue frites maison	18,50
Beef carpaccio, olive oil, basil, homemade french fries	
Tartare Classique coupé au couteau (env. 200gr) frites maison	19,50
Tartare steak (approx. 200gr) with homemade french fries	

Supplément parmesan 2,50

Linguines jambon de Bayonne, brisures de truffe

28,00
Linguine, raw ham, black truffle

Burger Vegan 22,50

pain vegan, steak végétal, cheddar vegan, salade, frites maison
vegan bread, vegetable steak, vegan cheddar, salad, french fried

NOS VIANDES

Toutes nos Viandes Bovines sont d'origine UE.
All our beef meats are from EU.

Côte de boeuf « Or Rouge, viande limousine », frites maison	vendu au poids (70.00€/kg)
Prime rib with homemade french fries	
Noix d'entrecôte (env.350gr), frites maison	29,90
Sirloin (approx. 350gr) with homemade french fries	
Rognon de veau entier, écrasé de pommes de terre et jus de thym.....	26,50
Whole veal kidney, mashed potatoes with thyme juice	
Burger «le vrai» steak haché 150gr	24,90
tomates, sauce cheddar, oignons, frites maison Beef steak 150gr, onions, tomatoes, cheddar sauce, with homemade french fries	
Andouillette ficelle grillée, sauce moutarde à l'ancienne, frites maison.....	23,50
Grilled andouillette ficelle, whole-grain mustard sauce, homemade fries	
Souris d'agneau, jus de thym, mousseline de carottes au cumin	25,50
Lamb, thyme juice with carrot puree	
Confit de canard, sauce poivre, pommes salardaises	25,00
Duck confit, pepper sauce, salardaise potatoes	
Tartiflette, salade verte	22,00
The real tartiflette, green salad	
Poulet fermier, jus de cuisson, frites maison	20,00
Free range roasted chicken with homemade french fries	
Demi jarret braisé au four, pommes salardaises.....	20,00
1/2 ham hock with sauteed potatoes	
Ris de veau, jus truffé, écrasé de pommes de terre.....	32,00
Sweetbreads, truffle juice, mashed potatoes	

Supplément garniture 5,00€ salade verte, frites maison, écrasé de pommes de terre, mousseline de carotte cumin, linguines,ou pommes vapeur
pasta, salad, homemade french fries,mashed potatoes, carrot puree, steamed potato

Les Apéritifs

Ricard, Pastis de St Tropez 2cl	3,50
Porto Blanc ou rouge 4cl	5,00
Suze, Campari 4cl	5,00
Martini Blanc ou rouge 4cl	5,00
Kir Vin Blanc 15cl	4,00
Kir Breton 15cl crème de cassis, cidre.....	5,00
Coupe de Champagne 15cl	14,00

Les Whiskies

Jack Daniel's Américain - Tennessee Whisky.....	8,50
Knockando 12 ans d'âge Ecosse - Single Malt.....	10,00
Talisker Port Ruighe Ecosse - Single Malt.....	11,00
J&B Ecosse - Blended Malt	8,00
Jameson Original Irlandais.....	8,00
Lagavulin 16 ans d'âge Ecosse - Single Malt.....	14,00

Les Cocktails

Lillet Rosé Tonic	9,00
Le Royal	14,00
Liqueur de sureau, champagne	
Spritz Aperol	9,50
Aperol, Pétillant, eau soda, orange fruit	
Hugo Spritz	10,00
Liqueur de sureau, Pétillant, eau soda, menthe fraîche	
Mojito Royal	11,00
Rhum, menthe fraîche, jus de citron vert, Pétillant	
Mojito	9,00
Rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert, eau soda	
Mojito aux fruits de saison	10,00
Rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert, fruits de saison, eau soda	
Moscow Mule.....	9,00
Vodka, ginger-beer, jus de citron vert pressé	
The Last Word 10cl.....	12,00
Gin, chartreuse vert, liqueur de marasquin, jus de citron vert	
Mai-Tai 10 cl.....	12,00
Rhum blanc et ambré, Grand-Marnier, jus de citron jaune, sirop d'orgeat	
Negroni Martini rouge, Campari, Gin 10cl.....	12,00

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito aux fruits de saison	9,00
Menthe fraîche, cassonade, citron vert, fruits de saison, eau soda	
Bora Bora	8,00
Jus d'ananas, purée de passion, jus de citron vert, sirop de grenadine	

Les Vins au Verre

Verres de Vin Blanc 12cl

Sauvignon Pays d'Oc IGP « Les Plos »	7,00
Riesling AOP Maison Schlumberger	7,00
Petit Chablis Durup	9,00
Coteaux du Layon AOP.....	7,00
Chardonnay Pays d'Oc IGP « Les Plos »	6,00
Muscadet «Nouvelle Vague».....	6,00

Verres de Vin Rosé

IGP Méditerranée « C'est Trop »	6,00
Maitres Vignerons de St Tropez	

Verres de Vin Rouge

Côtes de Blaye AOP « Secret des Roches » S. Cazaux ...	7,00
Côtes du Rhône AOP « Tardieu Laurent»	6,00
Macon AOP « Les Vignerons de Mancey ».....	7,00
Chinon AOP «Réserve Domaine Baudry»	6,50
Uco Valley Malbec Bio «Cameleon»	6,50
Pinot Noir AOP	7,00
Moulin à Vent AOP Maison Louis Tête.....	7,00

Les Bières en Pression

	33cl	50cl
Loburg 5.7°	5,00	7,50
Bière blonde belge, blond lumineux avec mousse légère Blond beer.		
Hoegaarden blanche 4.9°	5,50	8,50
Rafraîchissante et légère grâce à son mélange unique d'écorces d'orange, de coriandre et d'épices. Refreshing and light thanks to its unique mix of orange zests, coriander and spices.		
Paix Dieu 10°	7,50	9,50
Bière blonde d'abbaye. Triple belge. Abbey lager. Tripel Abbey ales.		
Duchesse Anne 7,5°	6,50	9,00
Notes de malt et caramel, finale amère et persistante. Notes of malt and caramel, bitter and persistent finish.		
Goose Island IPA 5,9°	6,50	9,00
Arôme de houblon, de pamplemousse et de pêche Aroma of hops, grapefruit and peach		

Les Bières en Bouteille

Heineken 00° 33cl Hollande	6,00
Mort Subite Kriek 4° 33cl Belgique	7,50
Desperados 5,9° 33cl France	6,50

Les Entrées

Calamars sautés au beurre persillé.....	16,00	
Calamari sautéed in parsley butter		
Filet de hareng, pommes de terre à l'huile	13,50	
Herring fillet, potatoes in oil		
Rillettes de saumon maison	13,50	
Homemade salmon rillettes		
* Pâté en croûte, le Rustique, porc et pistaches	15,30	
Pâté en croûte, le Rustique, pork and pistachios		
* Museau de porc français, sauce ravigote.....	13,00	
French pork snout, ravigote sauce		
* Pâté Breton, Cochon breton, oignons de Roscoff.....	12,50	
Breton pâté, Breton pork, Roscoff onions		
* L'incontournable à partager (le Rustique, Museau de porc, Pâté breton).....	23,00	
The essential to share (the pâté en croûte le Rustique, rench pork snout, Breton Pâté)		
Œufs durs mayonnaise à la brisure de truffe.....	10,00	
Hard-boiled eggs with truffle mayonnaise homemade		
Saumon fumé par nos soins, crème ciboulette son pain grillé.....	16,50	
Homemade smoked salmon with chive cream and toasted bread		
Poêlon d'escargots au beurre persillé	6 - 10,00	
Pan of 6 or 12 Burgundy snails with soft garlic butter		12 - 16,00
Mille-feuille de boudin noir maison et pommes fruits.....	12,90	
Homemade black pudding with apples fruits		
Soupe de poissons et ses garnitures.....	12,50	
Fish soup with side dish		
Tataki de Boeuf au sésame Wasabi.....	14,90	
Beef tataki with sesam, wasabi		
Os à moelle gouttière, pain grillé aillé	12,50	
Marrow bone, toast		
Camembert au lait pasteurisé entier rôti et son pain grillé à partager.....	19,90	
Roasted whole pasteurized milk camembert and toasted bread to share		

**En collaboration avec Milan, Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur*

Meilleur Ouvrier de France



Les Salades & Poké Bowl

La Véritable Salade César	17,50
Émincé de poulet fermier, anchois fumés, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail Free-range chicken slices, smoked anchovies, shavings of parmesan, garlic croutons	
Crottins de Chavignol.....	16,50
Crottins de Chavignol rôtis à l'huile d'olive et ses petits grains de cumin, chiffonnade de Bayonne Goat cheese roasted in olive oil with cumin seeds, raw ham	
La Salade Végétarienne.....	16,50
Crudités variées et oeuf dur Mixed raw vegetables and egg	
Poké Bowl Saumon	18,90
riz vinaigré, wakamé, fèves de soja, concombre, chou rouge, maïs, saumon vinegared rice, wakame, soybeans, cucumber, red cabbage, corn, salmon	
Poké Bowl Boeuf.....	18,90
riz vinaigré, wakamé, fèves de soja, concombre, chou rouge, maïs, tataki de boeuf vinegared rice, wakame, soy beans, cucumber, red cabbage, corn, beef tataki	

Nos Huîtres

Les Huîtres N°2 Fines Claires - Baie du Mont St-Michel (Maison Dangaly)
Les Huîtres N°3 Gillardeau

(Riche en vitamines B12, A et D, acides gras, Oméga 3)

6 Huîtres N°2 Fines Claires 6 oysters	12,00	6 Huîtres N°3 Gillardeau 6 oysters	25,00
9 Huîtres N°2 Fines Claires 12 oysters	17,00	9 Huîtres N°3 Gillardeau 9 oysters	35,00
12 Huîtres N°2 Fines Claires 12 oysters	22,00		

Dégustation d'huîtres

3 Huîtres N°2 Fines Claires et 3 Huîtres N°3 Gillardeau 6 oysters	22,00
---	-------

Crevettes roses 12 pièces 12 Pink prawns	14,50
Cassolette de bulots (env. 300gr) Dishful of whelks (approx. 250gr)	12,50
Tourteau ou Araignée (la pièce 800/1000gr) King crab (per item 800/1000gr)	16,50
Langoustines vivantes (env. 300gr) Scampi (approx.300gr)	30,00
Homard froid (env. 600/800gr) Lobster (approx.600/800gr)	70,00

PLATEAU DE LA PAIX 99,00

1 tourteau ou araignée, 12 langoustines,
12 Huîtres (6 huîtres N°2 Fines Claires, 6 huîtres N°3 Gillardeau),
crevettes roses, bulots

1 king crab, 12 scampi, 12 oysters, prawns, whelks

En supplément à votre plateau : Homard entier 70,00€

Lobster

PLATEAU DES QUAIS 59,00

1/2 tourteau ou araignée, 6 langoustines,
9 Huîtres (6 huîtres N°2 Fines Claires, 3 huîtres N°3 Gillardeau),
9 crevettes roses, bulots

1/2 king crab, 6 scampi, 9 oysters, 9 prawns, whelks

PLATEAU DU MAREYEUR 39,90

1/2 tourteau ou araignée, 6 Huîtres N°2 Fines Claires,
3 langoustines, 6 crevettes roses, bulots

1/2 king crab, 6 oysters n°2 Fines Claires, 3 scampi, 6 prawns, whelks

La mer a ses caprices, certains produits peuvent arriver à manquer...

NOS DESSERTS

tous nos desserts sont maison

Omelette norvégienne flambée au rhum <small>Norwegian omelette flambéed with rum</small>	12,00
Crêpes Suzette, flambées au Grand-Marnier <small>Crepes with Grand-Marnier</small>	12,00
Crêpes beurre sucre <small>Crepes with butter and sugar</small>	7,50
Crêpes Nutella <small>Crepes with Nutella</small>	8,50
Crêpes caramel au beurre salé <small>Crepes with salted butter caramel</small>	8,50
Pain perdu brioché et son caramel au beurre salé ou Nutella..... <small>Brioche= bread pudding with salted butter caramel or Nutella</small>	9,00
Crème brûlée à la vanille <small>Caramelized vanilla cream</small>	8,50
Riz au lait caramel beurre salé <small>Salted butter caramel rice pudding</small>	8,50
Mousse au chocolat <small>Chocolate mousse</small>	8,50
Tiramisu au café <small>Coffee tiramisu</small>	8,50
Moelleux au chocolat coeur coulant et sa crème anglaise	9,00 <small>Chocolate cake, flowing heart and custard cream</small>
Tarte aux pommes <small>Apple pie</small>	8,50
Tarte au citron meringuée <small>Lemon pie chef's style</small>	8,50
Salade de fruits <small>Fruit salad</small>	10,00
Café Gourmand <small>Coffee with mini desserts</small>	9,00
Thé Gourmand <small>Tea with mini desserts</small>	11,00
Gourmandise du Pâtissier <small>Pastry chef's dessert</small>	9,50
Flan parisien <small>Flan</small>	8,00
Macaron <small>Macaroon</small>	11,00
Le Finger chocolat noisettes <small>Chocolate hazelnut biscuit</small>	9,50
Sélection de fromages affinés <small>Camembert AOP, Chèvre cendré Ste-Maure-de-Touraine, Tête de moine</small>	12,00 <small>Selection of matured cheeses – Camembert, Ste-Maure-de-Touraine goat cheese, Tête de Moine</small>
Irish Coffee <small>Sucre de canne, whisky, café et crème fouettée</small>	9,50 <small>Irish coffee with sugar cane, whisky, coffee and whipped cream</small>

DEMANDEZ LA CARTE
DES DIGESTIFS

NOS GLACES

Coupe Parisienne (3 boules au choix)	8,00
<small>bulgare, vanille, framboise, pomme, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, café, chocolat noir, coco</small> <small>3 scoops of your choice – Bulgarian yogurt, vanilla, raspberry, apple, salted butter caramel, mint-chocolate, coffee, dark chocolate, coconut</small>	
Coupe After Eight	11,00
<small>Glace menthe-chocolat, Get 27, crème fouettée</small> <small>Mint-chocolate ice cream, Get 27, whipped cream</small>	
L'Incontournable	11,00
<small>Glace café, whisky chaud, crème fouettée, grains de café</small> <small>Coffee ice cream, hot whisky, whipped cream, coffee beans</small>	
Le Chou Profiterole	11,00
<small>1 chou, glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée</small> <small>2 chou pastry, vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream</small>	
Le Macaron Framboise.....	12,00
<small>Glace bulgare, vanille, framboises et morceaux de macaron framboise, crème fouettée</small> <small>Bulgarian, vanilla and raspberries ice cream, pieces of raspberry macaron, whipped cream</small>	
Le Sablé Breton Pommes.....	10,00
<small>Glace caramel au beurre salé, pommes, biscuit sablé breton, crème fouettée</small> <small>Salted butter caramel ice cream, apples, Breton shortbread cookie, whipped cream</small>	
Le Cookies Macadamia.....	10,00
<small>Glace vanille, caramel au beurre salé, morceaux de cookies, sauce chocolat, crème fouettée</small> <small>Vanilla ice cream, salted butter caramel pieces of cookies, chocolate sauce, whipped cream</small>	
La Bounty	10,00
<small>Glace chocolat noir, glace coco, chocolat chaud, coco râpée, crème fouettée</small> <small>Dark chocolate ice cream, coconut ice cream, hot chocolate, grated coconut, whipped cream</small>	

LES CHAMPAGNES

	75cl	150cl
Moët & Chandon.....	90,00	180,00
Ruinard Blanc de Blancs	160,00	
Dom Pérignon	280,00	
Charles Heidsieck	90,00	
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	150,00	

Les Vins Blancs

Bourgogne

carafon 50cl btle 75cl

Mercurey AOP « Domaine Agnès du Couedic ».....	59,00
Petit Chablis AOP L'Églantière « Domaine Durup ».....	26,00 39,00
Meursault AOP « Domaine Albert Bichot »	93,00
Saint Véran AOP Les Charmones « Domaine Thomas ».....	41,00
Saint Romain AOP « Domaine Benoit Sordet ».....	62,00

Vallée de la Loire

Quincy AOP « Domaine Bigonneau ».....	35,00
Sancerre AOP Les Terres Blanches « Domaine La Perrière ».....	59,00
Muscadet AOP	
« Nouvelle Vague “ Les Bêtes curieuses”	21,00 31,00
Saumur Blanc AOP « L'Insolite » Thierry Germain.....	59,00

Vallée du Rhône

Condrieu AOP « Les Chaillets » Y. Cuilleron.....	69,00
Crozes Hermitage AOP Domaine des Entrefaux.....	49,00

Languedoc

Chardonnay Pays d'Oc IGP	
« Les Plos » Maison Ventenac.....	19,50 29,50
Sauvignon Colombard Pays d'Oc IGP	
« Les Plos » Maison Ventenac.....	30,00
Chardonnay Viognier Pays d'Oc IGP Buiatti.....	31,00

Alsace

Riesling AOP Maison Schlumberger.....	23,50 35,00
---------------------------------------	-------------

Les Vins Rosés

	carafon 50cl	btle 75cl
Cru Classé Côtes de Provence AOP		
« M » Château St-Maur.....		39,00
Méditerranée IGP		
« C'est Trop » Maîtres Vignerons de St Tropez.....	19,00	29,00
Côtes de Provence AOP “Symphonie”		
Château Ste Marguerite.....		49,00

Les Vins Rouges

Alsace

carafon 50cl btle 75cl

Pinot Noir AOP	
« Domaine Schlumberger ».....	23,50 35,00

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP	
Tardieu Laurent	19,50 29,50
Crozes-Hermitage AOP	
« Maison des Alexandrins 2021 “ »	49,00
Hermitage AOP « Domaine Laurent Tardieu » 2014.....	134,00
Saint-Joseph AOP Yves Cuilleron.....	59,00
Côte-Rôtie AOP	
Madinière » Yves Cuilleron.....	83,00
Côte-Rôtie AOP	
« Bourasseau » Yves Cuilleron 2012/2015.....	263,00
Châteauneuf du Pape AOP	
« Beaucastel » Hommage à Jacques Perrin 2014.....	555,00
Châteauneuf du Pape AOP	
« Château La Nerthe » 2017.....	89,00

Languedoc-Roussillon

Pic Saint-Loup AOP	
Coste d'Aleyrac « Château Lancyre ».....	23,50 35,00
I GP Pays d'Oc	
« Les Creisses ».....	49,00

Vallée de la Loire

Sancerre AOP	
Les Terres Blanches « Domaine La Perrière ».....	59,00
Saumur Champigny AOP	
« La Marginale » Thierry Germain.....	59,00
Chinon AOP	
Réserve «Domaine Baudry ».....	19,50 29,50
St Nicolas de Bourgueil Bio AOP	
«Les Quarterons » Xavier Amirault.....	26,00 39,00

Les Vins Rouges *la suite*

Bordeaux

	carafon 50cl	btle 75cl
Blaye Côtes de Bordeaux AOP		
« Secret des Roches » S. Cazaux	21,00	31,00
« Vieilles Vignes Cuvée Les Groupes 2018 » S. Cazaux	37,00	
Côtes de Bourg AOP « Château Roc de Cambes » L. Mitjavile...	158,00	
« Château Tour de Guiet » 2018.....	36,00	
Castillon Côtes de Bordeaux AOP		
Domaine de L'Aurage » L. Mitjavile 2012.....	89,00	
Saint-Emilion Grand Cru Classé AOP		
« Château Cheval Blanc » 2015.....	1215,00	
« Château La Croizille » 2009.....	135,00	
« Château Fombrauge » B. Magrez 2018.....	99,00	
Pomerol AOP « Château le Bon Pasteur » 2019.....	149,00	
« Château La Conseillante » Héritiers Louis Nicolas 2015.....	379,00	
« Clos L'Église » 2009.....	360,00	
Pessac-Léognan AOP « Château d'Alix » JN. Belloc.....	49,00	
Pessac-Léognan Grand Cru Classé AOP		
« Château Haut-Brion » 2008.....	589,00	
Haut-Médoc AOP « Château Sociando-Mallet » 2018.....	89,00	
Moulis AOP « Château Chasse Spleen » 2016.....	81,00	
Saint-Julien AOP « La Réserve Barton » 2018.....	112,00	
« Château Gruaud Larose » 2018.....	159,00	

carafon 50cl btle 75cl

Saint-Estèphe AOP

« Château Ormes des Pez » Famille J.M Cazes 2015.....93,00

Pauillac Cru Classé AOP

« Château Pichon Longueville » 2010.....320,00

Pauillac Grand Cru Classé AOP

« Château Pontet-Canet » 2015.....209,00

Bourgogne

Mercurey AOP

« Domaine Agnès du Couedic ».....59,00

Corton Perrière Grand Cru AOP

« Domaine M. Juillot » 2018.....162,00

Chassagne-Montrachet AOP

« Domaine Albert Bichot ».....73,00

Pommard AOP

« Domaine Bichot » Clos des Ursulines 2017.....93,00

Richebourg Grand Cru AOP

« Domaine du Clos Frantin » 2016.....790,00

Macon AOP

« Les Vignerons de Mancey ».....19,50.....29,50

Argentin

Mendoza Cheval des Andes 2015.....129,00

Uco Valley, Malbec Bio

« Cameleon » Domaine Bousquet.....26,00.....36,00

Beaujolais

Moulin à Vent AOP Maison Louis Tête.....23,50.....35,00

Les Digestifs 4cl

Armagnac «Clés des Ducs».....	8,00
Armagnac «Château de Laubade» VSOP.....	16,00
Calvados Vieux «Domaine de la Vectière»	8,00
Très Vieux Calvados «Saint-Vital» Hors d'âge	19,00
Cognac Hennessy VS.....	8,00
Cognac Hennessy XO	19,00
Chartreuse Liqueur des Frères Chartreux	10,00
Limoncello.....	8,00
Menthe Pastille, Get 27 ou 31	8,00
Bailey's	8,00
Poire Williams ou Mirabelle	8,00
Cointreau	8,00
Grand-Marnier	8,00

Les Rhums 4cl

<u>Rhums Guatemala</u> Zacapa 23 ans d'âge 40°.....	16,00
<u>Rhum Philippines</u> Don Papa Baroko 40°	12,00
<u>Rhum Vénézuéla</u> Diplomatico 40°	14,00
<u>Rhum Jamaïque</u> Hampden 8 ans d'âge 46°.....	16,00
<u>Rhum Guadeloupe</u> Damoiseau Vieux XO 62°.....	16,00
<u>Rhum Martinique</u> Rhum and Cane French Overseas XO 43° ...	16,00

Cognac Hennessy Paradis Impérial 2cl 79,00