

A PARTAGER

La Planche à Partager

19,90

Le Vrai Croque-Monsieur

15,90

Les Entrées

Terrine de Campagne à l'ancienne au sel de Noirmoutier.....	12,90
<small>Old-fashioned country terrine with Noirmoutier salt</small>	
Tartare de saumon assaisonné à l'asiatique.....	16,50
<small>Asian seasoned salmon tartare</small>	
Calamars sautés au beurre persillé.....	16,50
<small>Calamari sautéed in parsley butter</small>	
Pancakes de Saumon	13,90
<small>Salmon Pancakes</small>	
Rillettes de maquereaux maison fumés au poivre noir bio	13,90
<small>Homemade mackerel rillettes smoked with organic black pepper</small>	
Melon et ses chiffonnades de Bayonne	10,50
<small>Melon and its Bayonne chiffonnades</small>	
Œufs durs mayonnaise	10,50
<small>Hard-boiled eggs</small>	
Saumon gravlax, crème yuzu et aneth	14,90
<small>Gravlax salmon, yuzu cream and dill</small>	
Poêlon d'escargots au beurre persillé.....	6 - 11,00
<small>Pan of 6 or 12 Burgundy snails with soft garlic butter</small>	
12 - 18,00
Soupe de poissons et ses garnitures	12,90
<small>Fish soup with side dish</small>	
Os à moelle gouttière, pain grillé ailé	14,90
<small>Marrow bone, toast</small>	
Burratina fumée (125gr) et ses tomates cerises méli-mélo	14,50
<small>Smoked burratina (125gr) and its hodgepodge cherry tomatoes</small>	
Feuilleté de Saint-Jacques au beurre persillé.....	18,90
<small>Puff pastry of scallops with parsley butter</small>	

Les Salades & Poké Bowl

La Véritable Salade César	17,90
<small>Émincé de poulet fermier, anchois fumés, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail</small>	
<small>Free-range chicken slices, smoked anchovies, shavings of parmesan, garlic croutons</small>	
Salade de Chèvre Chaud	19,90
<small>Crottins de chèvre rôtis à l'huile d'olive et ses petits grains de cumin, chiffonnade de Bayonne</small>	
<small>Goat cheese roasted in olive oil with cumin seeds, raw ham</small>	
La Salade Végétarienne.....	16,50
<small>Crudités variées et oeuf dur</small>	
<small>Mixed raw vegetables and egg</small>	
Poké Bowl Saumon	19,90
<small>riz vinaigré, wakamé, fèves de soja, concombre, chou rouge, maïs, saumon</small>	
<small>vinegared rice, wakame, soybeans, cucumber, red cabbage, corn, salmon</small>	
Salade Niçoise	19,90
<small>Salade, thon, olives, anchois, câpres, haricots verts, oeufs et tiges d'artichauts</small>	
<small>Salad, tuna, olives, anchovies, capers, green beans, eggs and artichoke stems</small>	
Salade Grecque.....	19,90
<small>Salade, tomates séchées, tomates cerises, feta, jambon de Bayonne et tiges d'artichauts</small>	
<small>Salad, dried tomatoes, cherry tomatoes, feta, Bayonne ham and artichoke stems</small>	

NOS POISSONS

Sole meunière (400 à 600gr) pommes vapeur	Sole Dover (400 - 600g) with steamed potatoes	41,00
Cabillaud rôti avec peau, velouté de petit pois, menthe, tartare de tomates	Roasted cod with skin, pea soup, mint, tomato tartare	26,50
Fish and Chips maison, sauce tartare	Homemade Fish and Chips, tartar sauce	25,00
Filet de Bar, légumes braisés au pesto et aux herbes	Sea bass fillet, braised vegetables with pesto and herbs	28,00
Les noix de St Jacques de plongée en coquille	Diving scallops in shell	29,90
Filet de Dorade Royale, pommes vapeurs, huile vierge	Royal Sea bream fillet, steamed potatoes, virgin oil	26,50

LES CHOUCROUTES

Choucroute de la Mer	Saumon, cabillaud fumé, St-Jacques, crevettes roses, pommes de terre vapeur	26,00
	Salmon, smoked cod, scallops, shrimp, steamed potatoes	
Choucroute Royale	Choux, 1/4 jarret de porc, saucisse de Francfort et Montbelliard, saucisson à l'ail, pommes de terre	25,00
	Cabbage, 1/4 ham hock, Francfort sausage, Montbelliard sausage, garlic sausage, potatoes	

CARPACCIO ET TARTARE

Carpaccio, huile d'olive, basilic, tiges d'artichauts, câpres à queue frites maison19,00
Carpaccio, olive oil, basil, artichoke stems, tailed capers, homemade french fries

Tartare Classique coupé au couteau (env. 200gr) frites maison20,00
Tartare steak (approx. 200gr) with homemade french fries

Supplément parmesan 2,50

Coquillettes à la truffe, jambon de Bayonne

28,00
Truffle coquillettes, ham cooked in a cloth

Ravioles ricotta épinard au pesto

20,00
Vegetarian dish, Ricotta spinach ravioli with pesto

NOS VIANDES

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

Côte de boeuf, frites maison	Prime rib with homemade french friesvendu au poids (70.00€/kg)
Noix d'entrecôte (env.350gr), frites maison	Sirloin (approx. 350gr) with homemade french fries	29,90
Burger «le vrai» steak haché 150gr	tomates, sauce cheddar, oignons, frites maison	24,90
	Beef steak 150gr, onions, tomatoes, cheddar sauce, with homemade french fries	
Andouillette ficelle grillée, sauce moutarde à l'ancienne, frites maison	Grilled andouillette ficelle, whole-grain mustard sauce, homemade fries	24,50
Souris d'agneau, jus de thym, mousseline de carottes au cumin	Lamb, thyme juice with carrot puree	26,50
Suprême de poulet, écrasé de pommes de terre, jus à l'estragon	Chicken supreme, mashed potatoes, tarragon jus	22,00
Magret de canard à l'orange et légumes braisés	Duck breast with orange and braised vegetables	28,00
Demi jarret braisé au four, frites maison	1/2 ham hock with homemade french fries	22,00
La noix de ris de veau crousti-fondante, jus truffé, écrasé de pommes de terre	Crunchy and melting sweetbreads, truffle juice, mashed potatoes	32,00

Sauces : poivre, béarnaise, jus de viande corsé, sauce à l'orange, cheddar, moutarde à l'ancienne

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

- MENU DES HALLES 45,00 -

Plateau de Fruits de mer
1/2 Crabe, 3 Huîtres, 3 Crevettes et Bulots
1/2 Crab, 3 Oysters, 3 Shrimp and Whelks

**Burratina fumée (125gr) et ses tomates cerises
méli-mélo**
Smoked burratina (125gr) and its hodgepodge cherry tomatoes

Saumon gravlax, crème yuzu et aneth
Gravlax salmon, yuzu cream and dill

- - - - -

**Tartare Classique coupé au couteau
(env. 200gr) frites maison**
Tartare steak (approx. 200gr) with homemade french fries

Choucroute de la Mer
**Saumon, cabillaud fumé, St-Jacques, crevettes
roses, pommes de terre vapeur**
Salmon, smoked cod, scallops, shrimp, steamed potatoes

**Souris d'agneau, jus de thym, mousseline de
carottes au cumin**
Lamb, thyme juice with carrot puree

- - - - -

Desserts à la carte (sauf desserts alcoolisés)
A la carte desserts (except alcoholic desserts)

- MENU BISTRO -

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32,00
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 25,00

Terrine de Campagne à l'ancienne au sel de Noirmoutier
Old-fashioned country terrine with Noirmoutier salt

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

Pancake saumon gravlax
Gravlax salmon, yuzu and dill cream and blini

- - - - -

**Suprême de poulet, écrasé de pommes de terre, jus à
l'estragon**

Chicken supreme, mashed potatoes, tarragon jus

**Carpaccio, huile d'olive, basilic, tige d'artichaut,
câpres à queue, frites maison**
Beef carpaccio, olive oil, basil,
capers, homemade french fries

Filet de Dorade Royale, pommes vapeurs, huile vierge
Royal Sea bream fillet, steamed potatoes, virgin oil

- - - - -

Tiramisu abricot et pistache
Apricot and pistachio tiramisu

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Crème brûlée à la vanille
Caramelized vanilla cream

- MENU COMPTOIR

Servi uniquement le midi
sauf les week-end et les jours fériés
Lunch only Monday to Friday excluding Bank Holidays

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22,00
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 18,50
PLAT 15,00

Œufs durs mayonnaise
Hard-boiled eggs

Bulots, mayonnaise
Whelks, mayonnaises

Rillettes de maquereaux maison
Homemade mackerel rillettes

- - - - -

Plat du jour
Today's special

Encornet farci, mousseline de carottes au cumin
Stuffed squid, carrot mousseline with cumin

- - - - -

Glace 2 boules
Ice cream 2 scoops

Tarte aux pommes
Apple pie

Flan parisien
Flan

*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

NOS DESSERTS

tous nos desserts sont maison

Omelette norvégienne fraise rhubarbe <small>Norwegian strawberry rhubarb omelette</small>	12,00
Crêpes Suzette, flambées au Grand-Marnier <small>Crepes with Grand-Marnier</small>	12,00
Crêpes Nutella <small>Crepes with Nutella</small>	8,50
Pain perdu brioché et son caramel au beurre salé <small>Brioche-bread pudding with salted butter caramel</small>	9,00
Crème brûlée à la vanille <small>Caramelized vanilla cream</small>	9,00
Panna Cotta du moment <small>Panna Cotta of the moment</small>	8,50
Mousse au chocolat <small>Chocolate mousse</small>	8,50
Tiramisu abricot et pistache <small>Apricot and pistachio tiramisu</small>	8,50
Moelleux au chocolat coeur coulant et sa glace bulgare <small>Flowing heart chocolate cake and Bulgarian ice cream</small>	9,00
Cheesecake <small>Cheesecake</small>	8,50
Tarte au citron meringuée <small>Lemon pie chef's style</small>	8,50
Carpaccio Ananas et sa glace vanille <small>Pineapple carpaccio and vanilla ice cream</small>	9,00
Café / Thé Gourmand <small>Coffee /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 framboise <small>Raspberry macaron</small>	11,00
Tarte aux pommes <small>Apple Pie</small>	9,50
Sélection de fromages affinés (3 parts de fromages) Rocamadour - Camembert - Saint Nectaire.....	13,50
Irish Coffee <small>Sucre de canne, whisky, café et crème fouettée</small> <small>Irish coffee with sugar cane, whisky, coffee and whipped cream</small>	9,50

NOS GLACES

DEMANDEZ LA CARTE
DES DIGESTIFS

Coupe Parisienne (3 boules au choix)..... <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>	8,00
Coupe After Eight..... <small>Glace menthe-chocolat, Get 27, crème fouettée</small> <small>Mint-chocolate ice cream, Get 27, whipped cream</small>	11,00
Dame Blanche..... <small>3 Boules vanille, chocolat chaud, chantilly</small> <small>3 Scoops of vanilla, hot chocolate, whipped cream</small>	11,00
Les Choux Profiteroles et son chocolat chaud..... <small>3 choux, glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée</small> <small>3 choux puffs, vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</small>	11,00
La Macaron Framboise..... <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>	12,00
L'Amarena..... <small>Glace vanille, cerise amarena, crème fouettée</small> <small>Vanilla ice cream, amarena cherry, whipped cream</small>	10,00
La Bounty..... <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>	10,00
Le Sablé Breton Pommes..... <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>	10,00

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 12cl	4,00
Kir Breton 12cl crème de cassis, cidre.....	5,00
Coupe de Champagne 12cl	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 Sureau	14,00
Liqueur de sureau, pétillant	
Spritz Aperol	9,50
Aperol, Pétillant, eau soda, orange fruit	
Bellini Spritz.....	14,00
Pétillant, eau soda, crème et purée de pêche	
Classic Mojito	11,00
Rhum, menthe fraîche, eau soda, citron vert	
Mojito Fruits Rouges.....	12,00
Rhum, menthe fraîche, eau soda, citron vert, purée de fruits rouges	
Expresso Martini.....	10,00
Vodka, expresso, liqueur de café et de sirop de sucre	
London Mule.....	12,00
Gin, ginger-beer, jus de citron vert	
Basil Smash	12,00
Gin, jus de citron vert, sucre de canne, basilic	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito Fruits rouges	10,00
Menthe fraîche, eau soda, citron vert, purée de fruits rouges	
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

Cours des Dames Pays d'Oc AOP « Viognier »	6,80
Riesling AOP Maison Schlumberger	7,00
Macon « Les Vignerons de Mancey »	8,50
Coteaux du Layon AOP.....	7,00
Chardonnay Pays d'Oc IGP « Les Plos »	6,00
Chinon Les 3 Coteaux	6,80

Verres de Vin Rosé

Côtes de Provence AOP "Elégance" Mas de Pampelonne	6,50
Méditerranée IGP « C'est Trop » Maîtres Vignerons de St Tropez.....	6,00

Verres de Vin Rouge

Côtes de Blaye AOP « Vieilles Vignes » 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

	25cl	50cl
Loburg 5,7°	3,90	7,50
Bière blonde belge, blond lumineux avec mousse légère Blond beer.		
Ginette Blanche Bio 5°	4,80	9,00
Bière blanche belge aux arômes d'épices, de coriandre, d'orange, de malt et de citron Belgian white beer with aromas of spices, coriander, orange, malt and lemon		
Karmeliet Triple 8°	5,50	9,90
Bière blonde. Triple belge Blond beer. Belgian triple.		
Duchesse Anne 6,9°	5,00	9,50
Notes de malt et caramel, finale amère et persistante. Notes of malt and caramel, bitter and persistent finish.		
Goose Midway IPA 4,1°	5,00	9,50
Bière blonde aux notes fruitées d'agrumes, de houblon et de fruits exotiques Blonde beer with fruity notes of citrus, hops and exotic fruits		

Les Bières en Bouteille

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

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	13,00	6 Huîtres N°3 Gillardeau 6 oysters	25,00
9 Huîtres N°2 Fines Claires 12 oysters	19,50	9 Huîtres N°3 Gillardeau 9 oysters	37,50
12 Huîtres N°2 Fines Claires 12 oysters	26,00		

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	16,90
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)	20,00
Langoustines vivantes (env. 300gr) Scampi (approx. 300gr)	30,00

PLATEAU DE LA PAIX 89,90

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

1 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

PLATEAU DES QUAIS 29,90

6 Huîtres N°2 Fines Claires et 12 crevettes roses

6 oysters, 12 prawns

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

LES CHAMPAGNES

	75cl	150cl
Moët & Chandon.....	90,00	180,00
Ruinard Blanc de Blancs	160,00	
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 ».....	59,50
Petit Chablis AOPL'Églantière « Domaine Durup ».....	41,00
Meursault AOP « Domaine Albert Bichot »	94,00
Saint Véran AOP Les Charmones « Domaine Thomas ».....	43,00
Saint Romain AOP « Domaine Benoit Sordet ».....	64,00
Macon « Les Vignerons de Mancey »	23,50.....35,00

Vallée de la Loire

Quincy AOP « Domaine Bigonneau ».....	38,50
Sancerre AOP Les Terres Blanches « Domaine La Perrière ».....	59,00
Chinon les 3 Coteaux AOP.....	26,00.....39,00
« Domaine Baudry Dutour » .	
P'tit Chenin « Château de la Roulerie » P. Germain.....	35,00

Vallée du Rhône

Condrieu AOP « Les Chaillets » Y. Cuilleron.....	69,00
Crozes Hermitage AOP Domaine des Entrefaux.....	59,00
Côte du Rhône AOP « Domaine de Montine ».....	24,80.....37,00

Languedoc

Chardonnay Pays d'Oc IGP	
« Les Plos » Maison Ventenac.....	21,00.....31,50
Viognier Pays d'Oc IGP	
« Cours des Dames »	23,50.....35,00

Alsace

Riesling AOP Maison Schlumberger.....	24,00.....36,00
---------------------------------------	-----------------

Les Vins Rosés

carafon 50cl btle 75cl

Côtes de Provence AOP Elégance	
Mas de Pampelonne.....	23,50.....35,00
Côtes de Provence AOP "Symphonie"	
Château Ste Marguerite.....	45,00
Méditerranée IGP	
« C'est Trop » Maîtres Vignerons de St Tropez.....	19,50.....29,00
Minuty Prestige.....	45,00

Les Vins Rouges

carafon 50cl btle 75cl

Alsace

Pinot Noir AOP	
« Domaine Schlumberger ».....	36,00

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP	
Tardieu Laurent	21,00.....31,50
Crozes-Hermitage AOP	
« Maison des Alexandrins 2021 " »	49,90
Hermitage AOP « Domaine Laurent Tardieu » 2014.....	134,00
Saint-Joseph AOP Yves Cuilleron.....	59,90
Côte-Rôtie AOP	
Madinière » Yves Cuilleron.....	83,00
Châteauneuf du Pape AOP	
« Beaucastel » Hommage à Jacques Perrin 2014.....	555,00
Châteauneuf du Pape AOP	
« Oratoire des Papes».....	89,00

Languedoc-Roussillon

Pic Saint-Loup AOP	
Coste d'Aleyrac « Château Lancyre ».....	36,00
IGP Pays d'Oc	
« Les Creisses ».....	49,00
Terrasses du Larzac AOP	
« Domaine Castelbarry».....	39,00

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 ».....	21,00.....31,50
St Nicolas de Bourgueil Bio AOP	
« Les Quarterons » Xavier Amirault.....	39,00

Les Vins Rouges *la suite*

Bordeaux

	carafon 50cl	btle 75cl
Blaye Côtes de Bordeaux AOP		
« Vieilles Vignes Cuvée Les Grappes 2018 » S. Cazaux ...25,50.....		38,00
Côtes de Bourg AOP		
« Château Roc de Cambes » L. Mitjavile.....		158,00
« Château Tour de Guiet » 2018.....		38,00
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.....		49,90
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
Saint-Emilion Grand Cru		
« Dame de Baladoz ».....		49,00

carafon 50cl btle 75cl

Saint-Estèphe AOP

« Château Ormes des Pez » Famille J.M Cazes 2018.....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 ».....59,90

Corton Perrière Grand Cru AOP

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

Chassagne-Montrachet AOP

« Domaine Albert Bichot ».....74,90

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 ».....19,90.....29,50

Argentin

Uco Valley, Malbec Bio

« Cameleon » Domaine Bousquet.....24,00.....36,00

Beaujolais

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

Les Digestifs 4cl

Armagnac «Château de Laubade» VSOP.....	16,50
Calvados Vieux «Domaine de la Vectière»	8,50
Très Vieux Calvados «Saint-Vital» Hors d'âge	19,90
Cognac Hennessy VS.....	8,50
Cognac Hennessy XO	19,90
Limoncello.....	8,00
Menthe Pastille, Get 27 ou 31	8,50
Bailey's	8,50
Poire Williams ou Mirabelle	10,00
Cointreau	8,50
Grand-Marnier	8,50

Les Rhums 4cl

<u>Rhums Guatemala</u> Zacapa 23 ans d'âge 40°.....	16,50
<u>Rhum Philippines</u> Don Papa Baroko 40°	12,00
<u>Rhum Vénézuéla</u> Diplomatico 40°	14,50
<u>Rhum Jamaïque</u> Hampden 8 ans d'âge 46°.....	16,50
<u>Rhum Guadeloupe</u> Damoiseau Vieux XO 62°.....	16,50
<u>Rhum Martinique</u> Rhum and Cane French Overseas XO 43° ...	16,50