



# **Menu des Hautes Falaises**

**62.00 euros**

***Terrine de foie gras de canard au Pommeau  
Ou Sardines marinées et petit flan de tomates au basilic  
Ou 6 huîtres***

\*\*\*\*\*

***La pêche interprétée selon Henri Marciniak***

***Ou quenelles de langoustines, crème de langoustines, salade de cerfeuil à l'huile de noisettes***

\*\*\*\*\*

***Sorbet pomme et calvados***

\*\*\*\*\*



***Tête de veau sauce gribiche***

***Ou Pièce de rumsteck au poivre de Penja***

***Ou Agneau en cannelloni d'aubergines, jus au romarin***

\*\*\*\*\*

***Plateau de fromages affinés***

***Ou Salade de saison***

\*\*\*\*\*

***Moelleux de chocolat noir, cœur de caramel au beurre salé***



***Ou Macaronnade de fraises***

***Ou Tarte fines au pêches, jus de pêches et sorbet aux amandes***

***Arlettes, glace au caramel au beurre salé***

***Boissons non comprises***

***(viande de bœuf et veau : origine France)***

***La commande des desserts se fait au début du repas***



# Menu de la côte d'Albâtre

## 50.00 euros

*Quenelles de langoustines, crème de langoustines et salade de cerfeuil à l'huile de noisettes*

*Ou Foie gras de canard poêlé à la rhubarbe*

*Ou Huitres gratinées à la crème de camembert*

\*\*\*\*\*

*Pièce de rumsteck au poivre de Penja*

*Ou Magret de canard laqué aux épices, purée au piston de roquette*



*Ou La pêche interprétée par Henri Marciniak*

\*\*\*\*\*

*Plateau de fromages affinés*

*Ou Salade de saison*

\*\*\*\*\*

*Moelleux de chocolat noir, cœur de caramel au beurre salé*



*Ou Macaronnade de fraises*

*Ou Tarte fine de pêches, jus de pêches et sorbet aux amandes*

*Ou Arlettes glacées, caramel au beurre salé*

*Boissons non comprises*

*Viande de bœuf et veau : origine France)*

*La commande des desserts se fait au début du repas*



# **Menu du terroir de Caux**

**40.00 euros**

*Terrine de foie gras de canard au Pommeau*

*Ou Soupe glacée d'artichauts, barigoule de légumes du moment*

*Ou Sardines marinées et petit flan de tomates au basilic*

\*\*\*\*\*

*Agneau en cannelloni d'aubergines, jus au romarin*

*Ou La pêche interprétée par Henri Marciniak*

*Ou Tête de veau sauce gribiche*

\*\*\*\*\*

*Cœur de Neufchâtel rôti au cumin, salade au vinaigre de cidre*

\*\*\*\*\*

*Moelleux de chocolat noir, cœur de caramel au beurre salé*



*Ou Macaronnade de fraises*

*Ou Tarte fine aux pêches, jus de pêches et sorbet aux amandes*

*Ou Arlettes glacées, caramel au beurre salé*

*Ce menu peut être servi sans fromage ( 35 euros à préciser en début de repas)*

**Boissons non comprises**

**Viande de bœuf et veau : origine France)**

**La commande des desserts se fait au début du repas**

# LA CARTE

<i>Tête de veau sauce gribiche</i>	<i>21.00 euros</i>
<i>Terrine de foie gras de canard au Pommeau</i>	<i>21.00 euros</i>
<i>Foie gras de canard pôélé à la rhubarbe</i>	<i>22.00 euros</i>
<i>12 Huîtres</i>	<i>25.60 euros</i>
<i>6 Huîtres gratinées à la crème de camembert</i>	<i>16.50 euros</i>
<i>Soupe glacée d'artichauts, barigoule de légumes</i>	<i>13.50 euros</i>
<i>Quenelles de langoustines, crème de langoustines, salade de cerfeuil A l'huile de noisettes</i>	<i>16.00 euros</i>

<i>Poissons selon arrivage :</i>	
<i>Turbot poché ou grillé, sauce hollandaise</i>	<i>37.00 euros</i>
<i>Escalope de turbot au cidre</i>	<i>38.00 euros</i>
<i>Escalope de turbot à la normande</i>	<i>37.00 euros</i>
<i>Sole grillée beurre fondu ou sauce hollandaise ou meunière (environ 500g)</i>	<i>39.00 euros</i>

*Menu enfant (jusqu'à 12 ans)* *12.50 euros*

*Melon*  
*Rumsteck pommes Amandines ou poisson à la crème*  
*Fraises Melba*

<b><i>Tournedos grillé, sauce béarnaise</i></b>	<b><i>26.00 euros</i></b>
<b><i>Tournedos Rossini</i></b>	<b><i>35.00 euros</i></b>
<b><i>Filet au poivre</i></b>	<b><i>26.00 euros</i></b>
<b><i>Filet aux cèpes</i></b>	<b><i>28.00 euros</i></b>
<b><i>Escalope de veau aux morilles</i></b>	<b><i>25.00 euros</i></b>
<b><i>Ris de veau aux morilles</i></b>	<b><i>38.00 euros</i></b>
<b><i>(viande de bœuf et veau : origine France)</i></b>	

<b><i>Plateau de fromages affinés</i></b>	<b><i>9.00 euros</i></b>
<b><i>Petit cœur de Neufchâtel rôti au cumin, salade au vinaigre de cidre</i></b>	<b><i>8.00 euros</i></b>

<b><i>Moelleux de chocolat noir, cœur coulant de caramel au beurre salé</i></b>	<b><i>9.00 euros</i></b>
<b><i>Arlettes glacées, caramel au beurre salé</i></b>	<b><i>9.00 euros</i></b>
<b><i>Tarte fine de pêche, jus de pêches et sorbet aux amandes</i></b>	<b><i>9.00 euros</i></b>
<b><i>Macaronnade de fraises</i></b>	<b><i>9.00 euros</i></b>
<b><i>Glaces, sorbet</i></b>	<b><i>6.00 euros</i></b>

***La commande des desserts se fait au début du repas***

***Dernière prise de commande à 13h30 et 21h00***

## ***Les fournisseurs qui ont notre confiance***

***SA.Soudry Valmont  
François Olivier Rouen  
Ferme Dumegnié st vincent de Cramagnolle  
Ferme du manège Hattenville  
Ferme Burel St Pierre en Port  
Ybert Rouen  
La Nouvelle Vague Fécamp  
Sarl Goubert Pourville sur mer  
Sarl Lande Fécamp  
La volaillerie des Clos Onainville  
Deroche Honquemare  
Goodepices  
Métro Sotteville sur Rouen  
Patisfrance Rungis  
Minoterie de Vittefleury  
Escargots de Bretagne Yébleron***

***fruits , légumes  
fromages  
fromages  
Yaourt  
Beurre  
poissons et crustacés  
poissons et crustacés  
Huîtres  
viande  
volailles et œufs  
produits laitiers  
épices , aromates et huiles  
épicerie  
produits de pâtisserie  
farine  
escargots***

***Notre équipe se tient à votre disposition pour adapter au mieux notre offre à vos contraintes alimentaires. Afin que votre satisfaction soit entière, il est toujours préférable de nous en faire part lors de votre réservation.***

***En ce qui concerne les allergènes, la liste est à votre disposition. Nous sommes à votre service pour vous détailler la composition de nos plats qui sont tous fabriqués sur place.***



***Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts***

**Liste des allergènes pouvant être contenus dans nos plats.**

- 1.Céréales contenant du gluten ( blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et les produits à base de ces céréales.**
- 2.Crustacés et produits à base de crustacés**
- 3.Oeufs et produits à base d'œufs**
- 4.Poissons et produits à base de poissons**
- 5.Arachides et produits à base d'arachides**
- 6.Soja et produits à base de soja**
- 7.Lait et produits à base de lait( y compris lactose)**
- 8.Fruits à coque ( amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia, noix du Queensland, et produits à base de ces fruits**
- 9.Céleri et produits à base de céleri**
- 10.Moutarde et produits à base de moutarde**
- 11.Graines de sésame et produits à base de graines de sésame**
- 12.Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou10mg/litre en terme de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instruction du fabricant**
- 13.Lupin et produits à base de lupin**
- 14.Mollusques et produits à base de mollusques**

## Suggestions :

- *La terrine de foie gras de canard au Pommeau peut bien sûr s'accompagner d'un verre de Pommeau, mais pour les amateurs de vins moelleux, un Pinot Gris vendanges tardives 2015 de chez Keyberger (14cl 13.00 euros)*
- *Un champagne pour accompagner tout votre repas : Henriot blanc de blanc ( 75 cl : 66.00 euros)*
- *Saint Joseph rouge, cuvée du Papy de chez S. Montez et le rumsteack au poivre de Penja : douceur et force pour l'un et l'autre*
- *Château Balestard La Tonnelle 2005: associez- le avec le tournedos Rossini (75cl : 85 euros)*
- *Agneau en cannelloni d'aubergines : cette recette toute légère s'accordera avec un Couvent des Jacobins exprimant tout le Pinot Noir de Bourgogne*
- *Une vraie alliance d'été : Un côte de Provence blanc by Ott et les sardines marinées, fondant de tomates au basilic*
- *Saint Véran de chez M. Paquet pour sublimer la dorade en croûte d'herbes*
- *L'été les vins rosés sont toujours à l'honneur : vin léger par excellence Miraffors de chez Lafage, vin un peu plus présent le Ventoux rosé de chez Pesquié ou Côte de Provence by Ott, sur la dorade en croûte d'herbes, un Chinon de chez Olga Raffault et sur une viande un côte du tarn Domaine des Garbasses.*
- *Un champagne d'exception pour un repas : le brut nature de Louis Roederer et Philippe Starck*



# ***Normandie***

## ***Vin de pays du Calvados***

2006	<i>Les Arpents du Soleil bleu (50 cl)</i>	26.00
	<i>Melon de Bourgogne</i>	

# CHAMPAGNE

75cl

	<i>Kenriot brut</i>	<b>57.00</b>
	<i>Roederer brut premier</i>	<b>65.00</b>
	<i>Jacquesson cuvée 740</i>	<b>72.00</b>
1997	<i>Avize grand cru (Jacquesson)</i>	<b>102.00</b>
2008	<i>Roederer brut</i>	<b>98.00</b>
2009	<i>Roederer et Philippe Starck brut nature</i>	<b>120.00</b>
2006	<i>Philipponnat Grand Blanc</i>	<b>82.00</b>
	<i>Kenriot blanc souverain</i>	<b>66.00</b>
	<i>Philipponnat réserve rosé</i>	<b>67.00</b>
	<i>Kenriot brut rosé</i>	<b>69.00</b>
2009	<i>Roederer rosé</i>	<b>82.00</b>
1990	<i>Jacquesson Signature</i>	<b>190.00</b>
1992	<i>Philipponnat Clos des Goisses</i>	<b>145.00</b>

# Languedoc Roussillon

75cl

## Languedoc

### **Blanc**

2004	Domaine de l'Engarran cuvée Adelys (vin de Pays d'Oc)	<b>34.00</b>
2013	Domaine de l'Engarran cuvée Adelys (vin de Pays d'Oc)	<b>31.00</b>

### **Rouge**

2010	Château de l'Enguarran Cuvée Quelton Saint-Georges aoc coteau du Languedoc St Georges d'Orques	<b>48.00</b>
2012	Château de l'Enguarran Cuvée Quelton Saint-Georges aoc coteau du Languedoc St Georges d'Orques	<b>44.00</b>

## Côte du Tarn (JGP)

2016	Rosé Domaine des Garbasses	<b>22.00</b>
------	----------------------------	--------------

## Roussillon

### **rouge**

2013	Collioures (dne de la Casa Blanca)	<b>36.00</b>
2016	Fluminari collioures (dne de la casa Blanca)	<b>32.00</b>

### **rosé**

2017	Miraflores Côte Catalanes (dne de Lafage)	<b>22.00</b>
------	---	--------------

# **SUD OUEST**

## **Gaillac**

### **blanc**

2015 *Domaine Rotier cuvée renaissance* **29.00**

### **doux**

2014 *Domaine Rotier « renaissance » vendanges tardives 50cl* **36.00**

### **rouge**

2015 *Domaine Rotier cuvée Renaissance* **29.00**

## **Côte du Tarn (JGP)**

2016 *Rosé Domaine des Garbasses* **22.00**

# **Bordeaux Blanc**

2014 *Château Haut-Grélot (Côte de Blaye)* **31.00**

# **BORDEAUX ROUGE**

75cl

## ***Côte de Blaye***

2015	Château Haut-Grelot	<b>31.00</b>
------	---------------------	--------------

## ***La région des graves***

### **Pessac Léognan**

1996	Château la Mission Haut-Brion	<b>310.00</b>
2014	Château Haut-Plantade	<b>48.00</b>

## ***Le Libournais***

75cl

### **Saint Emilion**

2005	<i>Château Balestard la Tonnelle grand cru ( Cap de Mourlin)</i>	<b>85.00</b>
2005	<i>Château La couronne (Mähler Besse)</i>	<b>56.00</b>
1996	<i>Château l'Angéhus 1<sup>er</sup> gd cru classé (De Boüard)</i>	<b>293.00</b>

### ***Pomerol***

2009	<i>Château Marzy grand enclos de Riffat (SC Romain Maison)</i>	<b>64.00</b>
2008	<i>Château Marzy grand enclos de Riffat (SC Romain Maison)</i>	<b>58.00</b>

## **Le Médoc**

### **Médoc**

2011 *Château Layanga-Dubosc (H. Dubosc)* **41.00**

### **Haut – Médoc**

2012 *Moulin des moines (J.P. Prévotaux)* **34.00**

1999 *Château d'Arche cru bourgeois (Mähler Besse)* **58.00**

### **Margaux**

1998 *Château Palmer 3eme cru classé* **355.00**

2001 *Château Palmer 3eme cru classé* **210.00**

2002 *Château Palmer 3eme cru classé* **260.00**

1999 *Alter Ego de Palmer (château Palmer)* **130.00**

### **Moulis**

1989 *Château Poujeaux cru bourgeois* **95.00**

1990 *Château Poujeaux cru bourgeois* **95.00**

2001 *Château Poujeaux cru bourgeois* **79.00**

2011 *Château Mauvesin-Barton* **44.00**

## **Saint-Julien**

2012 *Larose de Gruaud* **53.00**

## **Pauillac**

1985 *Château Lafitte Rothschild 1<sup>er</sup> cru classé* **680.00**  
1996 *Château Pichon Longueville Baron 2eme cru classé* **345.00**  
1988 *Château Mouton Rothschild 1<sup>er</sup> cru classé* **550.00**  
1995 *Château Latour 1<sup>er</sup> cru classé* **750.00**

## **Saint – Estèphe**

2011 *Château Mac Carthy ( H. Dubosq)* **46.00**  
1999 *Château Haut-Beauséjour (La Salle St Etienne)* **74.00**  
2005 *Château Haut-Beauséjour (La Salle St Etienne)* **82.00**  
2004 *Château Haut-Marbuzet* **96.00**  
2006 *Château Haut-Marbuzet* **88.00**  
2002 *Château de Pez* **82.00**  
2006 *Château de Pez* **78.00**  
1985 *Cos d'Estournel 2eme cru (Dne Prats)* **285.00**  
1996 *Cos d'Estournel 2eme cru (Dne Prats)* **215.00**  
2001 *Cos d'Estournel 2eme cru (Dne Prats)* **240.00**



# ALSACE

75cl

2012	<i>Riesling gd cru Wintzenberg (R. Kientz)</i>	<b>38.00</b>
2015	<i>Gewurztraminer gd cru Wintzenberg (R. Kientz)</i>	<b>38.00</b>
2003	<i>Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé ( Schlumberger)</i>	<b>53.00</b>
1997	<i>Pinot Gris cuvée Clarisse (Schlumberger)</i>	<b>115.00</b>
2014	<i>Pinot Gris ( R. Kientz)</i>	<b>34.00</b>
2013	<i>Pinot noir élevé en fût ( R. Kientz)</i>	<b>35.00</b>

# LOIRE BLANC

75cl

2015	<i>Vouvray moelleux (Dne Vigneau-Chevreau)</i>	<b>36.00</b>
1990	<i>Vouvray moelleux (Dne Mabile)</i>	<b>48.00</b>
2014	<i>Saumur Imago (Dne Filliatreau)</i>	<b>27.00</b>
2003	<i>Coteaux du Layon Faye (JC Leblanc)</i>	<b>44.00</b>
2017	<i>Sancerre Les caillotes (P. Golivet)</i>	<b>41.00</b>
2017	<i>Pouilly fumé Les terres blanches ( P. Golivet)</i>	<b>41.00</b>
2002	<i>Montlouis moelleux Cuvée des loups (Dne de la J. loups)</i>	<b>59.00</b>
1990	<i>Montlouis moelleux Cuvée des loups (Dne de la J.loups)</i>	<b>75.00</b>
1990	<i>Montlouis moelleux (Dne de Gay)</i>	<b>68.00</b>

## **LOJRE ROUGE**

2014	<i>Saumur Champigny cuvée Léna (Dne Filliatreau)</i>	<b>28.00</b>
2000	<i>Saumur Champigny vieille vigne (Dne Filliatreau)</i>	<b>38.00</b>
2014	<i>Chinon « Les Barnabés » (Olga Raffault)</i>	<b>26.00</b>
2011	<i>Chinon « Les Picasses » (Olga Raffault)</i>	<b>31.00</b>
2017	<i>Saint Nicolas de Bourgueil Dne de la Chanteuserie</i>	<b>27.00</b>

## **LOJRE ROSE**

2017	<i>Chinon ( Olga Raffault)</i>	<b>26.00</b>
------	--------------------------------	--------------

# **BOURGOGNE BLANC**

75cl

## **Chablisien**

2017	Chablis ( Dne William Fèvre)	<b>38.00</b>
2014	Chablis 1 <sup>er</sup> cru Fourchaume ( W.Fèvre)	<b>65.00</b>
2015	Chablis 1 <sup>er</sup> cru les Vaillons ( W.Fèvre)	<b>60.00</b>
2010	Chablis grand cru « Bougros » (W.Fèvre)	<b>108.00</b>
2011	Chablis grand cru Vaudésir (W.Fèvre)	<b>92.00</b>

## **Côte chalonnaise**

2015	Saint Véran Hors Classe ( Dne Paquet)	<b>32.00</b>
------	---------------------------------------	--------------

## **Côte de Beaune**

2015	Beaune du Château 1 <sup>er</sup> cru ( Dne Bouchard)	<b>53.00</b>
2015	Ladoix Le clou d'Orge ( L.Gadot)	<b>48.00</b>
2014	Saint Aubin (L.Gadot)	<b>54.00</b>
2015	Meursault 1 <sup>er</sup> cru Charmes ( Louis Gadot)	<b>105.00</b>
2013	Savigny-Les-Beaune 1 <sup>er</sup> cru Les Vergelesses (L.Gadot)	<b>61.00</b>
1998	Beaune Clos Saint Landry (Dne Bouchard)	<b>51.00</b>

# **BOURGOGNE ROUGE**

2014 Bourgogne courants des Jacobins ( Louis Gadot) **35.00**

## **Côtes de Nuits**

1979 Chambertin « Clos de Bèze »(Faivelay) **164.00**

1983 Chambertin « Clos de Bèze »(Gadot) **140.00**

1978 Mazis Chambertin (Faivelay) **190.00**

2010 Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru Les Porêts( Dne Bouchard) **98.00**

## **Côte de Beaune**

2012 Côte de Beaune Villages (Bouchard) **45.00**

2014 Monthélie (Dne Bouchard) **46.00**

2006 Beaune grèves (Domaine Bouchard) **78.00**

2011 Beaune du Château 1<sup>er</sup> cru (Dne Bouchard) **55.00**

2014 Chassagne –Montrachet ( Louis Gadot) **65.00**

2012 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru Morgeot Clos de la Chapelle **80.00**

2011 Pommard Les Pézerolles 1<sup>er</sup> cru (Dne Bouchard) **94.00**

2010 Pommard (Dne Bouchard) **70.00**

## **Beaujolais**

2012 Brouilly Pisse Vieille (J.G. Passot) **23.00**

2012 Morgon Côte de Py ( B.Passot) **22.00**

2013 Chiroubles Bel Air ( J.P.Passot) **22.00**

2015 Moulin à vent Elegans (J.Loron) **29.00**

## **VALLEE DU RHONE BLANC**

75cl

2016	<i>Vacqueyras Le chemin blanc ( La Ligière)</i>	<b>28.00</b>
2016	<i>Ventoux Quintessence ( Dne Pesquié)</i>	<b>38.00</b>
2016	<i>Saint-Joseph dne du Monteillet ( S.Montez)</i>	<b>48.00</b>
2016	<i>Condrieu « les grandes Chaillées » (S Montez)</i>	<b>66.00</b>
2005	<i>Hermitage « Chante-alouette » (Chapoutier)</i>	<b>88.00</b>
2009	<i>Hermitage « Chante-alouette » (Chapoutier)</i>	<b>98.00</b>

## **VALLEE DU RHONE ROSE**

2016	<i>Ventoux Les terrasse (château Pesquié)</i>	<b>22.00</b>
2015	<i>La vigne en rose Collines Rhodaniennes IGP ( S.Montez)</i>	<b>24.00</b>

# **VALLEE DU RHONE ROUGE**

75cl

2015	<i>Crozes Hermitage ( Guigal)</i>	<b>41.00</b>
2014	<i>Ventoux Artémia ( Château Pesquié)</i>	<b>58.00</b>
2015	<i>Sigondas Les Bergines ( Dne de la Ligière)</i>	<b>38.00</b>
2015	<i>Saint Joseph cuvée du Papy ( Dne du Monteillet)</i>	<b>51.00</b>
1997	<i>Côte Rôtie « La Mordorée » (Chapoutier)</i>	<b>230.00</b>
2000	<i>Côte Rôtie « Les grandes Places » (Dne du Monteillet)</i>	<b>185.00</b>
1989	<i>Hermitage « Sizeranne » (Chapoutier)</i>	<b>135.00</b>
1991	<i>Hermitage « Sizeranne » (Chapoutier)</i>	<b>98.00</b>
1997	<i>Hermitage « Sizeranne » (Chapoutier)</i>	<b>145.00</b>
1999	<i>Hermitage « Sizeranne » (Chapoutier)</i>	<b>115.00</b>
1985	<i>Hermitage « La Chapelle » (Gaboulet Piné)</i>	<b>280.00</b>
1986	<i>Hermitage « La Chapelle » (Gaboulet Piné)</i>	<b>195.00</b>
1999	<i>Hermitage « La Chapelle » (Gaboulet Piné)</i>	<b>155.00</b>
1997	<i>Ermitage « Pavillon » (Chapoutier)</i>	<b>320.00</b>

# **PROVENCE**

## **Côte de Provence**

### ***Rosé***

2017 *By Ott* **31.00**

### ***Blanc***

2016 *By Ott* **31.00**

### ***Rouge***

2014 *By Ott* **31.00**

## **Bandol**

### ***Rosé***

2015 *Château Romassan Cœur de grain (Dne Ott)* **48.00**

### ***Rouge***

2013 *Château Romassan (Dne Ott)* **48.00**



# LES DEMI-BOUTEILLES

## Bordeaux rouge

2009	<i>Haut-Marbuzet Saint-Estèphe</i>	<b>49.00</b>
2008	<i>Château Chambert-Marbuzet (H. Duboscq) Saint-Estèphe</i>	<b>28.00</b>
2014	<i>Château MacCarthy Saint-Estèphe</i>	<b>24.00</b>
2008	<i>Château Layanga-Dubosc Médoc</i>	<b>20.00</b>

## Loire

### **Blanc**

2017	<i>Sancerre Les Caillotes ( P. Jolivet)</i>	<b>24.00</b>
------	---	--------------

### **rouge**

2014	<i>Saumur Champigny cuvée Léna (Dne Filliatreau)</i>	<b>15.50</b>
2017	<i>Saint Nicolas de Bourgueil Dne de la Chanteleuserie</i>	<b>15.00</b>
2016	<i>Chinon Les Barnabés ( Olga Raffault)</i>	<b>16.00</b>

## Alsace

2016	<i>Riesling (R Kientz)</i>	<b>15.00</b>
2016	<i>Pinot gris ( R. Kientz)</i>	<b>15.00</b>

## **Bourgogne**

### **Blanc**

2015	Saint-Véran « Les Valanges » (M. Paquet)	<b>17.00</b>
2017	Chablis (W. Fèvre)	<b>22.00</b>

### **rouge**

2013	Beaune du château 1 <sup>er</sup> cru (Dne Bouchard)	<b>34.00</b>
2013	Monthélie (Dne Bouchard)	<b>26.00</b>
2014	Chambolle-Musigny (Dne Bouchard)	<b>36.00</b>
2010	Beaune Clos de la Mousse (Dne Bouchard)	<b>45.00</b>

## **Vallée du Rhône**

### **Blanc**

2016	Saint Joseph (S. Montez)	<b>28.00</b>
2015	Condrieu « Les grandes Chaillées » (S. Montez)	<b>38.00</b>

### **Rouge**

2013	Crozes-Hermitage (Guigal)	<b>22.00</b>
2012	Crozes-Hermitage (Guigal)	<b>24.00</b>
2015	Saint Joseph cuvée du Papy 50cl (S. Montez)	<b>37.00</b>
2013	Côte rôtie Fortis (S. Montez)	<b>45.00</b>

## **Sud Ouest**

## **Gaillac**

### **Blanc doux**

2014	Domaine Rotier cuvée Renaissance 50cl	<b>36.00</b>
------	---------------------------------------	--------------

## **Provence**

### **Côte de Provence**

#### **Rosé**

2017	By Ott 50 cl	<b>24.00</b>
------	--------------	--------------

## **Champagne**

	Roederer brut premier	<b>36.00</b>
--	-----------------------	--------------

	De Venoge brut cordon bleu	<b>28.00</b>
--	----------------------------	--------------

	Philipponnat brut rosé	<b>34.00</b>
--	------------------------	--------------

## **Vin au verre**

### **Blanc sec**

2016	<i>Les Terrasses</i> vin de pays ( Dne Pasquié)	<b>5.00</b>
2016	<i>Bourgogne Couvent des Jacobins</i> ( L. Gadot)	<b>8.00</b>
2015	<i>Chinon Champ-chenin</i> (Olga Raffault)	<b>7.50</b>
2014	<i>Muscat sec IGP Dauphine</i> (Dne La Ligière)	<b>4.00</b>

### **Rouge**

2015	<i>Château Guillem de Monjustin</i> ( Pop Corbières)	<b>5.00</b>
2003	<i>Château d'Arche</i> (Haut-Médoc)	<b>13.00</b>
2013	<i>Bourgogne Couvent des Jacobins</i> ( L. Gadot)	<b>8.00</b>

### **Rosé**

2016	<i>Les Terrasses Ventoux</i> (dne Pesquié)	<b>5.50</b>
------	--	-------------

### **Blanc moelleux**

2015	<i>Pinot gris vendanges tardives</i> ( Keyberger)	<b>13.00</b>
2015	<i>Vouvray</i> ( dne Vigneau-Chevrau)	<b>8.00</b>
2014	<i>Saillac vendanges tardives</i> ( Dne Rottier)	<b>12.00</b>

### **Bières**

	<i>Blonde Soudale</i> 33cl	<b>6.00</b>
	<i>Blonde Chouffe</i> 25cl	<b>7.00</b>
	<i>Brunne Chimay</i> 25 cl	<b>6.00</b>
	<i>Koogarden blanche</i> 25cl	<b>4.00</b>
	<i>Martin's pale ale</i> 33cl	<b>7.50</b>

# **DIVERS**

<i>Café</i>	<b>3.90</b>
<i>Infusion thé</i>	<b>4.60</b>
<i>Cidre traditionnel 75 cl</i>	<b>13.50</b>
<i>Perrier</i>	<b>5.80</b>
<i>San Pellegrino 100 cl</i>	<b>4.70</b>
<i>Badoit 100 cl</i>	<b>4.70</b>
<i>Badoit 50 cl</i>	<b>3.80</b>
<i>Evian Eau de source 100 cl</i>	<b>4.60</b>
<i>Evian 50cl</i>	<b>3.90</b>
<i>Chateldon 75 cl</i>	<b>5.80</b>
<i>Jus de fruits (20 cl) orange, pamplemousse, raisin, pomme Ananas, abricot</i>	<b>3.90</b>

