

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

Languedoc Roussillon

75cl

Languedoc

Blanc

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

Rouge

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

Côte du Tarn (JGP)

2016	Rosé Domaine des Garbasses	22.00
------	----------------------------	--------------

Roussillon

rouge

2013	Collioures (dne de la Casa Blanca)	36.00
2016	Fluminari collioures (dne de la casa Blanca)	32.00

rosé

2017	Miraflores Côte Catalanes (dne de Lafage)	22.00
------	---	--------------

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-PreLOT (Côte de Blaye)* **31.00**

BORDEAUX ROUGE

75cl

Côte de Blaye

2015	Château Haut-Grelot	31.00
------	---------------------	--------------

La région des graves

Pessac Léognan

1996	Château la Mission Haut-Brion	310.00
2014	Château Haut-Plantade	48.00

Le Libournais

75cl

Saint Emilion

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

Pomerol

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

Le Médoc

Médoc

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

Haut – Médoc

2012 *Moulin des moines (JP. 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^{er} cru classé* **680.00**
1996 *Château Pichon Longueville Baron 2eme cru classé* **345.00**
1988 *Château Mouton Rothschild 1^{er} cru classé* **550.00**
1995 *Château Latour 1^{er} 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>	38.00
2015	<i>Gewurztraminer gd cru Wintzenberg (R. Kientz)</i>	38.00
2003	<i>Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé (Schlumberger)</i>	53.00
1997	<i>Pinot Gris cuvée Clarisse (Schlumberger)</i>	115.00
2014	<i>Pinot Gris (R. Kientz)</i>	34.00
2013	<i>Pinot noir élevé en fût (R. Kientz)</i>	35.00

LOIRE BLANC

75cl

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

LOJRE ROUGE

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

LOJRE ROSE

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

BOURGOGNE BLANC

75cl

Chablisien

2017	Chablis (Dne William Fèvre)	38.00
2014	Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume (W.Fèvre)	65.00
2015	Chablis 1 ^{er} cru les Vaillons (W.Fèvre)	60.00
2010	Chablis grand cru « Bougros » (W.Fèvre)	108.00
2011	Chablis grand cru Vaudésir (W.Fèvre)	92.00

Côte chalonnaise

2015	Saint Véran Hors Classe (Dne Paquet)	32.00
------	---------------------------------------	--------------

Côte de Beaune

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

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^{er} cru Les Porets(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^{er} cru (Dne Bouchard) **55.00**

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

2012 Chassagne-Montrachet 1^{er} cru Morgeot Clos de la Chapelle **80.00**

2011 Pommard Les Pézerolles 1^{er} 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>	28.00
2016	<i>Ventoux Quintessence (Dne Pesquié)</i>	38.00
2016	<i>Saint-Joseph dne du Monteillet (S.Montez)</i>	48.00
2016	<i>Condrieu « les grandes Chaillées » (S Montez)</i>	66.00
2005	<i>Hermitage « Chante-alouette » (Chapoutier)</i>	88.00
2009	<i>Hermitage « Chante-alouette » (Chapoutier)</i>	98.00

VALLEE DU RHONE ROSE

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

VALLEE DU RHONE ROUGE

75cl

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

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

Loire

Blanc

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

rouge

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

Alsace

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

Bourgogne

Blanc

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

rouge

2013	Beaune du château 1 ^{er} cru (Dne Bouchard)	34.00
2013	Monthélie (Dne Bouchard)	26.00
2014	Chambolle-Musigny (Dne Bouchard)	36.00
2010	Beaune Clos de la Mousse (Dne Bouchard)	45.00

Vallée du Rhône

Blanc

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

Rouge

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

Sud Ouest

Gaillac

Blanc doux

2014	Domaine Rotier cuvée Renaissance 50cl	36.00
------	---------------------------------------	--------------

Provence

Côte de Provence

Rosé

2017	By Ott 50 cl	24.00
------	--------------	--------------

Champagne

	Roederer brut premier	36.00
--	-----------------------	--------------

	De Venoge brut cordon bleu	28.00
--	----------------------------	--------------

	Philipponnat brut rosé	34.00
--	------------------------	--------------

Vin au verre

Blanc sec

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

Rouge

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

Rosé

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

Blanc moelleux

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

Bières

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

DIVERS

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

