

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 Gewurztraminer vendanges tardives 2011 de chez Keyberger (14cl 13.00 euros)
- Un champagne pour accompagner tout votre repas : Henriot blanc de blanc (75 cl : 66.00 euros)
- Beaune du château blanc 1^{er} cru des Côtes de Beaune, sublimera le bar accompagné d'un crumble de légumes oubliés .
- Château Balestard La Tonnelle 2005: associez- le avec le tournedos Rossini (75cl : 85 euros)
- Joue de bœuf braisée au vin rouge : une chair toute fondante avec un caractère bien affirmée : Moulin à Vent de chez Lorrion
- Côte de Blaye blanc : un allié sûr des huîtres gratinées à la crème de camembert
- Faites-vous plaisir avec un Beaune Grèves de chez Bouchard père et fils 2006
- 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>Roederer brut premier</i>	65.00
	<i>Philipponnat brut</i>	61.00
	<i>Jacquesson cuvée 740</i>	72.00
1997	<i>Avize grand cru (Jacquesson)</i>	82.00
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**

Rouge

2010 *Château de l'Engarran Cuvée Quetton Saint-Georges* **44.00**
aoc côteau du Languedoc St Georges d'Orques

Rosé

2015 *Château de l'Engarran* **22.00**
Aoc côteau du Languedoc St Georges d'Orques

Roussillon

2013 *Collioures (dne de la Casa Blanca)* **36.00**

2016 *Iluminari collioures (dne de la casa Blanca)* **32.00**

SUD OUEST

Gaillac blanc

2013 *Domaine Rotier cuvée renaissance* **29.00**

Gaillac doux

2013 *Domaine Rotier « renaissance » vendanges tardives 50cl* **36.00**

Gaillac rouge

2014 *Domaine Rotier cuvée Renaissance* **29.00**

Bordeaux blanc

2014 *Château Haut-Grelot (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
2011	Château Haut-Plantade	48.00

Le Libournais

75cl

Saint Emilion

2012	Château Magnan La Gaffelière gd cru Clos de la Madeleine	48.00
2005	Château Balestard la Tonnelle grand cru (Cap de Mourlin)	85.00
2005	Château La couronne (Mähler Besse)	56.00
1996	Château l'Angélus 1 ^{er} gd cru classé (De Boüard)	293.00

Pomerol

2009	Château Marzy grand enclos de Riffat (SC Romain Maison)	64.00
2008	Château Marzy grand enclos de Riffat (SC Romain Maison)	58.00

Le Médoc

Haut – Médoc

2012	<i>Moulin des moines (J.P. Prévotaux)</i>	34.00
1999	<i>Château Maucamps cru bourgeois (Tessandier)</i>	49.00
1999	<i>Château d'Arche cru bourgeois (Mähler Besse)</i>	58.00

Margaux

1992	<i>Château Palmer 3eme cru classé</i>	190.00
1998	<i>Château Palmer 3eme cru classé</i>	355.00
2001	<i>Château Palmer 3eme cru classé</i>	210.00
2002	<i>Château Palmer 3eme cru classé</i>	260.00
1999	<i>Alter Ego de Palmer (château Palmer)</i>	130.00

Moulis

1988	<i>Château Poujeaux cru bourgeois</i>	105.00
1989	<i>Château Poujeaux cru bourgeois</i>	95.00
1990	<i>Château Poujeaux cru bourgeois</i>	95.00
2001	<i>Château Poujeaux cru bourgeois</i>	79.00
2011	<i>Château Mauvesin-Barton</i>	44.00

Saint-Julien

2012 *Larose de Gruaud* **53.00**

Pauillac

2010 *La rose Pauillac* **48.00**
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

2011	<i>Riesling gd cru Schoenenbourg (Dopf)</i>	38.00
2012	<i>Sensuztraminer gd cru Wintzenberg(R. Kientz)</i>	36.00
2003	<i>Sensuztraminer Grand Cru Kitterlé (Schlumberger)</i>	53.00
2001	<i>Sensuztraminer Grand cru Kitterlé (Schlumberger)</i>	51.00
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

1997	<i>Vouvray moelleux (Dne Vigneau-Chevreau)</i>	42.00
1990	<i>Vouvray moelleux (Dne Mabile)</i>	48.00
2014	<i>Saumur Imago (Dne Filliatreau)</i>	27.00
2003	<i>Coteaux du Layon Faye (JC Leblanc)</i>	44.00
2016	<i>Sancerre Les caillotes (P. Golivet)</i>	39.00
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 vieilles vignes (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

LOJRE ROSE

2015	<i>Chinon (Olga Raffault)</i>	26.00
------	--------------------------------	--------------

BOURGOGNE BLANC

75cl

Chablisien

2016	Chablis (Dne William Fèvre)	36.00
2014	Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume (W.Fèvre)	50.00
2013	Chablis 1 ^{er} cru Mont de Milieu (W.Fèvre)	58.00
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 Rubin (L.Gadot)	54.00
2013	Savigny-Les-Beaune 1 ^{er} cru Les Vergelesses (L.Gadot)	61.00
2012	Beaune 1 ^{er} cru Les Grèves (Louis Gadot)	70.00
1998	Beaune Clos Saint Landry (Dne Bouchard)	51.00

BOURGOGNE ROUGE

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

Côtes de Nuits

2011 Côte de Nuits-Villages Le Daurain (Louis Gadot) **46.00**

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

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

1978 Mazis Chambertin (Fairdelay) **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**

2013 Monthélie (Dne Bouchard) **46.00**

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

2011 Beaune du Château 1^{er} cru (Dne Bouchard) **55.00**

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**

Côte Chalonnaise

2013 Mercurey 1^{er} cru Les Oueys F. Raquillet) **44.00**

Beaujolais

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

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

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

2013 Moulin à vent Elegans (J.Loron) **27.00**

VALLEE DU RHONE BLANC

75cl

2016	<i>Ventoux Les terrasses (Domaine Pesquié)</i>	22.00
2013	<i>Saint-Joseph dne du Monteillet (S.Montez)</i>	44.00
2016	<i>Condrieu « les grandes Chaillées » (S Montez)</i>	66.00
2000	<i>Hermitage Le Chevalier de Stérimberg (P.Jaboulet)</i>	98.00
2005	<i>Hermitage « Chante-alouette » (Chapoutier)</i>	88.00

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
2015	<i>Gigondas 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

2015 By Ott **29.00**

Blanc

2016 Les Domaniers (Ott) **28.00**

Rouge

2014 By Ott **29.00**

Bandol

Rosé

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

Rouge

2010 Château Romassan (Dne Ott) **48.00**

LES DEMI-BOUTEILLES

Bordeaux rouge

2011	Château Haut-plantade Pessac-Léognan	24.00
2009	Haut-Marbuzet Saint-Estèphe	49.00
2008	Château Chambert-Marbuzet (H. Duboscq) Saint-Estèphe	28.00
2011	Château Mauvesin-Barton Moulis	25.00
2011	Château Mac-Carthy Saint-Estèphe	24.00
2010	La Rose Pauillac 50cl	34.00

Loire

rouge

2014	Saumur Champigny cuvée Léna (Dne Filliatreau)	15.50
2015	Chinon Les barnabés (Olga Raffault)	14.00

Alsace

2015	Riesling (R Kientz)	15.00
2015	Pinot noir (R Kientz)	16.00

Bourgogne

Blanc

2015	Saint-Véran « Les Valanges » (M. Paquet)	17.00
2016	Chablis (W. Fèvre)	21.00
2013	Beaune du Château 1 ^{er} cru (Dne Bouchard)	34.00
2013	Mercurey 1 ^{er} cru Les Odeys (F. Raquillet)	29.00
2011	Chassagne Montrachet 1 ^{er} cru Morgeot Clos de la chappelle	46.00

Rouge

2013	Mercurey 1 ^{er} cru Les Oasées (F. Raquillet)	26.00
2011	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

2015	Saint-Joseph (S. Montez) 50 cl	32.00
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

2013	Domaine Rotier cuvée Renaissance 50cl	36.00
------	---------------------------------------	--------------

Provence

Côte de Provence

Rosé

2015	By Oll 50 cl	22.00
------	--------------	--------------

Champagne

	Roederer brut premier	33.00
--	-----------------------	--------------

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

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

Vin au verre

Blanc sec

2016	Le petit Dioignier (S.Montez)	9.00
2016	Chablis (W.Fèvre)	8.00
2014	Château Haut-grelot Côte de Blaye (J.Bonneau)	6.50
2014	Muscats sec IGP Dauchuse (Dne La Ligière)	4.00

Rouge

2015	Les terrasses Ventoux (château Pesquié)	6.50
1999	Château d'Arche (Haut-Médoc)	13.00
2014	Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune (dne Bouchard)	7.00

Rosé

2015	Domaine de Guillaman Igp côte de Gascogne (D.Ferret)	5.50
------	--	-------------

Blanc moelleux

2011	Genzstraminer vendanges tardives (Keyberger)	13.00
2015	Vouvray (dne Vigneau-Chevrau)	7.00

Bières

	Blonde Goudale 33cl	6.00
	Blonde Chouffe 25cl	5.00
	Brunne Chimay 25 cl	6.00
	Koogarden blanche 25cl	4.00
	Martin's pale ale 33cl	7.00

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

