

## 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 Gaillac vendanges tardives 2013 de chez Rottier (14cl 10.50 euros)*
- *Un champagne pour accompagner tout votre repas : Henriot blanc de blanc ( 75 cl : 66.00 euros)*
- *Beaune du château blanc 1<sup>er</sup> cru des Côtes de Beaune, sublimera le bar, sauce aux girolles*
- *Château Balestard La Tonnelle 2005: associez- le avec le tournedos Rossini (75cl : 85 euros)*
- *Monthélie, avec toute l'expression du Pinot Noir de Bourgogne, accompagnera avec légèreté votre repas et sera un allié sûr de la minute de gigot au basilic*
- *L'été est l'époque privilégiée pour profiter des vins du Sud : les côtes de Provence, blanc et rosé ; Le rouge peut être aussi un choix judicieux pour tout le repas . Tous ces vins sont vinifiés par la maison Ott.*
- *Faites-vous plaisir avec un Beaune Grèves de chez Bouchard père et fils 2006*
- *Un verre de Muscat sec avec le financier au thé matcha , les fraises et la crème légère à la bergamote*

# *Normandie*

## *Vin de pays du Calvados*

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

# CHAMPAGNE

75cl

	<i>Roederer brut premier</i>	<b>65.00</b>
	<i>Philipponnat brut</i>	<b>61.00</b>
	<i>Jacquesson cuvée 740</i>	<b>72.00</b>
1997	<i>Avize grand cru (Jacquesson)</i>	<b>82.00</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>Henriot blanc souverain</i>	<b>66.00</b>
	<i>Philipponnat réserve rosé</i>	<b>67.00</b>
	<i>Henriot 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)* **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	<b>29.00</b>
------	----------------------------------	--------------

## **Gaillac doux**

2013	Domaine Rotier « renaissance » vendanges tardives 50cl	<b>36.00</b>
------	--	--------------

## **Gaillac rouge**

2014	Domaine Rotier cuvée Renaissance	<b>29.00</b>
------	----------------------------------	--------------

# **BORDEAUX ROUGE**

75cl

## ***La région des graves***

### **Pessac Léognan**

1996	<i>Château la Mission Haut-Brion</i>	<b>310.00</b>
2011	<i>Château Haut-Plantade</i>	<b>48.00</b>

## **Le Libournais**

75cl

### **Saint Emilion**

2012	Château Magnan La Gaffelière gd cru Clos de la Madeleine	<b>48.00</b>
2005	Château Balestard la Tonnelle grand cru ( Cap de Mourlin)	<b>85.00</b>
1995	Château Cap de Mourlin	<b>72.00</b>
1996	Château l'Angelus 1 <sup>er</sup> gd cru classé (De Boüard)	<b>293.00</b>

### **Pomerol**

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

## ***Le Médoc***

### **Haut – Médoc**

2012	<i>Moulin des moines (JP. Prévotaux)</i>	<b>34.00</b>
2000	<i>Château Maucamps cru bourgeois (Tessandier)</i>	<b>54.00</b>
1999	<i>Château Maucamps cru bourgeois (Tessandier)</i>	<b>49.00</b>
2002	<i>Château d'Arche cru bourgeois</i>	<b>50.00</b>
2003	<i>Château d'Arche cru bourgeois</i>	<b>54.00</b>

### **Margaux**

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

### **Moulis**

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



## **Saint-Julien**

2012 *La rose de Gruaud* **53.00**

## **Pauillac**

2010 *La rose Pauillac* **48.00**  
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

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

1997	<i>Vouvray moelleux (Dne Vigneau-Chevreau)</i>	<b>42.00</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>
2016	<i>Sancerre Les caillotes (P. Golivet)</i>	<b>39.00</b>
2002	<i>Montlouis moelleux Cuvée des loups (Dne de la T. loups)</i>	<b>59.00</b>
1990	<i>Montlouis moelleux Cuvée des loups (Dne de la T. loups)</i>	<b>75.00</b>
1990	<i>Montlouis moelleux (Dne de Gay)</i>	<b>68.00</b>

# **LOJRE ROUGE**

2014	<i>Saint-Nicolas de Bourgueil (G. Vallée)</i>	<b>27.00</b>
2014	<i>Saumur Champigny cuvée Léna (Dne Filiatreau)</i>	<b>28.00</b>
1998	<i>Saumur Champigny vieilles vignes (Dne Filiatreau)</i>	<b>36.00</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>

# **LOJRE ROSE**

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

# **BOURGOGNE BLANC**

75cl

## **Chablisien**

2016	Chablis ( Dne William Fèvre)	<b>36.00</b>
2014	Chablis 1 <sup>er</sup> cru Fourchaume ( W.Fèvre)	<b>50.00</b>
2013	Chablis 1 <sup>er</sup> cru Mont de Milieu (W.Fèvre)	<b>58.00</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**

2014	Saint-Véran (M. Paquet)	<b>31.00</b>
------	-------------------------	--------------

## **Côte de Beaune**

2013	Beaune du Château 1 <sup>er</sup> cru ( Dne Bouchard)	<b>53.00</b>
2014	Ladoix Le clou d'Orge ( Louis Gadot)	<b>48.00</b>
2014	Meursault 1 <sup>er</sup> cru Charmes ( Louis Gadot)	<b>105.00</b>
2014	Saint-Rubin 1 <sup>er</sup> cru (Dne Bouchard)	<b>54.00</b>
2013	Savigny-Les-Beaune 1 <sup>er</sup> cru Les Vergées (L. Gadot)	<b>61.00</b>
2012	Beaune 1 <sup>er</sup> cru Les Grèves (Louis Gadot)	<b>70.00</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**

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

2009 Chambolle-Musigny (Louis Gadot) **78.00**

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 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<sup>er</sup> cru (Dne Bouchard) **55.00**

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**

## **Côte Chalonnaise**

2013 Mercurey 1<sup>er</sup> cru Les Veleys 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

2014	<i>Vaqueyras (Domaine de la Ligière)</i>	<b>28.00</b>
2013	<i>Saint-Joseph dne du Monteillet (S. Montez)</i>	<b>44.00</b>
2000	<i>Hermitage Le Chevalier de Stérimberg (P. Jaboulet)</i>	<b>98.00</b>
2005	<i>Hermitage « Chante-alouette » (Chapoutier)</i>	<b>88.00</b>

# VALLEE DU RHONE ROSE

2014	<i>Tavel (E. Guigal)</i>	<b>28.00</b>
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>
2016	<i>Saint Joseph ( Dne du Monteillet)</i>	<b>38.00</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**

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

## **Loire**

### **Blanc**

2016	Sancerre les Caillotes ( P. Golivet)	<b>21.00</b>
------	--------------------------------------	--------------

### **rouge**

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

## **Alsace**

2015	Pinot gris ( R Kientz)	<b>17.00</b>
2015	Riesling (R Kientz)	<b>15.00</b>
2015	Pinot noir (R Kientz)	<b>16.00</b>

## **Bourgogne**

### **Blanc**

2015	Saint-Véran « Les Valanges » (M. Paquet)	<b>17.00</b>
2013	Beaune du Château 1 <sup>er</sup> cru ( Dne Bouchard)	<b>34.00</b>
2013	Mercurey 1 <sup>er</sup> cru Les Veleys ( F. Raquillet)	<b>29.00</b>
2011	Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> cru Morgeot Clos de la chappelle	<b>46.00</b>

### **Rouge**

2013	Mercurey 1 <sup>er</sup> cru Les Oasées (F. Raquillet)	<b>26.00</b>
2011	Beaune du château 1 <sup>er</sup> cru ( Dne Bouchard)	<b>34.00</b>
2011	Monthélie ( Dne Bouchard)	<b>26.00</b>
2011	Chambolle-Musigny ( Dne Bouchard)	<b>36.00</b>
2010	Beaune Clos de la Mousse ( Dne Bouchard)	<b>45.00</b>

## **Vallée du Rhône**

### **Blanc**

2015	Saint-Joseph (S. Montez) 50 cl	<b>32.00</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>
2013	Côte rôtie Fortis ( S. Montez)	<b>45.00</b>

## **Sud Ouest**

## **Gaillac**

### **Blanc doux**

2013	Domaine Rotier cuvée Renaissance 50cl	<b>36.00</b>
------	---------------------------------------	--------------

## **Provence**

### **Côte de Provence**

#### **Rosé**

2015	By Ott 50 cl	<b>22.00</b>
------	--------------	--------------

## **Champagne**

	Roederer brut premier	<b>33.00</b>
--	-----------------------	--------------

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

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

## **Vin au verre**

---

## **Blanc sec**

2015	Saint Véran ( M. Paquet)	<b>5.00</b>
2015	Côte de Provence by Ott	<b>6.00</b>
2015	Le petit Diognier ( Dne de Monteillet)	<b>8.50</b>
2014	Muscat sec IGP Dauchuse (Dne La Ligière)	<b>4.00</b>

## **Rouge**

2015	Les terrasses Ventoux (château Pesquié )	<b>6.50</b>
2002	Château d'Arche (Haut-Médoc)	<b>11.00</b>
2015	Chinon « les Barnabés » ( Olga Raffault)	<b>6.50</b>

## **Rosé**

2015	Domaine de Guillaman Igp côte de Gascogne ( D. Ferret)	<b>5.50</b>
------	---	-------------

## **Blanc moelleux**

2013	Saillac Renaissance vendanges tardives( Domaine Rotier)	<b>10.50</b>
2012	Pinot gris vendanges tardives ( Kientz)	<b>13.00</b>

## **Bières**

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

