



LE MATISSE



LES COCKTAILS

PINA COLADA	12 €
<i>Rhum blanc, jus d'ananas, crème de noix de coco</i>	
SEX ON THE BEACH	12 €
<i>Vodka, jus de cranberry, jus d'orange, crème de pêche</i>	
MOSCOW MULE	12 €
<i>Vodka, ginger beer, jus de citron vert</i>	
TEQUILA SUNRISE	12 €
<i>Tequila, jus d'orange, grenadine</i>	
MARGARITA	12 €
<i>Tequila, Cointreau, jus de citron vert</i>	
JÄGERBOMB	12 €
<i>Jägermeister, Redbull</i>	
LE SUN («COCKTAIL MADE IN MATISSE»)	12 €
<i>Vodka, jus de cranberry, Redbull, sirop de citron</i>	
MARTINI ESPRESSO	12 €
<i>Vodka, kahlua, café, sirop de sucre de canne</i>	
TI PUNCH OU CAÏPIRINHA ?	12 €
<i>Rhum agricole ou cachaça ? citron vert, sucre de canne</i>	
GIN FIZZ	12 €
<i>Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau pétillante</i>	
PLANTEUR	12 €
<i>Rhum ambré, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, grenadine</i>	

LES SPRITZ

APÉROL SPRITZ	9 €
<i>Apérol, Prosecco, eau pétillante</i>	
CAMPARI SPRITZ	9 €
<i>Liqueur Campari, Prosecco, eau pétillante</i>	
ST GERMAIN SPRITZ	12 €
<i>Liqueur St Germain, Prosecco, eau pétillante</i>	
ITALICUS SPRITZ	12 €
<i>Liqueur Italicus, Prosecco, eau pétillante</i>	
LIMONCELLO SPRITZ	9 €
<i>Liqueur Limoncello, Prosecco, eau pétillante</i>	

LES MOJITOS

MOJITO CLASSIQUE/FRAISE/PASSION/MANGUE	12 €
<i>Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante, sucre de canne</i>	
ROYAL MOJITO	15 €
<i>Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Champagne</i>	
DESPÉRITO	15 €
<i>Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Desperados</i>	

LES MOCKTAILS

LE SUNSHINE	9 €
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, limonade, sirop de grenadine</i>	
VIRGIN MOJITO CLASSIQUE/FRAISE/MANGUE/PASSION	9 €
<i>Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante</i>	
VIRGIN DESPERITO	9 €
<i>Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, virgin Desperados</i>	
VIRGIN SUN	9 €
<i>Jus de cranberry, Redbull, sirop de citron</i>	
VIRGIN PINA COLADA	9 €
<i>Jus d'ananas, crème de noix de coco</i>	
SMOOTHIE : fraise/mangue, fraise/framboise/mûre, mangue/papaye/ananas	9 €
CRODINO (Spritz sans alcool)	9 €

CHAMPAGNES & PROSECCO

La Coupe de Mercier	12 cl	12 €
La Coupe de Moët & Chandon AOP	12 cl	14 €
La Coupe de Prosecco	12 cl	7 €

APÉRITIFS

Kir (cassis, mûre, pêche, framboise, violette, fraise)		
-vin blanc	12 cl	5.2 €
-Royal	12 cl	12 €
-Bourgogne aligoté	12 cl	6 €
Martini (rouge ou blanc)	5 cl	5 €
Suze, Muscat	6 cl	4 €
Porto (rouge ou blanc)	6 cl	4 €
Ricard - Pastis Henri Bardouin	2 cl	3.5 €
Berger Blanc	2 cl	3.5 €
Picon vin blanc	15 cl	5.5 €
Campari	5 cl	5 €
Pimm's Champagne	10 cl	15 €
Pimm's limonade	10 cl	9 €
Américano «maison»	10 cl	10 €
Verre de vin doux (Joyeux de Joy, Côte de Gascogne)	12 cl	4.8 €
Rosé IGP Pays d'Oc - Gris de Gris, Maison Castel	12 cl	4.5 €
Rosé Côte de Provence AOP - «Carte Noire»	12 cl	5 €
Lillet blanc	12 cl	6.5 €
Lillet Tonic	18 cl	8 €

BIÈRES











BIÈRES PRESSION	25 CL	33 CL	50 CL	2,5 L
La Matisse (7°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Maes (5.2°)	3.9 €	5.2 €	7.8 €	31.5 €
Angelus (7°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Affligem blonde (7°)	4.2 €	5.9 €	8.4 €	40 €
Affligem blanche (4.8°)	4.2 €	5.9 €	8.4 €	40 €
Saint Bernardus (8°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Pélican rouge (7.5°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Anosteke IPA (5.5°)	5 €	6.5 €	9.8 €	45 €
Picon bière	5 €	6.5 €	9.8 €	
Monaco, Tango, Panaché	4 €	5.5 €	7.5 €	

BIÈRES BOUTEILLES (33 cl)

Pelforth brune (6.5°)	6 €
Desperados (5.9°)	6 €
Karmeliet triple (8.4°)	7 €
Paix Dieu (10°)	7 €
Heineken (5°)	6 €
Heineken ZERO (0°)	6 €
Virgin Désperados (0°)	6 €



SOFTS

 Coca-Cola	33 cl	4.8 €
 Coca-Cola, SANS SUCRES	33 cl	4.8 €
 Coca-Cola, CHERRY	33 cl	4.8 €
 FANTA	25 cl	4.1 €
 Sprite	25 cl	3.9 €
 fuzetea	25 cl	4.1 €
 TROPICO	25 cl	4.1 €
Orangina 	25 cl	4.1 €
Red Bull 	25 cl	5.1 €
Schweppes	25 cl	4.1 €
Schweppes agrumes	25 cl	4.1 €
Schweppes tonic	25 cl	4.1 €
Jus de fruits  Minute Maid	20 cl	4.1 €
<i>(orange, ananas, tomate, pomme, multifruits)</i>		
Oranges pressées	20 cl	6.1 €
Citrons pressés	15 cl	6.1 €
Cidre doux ou brut	75 cl	10.1 €
Cidre doux ou brut	25 cl	4.3 €
Lait	20 cl	2.9 €
EAUX MINÉRALES		
Vittel - San Pellegrino	1 L	6.5 €
Vittel - San Pellegrino	50 cl	5 €
Vittel	20 cl	3.2 €
Perrier	33 cl	4.7 €
Diabolo - Teck	25 cl	4.2 €
Sirop à l'eau	20 cl	3 €
<i>(fraise, menthe, grenadine, banane, violette, kiwi, citron, cerise, cassis, framboise, orgeat, pêche)</i>		

PLANCHES À PARTAGER

LA FRITURE D'ÉPERLANS : fritures, sauce tartare «maison»	10 €
LA CALAMAR : beignets de calamars, sauce tartare «maison»	12 €
LA FROMAGÈRE : Comté, maroilles, chèvre et confiture de figues	12 €
LA CHARCUTIÈRE : assortiment de charcuterie et pâté en croûte	17 €
LA MIXTE : assortiment de charcuterie et fromage	19 €
LA FRITTO MISTO : aiguillettes de poulet crispy, beignets de calamars, onion rings, accras de morue, sauce tartare «maison»	20 €
LA NORDIQUE : saumon gravlax «maison», crevettes roses, sardines et toasts	25 €

ENTRÉES

Pâté en croûte	8 €
Tarte au maroilles	9 €
Beignets de calamars	9 €
Soupe de poisson artisanale et ses condiments	9 €
Cocotte de moules marinières	10 €
Moules farcies en persillade	11 €
Assiette de crevettes roses, mayonnaise «maison»	13 €
Sardines et toasts	13 €
Croquettes de crevettes (X2), salade de saison	15 €
Tartare de saumon aux agrumes	15 €
Saumon gravlax, toasts et crème de ciboulette	16 €
Les 6 huîtres Fines de Claires N°3	17 €

SALADES

LA CHÈVRE CHAUD	17.5 €
<i>Salade, tomate, concombre, noix, lardons, miel, toasts de chèvre gratinés</i>	
LA FAÇON NIÇOISE	18 €
<i>Salade, tomate, concombre, oeuf dur, thon, olives, anchois, haricots verts, oignons frits</i>	
LA GOURMANDE	18.5 €
<i>Salade, tomate, concombre, lardons, poulet, croûtons, oeuf sur le plat, oignons frits</i>	
LA CAESAR	19.5 €
<i>Salade, tomate, oeuf dur, concombre, parmesan, croûtons, aiguillettes de poulet crispy, ou poulet rôti, sauce caesar, oignons frits</i>	
LA NORDIQUE	22 €
<i>Salade, tomate, concombre, oeuf dur, saumon gravlax, crevettes roses, toasts</i>	

POKE BOWLS

VEGGIE	15.5 €
<i>Quinoa, tomate, concombre, fruits et légumes de saison, oignons frits, salade</i>	
POULET	17.5 €
<i>Quinoa, tomate, concombre, fruits et légumes de saison, oignons frits, poulet rôti</i>	
SAUMON	19.5 €
<i>Quinoa, tomate, concombre, fruits et légumes de saison, oignons frits, saumon gravlax</i>	
CREVETTES	19.5 €
<i>Quinoa, tomate, concombre, fruits et légumes de saison, oignons frits, crevettes</i>	

PIZZAS

	Sur place	À emporter
BASE TOMATE		
LA MARGHERITA : mozza, origan	12 €	10 €
LA REINE : mozza, jambon, champignons	15 €	12 €
LA 4 SAISONS : mozza, champignons, oignons, poivrons, artichauts, tomates fraîches	17 €	14 €
LA CHEF : mozza, merguez, chorizo, jambon, oeuf, origan	18 €	15 €
PIZZA BBQ : mozza, viande hachée, poivrons, oignons, sauce BBQ	18 €	15 €
LA SICILIENNE : mozza, câpres, anchois, olives, oignons	14 €	11 €
BASE CRÈME FRAÎCHE		
LA CH'TI : mozza, oignons, pommes de terre, lardons, maroilles	18 €	15 €
LA NORDIQUE : mozza, saumon fumé	18 €	15 €
LA CHÈVRE MIEL : lardons, chèvre, miel, roquette	18 €	15 €
LA 4 FROMAGES : mozza, chèvre, gorgonzola, cheddar	18 €	15 €

LES INCONTOURNABLES

Croque Monsieur «maison» suppl.oeuf (1 €)	15 €
Omelette jambon, fromage, champignons	15 €
Tarte au maroilles, frites, salade	16 €
Welsh simple : pain, cheddar Galloway	18.5 €
Welsh complet : pain, cheddar Galloway, jambon, oeuf	20 €

LES TARTARES

Le traditionnel	19.5 €
L'italien (pesto, parmesan , jambon de pays)	20.5 €
Saumon aux agrumes	24 €

BURGERS

LE CLASSICO	17,5 €
Bun artisanal, steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger	
LE CHICKEN	18.5 €
Bun artisanal, aiguillettes de poulet crispy, salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, cheddar	
LE FISH	18.5 €
Bun artisanal, filet de poisson pané, salade, tomate, cornichon, oignons frits, cheddar	
LE CHEESE	18.5 €
Bun artisanal, steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, cheddar	
LE CHEESE BACON	19 €
Bun artisanal, steak haché «minute», salade, tomate, oignons frits, sauce burger, cheddar, bacon	
LE CH'TI BURGER	20 €
Bun artisanal, steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, maroilles	

CUISSON AU FOUR JOSPER



Jasper
CHARCOAL OVENS

FOUR À BRAISES

Steak haché «minute», suppl. oeuf (1 €)	16.5 €
Andouillette 5A	19 €
Jambon braisé, sauce madère	18.5 €
Escalope de volaille à la forestière	19.5 €
Onglet de boeuf à l'échalote	21 €
Demi poulet rôti, jus de poulet, frites, salade	21 €
Pavé de rumsteak	22 €
Travers de porc country, sauce BBQ	23 €
Magret de canard, sauce au poivre	25 €
Côtelettes d'agneau	25 €
Entrecôte (300 gr)	29 €

MIXED GRILL



Jasper
CHARCOAL OVENS

ASSORTIMENT DE VIANDE OU POISSON MARINÉ ET GRILLÉ

29 €

VIANDE : boeuf, agneau, merguez, pilons de poulet, travers de porc

POISSON : Saumon, lieu, petites seiches, gambas, bar



POUR LES PETITS (12 ans maxi)

12 €

CHOISIS TON PLAT

Steak haché «minute»
Tenders de poulet
Fish & chips
Moules
Burger



TON ACCOMPAGNEMENT

Frites
Pâtes
Purée
Légumes de saison
Riz



ET TON DESSERT

Crêpe ou gaufre
(sucre ou Nutella)
1 boule de glace

LA MER

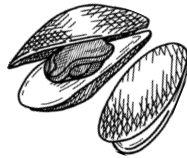
LE POISSON

Fish & Chips	18 €
Pavé de saumon grillé	21 €
Cassolette de la mer, sauce safranée (crevettes, moules, saumon, lieu)	22 €
Poêlée de petites seiches en persillade	22 €
Poêlée de gambas en persillade	23 €
Tartare de saumon aux agrumes	24 €
Filet de lieu, crème de curry	23 €
Filet de bar, sauce chorizo	24 €
Croquettes de crevettes (x3)	25 €

LES MOULES TOUTES NOS MOULES SONT SERVIES AVEC DES FRITES

Moules de Bouchot, selon saison

Marinière	21 €
À la crème	22 €
Crème d'ail	22 €
Maroilles	22 €
Chorizo	22 €
Curry	22 €



LES ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

1 ACCOMPAGNEMENT ET 1 SAUCE SONT SERVIS AVEC VOTRE PLAT

LES ACCOMPAGNEMENTS (suppl. 2 €)

Frites, riz basmati, linguine, pommes de terre grenaille, purée, salade, poêlée de légumes de saison (suppl. 3.90 €)

LES SAUCES (suppl. 0,50 €)

Béarnaise, poivre, moutarde, maroilles, champignons, échalotes, chorizo, BBQ

MENU BRASSERIE 25 €

Uniquement le midi, hors week-end, et jours fériés

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Pâté en croûte
Cocotte de moules marinières

PLATS

Moules marinières, frites
Escalope de volaille, sauce forestière
Burger Classico (*Autres burgers, + 1.5 €*)

DESSERTS

Mousse au chocolat
Coupe 2 boules de glace au choix
Crème brûlée à la vanille

MENU MATISSE 34 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Soupe de poissons et ses accompagnements
Moules farcies en persillade
Gravlax de saumon, toasts et crème de ciboulette

PLATS

Pavé de rumsteak
Côtelettes d'agneau
Filet de lieu, crème de curry

DESSERT

Au choix parmi les desserts de la carte

PLAISIRS GOURMANDS



Café gourmand	9 €
Thé gourmand	10 €
Irish gourmand	16 €
Champagne gourmand	18 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso/ Décaféiné	2.1 €	Chocolat chaud	3.6 €
Café noisette	2.2 €	Chocolat, café viennois	3.8 €
Décaféiné crème/Café crème	2.3 €	Cappuccino	3.8 €
Double expresso/Double décaféiné	3.5 €	Grand décaféiné crème	3.8 €
Thés	3.6 €	Grand crème	3.8 €
Darjeeling, breakfast, earl grey, caramel, Ceylan, thé vert menthe, fruits rouges, thé vert Gunpowder, thé vert oriental, rooibos citrus		Irish coffee	9.5 €
Nos infusions	3.6 €	Latte Macchiato, vanille, caramel ou noisette	3.9 €
Tisane verveine et tilleul			

LES PÂTISSERIES DE NOS VOISINS... 9 €

La Talmelière

Sablé à la fraise



Le cookie Kinder

DESSERTS

Assiette de fromages et condiments	10 €
Mousse au chocolat	8 €
Tiramisu moka et spéculoos	8 €
Crème brûlée à la vanille	8 €
Profiteroles classique chocolat, ou caramel	8 €
Le café gourmand (thé + 1 €)	9 €
Soupe de fraise et glace au yaourt	9 €
Fraises au sucre ou à la crème fouettée	9 €

CRÊPES ET GAUFRES DE LIÈGE

Sucre	4 €	Chocolat	5.5 €
Vergeoise	4 €	Nutella	6 €
Sucre et citron	4.5 €	Crêpe «Suzette» maison	9 €
Beurre et sucre	4.5 €		

GLACES

Glaces et sorbets, coupe de 2 parfums au choix	6.5 €
Coupe colonel	10 €
Dame blanche	9 €
Chocolat / caramel / Café liégeois	9 €
Tutti frutti : Sorbets mangue, fraise, cassis, coulis exotique, crème fouettée	9 €
Fraise Melba : glace vanille, fraises, coulis de fraise et crème fouettée	9 €
Coupe Bounty :	9 €
Glace noix de coco, chocolat chaud, crème fouettée	

PARFUMS : vanille, chocolat, citron, pistache, yaourt, caramel, café, noix de coco, mangue, fraise, cassis

ALCOOLS

Suppl. soft 1,50 €

RHUMS

Havana blanc	4 cl	7 €
Havana ambré	4 cl	7 €
Captain Morgan ambré	4 cl	8 €
Diplomatico	4 cl	9 €
Cachaça	4 cl	9 €
Hee Joy	4 cl	9 €
Kraken Black Spicy	4 cl	10 €
Santa Teresa	4 cl	12 €
Trois Rivières agricole (50°)	4 cl	9 €

VODKAS

Wyborowa	4 cl	7 €
Belvedere	4 cl	9 €

TEQUILA

Camino	4 cl	8 €
--------	------	-----

WHISKIES

Baby (Ballantine's)	2 cl	4 €
Ballantine's Finest Blend	4 cl	8 €
Jameson	4 cl	8 €
Jack Daniel's	4 cl	8 €
Glenkinchie 12 ans	4 cl	9 €
Bourbon Four Roses	4 cl	9 €
Chivas 12 ans	4 cl	10 €
Ardbeg	4 cl	13 €

GINS

Beefeater dry	4 cl	7 €
Bombay Sapphire	4 cl	9 €
Birdie kaffir	4 cl	11 €
Hendrick's	4 cl	11 €

DIGESTIFS (4 cl)

Get 27 ou 31	8 €	Baileys / Bumbu cream	8 €
Cointreau	8 €	Saint Germain	8 €
Sambuca	8 €	Limoncello	8 €
Calvados Pays d'Auge	8 €	Genièvre de Houille / Fleur de bière	8 €
V.S.O.P Christian Drouin		Ch'ti Génépi	8 €
Poire Williams	8 €	Ch'ti Génépi Vergeoise	8 €
Framboise	8 €	Malibu	8 €
Mirabelle	8 €	Vieille prune	8 €
Soho litchi / Pisang Ambon	8 €	Hennessy Very Special (Cognac)	10 €
Grand Marnier	8 €	Bas Armagnac Darroze (8 ans d'âge)	10 €
Marie Brizard, Amaretto	8 €	Remy Martin V.S.O.P (Cognac)	10 €
Jägermeister	8 €	Chartreuse verte (55°)	12 €
Italicus	8 €		

LES CHAMPAGNES

	75 CL	150 CL
AOP Champagne Mercier	65 €	
AOP Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	80 €	140 €
AOP Champagne Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	100 €	160 €
AOP Champagne Veuve Clicquot Brut	95 €	155 €
AOP Champagne Ruinart Blanc de blancs	140 €	
Dom Perignon 2008/ 2012/ 2013	220 €	



LA CAVE D'EXCEPTION

LES GRANDS VINS

LES ROUGES

Château-Neuf-du-Pape. La Bernardine Chapoutier	75 CL	70 €
Corbières Boutenac AOP, La Forge G.Bertrand 2017		80 €
Côte Rôtie AOP, Brune & Blonde E.Guigal		90 €
Mas de Daumas Gassac Saint-Guilheau Le Desert 2019		80 €
Château Branaire-Ducru Cru classé «Saint-Julien» 2018		125 €
Volnay Caillerets. Ancienne cuvée Carnot Domaine Premier Cru 2016		125 €
Pommard Premier Cru Les Rugiens Domaine Bouchard Père & Fils 2017		140 €

LES BLANCS

Gewurztraminer. Vendanges tardives 2011. Maison Hugel & Fils		80 €
Hermitage Chante Alouette BIO 2018 Chapoutier		110 €
Meursault Premier Cru Genevrières Domaine Bouchard Père & Fils 2018		135 €

LES ROSÉS

Château Minuty 281 Cru classé		75 €
-------------------------------	--	------

LES SPIRITUEUX

WHISKIES

The Macallan 12 ans	16.5 €
double cask scotch whisky	
The Thorabhaig	13 €
Allt Gleann Single Malt Whisky	
Glenrothes 12 ans	
Select Reserve Scotch Whisky	13 €
Alfred Giraud Heritage	24 €
French Malt Whisky	
Hibiki Japanese Harmony Whisky	16.5 €
Laphroaig 10 ans	12 €

GINs

Monkey 47 Gin	13 €
Tanqueray Ten Gin	12 €
Tonic Fever Three : Tonic Water	4 €
Ginger beer	

CALVADOS

Pays D'Auge 18 ans Lecompte	14 €
-----------------------------	------

RHUMS

Gun's Bell Rhum Spiced Rum (40°) °	10 €
Bumbu XO	11 €
Trois Rivières	13.5 €
Triple Millésime 2001 - 2005 - 2011	
Eminente Ron De Cuba Reserva 7 ans	13.5 €

VODKAS

42 Below Vodka	12 €
Mamont Vodka	14 €

COGNACS

Hennessy XO	19 €
Camus VSOP Borderies Edition Limitée	12 €

ARMAGNACS

Armagnac Milady Sempé 1995	13 €
Bas Armagnac Darroze	15 €
(Les Grands assemblages 20 ans d'âge)	

LES ROUGES

75 cl

BORDELAIS

Côtes de Bourg AOP. Château «La Bataille»	30 €
Montagne - Saint-Emilion. La Papeterie	40 €
Saint-Emilion Grand Cru AOP. Baron de Boutisse	42 €
Médoc, Château Patache d'Aux	49 €
Pessac Leognan AOP. Château Larrivet Haut-Brion. Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion	69 €
Moulis-en-Medoc AOP. Château Maucaillou	79 €
Saint-Julien AOP. Connétable de Talbot	77 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

Pic-Saint-Loup AOP G. Bertrand	39 €
Aude-Hauterive IGP. Cigalus G.Bertrand	60 €
Corbières-Boutenac AOP. La Forge. G.Bertrand	80 €

LOIRE

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP. Les Javeaux	31 €
---	------

RHÔNE

Lubéron AOP. Marrenon «Grand Marrenon»	27 €
Côtes du Rhône - Domaine Aubert AOP	29 €
Crozes-Hermitage AOP. La petite ruche M.Chapoutier	50 €
Côte-Rôtie AOP. Brune et blonde E.Guigal	90 €

ALSACE

Alsace AOP. «Pinot Noir». Jux Réserve	30 €
---------------------------------------	------

BOURGOGNE

Bourgogne AOP. «Pinot Noir». Domaine Roux	49 €
---	------

PAYS D'OC

Camas Merlot Pays d'Oc, «Anne de Joyeuse»	24 €
---	------

AOP Minervois, «Heledus», Domaine Pierre Fil	34 €
--	------



LES BLANCS

	75 cl
ALSACE	
Alsace AOP. «Riesling», Maison Joseph Hanskeller	26 €
Alsace AOP. «Gewurztraminer», Maison Joseph Hanskeller	31 €
BOURGOGNE	
Bourgogne Aligoté AOP. André Ducal	34 €
Petit Châblis, Domaine La Chablisienne	47 €
Viré-Clessé AOP. Cadole du chapitre - Jacques Depagneux	52 €
LOIRE	
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP. Les Donelières	29 €
Sancerre blanc AOP. Domaine Millet	47 €
BORDELAIS	
Entre-Deux-Mers AOP. Château Canteloudette	23 €
SUD OUEST	
IGP Côtes de Gascogne. Big born in Gascogne, Plaimont	23 €
Joyeux de Joy AOP (moelleux)	28 €
LANGUEDOC ROUSSILLON	
IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel	34 €
IGP Aude-Hauterive. Cigalus G.Bertrand	57 €

LES ROSÉS

	75 cl
PROVENCE	
Côte de Provence «Carte Noire»	30 €
Ste Marguerite, Symphonie, Grand Cru classé	40 €
Minuty 281, Grand Cru classé	75 €
Domaine de la Pertuade by Audreas Larsson	40 €
Magnum Minuty Prestige	70 €
Rosé or Château Minuty	80 €
PAYS D'OC	
IGP Gris de Gris, Maison Castel	25 €

LES VINS AU PICHET ET AU VERRE

	Bouteille	50 cl	25 cl	12 cl
BLANC				
Joyeux de Joy (Moelleux)	28 €	18.5 €	9.5 €	4.8 €
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP Les Donelières	29 €	19 €	10 €	5 €
Bourgogne Aligoté AOP André Ducal	34 €	22.5 €	11.5 €	5.8 €
IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve Maison Castel	34 €	22.5 €	11.5 €	5.8 €
Petit Châblis AOP, Domaine La Chablisienne	47 €	31 €	15.5 €	7.7 €
Camas Merlot Pays d'Oc, «Anne de Joyeuse»	24 €	16.5 €	8.4 €	4.2 €
ROSÉ				
IGP Pays d'Oc Gris de Gris - Maison Castel	25 €	18 €	9 €	4.5 €
Ste Marguerite, Symphonie, Grand Cru classé	40 €	28 €	14.5 €	7 €
Côte de Provence «Carte Noire»	30 €	20 €	10 €	5 €
Domaine de la Pertuade by Audreas Larsson	40 €	28 €	14.5 €	7 €
ROUGE				
Côtes de Bourg AOP Château «La Bataille»	30 €	19 €	10 €	5 €
Côtes du Rhône AOP Domaine Aubert	29 €	19 €	9.5 €	5 €
Montagne - Saint-Emilion La Papeterie	40 €	25 €	12.5 €	6.5 €
AOP Minervois, «Heledus», Domaine Pierre Fil	34 €	22.5 €	11.5 €	5.8 €
Camas Merlot Pays d'Oc, «Anne de Joyeuse»	24 €	16.5 €	8.4 €	4.2 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Consultez les allergènes

