

LE MATISSE

COCKTAILS

PINA COLADA 12 €

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de noix de coco

SEX ON THE BEACH 12 €

Vodka, jus de cranberry, jus d'orange, crème de pêche

MOSCOW MULE 12 €

Vodka, ginger beer, jus de citron vert

TEQUILA SUNRISE 12 €

Tequila, jus d'orange, grenadine

MARGARITA 12 €

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

JÄGERBOMB 12 €

Jägermeister, Redbull

LE SUN («MADE IN MATISSE») 12 €

Vodka, jus de cranberry, Redbull, sirop de citron

MARTINI ESPRESSO 12 €

Vodka, kahlua, café, sirop de sucre de canne

TI PUNCH OU CAÏPIRINHA ? 12 €

Rhum agricole ou cachaça ? citron vert, sucre de canne

GIN FIZZ 12 €

Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau pétillante

PLANTEUR 12 €

Rhum ambré, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, grenadine

LES SPRITZ

APÉROL SPRITZ 9 €

Apérol, Prosecco, eau pétillante

CAMPARI SPRITZ 9 €

Liqueur Campari, Prosecco, eau pétillante

ST GERMAIN SPRITZ 12 €

Liqueur St Germain, Prosecco, eau pétillante

ITALICUS SPRITZ 12 €

Liqueur Italicus, Prosecco, eau pétillante

LIMONCELLO SPRITZ 9 €

Liqueur Limoncello, Prosecco, eau pétillante

LES MOJITOS

MOJITO CLASSIQUE/FRAISE PASSION 12 €

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante, sucre de canne

ROYAL MOJITO 15 €

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Champagne

DESPÉRITO 15 €

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Desperados

SANS ALCOOL

LE SUNSHINE 9 €

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, limonade, sirop de grenadine

VIRGIN MOJITO CLASSIQUE FRAISE/PASSION 9 €

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante

VIRGIN DESPERITO 9 €

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, virgin Desperados

VIRGIN SUN 9 €

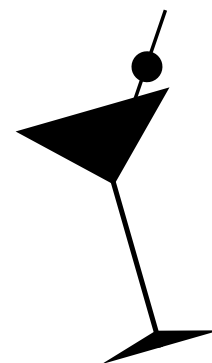
Jus de cranberry, Redbull, sirop de citron

VIRGIN PINA COLADA 9 €

Jus d'ananas, crème de noix de coco

CRODINO 9 €

Spritz sans alcool



CHAMPAGNES

Mercier	12 cl	12 €
Moët & Chandon AOP	12 cl	14 €
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 moelleux	12 cl	5.5 €
(AOP Gaillac doux)		
Rosé IGP Pays d'Oc	12 cl	4.5 €
Gris de Gris, Maison Castel		
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 €
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 €
Bière du moment	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

	33 cl	4.8 €
	33 cl	4.8 €
	33 cl	4.8 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	3.9 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	5.1 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	4.1 €
	20 cl	6.1 €
	15 cl	6.1 €
	20 cl	4.1 €

(orange, ananas, tomate, pomme, multifruits)



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 €

(fraise, menthe, grenadine, banane, violette, kiwi, citron, cerise, cassis, framboise, orgeat, pêche)

À PARTAGER

LA FRITURE D'ÉPERLANS :	10 €
<i>Fritures, sauce tartare «maison»</i>	
LA CALAMAR :	12 €
<i>Beignets de calamars, sauce tartare «maison»</i>	
LA FROMAGÈRE :	14 €
<i>Comté, maroilles, chèvre et confiture de figues</i>	
LA CHARCUTIÈRE :	17 €
<i>Assortiment de charcuterie et pâté en croûte</i>	
LA MIXTE :	19 €
<i>Assortiment de charcuterie et fromage</i>	
LA FRITTO MISTO :	20 €
<i>Aiguillettes de poulet crispy, beignets de calamars, onion rings, accras de morue, sauce tartare «maison»</i>	

ENTRÉES

Tarte au maroilles	9 €
Pâté en croûte	7 €
Beignets de calamars	9 €
Soupe de poisson artisanale et ses condiments	9 €
Cocotte de moules marinières	11 €
Moules farcies en persillade	12 €
Escargots (X6) et beurre à l'ail	14 €
Croquettes de crevettes (X2)	15 €
Saumon fumé, 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 GOURMANDE	18.5 €
<i>Salade, tomate, concombre, lardons, poulet rôti chaud, 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 fumé, maquereau au poivre, toasts</i>	

BRASSERIE

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 €
Roulé d'endives au jambon gratiné	15 €
La tartiflette	18 €
L'escalope de volaille à la forestière	19.5 €
Le tartare de boeuf	19.5 €

PIZZAS

BASE TOMATE

LA MARGHERITA 12 €

Mozzarella, origan

LA REINE 15 €

Mozzarella, jambon, champignons

LA 4 SAISONS 17 €

Mozzarella, champignons, oignons, poivrons, artichauts, tomates fraîches

LA CHEF 18 €

Mozzarella, merguez, chorizo, jambon, poivrons, oeuf, origan

LA PIZZA DE LA SEMAINE 18 €

BASE CRÈME RICOTTA

LA CH'TI 18 €

Mozzarella, oignons, pommes de terre, poulet rôti, maroilles

LA RACLETTE 18 €

Mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons, raclette

LA NORDIQUE 18 €

Mozzarella, saumon fumé, oeufs de lump rouges

LA 4 FROMAGES 18 €

Mozzarella, chèvre, gorgonzola, cheddar

PIZZA BBQ 18 €

Mozzarella, boeuf haché, poivrons, oignons, olives, sauce BBQ

BURGERS

LE CLASSICO

Bun, steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger

17,5 €

LE CHICKEN

Bun, aiguillettes de poulet crispy, salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, cheddar

18.5 €

LE FISH

Bun, filet de poisson pané, salade, tomate, cornichon, oignons frits, cheddar

18.5 €

LE CHEESE

Bun, steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, cheddar

18.5 €

LE CHEESE BACON

Bun, steak haché «minute», salade, tomate, oignons frits, sauce burger, cheddar, bacon

19 €

LE CH'TI BURGER

Bun, steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, maroilles

20 €

LE RACLETTE BURGER

Bun, steak haché «minute», salade, tomate, cornichon, oignons frits, sauce burger, raclette

20 €

VIANDES

 Jasper
CHARCOAL OVENS

FOUR À BRAISES

Steak haché «minute», suppl. oeuf (1 €)	16.5 €
Andouillette 5A grillée, crème de moutarde à l'ancienne	19 €
Onglet de boeuf, fondue d'échalote	21 €
Demi poulet rôti, mayonnaise «maison», frites, salade	21 €
Pavé de rumsteak grillé (220 gr)	22 €
Travers de porc marinés, sauce BBQ	23 €
Côtelettes d'agneau grillées	25 €
La côte de boeuf (450/500 gr)	33 €
Le Mixed grill (viandes marinées et grillées)	30 €

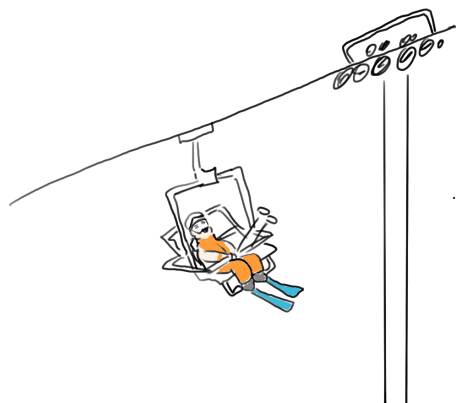
Viandes : boeuf, agneau, merguez, poulet, travers de porc

LA RACLETTE 25 €/PERS

POUR 2 PERSONNES MINIMUM

Charcuterie, pommes de terre, salade, raclette

«Quand te reverrais-je...?» 



LES MOULLES

MOULLES DE BOUCHOT, SELON SAISON

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

POISSONS

Pavé de cabillaud rôti, écailles de chorizo	21 €
Pavé de saumon rôti, miel et sésame	21 €
Duo de poissons, sauce hollandaise	21 €
Cassolette de la mer, sauce safranée (crevettes, moules, saumon, lieu)	22 €
L'aile de raie, beurre aux salicornes	24 €
Saint-Jacques, poêlée de champignons, ail et persil	27 €
Croquettes de crevettes (x3), sauce tartare	25 €
Le poisson entier (selon arrivage) Demandez nous :-)	
Fish & Chips, sauce tartare	18.5 €



KIDS MENU 12 ans maxi

12 €

CHOISIS TON PLAT

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



TON ACCOMPAGNEMENT

Frites
Purée
Légumes de saison
Riz



ET TON DESSERT

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

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, riz basmati, gratin de pommes de terre, purée,
salade, endives braisées
poêlée de légumes de saison (suppl. 3.90 €)

SAUCES

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

MENU BRASSERIE 25 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Cocotte de moules marinières
Beignets de calamars

PLATS

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

DESSERTS

Mousse au chocolat
Coupe 2 boules de glace au choix

MENU MATISSE 34 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Soupe de poissons et ses accompagnements
Moules farcies en persillade
Saumon fumé, toasts et crème de ciboulette

PLATS

Pavé de rumsteak
Côtelettes d'agneau
Aile de raie, beurre aux salicornes

DESSERTS

Au choix parmi les desserts de la carte

MENU MATISSE 19 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

UNIQUEMENT LE MIDI

Hors vacances scolaires, week-end et jours fériés

ENTRÉES

Pâté en croûte
Tarte au maroilles

PLATS

Pizza reine
Omelette jambon, fromage, champignons

DESSERT

Coupe 2 boules de glace au choix

BOISSONS CHAUDES

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

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

DESSERTS

Assiette de fromages et condiments	10 €
Mousse au chocolat	8 €
Tiramisu moka et spéculoos	8 €
Crème brûlée au caramel	8 €
Profiteroles classique chocolat, ou caramel	8 €
Le café gourmand (thé + 1 €)	9 €
Brownie aux noix de pécan et crème anglaise	9 €
Tarte fine aux pommes et sa glace vanille	9 €



CRÊPES ET GAUFRES

Sucre	4 €	Chocolat	5.5 €
Vergeoise	4 €	Nutella	6 €
Sucre et citron	4.5 €	Caramel	6 €
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 €
La Brownie : glace vanille, glace brownie, chocolat chaud, crème fouettée et 1/2 brownie	9 €
L'Oréo : glace Oréo, chocolat chaud, crème fouettée	9 €
La Matisse : glace chocolat, vanille et pistache, chocolat chaud, crème fouettée	9 €

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

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 €
Trois Rivières agricole (50°)	4 cl	9 €
Kraken Black Spicy	4 cl	10 €
Santa Teresa	4 cl	12 €

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 €

GINS

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

DIGESTIFS

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 Généri	8 €
Poire Williams	8 €	Ch'ti Généri Vergeoise	8 €
Framboise	8 €	Malibu	8 €
Mirabelle	8 €	Vieille prune	8 €
Soho litchi / Pisang Ambon/Passoa	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 €		

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 2013	220 €	

LA CAVE D'EXCEPTION

LES SPIRITUEUX



WHISKIES

The Macallan 12 ans double cask scotch whisky	16.5 €
The Thorabhaig Allt Gleann Single Malt Whisky Glenrothes 12 ans	13 €
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 : Tonic Water	4 €
Schweppes tonic	4.1 €
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 (Les Grands assemblages 20 ans d'âge)	15 €

LES ROUGES

75 cl

1.5 L

BORDELAIS

Côtes de Bourg AOP. Château «La Bataille»	30 €	
Montagne - Saint-Emilion. La Papeterie	40 €	
Saint-Emilion Grand Cru AOP. Baron de Boutisse	48 €	
Médoc, Château Patache d'Aux	50 €	
Pessac Leognan AOP. Château Larrivet Haut-Brion. Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion	70 €	
Saint-Julien AOP. Connétable de Talbot	77 €	
Moulis-en-Medoc AOP. Château Maucaillou	80 €	
Château Branaire-Ducru Cru classé «Saint-Julien» 2018	125 €	

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP «Heledus», Domaine Pierre Fil	30 €	
Pic-Saint-Loup AOP G. Bertrand	40 €	
Aude-Hauterive IGP. Cigalus G.Bertrand	45 €	
Corbières-Boutenac AOP. La Forge. G.Bertrand	60 €	
Mas de Daumas Gassac Saint-Guilheau Le Desert 2019	90 €	

LOIRE

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP. Domaine Olivier	33 €	
--	-------------	--

RHÔNE

Lubéron AOP. Marrenon «Grand Marrenon»	30 €	
Côtes du Rhône - Domaine Aubert AOP	30 €	
Crozes-Hermitage AOP. La petite ruche M.Chapoutier	60 €	95 €
Côte-Rôtie AOP. Brune et blonde E.Guigal	90 €	
Château-Neuf-du-Pape. La Bernardine Chapoutier	80 €	140 €
Château-Neuf-du-Pape. Le Clos de l'Oratoire		150 €

ALSACE

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

BOURGOGNE

Bourgogne AOP. «Pinot Noir». Domaine Alain Geoffroy	45 €	
Hautes Côtes de Nuits, Les Dames Huguettes, Faiveley	75 €	
Volnay Caillerets. Ancienne cuvée Carnot Domaine Premier Cru 2016	135 €	
Pommard Premier Cru Les Rugiens Domaine Bouchard Père & Fils 2017	140 €	

PAYS D'OC

Camas Merlot Pays d'Oc, «Anne de Joyeuse»	25 €	
--	-------------	--

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



LES BLANCS

75 cl

1.5 L

ALSACE

AOP. «Riesling», Maison Joseph Hanskeller 28 €

AOP. «Gewurztraminer», Maison Joseph Hanskeller 33 €

Gewurztraminer. Vendanges tardives 2011. Maison Hugel & Fils (vin doux) 80 €

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté AOP. André Ducal 34 €

Petit Châblis, Domaine La Chablisienne 47 €

Viré-Clessé AOP. Cadole du chapitre - Jacques Depagneux 52 €

Meursault Premier Cru Genevrières Domaine Bouchard Père & Fils 2018 160 €

LOIRE

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP. Domaine de la Garnière 33 €

Sancerre blanc AOP. Domaine Millet 47 €

BORDELAIS

Entre-Deux-Mers AOP. Château Canteloudette 25 €

SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne. Big born in Gascogne, Plaimont 25 €

AOP Gaillac doux (moelleux) 33 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel 34 €

IGP Aude-Hauterive. Cigalus G.Bertrand 45 €

RHÔNE

Hermitage Chante Alouette BIO 2018 Chapoutier 110 €

SAVOIE

Apremont (Pour la Raclette) Maison Mollex 33 €

LES ROSÉS

75 cl

1.5 L

PROVENCE

Côte de Provence «Carte Noire» 30 €

Ste Marguerite, Symphonie, Grand Cru classé 45 €

Minuty 281, Grand Cru classé 90 €

90 €

PAYS D'OC

IGP Gris de Gris, Maison Castel 25 €

VINS AU VERRE/PICHET

	Bouteille	50 cl	25 cl	12 cl
BLANC				
Gaillac doux (Moelleux)	33 €	22 €	11 €	5.5 €
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP	33 €	22 €	11 €	5.5 €
Domaine de la Garnière				
Bourgogne Aligoté AOP	34 €	22.5 €	11.5 €	5.8 €
André Ducal				
IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve	34 €	22.5 €	11.5 €	5.8 €
Maison Castel				
Petit Châblis AOP,	47 €	31 €	15.5 €	7.7 €
Domaine La Chablisienne				
Apremont de Savoie (Pour la Raclette)	33 €	22 €	11 €	5.5 €
Maison Mollex				
ROSÉ				
Gris de Gris, IGP Pays d'Oc	25 €	18 €	9 €	4.5 €
Maison Castel				
Ste Marguerite, Symphonie, Grand Cru classé	40 €	28 €	14.5 €	7 €
Côte de Provence «Carte Noire»	30 €	20 €	10 €	5 €
ROUGE				
Côtes de Bourg AOP	30 €	19 €	10 €	5 €
Château «La Bataille»				
Côtes du Rhône AOP	29 €	18.5 €	9.5 €	5 €
Domaine Aubert				
Montagne - Saint-Emilion	40 €	25 €	12.5 €	6.5 €
La Papeterie				
AOP Minervois «Heledus», Domaine Pierre Fil	30 €	19 €	10 €	5 €
Camas Merlot Pays d'Oc, «Anne de Joyeuse»	25 €	18 €	9 €	4.5 €

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



Consultez les allergènes

