

wine 133

vin au verre 15cl

VIN DU JOUR, SÉLECTION DE FABRICE TELLIER NOTRE SOMMELIER

blanc

SANCERRE, « LE ROCHOY », DOMAINE LAPORTE 2007	7 €
PESSAC-LÉOGNAN, LA CROIX DE CARBONNIEUX 2007	6 €
CÔTES DU RHÔNE, « LES ARBOUSIERS », DOMAINE LA RÉMÉJEANNE 2008	5 €
POUILLY-FUISSÉ « LA ROCHE », DOMAINE CHATAÏGNERAIE-LABORIER 2007	8 €
AUTRICHE, VIN DE GLACE, ZANTHO 2007	10 €

rouge

BROUILLY, PM. CHERMETTE 2008	6 €
GIVRY 1 ^{ER} CRU, « LA GRANDE BERGE », DOMAINE RAGOT 2006	7 €
RASTEAU, « LA PONCE » DOMAINE DES ESCARAVAILLES 2006	6 €
CÔTES DU ROUSSILLON, DOMAINE DE BLANES 2007	6 €
PESSAC-LÉOGNAN, LES HAUTS DE SMITH 2006	11 €

champagne

BRUNO PAILLARD, PREMIÈRE CUVÉE	12 €
--------------------------------	------

vin à la bouteille

choisissez parmi l'offre de la cave

*

le sommelier a le plaisir de vous faire
bénéficier du « prix cave »

Eaux minérales 50cl	5,20 €
Jus de fruits frais	7 €
Soft drinks	7 €
Café	2,60 €
Thé	4,40 €

* Soupe de potiron et châtaignes Brouilly, PM. Chermette 2008 6€	9 €
---	-----

* Smoked sea food Sancerre, « Le Rochoy », Domaine Laporte 2007 7 €	26 €
--	------

* Sashimi de saumon bio Pouilly-Fuissé « La Roche », Domaine Chataigneraie-Laborier 2007 8€	16 €
--	------

* Caesar salade de gambas Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux 2007 6€	22 €
--	------

* Foie gras de canard fait maison, chutney de fruits secs Autriche, Vin de glace, Zantho 2007 10 €	24 €
---	------

COCOTTE DU MARCHÉ AVEC UN VERRE DE VIN (15cl) DU JOUR SÉLECTIONNÉ PAR LE SOMMELIER

* Coquillettes à la truffe avec ou sans jambon Givry 1 ^{er} cru, « La Grande Berge », Domaine Ragot 2006 7 €	27 €
--	------

* Saint-Jacques poêlées, écume armoricaine Pouilly-Fuissé « La Roche », Domaine Chataigneraie-Laborier 2007 8 €	27 €
--	------

* Cabillaud vapeur, fleur de sel et huile d'olive Côtes du Rhône, « Les Arbousiers », Domaine La Réméjeanne 2008 5€	26 €
--	------

* Volaille rôtie et morilles Côtes du Rhône, « Les Arbousiers », Domaine La Réméjeanne 2008 5€	29 €
---	------

* Belle entrecôte de Bavière (400g - origine Allemagne) Pessac-Léognan, Les Hauts de Smith 2006 11 €	34 €
---	------

* Saint-Marcellin mère Richard Brouilly, PM. Chermette 2008 6€	11 €
---	------

* Pâtisseries Pierre Hermé Paris 2000 feuilles, tarte infiniment vanille Autriche, Vin de glace, Zantho 2007 10 €	14 €
---	------

Carrément chocolat Porto, « Tawny », Burmester 5€	14 €
--	------

* Nage d'agrumes et litchis Bruno Paillard, Première Cuvée 12 €	9 €
--	-----

Dessert du jour - Accord vin sur demande	9 €
--	-----

Café Mignardises Toutes les viandes de boeuf sont d'origine française sauf mention spéciale.	9 €
---	-----

* Accord met/vin conseillé par Fabrice Tellier notre sommelier (vin au verre 15cl)	Prix nets
--	-----------