

A Partager ou Pas..

NACHOS

Chips Nachos, Viande Hachée, cheddar fondu et Guacamole.
Nachos, minced meat, melted cheese and Guacamole.

Pour 2 : 10.00

Maxi : 15.00

ASSORTIMENT DE TAPAS

Assorted of Tapas.

Pour 2 : 10.00

XXL : 17.00

LA PEPITE D'ENCORNETS FRITS

Encornets frits et sa Mayonnaise Maison.
Nachos and Guacamole.

8.00

PLANCHE DES MONTAGNES

Fromages de la ferme (Chamonix) et charcuterie variées.
Cheeses from the farm (Chamonix) and various cold meats.

18.00

FRITES AU CHEDDAR

Frites belges au Cheddar fondu avec du bacon émincée et grillée.
Belgian fries accompanied by melted cheddar with minced and grilled bacon.

6.00

RILLETES EN POT

Rillettes en pot avec ses Cornichons.
Rillettes in a jar with pickles.

8.00

LE POT PARFAIT (FAIT MAISON)

Terrine maison et ses Cornichons.
Homemade terrine and pickles.

8.00

Menu Enfant

10.00

-12 Ans

BOISSON AU CHOIX:

- Ice-Tea
- Diabolo
- Sirop à l'eau

PLAT AU CHOIX:

- Nuggets et frites
- Pâtes Carbonara
- Fish and Chips
- Hamburger

DESSERT AU CHOIX:

- Crêpe Sucre ou Nutella
- Boule de Glace

Boissons

Apéritifs

(6 cl)

Vin cuit	5.00
Baby	4.50
Whisky Campbell	8.50
Whisky Aberlour	10.00
Whisky Bellevoys	12.00
Whisky Rozelieures	12.00
Ricard (2 cl)	5.00
Cidre (33cl)	5.00
Cidre Bouteille (75 cl)	16.00
Kir (17cl)	4.00
Apéritif Maison (17cl)	10.00
Coupe de Champagne (14 cl)	10.00
Kir Royal (14 cl)	10.00
Rhum Captain Morgan	7.00

Bières

Pressions

	25 cl	33 cl	50cl
La Bête	4.50	6.50	8.70
La Bête Rouge	4.50	6.50	8.70
Sélection Salle XIV	4.80	6.80	9.00
Pietra	4.50	6.50	8.70
Kronenbourg blonde	3.50	5.10	6.50
Picon bière	4.50	6.50	8.70

Bouteilles

Desperados (33cl)	4.50
Pelforth Brune (25cl)	4.50
Bière sans alcool (25cl)	4.50

Champagne

Champagne de l'Aube (75cl)	52.00
----------------------------	-------

Softs

	(25cl) / (33cl)
Orangina / Sprite / Fanta	4.00
Perrier	4.00
Perrier Tranche	4.50
Coca-Cola (Régular/Zéro/Cherry)	4.00
Limonade	3.50
Schweppes (Agrumes /Tonic)	4.00
Red Bull	6.00
Jus de fruits	4.50
Eau plate /Gazeuse (1 l)	5.50
Eau plate/Gazeuse (50 cl)	3.50
Ice-Tea	4.00

 Tranche de Citron : 0.50 €

Cocktails

Alcool

APEROL SPRITZ	(35 CL)	10.00
Apérol, Prosecco, Sucre de canne , Eau gazeuse et sa tranche d'orange.		
MOJITO	(35 CL)	10.00
Rhum Blanc, Sucre de Canne ,Citron vert ,Eau Gazeuse et Menthe fraîche.		
PINA COLLADA	(35 CL)	10.00
Cognac , Rhum Blanc , Lait de Coco, Jus d 'Ananas.		
LA ZAPAIA (<i>Servi avec Feu d'Artifice</i>)	(35CL)	10.00
Gin, Sirop de citron, Fleur de sureau,Eau Gazeuse, Jus de Pamplemousse et rondelles de Pamplemousse.		
LA MADELEINE	(20 CL)	10.00
Amaretto , Triple sec et Jus d'Ananas.		
LE COCO VERDE	(20 CL)	10.00
Malibu, Basilic Frais, Jus d'Ananas ,Citron pressé et Curacao.		
KRAKEN PIRATE	(28 CL)	10.00
kraken (Rhum-Noir) , Ginger Beer, Angustura , et Tranches de Citron vert.		
LA PISCINE (<i>Floral et pétillant</i>)	(17 CL)	10.00
Champagne,Liqueur de fleur de sureau Saint-Germain, Liqueur de Framboises et mûres noires Chambord, Framboises .		
SEX ON THE BEACH	(28 CL)	10.00
Vodka , Liqueur de Pêche , Jus de Cranberry et Jus d 'ananas.		

Sans-Alcool

(35 CL)

VIRGIN MOJITO	8.00
Sucre de canne, Menthe fraiche, Citron vert et Eau gazeuse.	
TOUKAN	8.00
Lait de coco , Jus de fraise , Jus de banane et morceau d'ananas.	
BORA-BORA	8.00
Jus d 'Ananas, Jus Exotique, Sirop de Citron,Sirop de Grenadine .	
DILIGENCE	8.00
Sirop de Grenadine, Jus de banane, et Jus exotique.	
NUITS ROSE	8.00
Sirop de Framboise, Sucre de canne, Eau Gazeuse, et Fruits Rouge de saison .	
BLOSSON	8.00
Jus de Pamplemousse, Eau Gazeuse, Sirop de Citron et Tranches de Pamplemousse.	

PRIX NETS EN EUROS
MAJORATION DE 10 CENTIMES PAR BOISSONS POUR LE SERVICE EN TERRASSE

SALLE XIV

joinville - Depuis 1990

La Petite Histoire

La Salle XIV qui vous accueille aujourd'hui n'était à l'époque qu'une salle de jeux, les lycéens et leurs professeurs venaient se détendre autour d'un billard ou d'une partie de baby-foot. Cette salle correspondait à la 14eme Salle du lycée qui n'en comptait à l'époque que 13....



Pour vous offrir un large choix de plats et une cuisine de qualité, nous renouvelons notre carte deux fois par an. La cuisine travaille avec des produits frais, de saison et autant que possible de la région.

*Restaurant familial
depuis 1990*

Entrées

HARENGS ET POMMES DE TERRE <i>Herrings and potatoes</i>	8.00
CREVETTES ROSES (X6) ET SA MAYONNAISE <i>Shrimps and Mayonnaise</i>	12.00
ASSIETTE DE CHARCUTERIE <i>Cold meats plate</i>	10.00
FOIE GRAS FAIT MAISON <i>Home Made Foie Gras</i>	14.00
POT PARFAIT (TERRINE MAISON) <i>Homemade terrine</i>	8.00
POIREAUX VINAIGRETTE <i>Leeks vinaigrette</i>	6.00
BULOTS <i>Bulots</i>	8.00
1/2 HOMARD ET SA MAYONNAISE <i>1/2 lobster and mayonnaise</i>	16.00
ESCARGOTS TOUT CHÔ <i>Hot Bourgogne Snails</i>	Les 6 : 13.00 Les 12 : 26.00
JAMBON SERRANO <i>Spanish Ham</i>	9.50
RILLETES EN POT <i>Rillettes in a jar</i>	8.00

Fruits de Mer

3 Arrivages par semaine

HUITRES <i>Oysters</i>	Les 6 : 15.00 Les 9 : 21.00 Les 12 : 27.00
ASSIETTE DE L'ECAILLER 6 Huitres ,6 Bulots , 6 Crevettes roses . <i>6 Oysters, 6 Whelks, 6 Pink prawns.</i>	28.00
PLATEAU "SALLE 14" 12 Huitres , Bulots , Moules , 12 Crevettes roses , 4 Langoustines . <i>12 oysters, whelks, mussels, 12 prawns, 4 langoustines.</i>	51.00
HOMARD AU BEURRE D'AIL (400 GR) Homard ,accompagné de pommes de terre rissolés et Salade . <i>Lobster, accompanied by fried potatoes and salad. (400 Gr)</i>	35.00

Poissons

ASSIETTE DE SAINT-JACQUES

30.00

Saint-Jacques en persillade ,flambées ,Pommes de terre rissolées et salade.
Scallops with parsley, flambéed, fried potatoes and salad.

ASSIETTE DE GAMBAS

25.00

Gambas en persillade, Petits légumes, riz et salade .
Prawns in parsley sauce, small vegetables, rice and salad.

FILETS DE DAURADE

27.00

Filets de Daurade grillées au sel marin accompagnée de petits légumes et riz et salade.
Grilled sea bream fillets with sea salt, served with vegetables, rice and salad.

FISH AND CHIPS

18.00

Cabillaud frit servi avec frites ,salade et sauce béarnaise .
Fried cod served with fries, salad and béarnaise sauce.

POULPE

23.00

Poulpes poêlés en persillade ,Pommes de terre rissolées et Salade.
Pan-fried octopus with parsley, fried potatoes and salad.

MAXI CAMARON

36.00

Gambas ,Saumon frais,St-Jacques,Poulpe ,Moules ,Pommes de terre rissolées et salade.
Prawns, Fresh salmon, Scallops, Octopus, Mussels, Fried potatoes and salad.

HURRICANE (*Inspiré de la Paella..*)

35.00

½ Homard, Crevettes, Moules, Riz Safrané, Noix de st-Jacques et Chorizo.
½ Lobster, Shrimp, Mussels, Saffron Rice, Scallops and Chorizo.

HOMARD AU BEURRE D'AIL (400 GR)

35.00

Homard ,accompagné de pommes de terre rissolés et salade .
Lobster, accompanied by fried potatoes and salad.

Moules

A base de beurre, ail persil, et vin blanc - Servis avec Frites

✓ **MARINIÈRE** 16.00
Marine mussels.

✓ **ROQUEFORT ET CRÈME** 17.50
Roquefort mussels and cream.

✓ **CURRY ET CRÈME** 17.50
Cream and curry mussels.

✓ **ROUILLE ET CRÈME** 17.50
Rust and cream mussels.

✓ **CRÈME** 17.50
Cream mussels.

BARQUE ROYALE

25.50

Moules, Noix de St Jacques,
Gambas et Sauce rouille .

*Scallops, Gambas, Mussels,
Rust sauce with french fries*



Le pot de sauce rouille supplémentaire engendrera un supplément de 3 €.

PRIX NETS EN EUROS

Viandes



Viande de Bœuf Charolaise - Avec Frites et Salade

ENTRECÔTE

French Entrecote steak with béarnaise sauce.

26.00

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE

Servi avec Rigatoni sauce provençale et Parmesan.
Served with Rigatoni Provençal sauce and Parmesan.

20.00

BROCHETTE DE BŒUF

Skewered beef with béarnaise sauce.

17.00

BROCHETTE DE CANARD (350 GR)

Duck skewer with béarnaise sauce.

27.00

MAGRET DE CANARD (350 GR)

Duck breast (350 gr) with small vegetables.

27.00

ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CRÈME ET CHAMPIGNONS

Escalope poultry with cream and mushrooms.

17.00

ESCALOPE DE VOLAILLE AUX MORILLES

Escalope poultry morels.

22.00

LA GARGANTUESQUE (Seul ou a deux

58.00

Merlan de Boeuf, Brochettes de Canard et de Dinde, Mais et Sauces (Béarnaise, Poivre et Barbecue).
Beef Whiting, Duck and Turkey Skewers, Corn and Sauces (Béarnaise, Pepper and Barbecue)



VÉRITABLE ANDOUILLETTE A.A.A.A

5 A Andouillette

17.50

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

Beef Tartar

17.00

BROCHETTE CANARD & BOEUF (500 GR)

Brochettes double avec sauce (Béarnaise, Roquefort et Poivre).
Double skewers with sauce (Béarnaise, Roquefort and Pepper).

45.00

ONGLET A L ÉCHALOTES

Shallot tab

17.00

MERLAN DE BOEUF (450 GR)

Shoulder whiting With onion confit and fried onions.

33.00

TOURNEDOS DE FILET DE BOEUF (VBF)

Tournedo.

31.00

T-BONE DE BOEUF (500GR)

T-Bone beef.

34.00

NOS SAUCES MAISON: Bleu : 3 €
Poivre : 3 €
Morilles : 7 €



le changement de garniture sera facturé 3 € .
Supplément légumes : 4 €
Le pot de sauce : 0,50 €



Temps de cuisson assez long.



Spécialités Montagnardes



**Nos fromages sont en provenance direct de Haute-Savoie (Chamonix),
Produits avec les labels : AOP/IGP**

PIERRADE (300 GR/PERS) 27.00

Dinde , Canard et Bœuf accompagné d'un gratin .
Turkey, Duck, and Beef served with a gratin .

BOITE CHAUDE 26.00

Fromage Savoyard fondue dans sa boîte , Pomme de terre ,Saucisse fumée, et salade.
Savoyard cheese fondue in a box, potato, smoked sausage, and salad.

REBLOCHONADE 23.00

Demi reblochon panée accompagné de charcuterie et de salade.
Half a breaded Reblochon cheese served with charcuterie and salad.

RACLETTE DE SAVOIE (IGP) 28.00

Fromage à raclette, Charcuterie , Pomme de terre et salade.
Raclette cheese, charcuterie, potato, and salad.

RACLETTE DE SAVOIE A LA TRUFFE (IGP) 30.00

Fromage à raclette, Charcuterie , Pomme de terre et salade.
Raclette cheese, charcuterie, potato, and salad.

RACLETTE DE SAVOIE AU MORBIER (IGP) 28.00

Morbier , Charcuterie , Pomme de terre et salade.
Raclette cheese, charcuterie, potato, and salad.

FONDUE SAVOYARDE 26.00

Fromages fondue, Morceaux de pain , et Charcuterie .
Cheese fondue, pieces of bread, and charcuterie.

FONDUE SAVOYARDE A LA TRUFFE 27.00

Fromages fondue,et Morceaux de pain .
Cheese fondue and pieces of bread.

FONDUE BOURGUIGNONNE 24.00

Morceaux de Bœuf tendre, frites, Salade et ses accompagnements.
Pieces of tender beef, fries, salad, and side dishes.

LA VERITABLE TARTIFLETTE 21.00

Pomme de terre, Lardons, Reblochon, Oignons émincés, Crème, et Salade.
Potato, bacon, Reblochon cheese, sliced onions, cream, and salad.

LA YETI 58.00

Planche de 1 Mètre composée de Charcuterie, Maxi tartine de pain de campagne toasté de fromage de savoie, Boite chaude, Reblochon pané, Salade et Pomme de terre.
1-meter platter consisting of charcuterie, a large slice of country bread toasted with Savoy cheese, a hot box of breaded Reblochon cheese, salad, and potatoes.

SUPPLEMENT

Charcuterie 6 €

Pomme de Terre 3 €

Burgers

Servis avec Frites et Salade



Fait maison: 200G de viande façon bouchère,
Sauce cheddar, oignons frits tomates et salade.

RÖSTI RACLETTE

20.00

Röstis de pomme de terre a la place du pain ,Steak haché,lards,Fromage a Raclette et Sauce Burger.
Potato Rostis instead of bread, Chopped steak, Bacon, Raclette cheese and Burger sauce.

LE BLACK WINTER

24.00

Pain noir, Steak haché aux truffes ,Morbier, Lard , et Mayonnaise à la Truffe .
Black bread, minced steak with truffles, Morbier, bacon, and truffle mayonnaise.

ALPIN

18.00

Poulets Pané ,Sauce Smoky Baconnaise,Lard et Emmental.
Triple Fried Chicken, Smoky Bacon Sauce, Bacon and Emmental..

MEGA MAGIC

26.00

Double Steak haché, Lard grillée,Sauce Barbecue,Burger surmontée d'une coulée de cheddar fondu.
Chopped steak, Grilled bacon, Barbecue sauce, Burger topped with a pouring of melted cheddar.

L'IMPERIAL

18.00

Effiloché de Canard,Sauce Blanche et Miel.
Shredded Duck, White Sauce and Honey.

SAVOYARD

18.00

Steak haché , Reblochon, Lard, Confit d'oignons rouge et Rosti et sauce Blanche.
Minced steak, Reblochon, bacon, red onion confit and Rosti and White Sauce.

Wraps

base Sauce cheddar .
Servis avec Frites et Salade

LE GRATINÉ

16.00

Steak haché, Oignons frits, Tomates, Fromage a raclette gratinée ,Lards frits, et Sauce blanche.
Chopped steak, Fried onions, Tomatoes, Gratinated raclette cheese, Fried bacon, and White sauce.

LE GIVRÉ (400GR)

25.00

Poulet pané et Steak Haché, Fromage à Raclette,Sauce Barbecue et Sauce Blanche.
Breaded Chicken and Minced Steak, Raclette Cheese, Barbecue Sauce and White Sauce.

LE MONT BLANC

17.00

Poulet Pané; Rosti,Reblochon ,Lard et Sauce Smoky Baconnaise.
Breaded Chicken; Rosti, Bacon, Reblochon and Smoky Baconnaise Sauce.

LE BIQUETTE

16.00

Steak haché, fromage de Chèvre ,Oignons frits et Sauce blanche.
Chopped steak, Chevillon cheese, fried onions, and tomatoes.



Le pot de sauce: 0,50 €
Le pot de sauce cheddar : 3,00 €
Supplement Double-Steack: 6,00 €

Spécialités

PETITE LAURE

17.00

Lardons , Salade, Pommes de terre rissolées, Croutons , crème , et dés de fromage de Savoie.
Bacon, Salad, Hash Browns, Croutons, Cream, and Diced Savoie Cheese.

RAMONEUR

25.00

Salade, Gésiers, foie gras , Pommes de terre rissolées et Magrets fumé.
Salad, Gizzards, Foie Gras, Hash Browns, and Smoked Duck Breast.

CHÈVRE CHAUD

17.00

Maxi-Toast de Chèvre,Lardons,Tomates, oeuf mollet et Salade.
Maxi-Toasted Goat Cheese, Bacon, Tomatoes, Soft-Boiled Egg, and Salad.

HURRICANE *(Inspiré de la Paella..)*

35.00

½ Homard, Crevettes, Moules, Riz Safrané, Noix de St-Jacques et Chorizo.
Half Lobster, Shrimp, Mussels, Saffron Rice, Scallops and Chorizo.

MAXI CAMARON

36.00

Gambas ,Saumon frais,St-Jacques,Poulpe ,Moules ,Pommes de terre rissolées et salade.
Prawns, Fresh Salmon, Scallops, Octopus, Mussels, Hash Browns, and Salad.

Pomme de terre préparée avec de la Persillade, Gruyère et de la Crème

POMME DE TERRE BOURGUIGNONNE

18.00

Escargots ,Morilles, Champignons de Paris en persillade et crème.
Snails, Morels, Button Mushrooms with Parsley and Cream.

POMME DE TERRE GAMBAS

18.00

Gambas poêlées persillées, Oignons, Crème, Fromage râpé, Pomme de terre et Salade.
Pan-Fried Prawns with Parsley, Onions, Cream, Grated Cheese, Potato, and Salad.

POMME DE TERRE HAUT-MARNAISE

17.00

Dinde émincés, Sauce forestière crémée, Champignons ,Fromage râpé Pomme de terre et Salade.
Sliced turkey, creamy forest sauce, mushrooms, grated cheese, potato, and salad.

POMME DE TERRE PERIGOURDINE

22.00

Gésiers, Magrets fumés, escalope de foie gras, poêlée, champignons et crème.
Gizzards, smoked duck breast, pan-fried foie gras escalope, mushrooms, and cream.

POMME DE TERRE VEGETARIENNE

15.00

Légumes du midi cuisinés a la Provençale, Pomme de terre et Salade.
Provençal-style lunch vegetables, potato, and salad.

POMME DE TERRE CHILI

16.00

Chili Con Carne et Crème.
Chili con carne and cream.

Pâtes Fraîches

Servies avec Gruyère et Parmesan



RIGATONI MORILLE <i>Morels and cream.</i>	20.00
RIGATONI 4 FROMAGES <i>Four cheeses Rigatoni.</i>	13.00
RIGATONI AUX LEGUMES <i>Vegetable Rigatoni.</i>	12.00
RIGATONI CARBONARA <i>Bacon ,Cream and Egg.</i>	13.00
RIGATONI BOLOGNAISE <i>Beef , Provençale sauce.</i>	14.00
RIGATONI HOMARD <i>½ Homard, Tomates, Crème, Piment d'espelette et Basilic. ½ Lobster, Tomatoes, Cream, Espelette Pepper and Basil.</i>	22.00
RAVIOLO DEL MARE <i>Grosses Pâtes fourrées, Sauce creme tomates, Gambas, St-Jacques et Poivrons. Large stuffed pasta, tomato cream sauce, prawns, scallops and peppers.</i>	20.00
BONBONS SALLE XIV <i>Gros raviolis farcis aux Fromage, Truffles, Sauce a la Truffe, Crème et Parmesan. Large ravioli stuffed with cheese, truffles, truffle sauce, cream and parmesan.</i>	20.00
RIGATONI CHORIZO <i>Chorizo, Crème, Poivrons, et Sauce Tomate. Chorizo, Cream, Peppers, and Tomato Sauce.</i>	14.00



SUPPLEMENT PARMESAN: 1 €

PRIX NETS EN EUROS

Galettes Bretonnes

Avec Salade verte

MONTBELIARD	9.50
Saucisse fumée, fromage a raclette et œuf. <i>Smoked sausage, raclette cheese and egg.</i>	
TREBELEC	10.00
Viande hachée ,Fourme d'Ambert , œuf et fromage râpé. <i>Minced meat, Fourme d'Ambert, egg and grated cheese.</i>	
COMPLÈTE	8.50
Jambon, Fromage râpé et œuf . <i>Ham, grated cheese and egg.</i>	
LORRAINE	9.50
Lard,crème fraiche, oeuf et fromage râpé . <i>Bacon, sour cream, egg and grated cheese.</i>	

Cocottes

COCOTTE DE LA MER	24.00
Sole, Saumon, St Jacques, gambas, Crème, Champignons, riz et Salade. <i>Sole,Salmon, St Jacques, prawns, Cream, Mushrooms, Rice and Salad.</i>	
COCOTTE BLANQUETTE DE VOLAILLE	22.00
Emincé de volaille , champignons frais, crème, poireaux, riz et Salade. <i>Sliced poultry, fresh mushrooms, cream, leeks, rice and salad.</i>	
COCOTTE GRAND-MERE	19.00
Épinards, Œuf mollet, confits de canard et crème fraiche et Légumes. <i>Spinach, soft-boiled egg, duck confit and crème fraîche and vegetables.</i>	
COCOTTE CHILI	19.00
Chili Con Carne ,Riz et Chips Mexicaine. <i>Chili Con Carne, Mexican Rice and Chips.</i>	

Formules

Boissons Non Comprises

Valables du Lundi au Vendredi
(Uniquement le midi) - Hors jours fériés

LA JOINVILLOISE

17.00

Entrée + Plat

OU

Plat + Dessert

LA BUSINESS

22.00

Entrée + Plat + Dessert

COMPOSER VOTRE FORMULE

ENTRÉE AU CHOIX

- Harengs et pommes de terre
- Poireaux Vinaigrette
- Terrine de campagne

PLAT AU CHOIX

- Haché du boucher
- Galette bretonne au choix
- Pâtes (4 Fromages **ou** Carbo **ou** Provençale).

DESSERT

- Boules de Glace **ou** Crêpe

PRIX NETS EN EUROS

SALLE XIV

JOINVILLE - DEPUIS 1990

Carte

Des

Vins

SALLE XIV

JOINVILLE - DEPUIS 1990

Blancs

		14 CL	37,5 CL	75 CL
ALSACE	AOC GEWURZTRAMINER <i>Fin a dominance Florale, Bouche vive et typique.</i>	7	18	24
LANGUEDOC ROUSSILON	IGP6 CHARDONNAY-GRANDE RESERVE - MAISON CASTEL <i>Les saveurs vont de la pomme et du citron à la papaye et à l'ananas .</i>	6	--	22
BOURGOGNE	AOC CHABLIS <i>Nez floral ,fruité avec une bouche vive et fraîche.</i>	7	--	33
BOURGOGNE	AOC ST-VERAN <i>Robe brillante et fruitée, limpide de couleur jaune pâle.</i>	7	--	35
VALLÉE DU RHONE	AOC CHATEAUNEUF DU PAPE (CLOS ORATOIRE) <i>Robe limpide ,nez subtile , Bouche ronde et douce.</i>	--	--	95
VALLÉE DE LA LOIRE	AOP JURANCON DOUX LES AMOURS DE LA REINE BLANCHE <i>Vin moelleux ,Arôme de miel,Fringant et légèrement perlant.</i>	6	--	29
VALLÉE DE LA LOIRE	AOP MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE CLOS DES ORFEUILLES <i>Robe jaune pâle et aux reflets verts. Nez floral et fruité.</i>	6	--	29
Le Magnum - 150 cl - 57 Euros				
BORDEAUX	AOP SAUTERNES - SOLEIL D'ARCHE <i>Arômes. Fleurs et fruits, bouquet complexe et équilibré.</i>	--	--	48
BORDEAUX	AOC PESSAC <i>Leur robe jaune d'or, limpide et brillante laisse entrevoir un vin d'exception.</i>	--	--	48

VIN D'EXCEPTION

Rosés

		14 CL	37,5 CL	75 CL
PROVENCE	IGP MEDITERRANÉE O'CLOCK <i>Rond, structuré, mais toujours frais et gouleyant.</i>	7	16	24
	Le Magnum - 150 cl - 42 Euros			
	AOP CHATEAU CAVALIER <i>Agréable et fruité, structuré avec une belle matière en bouche.</i>	--	--	32
	AOC MINUTY - M <i>Concentré d'arômes gourmands, fraîcheur intense .</i>	--	--	36
CORSE	IGP ILE DE BEAUTÉ <i>Jolie robe rosé notes d'agrumes, de pêches blanches.</i>	6	--	19

PRIX NETS EN EUROS / MAJORATION DE 10 CENTIMES PAR BOISSONS POUR LE SERVICE EN TERRASSE

Rouges

14 CL 37,5 CL 75 CL

BEAUJOLAIS

BROUILLY

7 -- 25

Arômes de fraises et myrtille, bouche souple et agréable, épices douces.

LANGUEDOC
ROUSSILLON

IGP6 SYRAH - GRANDE RESERVE - MAISON CASTEL

6 -- 23

Arômes de fruits noirs bien mûrs, notes d'épices, notamment de poivre.

BOURGOGNE

PINOT NOIR - MAISON BUISSONNIER

7 -- 27

Caractère fruité cerise, fraises des bois, structure tendre mais gouleyante.

AOC MERCUREY

-- -- 42

Notes de fruits rouges réduits, mûres et cassis, bouche rigide et ample.

VALLÉE DU RHÔNE

AOC HAUTES-CÔTES DE NUITS

-- -- 37

Arômes de fruits rouges. Vin léger et rond qui offre une note fruitée.

AOC CÔTE ROTIE-GUIGAL

-- -- 130

Très colorés et riches en tanins. Robe du cru est profonde et de couleur rubis.

AOP CÔTE DU RHÔNE VILLAGES SAINTE-CECILE LES VIGNES

5,5 -- 23

Nuances épicées (poivre, garrigue), de touches de cuir et de gibier.

AOP VACQUEYRAS "LA POURPRE"

-- -- 35

Nuances épicées (poivre, garrigue), de touches de cuir et de gibier.

BORDEAUX

AOC CÔTE DE BOURG - ONDULATION

6 -- 23

Rouge intense. Arômes de fruits noirs. Frais et fruité.

AOP HAUT - MÉDOC - CHATEAU D'ARCINS

-- -- 33

Vins issus des graves, puissants et corsés.

AOP SAINT-EMILION - L'AUTRE MANGOT

-- -- 75

Arômes intenses de fruits noirs. Bouche fruitée, dénuée des tanins durs.

AOC PAUILLAC - FLEURS DE PEDESCLAUX

-- -- 60

Vins assez corsés, avec une certaine élégance. Arômes de cassis, de mûres.

AOP PESSAC LEOGNAN COLOMBIER DE BROWN ROUGE

-- -- 50

Notes vanillées se dégagent du verre. Vin doux et souple avec une belle palette aromatique.

VIN D'EXCEPTION