

A Partager

NACHOS

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

Pour 2 : 9.00
Maxi : 14.00

ASSORTIMENT DE TAPAS

Assorted of Tapas.

Pour 2 : 9.80
Format xxl : 17.00

LE GUACAMOLE

Chips Nachos, et Guacamole.
Nachos and Guacamole.

10.00

AFTER WORK

Plateau de Fromage et de Charcuterie.
Cheese and delicatessen platter.

14.50

FRITES AU CHEDDAR

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

5.00

HUITRE X 12

12 Oysters

27.00

Menu Enfant

10.00

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 jack Daniel's	9.00
Whisky Aberlour	9.60
Whisky Bellevoye	12.00
Whisky Rozelieures	12.00
Ricard (2 cl)	5.00
Cidre (33cl)	5.00
Cidre Bouteille (75 cl)	16.00
Kir (17cl)	3.80
Apéritif Maison (17cl)	10.00
Coupe de Champagne (17cl)	10.00
Kir Royal (17cl)	10.00
Rhum Captain Morgan	7.00

Champagne

La Bouteille (75cl) 49.00

Bières

Pressions

	25 cl	33 cl	50cl
La Bête	4.20	6.50	8.50
La Bête Rouge	4.20	6.50	8.50
Sélection Salle XIV	4.20	6.50	8.50
Grimbergen (Saisons)	4.20	6.50	8.50
Kronenbourg blonde	3.50	5.00	6.00
Picon bière	4.20	6.50	8.50

Bouteilles

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

Softs

(25cl) / (33cl)

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

Cocktails

Alcool

APEROL SPRITZ	(35 CL)	9.90
Apérol, Prosecco, Sucre de canne , Eau gazeuse et tranche d'orange.		
MOJITO	(35 CL)	9.90
Rhum Blanc, Sucre de Canne ,Citron vert ,Eau Gazeuse et Menthe fraîche.		
PINA COLLADA	(35 CL)	9.90
Cognac , Rhum Blanc , Lait de Coco, Jus d 'Ananas.		
LA BOMBE	(28 CL)	9.90
Vodka , Gin, Sucre de canne et Jus d'orange.		
BLUE LAGOON	(35 CL)	9.90
Curacao , Rhum , Lait de coco, Jus de banane et Tranche de citron vert.		
LE PURPLE	(17 CL)	9.90
Gin , Jus de citron ,Liqueur de violette et Tonic.		
KRAKEN PIRATE	(28 CL)	9.90
kraken (Rhum-Noir) , Ginger Beer, Angustura , et Tranches de Citron vert.		
LA PISCINE (Floral et pétillant)	(17 CL)	9.90
Champagne,Liqueur de fleur de sureau Saint-Germain, Liqueur de Framboises et mûres noires Chambord, Framboises .		
SEX ON THE BEACH	(28 CL)	9.90
Vodka , Liqueur de Pêche , Jus de Cranberry et Jus d 'ananas.		
PISCINE DE ROSÉ		9.90
IGP Méditerranée O'CLOCK Rosé et ses glaçons.		

Sans-Alcool (35 CL)

VIRGIN MOJITO		7.50
Sucre de canne, Menthe fraîche, Citron vert et Eau gazeuse.		
TOUKAN		7.50
Lait de coco , Jus de fraise , Jus de banane et morceau d'ananas.		
BORA-BORA		7.50
Jus d 'Ananas, Jus Exotique, Sirop de Citron,Sirop de Grenadine et morceau d'ananas.		
DILIGENCE		7.50
Sirop de Grenadine, Jus de banane, et Jus exotique.		
VIRGIN PINA COLLADA		7.50
Lait de Coco, Jus d 'Ananas et morceau d'ananas.		

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

Herrings and potatoes

8.00

CREVETTES ROSES ET SA MAYONNAISE

Shrimps and Mayonnaise

12.00

SOUPE DE POISSON

Fish soup

11.00

FOIE GRAS FAIT MAISON

Home Made Foie Gras

14.00

TOMATES BURRATA

Burrata tomatoes

13.00

SAUMON FUMÉ

Smoked salmon

15.00

BULOTS

Bulots

8.00

JAMBON SERRANO

Spanish Ham

9.50

OEUFS DURS MAYONNAISE

hard boiled eggs mayonnaise

6.00

Fruits de Mer

HUITRES

Les 6 :

15.00

les 9:

21.00

les 12:

27.00

ASSIETTE DE L'ECAILLER

6 Huitres , 6 Bulots , 6 Crevettes roses .

6 Oysters, 6 Whelks, 6 Pink prawns.

28.00

PLATEAU "SALLE 14"

12 Huitres , 8 Bulots , Moules , 8 Crevettes roses , 1/2 Homard .

12 Oysters, 8 Whelks, Mussels , 8 Pink prawns , 1/2 Lobster.

51.00

PRIX NETS EN €UROS

Poissons

HOMARD (400 GR)	40.00
Homard persillé ,flambé au cognac avec petits légumes et riz. <i>Lobster, parsley flambée with cognac, rice and vegetables.</i>	
ASSIETTE DE GAMBAS	23.00
Gambas en persillade, Petits légumes, riz et salade . <i>Prawns with parsley, small vegetables, rice and salad.</i>	
DÔME DE SAUMON	24.00
Saumon fumé ,Tartare de saumon épicé ,Pomme de terre papillote, Crème ciboulette et Salade. <i>Smoked salmon, Spicy salmon Tartare, Papillote potato and Salad.</i>	
FILETS DE DAURADE	25.00
Filets de Daurade grillées au sel marin accompagnée de petits légumes et riz et salade. <i>Bream fillets grilled in sea salt accompanied by rice and salad.</i>	
FISH AND CHIPS	17.00
Cabillaud frit servi avec frites ,salade et sauce béarnaise . <i>Fried cod served with fries, salad and béarnaise sauce.</i>	
LA SALT	32.00
Poulpes,Moules,Ecrevisses ,Gambas,St-Jacques flambées ,Linguines,Poivrons ,Tomates et Oignons. <i>Octopus, mussels, crayfish, prawns, flambéed scallops, linguine, peppers, tomatoes and onions.</i>	
HURRICANE	38.00
Maxi-Gambas, 1/2 Homard, Riz Safrané, Moules persillés, Calamars frits,Salade et Chorizo. <i>Maxi-Prawns, 1/2 Lobster, Saffron Rice, Parsley Mussels, Fried Calamari, Salad and Chorizo.</i>	
AÏOLI ROYAL	28.00
Gambas, Ecrevisses,Pomme de terre, Légumes,Oeuf dur, Aïoli, Poisson Blanc et Bulots. <i>Prawns, Crayfish, Potato, Vegetables, Hard-boiled egg, Aioli, White fish and whelks.</i>	
POULPE	19.00
Poulpes poêlés en persillade ,Pommes de terre rissolées et Salade. <i>Pan-fried octopus with parsley, hash browns and salad.</i>	

Viandes

Viande de Bœuf Charolaise
Avec Frites et Salade

ENTRECÔTE (Sauce béarnaise)	21.00
<i>French Entrecote steak with béarnaise sauce.</i>	
PAVÉ DE BOEUF (Sauce béarnaise)	17.00
<i>Beef slab of steack with béarnaise sauce.</i>	
BROCHETTE DE BŒUF (sauce béarnaise)	17.00
<i>Skewered beef with béarnaise sauce.</i>	
BROCHETTE DE CANARD (350 GR) (Sauce béarnaise)	27.00
<i>Duck skewer with béarnaise sauce.</i>	
MAGRET DE CANARD (350 GR)	27.00
<i>Duck breast (450 gr) with small vegetables.</i>	
ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CRÈME ET CHAMPIGNONS	17.00
<i>Escalope poultry with cream and mushrooms.</i>	
ESCALOPE DE VOLAILLE AUX MORILLES	21.00
<i>Escalope poultry morels.</i>	
ONGLET A L ÉCHALOTES	17.00
<i>Shallot tab</i>	
HACHÉ DU BOUCHER	13.00
<i>Chopped steak</i>	
VÉRITABLE ANDOUILLETTE A.A.A.A.A	17.50
<i>5 A Andouillette</i>	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	17.00
<i>Beef Tartar</i>	
MERLAN DE BOEUF (450 GR)	32.00
<i>Avec confits d'oignons et oignons frits.</i>	
<i>Shoulder whiting With onion confit and fried onions.</i>	

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



Temps de cuisson assez long.



- le changement de garniture (Légumes) sera facturé 4 € .
- Le pot de sauce supplémentaire: 0,50 €



Viandes D'Exception

Avec Frites et Salade

CÔTE DE BŒUF (500GR)(Charolaise) 34.00

Rib of beef.

T-BONE DE BOEUF (500GR) 33.00

Morceau mythique, le T-bone est une découpe qui nous vient tout droit des US.

C'est un faux-filet sur os avec une partie du filet de l'autre côté.

L'os apporte une tenue exemplaire à la pièce
et pendant la cuisson il transmet des saveurs uniques à la viande.

A legendary piece, the T-bone is a cut that comes straight from the US.

It's a bone-in ribeye with part of the tenderloin on the other side.

*The bone brings exemplary hold to the piece
and during cooking it transmits unique flavors to the meat.*

MERLAN DE BOEUF (450 GR) 32.00

Avec confits d'oignons et oignons frits.

Le Merlan est une pièce longue et plate (comme le poisson du même nom !)

qui est située dans la face interne de la cuisse de l'animal.

Une vraie pièce de choix pour les amateurs de bonne chère.

With onion confit and fried onions.

The Whiting is a long and flat piece (like the fish of the same name!)

which is located on the inner side of the animal's thigh.

A real piece of choice for lovers of good food.

NOS SAUCES MAISON: Bleu : 3 €

Poivre : 3 €

Morilles : 7 €



- le changement de garniture (Légumes) sera facturé 4 € .
- Le pot de sauce supplémentaire: 0,50 €

PRIX NETS EN EUROS

Burgers

Servis avec Frites et Salade

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

TITAN

Steak haché, Lard frits, Rosti de pomme de terre et Sauce blanche.
Chopped steak, fried bacon, potato rosti and white sauce.

17.00

PTIT BILLY

Steak haché, Fromage de chèvre, Lard frits, Oignons frits et Sauce blanche.
Chopped steak, goat cheese, fried bacon, fried onions and white sauce.

17.00

GRAND-PAPA

Double steak haché, Fromage de Savoie affinée, Lard grillé, Oignons frits et Sauce Burger.
Double minced steak, Savoie Cheese, grilled bacon, fried onions and Burger sauce.

24.00

MAGIC

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.

17.00

BBQ

Double Poulet pané, Oignons frits, Sauce Barbecue et Tranche de lard.
Double breaded chicken, fried onions, barbecue sauce and slice of bacon.

25.00

L'EXTRAORDINAIRE

Double steak haché, Sauce Maison, Munster et tranche de lard.
Chopped steak, blue cheese, grilled bacon and white sauce.

25.00

TÊTE DE LARD

Steak haché, Bleu, Lard grillée et Sauce blanche.
Chopped steak, blue cheese, grilled bacon and white sauce.

17.00

Wraps

base Sauce cheddar .
Servis avec Frites et Salade

COCORICO

Poulet panées, Oignons frits, Tomates, Sauce blanche et barbecue.
Breaded Chicken Aiguillettes, Onions, Tomatoes, White Sauce and barbecue.

15.80

SAUCE POIVRE

Steak haché, Cheddar, Sauce au poivre, Oignons frits, Tomates.
Topped with Chopped Beef, Cheddar, Pepper Sauce, Onions, Tomatoes.

15.50

SALLE XIV

Steak haché, Cheddar, Sauce provençale gratinée.
Garnished with Cheddar, Chopped steak, Provençal sauce au gratin.

15.50

BIQUETTE

Steak haché, fromage de Chèvre, oignons frits, et tomates.
Chopped steak, goat cheese, fried onions, and tomatoes.

15.50

SAVOYARD

Steak haché, Fromage de Savoie, Lard grillée, oignons frits et Sauce blanche.
Chopped steak, Savoie Cheese, grilled bacon, fried onions and white sauce.

15.50



- Le pot de sauce supplémentaire: 0,50 €
- Le pot de sauce cheddar :3€

★ Sauce maison: Base de mayonnaise et de sauce barbecue

Moules

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

MARINIÈRE

Marine mussels.

15.50

ROQUEFORT ET CRÈME

Roquefort mussels and cream.

15.50

CURRY ET CRÈME

Cream and curry mussels.

15.50

ROUILLE ET CRÈME

Rust and cream mussels.

15.50

DE LA TERRE

(Lardons , champignons ,crème)

Bacon, mushrooms, and cream.

15.50

BARQUE ROYALE

24.00

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 €.

Cocottes

COCOTTE DE LA MER

Sole, Saumon, St Jacques, gambas, Crème, Champignons, riz et Salade.
Sole, Salmon, St Jacques, prawns, Cream, Mushrooms, Rice and Salad.

23.00

COCOTTE BLANQUETTE DE VOLAILLE

Emincé de volaille , champignons frais, crème, poireaux, riz et Salade.
Sliced poultry, fresh mushrooms, cream, leeks, rice and salad.

17.00

COCOTTE RAVIOLIS

Épinards persillés , Crème et raviolis gratinées .
Parsleyed spinach, Cream and gratinated ravioli.

16.00

COCOTTE RAVIOLIS PROCENCALE

Raviolis gratinées et sa sauce provençal.
Gratinated ravioli and provencal sauce

16.00

Spécialités

ANTIPASTI 18.00

Légumes du soleil ,Burrata,Chorizo,Jambon de Parme,Parmesan,Tomates confites et salade.
Eggplant, Burrata, Chorizo, Parme ham, Parmesan cheese, Tomato confit and Salad.

ITALIENNE 17.00

Jambon de Parme, Salade,Tomates, Burrata et basilic.
Ham, Salad, Tomatoes, Burrata and Basil.

DÔME DE SAUMON 24.00

Saumon fumé, Tartare de saumon frais épicé ,Pomme de terre papillote Crème ciboulette et Salade.
Smoked salmon, Spicy fresh salmon tartare, Potato papillote, Chive cream and Salad.

CHÈVRE CHAUD 17.00

Toast de Chèvre,Lardons,Tomates, oeuf mollet et Salade.
Toast of Goat cheese, Bacon, Tomatoes, soft boiled egg and Salad.

CÉSAR 16.00

Émincé de dinde Panée,Sauce césar,Salade, Carotte effilées ,Croutons et Parmesan.
Sliced turkey, Caesar sauce, Salad, Croutons, Tapered carrots and Parmesan cheese.

LA SALT 32.00

Poulpes,Moules,Ecrevisses ,Gambas,St-Jacques flambées ,Linguines,Poivrons ,Tomates et Oignons.
Octopus, mussels, crayfish, prawns, flambéed scallops, linguine, peppers, tomatoes and onions.

POMME DE TERRE GAMBAS 18.00

Gambas poêlées persillées, Oignons, Crème, Fromage râpé, Pomme de terre et Salade.
Pan-fried prawns with parsley, Cheese, Onion, Cream, 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, Creamed forestière sauce, Cheese ,Mushrooms and Potato and Salad.

LA GREC 16.00

Salade, Fêta, Tomates, Olives et Concombre .
Salad, Feta, Tomatoes, Olives and Cucumber.

NORVEGIENNE 20.00

Salade,Tomates,Fromage Blanc,Saumon Fumé,Crevettes roses,Ecrevisses,Ciboulette et Toast.
Salad, Tomatoes, White Cheese, Smoked Salmon, Prawns, Crayfish, Chives and Toast.

HURRICANE 38.00

Maxi-Gambas, 1/2 Homard, Riz Safrané, Moules persillés, Calamars frits,Salade et Chorizo.
Maxi-Prawns, 1/2 Lobster, Saffron Rice, Parsley Mussels, Fried Calamari, Salad and Chorizo.

AÏOLI ROYAL 28.00

Gambas, Ecrevisses,Pomme de terre, Légumes,Oeuf dur, Aïoli, Poisson Blanc et Bulots.
Prawns, Crayfish, Potato, Vegetables, Hard-boiled egg, Aioli, White fish and whelks.

Galettes Bretonnes

Avec Salade verte

NORDIQUE

Saumon fumé crème Ciboulette , fromage et œuf.
Smoked salmon cream, cheese and egg..

11.00

TREBELEC

Viande hachée ,Fourme d'Ambert , œuf et fromage râpé.
Minced meat, Fourme d'Ambert, egg and grated cheese.

9.50

COMPLÈTE

Jambon, Fromage râpé et œuf .
Ham, grated cheese and egg.

8.50

ARDECHOISE

Chèvre frais, Miel et Persil .
Fresh goat cheese, Honey and Parsley.

8.50

Pâtes Fraîches

Servies avec Gruyère et Parmesan

LINGUINES AU HOMARD

Lobster Linguines.

26.00

LINGUINES AUX 4 FROMAGES

Four cheeses Linguines.

13.00

LINGUINES SAUMON

Linguines, Fresh salmon, Parsley, Sun-dried tomatoes and Cream.

17.00

LINGUINES CARBONARA

Linguines , Bacon ,Cream and Egg.

12.00

LINGUINES BOLOGNAISE

Linguines, Beef , Provençale sauce.

13.50

LINGUINES BURRATA et Tomate Provençal

Burrata Linguines.

17.50

RAVIOLOS DEL MARE

Grosses pâtes fourrées,Sauce crème tomates ,Gambas, St-Jacques et Poivrons.
Linguines, tomato cream sauce, prawns, scallops and peppers.

20.00

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
- Jambon Serrano
- Rosette

PLAT AU CHOIX

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

DESSERT

- Boules de Glace **ou** Crêpe **ou** Île Flottante

SALLE XIV

JOINVILLE - DEPUIS 1990

Carte

Des

Vins

SALLE XIV

JOINVILLE - DEPUIS 1990

Blancs

14 CL 37,5 CL 75 CL

ALSACE

AOC GEWURZTRAMINER

7 18 24

Fin a dominance Florale, Bouche vive et typique.

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP6 CHARDONNAY-GRANDE RESERVE - MAISON CASTEL

5 -- 22

Les saveurs vont de la pomme et du citron à la papaye et à l'ananas .

BOURGOGNE

AOC CHABLIS

7 -- 33

Nez floral ,fruité avec une bouche vive et fraîche.

AOC ST-VERAN

7 -- 35

Robe brillante et fruitée, limpide de couleur jaune pâle.

AOC SAINT-ROMAIN

-- -- 48

Maison Germain .Vin fruité et charnue.Bon équilibre et corsé.

SUD-OUEST/ATLANTIQUE

AOP JURANCON DOUX LES AMOURS DE LA REINE BLANCHE

6 -- 29

Vin moelleux ,Arôme de miel,Fringant et légèrement perlant.

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE CLOS DES ORFEUILLES

6 -- 29

Robe jaune pâle et aux reflets verts. Nez floral et fruité.

Le Magnum - 150 cl - 57 Euros

BORDEAUX

AOP SAUTERNES - SOLEIL D'ARCHE

-- -- 48

Arômes. Fleurs et fruits, bouquet complexe et équilibré.

VIN D'EXCEPTION

Rosés

14 CL 37,5 CL 75 CL

PROVENCE

IGP MEDITERRANÉE O'CLOCK

5 15 22

Rond, structuré, mais toujours frais et gouleyant.

Le Magnum - 150 cl - 42 Euros

AOP CHATEAU CAVALIER

-- -- 32

Agréable et fruité, structuré avec une belle matière en bouche.

AOC MINUTY - M

-- -- 36

Concentré d'arômes gourmands, fraîcheur intense .

CORSE

IGP ILE DE BEAUTÉ

5,5 -- 19

Jolie robe rosé notes d'agrumes, de pêches blanches.

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 5

-- 22

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

IGP6 PINOT NOIR - GRANDE RESERVE - MAISON CASTEL 5

-- 22

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

BOURGOGNE

AOC MERCUREY

-- -- 42

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

AOC HAUTES-CÔTES DE NUITS

-- -- 37

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

VALLÉE DU RHÔNE

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

5,5 -- 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