

LES BOISSONS

LA GRANDE BRASSERIE
SALLE XIV - JOINVILLE

LES APÉRITIFS (4 CL)

VIN CUIT	4€00
BABY	4€00
WHISKY CAMPBELL	8€00
WHISKY ABERLOUR	9€00
LES ANISÉS	4€00
CIDRE ¼ LITRE	3€00
CIDRE BOUTEILLE	11€00
KIR	3€00
DIGESTIFS	6€80
APÉRITIF MAISON	7€00
LA COUPE (17CL)	7€00
RHUM CAPTAIN MORGAN	6€00
WHISKY JACK DANIEL'S	8€00

NOUVEAU



LES BIÈRES

PRESSION

LA BÊTE	4€00	6€00	8€00
GRIMBERGEN ROUGE	4€00	6€00	8€00
GRIMBERGEN AMBRÉE	4€00	6€00	8€00
GRIMBERGEN (DE SAISONS)	4€00	6€00	8€00
KRONENBOURG BLONDE	2€50	4€20	5€00



la Bête
BIÈRE DE CARACTÈRE

25 CL 33 CL 50CL

BOUTEILLES (25 CL)

DESPERADOS	4€00
PELFORTH BRUNE	4€00
BIÈRE SANS ALCOOL	4€00

LES SOFTS (25 CL)

SPRITE / FANTA	3€00
PERRIER	3€00
COCA-COLA	3€00
ORANGINA	3€00
SCHWEPES (AGRUMES / TONIC)	3€00
JUS DE FRUITS	3€00
EAU GAZEUSE (LITRE)	5€20
EAU GAZEUSE (½ LITRE)	3€00
EAU PLATE (LITRE)	5€20
EAU PLATE (½ LITRE)	3€00



COCKTAILS (35 CL)

AVEC OU SANS ALCOOL

MOJITO	9€00
BORA-BORA	7€00
TEQUILA SUNRISE	9€00
DILIGENCE	7€00

ET BIEN PLUS
EN DERNIÈRE PAGE



LES APÉRITIFS À PARTAGER

PLANCHE DE FROMAGES



11€00

MIXTED FRIED
ACCRA, OIGNONS FRITS.

8€00

ACCRA ET SA SAUCE BEARNAISE
ACCRA ET SA SAUCE BEARNAISE.

6€00

PLANCHE DE CHARCUTERIE
PLANCHE DE CHARCUTERIE.

13€00

BRUSCHETTA
BRUSCHETTA

10€50



UNE MAJORATION DE 10 CENTIMES / BOISSONS EST APPLIQUÉE
POUR LE SERVICE EN TERRASSE.

LES POISSONS

L A G R A N D E B A R A S S E R I E - S A L L E X I V

FISH AND CHIPS

*CABILLAUD FRIT SERVI AVEC FRITES ,SALADE ET SAUCE BÉARNAISE .
FRIED COD SERVED WITH FRIES, SALAD AND BÉARNAISE SAUCE.*



15€50

BROCHETTE DE GAMBAS

*ACCOMPAGNÉ DE RIZ ET DE LA SALADE.
PRAWNS ACCOMPANIED BY RICE AND SALAD.*



17€20

LA TRUITE

*TRUITE POÊLÉE, BEURRE BLANC ACCOMPAGNÉE DE RIZ,SALADE ET DE LÉGUMES ÉMINCÉS.
FRIED TROUT, WHITE BUTTER WITH RICE, SALAD AND MINCED VEGETABLES.*

16€90

LE PAVE DE SAUMON

*PAVÉ DE SAUMON,SAUCE BLANCHE, ÉMINCÉ DE LÉGUMES ACCOMPAGNÉ DE RIZ
ET SALADE.
SALMON STEAK, WHITE SAUCE, VEGETABLES AND RICE
AND SALAD.*

15€80

LA BARQUE ROYALE

*GAMBAS, MOULES, NOIX DE ST-JACQUES, SAUCE ROUILLE ,ACCOMPAGNÉE DE FRITES.
PRAWNS, MUSSELS, SCALLOPS, RUST SAUCE, SERVED WITH FRENCH FRIES.*

18€10

LA DAURADE ROYALE

*DAURADE (300 A 400 G)GRILLÉE AU SEL MARIN ACCOMPAGNÉE DE RIZ ET SALADE.
SEA BREAM (300 TO 400 G) GRILLED WITH SEA SALT AND RICE AND SALAD.*

17€20



LES ENTRÉES

L
A
G
R
A
N
D
E
B
R
A
S
S
E
R
I
E
-
S
A
L
L
E
X
I
V

ESCARGOTS DE BOURGOGNE (DEMI-DOUZAINES)

SNAILS OF BOURGOGNE

6€80



ANDOUILLE DE GUÉMENÉÉ **NOUVEAU**

ANDOUILLE OF GUÉMENÉÉ

5€50

FOIE GRAS ET SES TOASTS

SLICE OF FOIE GRAS AND TOASTS.

9€90

TERRINE DE CAMPAGNE

COUNTRY TERRINE

6€00

HARENG ET POMMES DE TERRES

SHERRINGS WITH POTATOES

6€50

HUITRES (DEMI-DOUZAINES)

OYSTERS (6)

11€00



LES GAULETTES BRETONNES

ACCOMPAGNÉ DE SALADE

NOUVEAU

LA HAMBURGER

*VIANDE HACHÉE, BACON KETCHUP ET OIGNONS.
MINCED MEAT, BACON KETCHUP AND ONIONS.*

9€70



LA GUÉMENÉE

*ANDOUILLE DE GUÉMENÉÉ, ŒUF ET FROMAGE RÂPÉ.
ANDOUILLE OF GUÉMENÉÉ, EGG AND GRATED CHEESE.*

9€20

LA TREBELEC

*VIANDE HACHÉE, FOURME D'AMBERT, ŒUF ET FROMAGE RÂPÉ.
MINCED MEAT, FOURME D'AMBERT, EGG AND CHEESE.*

9€20

LA COMPLÉTE

*JAMBON, FROMAGE RÂPÉ ET ŒUF.
HAM, CHEESE AND EGG.*

8€30

LA BIGOUDENE

*ÉMINCÉ DE POULET, SAUCE PROVENÇALE ET FROMAGE RÂPÉ.
CHOPPED CHICKEN, PROVENCAL SAUCE AND CHEESE.*

8€30

L'OXFORD

*VIANDE HACHÉ, CHEDDAR ET ŒUF.
MINCED MEAT, CHEDDAR AND EGG.*

9€30

LA LORRAINE

*LARD, CRÈME FRAICHE, ŒUF ET FROMAGE RÂPÉ.
BACON, CREAM, EGG AND CHEESE.*

9€30

LA PLOARÉ

*SAUCISSE FUMÉE, ŒUF ET FROMAGE RÂPÉ.
SMOKED SAUSAGE, EGG AND CHEESE.*

9€20



PHOTOS NON CONTRACTUELLES

LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

V
I
X
I
E
-
S
A
L
L
E
S
A
S
S
E
R
I
E
B
R
A
S
S
E
R
I
E
B
R
A
S
S
E
R
I
E
B
R
A
S
S
E
R
I
E
B
R
A
S
S
E
R
I
E
L
A

LA BOITE CHAUDE

FROMAGE FONDUE DANS SA BOITE, SAUCISSE DE MONTBÉLIARD ET CHARCUTERIE FINE ET SALADE
SMALL CHEESE IN IS BOX, SAUSAGE OF MONTBÉLIARD AND FINE MEATS.

16€90

LA RACLETTE A L'ANCIENNE

FROMAGE À RACLETTE, CHARCUTERIE ET POMME DE TERRE ET SALADE
RACLETTE CHEESE, DELICATESSEN ANS SPECIAL POTATO

15€90



LA TARTIFLETTE HAUT-MARNAISE

POMME DE TERRE, LARDONS, FROMAGE DE CHEVILLON, OIGNONS ÉMINCÉS, CRÈME, ET SALADE
POTATO, BACON, CHEVILLON CHEESE, SLICED ONIONS, CREAM, AND SALAD

14€90

LA TARTIFLETTE

POMME DE TERRE, LARDONS, REBLOCHON, OIGNONS ÉMINCÉS, CRÈME, ET SALADE
POTATO, BACON, REBLOCHON CHEESE, ONIONS, CREAM, AND SALAD

14€90

LA FONDUE BOURGUIGNONNE

MORCEAUX DE BŒUF TENDRE, FRITES, SALADE ET SES ACCOMPAGNEMENTS
PIECES OF TENDER BEEF, FRIES, SALAD AND ITS ACCOMPANIMENTS

15€90

LA FONDUE SAVOYARDE

FROMAGES, CROUTONS, ET CHARCUTERIE
CHEESE, BREAD, AND DELICATESSEN

15€90



LES VIANDES

A V E C F R I T E S E T S A L A D E

JAMBON D'YORK (SAUCE TOMATES, ÉCHALOTES VINAIGRE ET CRÈME) AVEC RIZ ET SALADE.
YORK HAM WITH RIZE AND SALAD

15€50

LE STEAK AU POIVRE SAUCE MOUTARDE

PEPPER STEAK WITH MUSTARD SAUCE

15€70

PAVÉ DE RUMSTECK

BEEF SLAB OF STEAK

15€20

LA BAVETTE D ALOYAU A L'ÉCHALOTES

FLANK STEAK WITH SHALLOTS

15€10

ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA

TROYES ANDOUILLETTE AAAAA

14€90

ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CRÈME

ESCALOPE POULTRY WITH CREAM

10€90

ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE

BREADED POULTRY ESCALOPE

12€50

LE TARTARE DE VIANDE FRANÇAISE ET SES ACCOMPAGNEMENTS

FRENCH MEAT TARTARE AND ITS ACCOMPANIMENTS

15€90

LA BROCHETTE DE CANARD EN POTENCE

THE DUCK SKEWER GALLOWS

17€90

LE MAGRET DE CANARD

DUCK BREAST

17€90

BROCHETTE DE BŒUF EN POTENCE (SKEWERED BEEF GALLOWS)

14€90



LES SPÉCIALITÉS SALLE XIV

L
A
G
R
A
N
D
E
B
R
A
S
S
E
R
I
E
-
S
A
L
L
E
X
I
V

LA ROMANCE

SALADE , PÊCHE POÊLÉE , ŒUF MOLLET , GÉSIERS , TOMATES CERISES ET MAGRET FUMÉ.
SALAD, FRIED PEACH, BOILED EGG, GIZZARDS, CHERRY TOMATOES AND SMOKED DUCK BREAST.

14€90

LA PERLE HAUT-MARNAISE

SALADE, LARDONS , ŒUF MOLLET ET TOAST DU FROMAGE DE CHEVILLON.
SALAD, BACON, BOILED EGG AND TOASTED OF CHEVILLON CHESSE .

16€90

LA DUCHESSE

SALADE. ÉMINCÉE DE DINDE, POIVRON, POMMES DE TERRE RISSOLÉES
SALAD. MINCED TURKEY, PEPPER, FRIED POTATOES.



14€90

LA RAMONEUR

SALADE, GÉSIERS, PÉPITES DE FOIE GRAS POÊLÉE, POMMES DE TERRE RISSOLÉES , MAGRETS FUMÉ.
SALAD, GIZZARDS, FRIED FOIE GRAS NUGGETS, FRIED POTATOES, SMOKED MAGRETS.

17€40

LA GARGANTUA

SALADE , JAMBON SEC, ANDOUILLE DE GUEMENÉÉ, TOAST DE CHÈVRE AU MIEL, MAGRET FUMÉ TOMATES CERISE , OIGNONS ROUGES , ET FOIE GRAS.
SALAD, DRY HAM, GUEMENÉÉ SAUSAGE, HONEY GOAT TOAST, SMOKED DUCK , CHERRY TOMATOES, RED ONIONS, AND FOIE GRAS.

22€00

LA GOURMANDE

CHARCUTERIE FINE, SAUCISSE FUMÉ, FRITES , SALADE ET TOMATES CERISES.
DELICATESSEN, SMOKED SAUSAGE, FRIES, SALAD AND CHERRY TOMATOES.

15€20

L'HANNY

SALADE, ST-JACQUES, GAMBAS, SAUMON FRAIS, ANANAS FRAIS POÊLÉ PERSILLÉ ET FLAMBÉE
SALAD, SCALLOPS, PRAWNS, FRESH SALMON, FRESH PINEAPPLE , BLAZE WITH PARSLEY.

16€90

EL CARMONA

SALADE , POMMES DE TERRE RISSOLES , ESCARGOT ET MAGRET FUMÉ.
SALAD, CRISPED POTATOES, SNAILS AND SMOKED DUCK BREAST.

15€40

FISH AND CHIPS

CABILLAUD FRIT SERVI AVEC FRITES , SALADE ET SAUCE BÉARNAISE .
FRIED COD SERVED WITH FRIES, SALAD AND BÉARNAISE SAUCE.

15€50



LES POMMES DE TERRE SPÉCIALES

- LA MAURIENNE** 13€90
JAMBON BLANC , JAMBON SEC, FROMAGE A RACLETTE FONDU , ET POMME DE TERRE SPÉCIALE .
WHITE HAM, DRY HAM, MELTED RACLETTE CHEESE, AND SPECIAL POTATO.
- LA HAUT-MARNAISE** 14€90
DINDE ÉMINCÉS, SAUCE FORESTIÈRE CRÉMÉE, CÈPES, CHAMPIGNONS ET POMME DE TERRE.
SLICED TURKEY, FOREST SAUCE,, CEPES , MUSHROOM AND SPECIAL POTATO.
- LA PERIGOURDINE** 16€30
GÉSISERS, MAGRETS FUMÉS , CHAMPIGNONS, FOIE GRAS POÊLÉE ET POMME DE TERRE .
GIZZARDS, SMOKED DUCK BREAST, MUSHROOMS, PAN-FRIED FOIE GRAS AND SPECIAL POTATO.
- LA BOURGUIGNONNE** 14€90
ESCARGOTS, MAGRETS FUMÉS , CHAMPIGNONS, ET POMME DE TERRE .
SNAILS, SMOKED DUCK BREASTS, MUSHROOMS, AND POTATOES.
- LA GAMBAS** 15€90
GAMBAS POÊLÉES PERSILLÉES, OIGNON, CRÈME, POMME DE TERRE SPÉCIALE.
PRAWNS WITH PARSLEY, ONION, CREAM, SPECIAL POTATO.
- LA MÉLI-MÉLO** 16€20
NOIX DE ST JACQUES, GAMBAS POÊLÉES ET PERSILLÉES, TOMATES, ET POMME DE TERRE SPÉCIALE.
SCALLOPS, PRAWNS WITH PARSLEY, TOMATOES, AND SPECIAL POTATOE.
- LA TOULOUSAINE** 13€20
SAUCISSE FUMÉE, LARDONS, CRÈME FRAICHE, CIBOULETTE ET POMME DE TERRE SPECIALE .
SMOKED SAUSAGE, BACON, FRESH CREAM, CHIVES AND SPECIAL POTATO.



LES MOULES 14€00

A BASE DE BEURRE, AIL PERSIL, ET VIN BLANC

MARINIÈRE

MUSSELS

ROQUEFORT ET CREME

ROQUEFORT MUSSELS AND CREAM

CURRY ET CRÈME

CREAM AND CURRY MUSSELS

ROUILLE ET CRÈME

RUST AND CREAM MUSSELS

DE LA TERRE (LARDONS , CHAMPIGNONS , CRÈME)

MUSSELS OF THE EARTH (BACON, MUSHROOMS, AND CREAM)



FRITES A VOLONTÉ

BARQUE ROYALE

SUGGESTION

18€10

NOIX DE ST JACQUES, GAMBAS, MOULES , SAUCE ROUILLE ACCOMPAGNÉ DE FRITES
SCALLOPS, GAMBAS, MUSSELS, RUST SAUCE WITH FRENCH FRIES

V
X
I
E
L
L
S
E
-
R
I
E
S
S
E
B
R
A
S
S
E
B
R
A
N
D
E
L
A

PAIN ARTISANAL



LES BURGERS

FAIT MAISON AVEC 200G DE VIANDE FAÇON BOUCHÈRE,
SAUCE CHEDDAR, OIGNONS TOMATES ET SALADE



L
A
G
R
A
N
D
E
B
R
A
S
S
E
R
I
E
-
S
A
L
L
E
X
I
V

LE CHICKEN **NOUVEAU**

FILET DE POULET, SAUCE BARBECUE, TOMATES, OIGNONS ET LARD.
CHICKEN FILLET, BARBECUE SAUCE, TOMATOES, ONIONS AND BACON.

14€80

L' ELVIS

CANARD FINEMENT COUPÉ, FROMAGE DE CHÈVRE, MIEL, SAUCE BLANCHE
DUCK FINELY CHOPPED, GOAT'S CHEESE, HONEY, WHITE SAUCE.

15€20

LE BLACK

PAIN NOIR, FROMAGE HAUTE-MARNAIS, BACON, VIANDE HACHÉE,
SAUCE BLANCHE ET SAUCE BARBECUE.
BLACK BREAD, HAUTE-MARNE CHEESE, BACON, MINCED MEAT,
WHITE SAUCE AND BARBECUE SAUCE.



13€90

LE SALLE XIV

VIANDE HACHÉE, BLEU D'AUVERGNE, BACON, SAUCE BLANCHE, TOMATES,
OIGNONS CUISINÉES.
MINCED MEAT, BLEU D'AUVERGNE, BACON, WHITE SAUCE, TOMATOES,
COOKED ONIONS.

13€50

LE BARRACUDA **NOUVEAU**

600 GR DE VIANDE HACHÉE, BACON, MAXI FROMAGE ET SAUCE BLANCHE.
600 GR OF MINCED MEAT, BACON, MAXI CHEESE AND WHITE SAUCE.

22€00

LE BARRY WHITE

VIANDE HACHÉE, BACON, ET OEUF AU PLAT.
MINCED MEAT, BACON, AND FRIED EGG.

13€90



LES WRAPS 12€10

S E R V I S A V E C F R I T E S E T S A L A D E

LE FROMAGER

MAGRET DE CANARD ÉMINCÉ, CHÈVRE, OIGNONS ET TOMATES.
MINCED DUCK BREAST, GARNISHED WITH GOAT CHEESE, AND TOMATOES.

LE SAUCE POIVRE

GARNI DE VIANDE DE BŒUF HACHE, CHEDDAR, SAUCE AU POIVRE, OIGNONS, TOMATES.
GARNISHED WITH BEEF, CHEDDAR, PEPPER SAUCE, ONIONS, TOMATOES.

LE SALLE XIV

GARNI DE CHEDDAR, STEAK HACHÉ, SAUCE PROVENÇALE GRATINÉE.
GARNISHED WITH CHEDDAR, CHOPPED STEAK, PROVENÇAL SAUCE AU GRATIN.

LES RAVIOLIS GRATINÉS

A LA PROVENÇALE

PROVENÇAL RAVIOLI

AUX ÉPINARDS

SPINACH RAVIOLI



12€00

LES OMELETTES

ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE

JAMBON FROMAGE ET CHAMPIGNONS GRATINÉES

HAM WITH CHEESE AND MUSHROOM.

OIGNONS GRATINÉES

ONIONS GRATINATED.

TARTIFLETTE GRATINÉES

TARIFLETTE GRATINATED

POIREAUX ET POMME DE TERRE

LEEKES AND POTATOES.

11€00



LES COCOTTES

LA COCOTTE LENTILLE

LENTILLES, SAUCISSE DE FRANCFORT ,ET SAUCISSE FUMÉ ET CRÈME FRAICHE
LENTILS, FRANKFURTER AND SMOKED SAUSAGES , FRESH CREAM

14€00

LA COCOTTE DE LA MER

SOLE, SAUMON, ST JACQUES, GAMBAS, CRÈME ; CHAMPIGNONS, RIZ ET SALADE
SALMON, ST JACQUES, PRAWNS, CREAM, MUSHROOMS, RICE AND SALAD

19€90

LA COCOTTE BLANQUETTE DE VOLAILLE

EMINCÉ DE VOLAILLE , CHAMPIGNONS FRAIS, CRÈME, POIREAUX, RIZ.
SLICED POULTRY, FRESH MUSHROOMS, CREAM, LEEKS, RICE.

15€90

LA COCOTTE GRAND-MERE

ÉPINARD, ŒUF MOLLET, CONFITS DE CANARD ET CRÈME FRAICHE
SPINACH, BOILED EGG, DUCK CONFIT AND FRESH CREAM.

15€50



LES PÂTES FRAICHES

SERVIES AVEC GRUYÈRE ET PARMESAN

TAGLIATELLE AUX 4 FROMAGES

FOUR CHEESES TAGLIATELLE.

10€00

TAGLIATELLE GAMBAS (GAMBAS, PERSILLADE, BALSAMIC ET CRÈME FRAICHE).

PRAWNS, PARSLEY, BALSAMIC AND CREAM.

13€80

TAGLIATELLE SAUMON (SAUMON FRAIS , BASILIC ,CRÈME).

FRESH SALMON, BASIL AND CREAM.

12€50

TAGLIATELLE PAYSANNE (LARDONS, CRÈME, JAMBON, CHAMPIGNONS).

BACON CREAM, HAM, AND MUSHROOMS.

9€90

TAGLIATELLE CARBONARA (LARDONS, CRÈME, ET OEUF).

BACON ,CREAM AND EGG.

9€90

TAGLIATELLE BOLOGNAISE (BŒUF, SAUCE PROVENÇALE).

BŒUF, PROVENÇALE SAUCE

10€20



CARTE DES VINS

PRIX NETS

AU VERRE (17CL) 75CL 37,5CL

7€00 - 38€00 - //

CHAMPAGNE

VINS BLANCS

GEWURZTRAMINER

GRANDE FINESSE A DOMINANTE FLORALE. BOUCHE VIVE ET TYPIQUE.

ALSACE

MONBAZILLAC (VIN SUCRÉ)

ARÔMES DE FRUITS SECS, D'AMANDE ET DE NOISETTE.

DORDOGNE

BOURGOGNE

CHABLIS (NEZ FLORAL ET TRÈS FRUITÉ AVEC UNE BOUCHE VIVE ET FRAICHE)

ST-VÉРАН (ROBE BRILLANTE ET FRUITÉE, LIMPIDE DE COULEUR JAUNE PÂLE)



// - 22€00 - 12€00

6€00 - 32€00 - //

6€00 - 30€00 - //

6€00 - 29€00 - //

VINS ROSÉ AOC

BORDEAUX ROSÉ

IL EST SOUPLE, FRIAND ET PLEIN DE DOUCEUR



CÔTES DE PROVENCE

VINS SECS, RONDS, STRUCTURÉS, MAIS TOUJOURS FRAIS ET GOULEYANTS.

PROVENCE

MARSANNAY

AGRÉABLE ET FRUITÉ, STRUCTURÉ AVEC UNE BELLE MATIÈRE EN BOUCHE

BOURGOGNE

VINS ROUGE AOC

BROUILLY

ARÔMES DE FRAISES ET MYRTILLE, BOUCHE SOUPLE ET AGRÉABLE, ÉPICES DOUCES.

BEAUJOLAIS

MORGON

ROBE GROSEILLE OU LÉGÈREMENT ORANGÉE, À REFLETS CARMINÉS DÉLICATS.

BOURGOGNE

PINOT NOIR

ARÔMES DE KIRSCH, DE FRUITS MÛRS À NOYAU.

MERCUREY

NOTES DE FRUITS ROUGES RÉDUITS, MÛRES ET CASSIS, BOUCHE RIGIDE ET AMPLÉ

SAVIGNY LES BEAUNE

ROBE ROUGE BRILLANTE AUX ARÔMES DE PETITS FRUITS ROUGES



MARSANNAY

BOUQUET COMPOSÉ DE FOUGÈRE, DE VIOLETTE, DE MÛRE, DE CASSIS, ET RÉGLISSE.

VALLÉE DU RHÔNE

COTE DU RHÔNE (DISCRÈTEMENT FRUITÉS, ÉVOQUENT LES FRUITS ROUGES)

VACQUEYRAS

NUANCES ÉPICÉES (POIVRE, GARRIGUE), DE TOUCHES DE CUIR ET DE GIBIER

BORDEAUX

CERTAINS ÉVOQUENT LE CASSIS TANDIS QUE D'AUTRES INDIQUENT DU MERLOT.

COTE DE BOURG

PARFUMS DE FRUITS ROUGE OU FRUITS NOIRS, COMME LE PRUNEAU.

MEDOC

VINS ISSUS DE GRAVES, PUISSANTS ET CORSÉS.

VALLÉE DE LA LOIRE

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

ARÔMES DE FRUITS ROUGES MÛRS.



// - 18€00 - //

5€00 - 16€00 - 11€00

// - 38€00 - //

6€00 - 25€00 - 13€00

6€00 - 25€00 - 13€00

6€00 - 24€00 - 14€00

// - 42€00 - //

// - 39€00 - //

// - 36€00 - //

// - 13€00 - 9€00

// - 28€00 - //

6€00 - 18€00 - 11€00

// - 23€00 - //

// - 33€00 - //

// - 18€00 - //



VINS DE BANDOL



PRIX NETS
75CL 50CL

VIN ROSÉ AOC

DOMAINE RAY-JANE

30€00 - 18€00

DES ARÔMES DE FRUITS FRAIS MIS EN VALEUR PAR UNE POINTE D'ANIS.
UN ENSEMBLE HARMONIEUX QUI CONFÈRE À CE VIN DE BANDOL BEAUCOUP
DE GRÂCE ET D'ÉLÉGANCE.

VINS ROUGES AOC

DOMAINE RAY-JANE

30€00 - 18€00

DES PARFUMS INTENSES DE CAFÉ, D'ÉPICES, DE FRUITS MÛRS. UN EXCELLENT
BANDOL, DIGNE REPRÉSENTANT D'UNE BELLE TRADITION PROVENÇALE. UN
CARACTÈRE AFFIRMÉ ET BEAUCOUP D'AMOUR À OFFRIR !.

DOMAINE RAY-JANE -CUVÉE DU FALUN (VIEILLE VIGNE)-2013

65€00 //

ARÔMES DE FRUITS ROUGES ,CERISES, ÉQUILIBRÉ, SUR LA FINESSE, ROBE PLEINE.

VIN BLANC AOC

DOMAINE RAY-JANE

30€00 //

UNE IMPRESSION D'HARMONIE ET D'ÉQUILIBRE POUR CE VIN DE BANDOL
SYMPATHIQUE ET GORGÉ DE SOLEIL.



VIN DE BANDOL
AU VERRE
6 €

DANS UN AMPHITHÉÂTRE NATUREL, LE VIGNOBLE DE BANDOL S'ÉTAGE EN RESTANQUES SUR ENVIRON 1500 HECTARES.
L'AIRE D'APPELLATION CONCERNE HUIT COMMUNES SUSPENDUES ENTRE TERRE ET MONTAGNE, AU SUD DU
MASSIF DE LA SAINT BAUME : BANDOL, LA CADIÈRE-D'AZUR, SAINT-CYR-SUR-MER,
LE CASTELLET, LE BEAUSSET, ÉVENOS, OLLIOUILES ET SANARY.

LES VINS DE BANDOL SE DÉCLINE EN TROIS COULEURS : ROUGE, ROSÉ ET BLANC.
LE CÉPAGE DE L'APPELLATION EST LE MOURVÈDRE DONT LA SPÉCIFICITÉ EST LE TANIN
QU'IL APORTE AU VIN ROUGE. IL PERMET LE BON VIEILLISSEMENT ET LA LONGÉVITÉ DU VIN.
LES CÉPAGES GRENACHE ET CINSAULT COMPLÈTENT L'ENCÉPAGEMENT DU ROUGE.
LES JEUNES VIGNES DESTINÉES À LA PRODUCTION DES VINS ROUGES NE SONT
ADMISES EN A.O.C. QU'À LA HUITIÈME FEUILLE (8 ANS).
LES ROUGES SONT ÉLEVÉS EN TONNEAU DE CHÊNE AU MOINS 18 MOIS.



LES COCKTAILS

(35CL)

A L C O O L

LE BLOODY MARY

NOUVEAU

JUS DE TOMATES , VODKA, TABASCO ET JUS DE CITRON.

TEQUILA SUN RISE

NOUVEAU

TEQUILA, SIROP DE GRENADINE ET JUS D'ORANGE.

MOJITO

RHUM BLANC, SUCRE DE CANNE , FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT ET EAU GAZEUSE.

PINA COLLADA

COGNAC , RHUM , LAIT DE COCO, ET JUS D'ANANAS .

LE FŒTUS

VODKA ,CRÈME DE BAILEYS ET SIROP DE GRENADINE.

DÉLICE DES ILES

RHUM BLANC ,SUCRE DE CANNE , JUS D'ANANAS ET SIROP DE FRAISE .

LONG ISLAND ICED TEA

NOUVEAU

VODKA , GIN , RHUM BLANC , TEQUILA , TRANCHE DE CITRON ET COCA-COLA.

LA BOMBE

VODKA , GIN SUCRE DE CANNE ET JUS D'ORANGE.

LE FÛT

RHUM BLANC , SUCRE DE CANNE , SIROP DE FRAISE , JUS D'ORANGE ET JUS D'ANANAS.

9 € 0 0



S A N S A L C O O L

TOUKAN

LAIT DE COCO ,JUS DE FRAISE ET JUS DE BANANE.

VIRGIN PINA COLLADA

NOUVEAU

LAIT DE COCO, ET JUS D'ANANAS ET SUCRE DE CANNE .

CHARLOTTE

SIROP DE GRENADINE ET DE CITRON, LAIT DE COCO ,JUS DE MANGUE ET JUS DE FRAISE .

DILIGENCE

SIROP DE FRAISE, JUS DE BANANE ET JUS EXOTIQUE.

VIRGIN MOJITO

SUCRE DE CANNE, FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT ET EAU GAZEUSE

BORA BORA

NOUVEAU

JUS D'ANANAS , JUS EXOTIQUE , CITRON ,ET SIROP DE GRENADINE

7 € 0 0



UNE MAJORATION DE 10 CENTIMES EST APPLIQUÉE
POUR LE SERVICE EN TERRASSE

PHOTOS NON CONTRACTUELLES