



A PARTAGER



— ou Pas... —

NACHOS

Chips Nachos, Viande Hachée, cheddar fondu et Guacamole et Poivrons.

Nacho chips, minced meat, melted cheddar cheese, guacamole, and peppers.

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** 8.00
Encornets frits et sa Sauce Tartare Maison.
Fried squid with homemade tartar sauce.
- **AFTER WORK** 18.00
Fromages de la ferme et charcuterie variées.
Cheeses from the farm and various cold meats.
- **FRITES AU CHEDDAR** 6.00
Frites belges au Cheddar fondu avec du bacon émincé et grillée.
Belgian fries accompanied by melted cheddar with minced and grilled bacon.
- **POT DE TERRINE MAISON** 8.00
Homemade terrine jar.
- **ASSIETTE MÉDITERRANÉENNE** 10.00
Tsalakis, Houmous, Houmous betteraves avec les Chips Nachos.
Tsalakis, Hummus, Beetroot Hummus with Nacho Chips.



MENU ENFANT

-12 ANS

8.00

PLAT AU CHOIX

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

DESSERT AU CHOIX

- Crêpe Sucre ou Nutella
- 2 Boules de Glace
- Barbe à Papa

PRIX NETS EN EUROS





BOISSONS



APÉRITIFS

(6 cl)

Vin cuit	5.00
Ratafia de Champagne	5.00
Baby	4.50
Whisky Cutty Sark	8.50
Whisky Aberlour	10.00
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)	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

CHAMPAGNE

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



TRANCHE DE CITRON

0.50 €

BIÈRES

PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
La Bête	4.80	6.50	9.50
La Bête Rouge	4.80	6.50	9.50
Paix dieu	6.00	8.00	12.00
Selection Salle XIV	6.00	8.00	12.00
Kronenbourg blonde	3.50	5.10	6.50
Picon bière	4.80	6.50	9.50

BOUTEILLES

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

SOFTS

	(25cl) / (33cl)
Orangina / Sprite / Fanta	4.00
Perrier	4.00
Perrier Tranche	4.50
Coca-Cola (Régular/Zéro/Cherry)	4.00
Diabolo	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

PRIX NETS EN EUROS

MAJORATION DE 10 CENTIMES PAR BOISSONS POUR LE SERVICE EN TERRASSE



COCKTAILS



ALCOOL

APEROL SPRITZ	(35 CL)	10.00
<i>Apérol, Prosecco, Sucre de canne, Eau gazeuse et sa tranche d'orange.</i>		
MOJITO	(35 CL)	10.00
<i>Rhum Blanc, Sucre de Canne, Citron vert, Eau Gazeuse et Menthe fraîche.</i>		
PINA COLLADA	(35 CL)	10.00
<i>Cognac, Rhum Blanc, Lait de Coco, Jus d'Ananas et Tranche d'ananas frais.</i>		
MOSCOW MULE	(35 CL)	10.00
<i>Vodka, Ginger Beer et citron vert pressé.</i>		
RAINBOW	(28 CL)	10.00
<i>Rhum Blanc, Jus de Banane, Curacao, et Jus d'Orange.</i>		
LE CRANE	(20 CL)	10.00
<i>Rhum Blanc, Purée de Mangue, Jus de Citron et Tranches de Citron vert.</i>		
LA PISCINE (Floral et pétillant)	(17 CL)	10.00
<i>Champagne, Liqueur de fleur de sureau Saint-Germain, Liqueur de Framboises et mûres noires Chambord, Framboises.</i>		
KRAKEN PIRATE	(28 CL)	10.00
<i>kraken (Rhum-Noir), Ginger Beer, Angustura, et Tranche de Citron vert.</i>		
LE RUBIS	(20 CL)	10.00
<i>Gin, Purée de framboises fruits rouges, Eau gazeuse.</i>		
MARGARITA		10.00
<i>Tequilla, Triple sec, et Jus de citron.</i>		



SANS - ALCOOL



VIRGIN MOJITO	(35 CL)	8.00
<i>Sucre de canne, Menthe fraîche, Citron vert et Eau gazeuse.</i>		
VIRGIN COLLADA		8.00
<i>Lait de Coco, Jus d'Ananas.</i>		
BORA-BORA		8.00
<i>Jus d'Ananas, Jus Exotique, Sirop de Citron, Sirop de Grenadine.</i>		
COCO FRESH LEMON		8.00
<i>Lait de coco, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Jus de Citron, Tranche de Citron vert.</i>		
SPECTACLE (Servi avec Bougie scintillante)		8.00
<i>Sirop de Framboise, Sucre de canne, Eau Gazeuse, et Fruits Rouge de saison.</i>		

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



POISSONS



DÔME DE SAUMON 28.00
Tartare de Saumon frais dans son dôme de Saumon Fumé,
Pomme de terre papillote Crème ciboulette et Salade.
*Fresh salmon tartare in its smoked salmon dome,
potato papillote, chive cream and salad.*

FILETS DE DAURADE 28.00
Filets de Daurade grillées au sel marin accompagnée
de petits légumes et purée Maison.
*Grilled sea bream fillets with sea salt, served with baby vegetables
and homemade mashed potatoes.*

FISH AND CHIPS 19.00
Merlu frit servi avec frites ,salade et sauce Tartare Maison.
Fried hake served with fries, salad and homemade Tartare sauce.

SALT 33.00
Poulpes,Moules,Gambas,St-Jacques flambées épicée ,
Rigatoni, Poivrons , Oignons , et sauce tomate.
*Octopus, mussels, prawns, flambéed scallops, pasta,
peppers, tomatoes, onions, and tomato sauce.*

HOMARD 38.00
Homard grillé accompagné de légumes et de purée maison.
Grilled lobster served with vegetables and homemade mashed potatoes.

POULPE 23.00
Poulpes poêlés en persillade , purée maison ,et Salade.
*Pan-fried octopus with parsley and garlic,
homemade mashed potatoes, and salad.*

AÏOLI ROYAL 28.00
Crevettes , Pomme de terre, Légumes,Oeuf dur, Sauce Aïoli maison,
Poisson Blanc et Bulots.
*Shrimp, Potato, Vegetables, Hard-boiled Egg, Aioli Sauce,
White Fish and Whelks.*

ASSIETTE DE SAINT-JACQUES 30.00
Saint-Jacques en persillade ,flambées ,Purée maison et salade.
*Scallops in parsley sauce, flambéed,
homemade mashed potatoes and salad.*

ASSIETTE DE GAMBAS 25.00
Gambas en persillade, Petits légumes, riz et salade .
Prawns with parsley, small vegetables, rice and salad.



ENTRÉES



½ HOMARD <i>Avec Mayonnaise</i> <i>1/2 Lobster</i>	20.00
CREVETTES ROSES (X6) <i>Avec Mayonnaise</i> <i>Shrimps and Mayonnaise</i>	12.00
SOUPE DE POISSON <i>Avec Toasts et Sauce Rouille</i> <i>Fish Soup</i>	11.00
FOIE GRAS FAIT MAISON <i>Home Made Foie Gras</i>	14.00
TOMATES BURRATA <i>Avec Huile d'olive "PRESTIGE ORO"</i> <i>Burrata tomatoes</i>	13.00
BULOTS <i>Avec Mayonnaise</i> <i>Bulots</i>	8.00
JAMBON SERRANO <i>Spanish Ham</i>	9.50
POT DE TERRINE MAISON <i>Homemade terrine</i>	8.00
SAUMON FUMÉ <i>Smoked Salmon</i>	14.00
CREVETTES COCKTAILS <i>Avec Sauce Cocktail Maison</i> <i>Shrimp Cocktails</i>	8.00
HARENGS ET POMMES DE TERRE <i>Herrings and potatoes</i>	8.00



FRUITS DE MER



3 Arrivages par semaine

HUITRES
Oysters

LES 6 :	15.00
LES 9 :	21.00
LES 12 :	27.00

ASSIETTE DE L'ECAILLER 28.00
 6 Huitres, 6 Bulots, 6 Crevettes roses.
 6 Oysters, 6 Whelks, 6 Pink prawns.

PLATEAU "SALLE 14" 51.00
 12 Huitres, ½ Homard, 12 Bulots, 12 Crevettes roses.
 12 oysters, whelks, mussels, 12 prawns, 2 Maxi prawns.



PRIX NETS EN EUROS

MOULES

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

MARINIÈRE

Marine mussels.

16.00

ROQUEFORT ET CRÈME

Roquefort mussels and cream.

17.50

CURRY ET CRÈME

Cream and curry mussels.

17.50

ROUILLE ET CRÈME

Rust and cream mussels.

17.50

CRÈME

Cream mussels.

17.50

BARQUE ROYALE

25.50

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

Scallops, Gambas, Mussels, Homemade 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

26.00

French Entrecote steak with béarnaise sauce.

BROCHETTE D'ONGLET MARINÉE MAITRE D'HOTEL

18.00

Marinated hanger steak skewers, maître d'hôtel style

BROCHETTE DE CANARD (450 GR)

29.00

Duck skewer with béarnaise sauce.

MAGRET DE CANARD (450 GR)

29.00

Duck breast (450 gr) with small vegetables.

ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CRÈME ET CHAMPIGNONS

17.00

Escalope poultry with cream and mushrooms.

ESCALOPE DE VOLAILLE AUX MORILLES

22.00

Escalope poultry morels.



VÉRITABLE ANDOUILLETTE A.A.A.A.A

17.50

5 A Andouillette

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

17.00

Beef Tartar.

BAVETTE A L'ÉCHALOTES

17.00

Shallot flank steak.

MERLAN DE BOEUF (450 GR)

34.00

Shoulder whiting With onion confit and fried onions.

TOURNEDOS DE FILET DE BOEUF (VBF) Et sa Sauce Poivre

31.00

Tournedo.

CÔTE DE BOEUF (500GR)

35.00

Prime Rib of beef.

NOS SAUCES MAISON :

Bleu	3 €
Poivre	3 €
Morilles	7 €
Tartare	3 €

• Purée Maison	4 €
• Assiette de légumes	4 €
• Le pot de sauce	0,50 €



Temps de cuisson assez long.

PRIX NETS EN EUROS



BURGERS

Servis avec Frites

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

RUSTIQUE

20.00

Steak haché, Brie, Lards grillé, Rosti de Pomme de terre, Sauce Poivre.
Minced steak, Brie, grilled bacon, potato rosti, pepper sauce.

SIGNATURE

19.00

Poulet pané, Lards grillé, et Sauce Signature.
Breaded chicken, grilled bacon, and Signature sauce.

TRUFFÉ (Pain Noir)

24.00

Steak haché, Lamelles de Truffes, et Mayonnaise à la Truffe.
Minced steak, truffle slices, and truffle mayonnaise.

MEGA - MAGIC

26.00

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

EL DIABLO

18.00

Steak haché, Purée d'avocat, Tranches d'Avocats, Sauce Maison.
Minced steak, avocado puree, avocado slices, house sauce.

WRAPS

*base Sauce cheddar
Servis avec Frites et Salade*

POIVRE

17.50

Steak haché, Tomates, et Sauce Poivre.
Minced steak, tomatoes, and pepper sauce.

BIQUETTE

17.50

Steak haché, fromage de Chèvre Frais, Oignons frits et Sauce blanche.
Minced steak, goat cheese, fried onions and white sauce.

CHEVILLON

17.50

Steak haché, fromage de Chevillon, Oignons frits.
Minced steak, Chevillon cheese, fried onions.

COCORICO

17.50

Poulet frits, Lard grillé, Oignons frits et Sauce Smoky Bacon.
Fried chicken, grilled bacon, fried onions and Smoky Bacon Sauce.

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

PRIX NETS EN EUROS



SPÉCIALITÉS



ANTIPASTI

Légumes du soleil à l'huile, Burrata, Chorizo, Jambon Sec, Parmesan et Tomates confites.
Sun-dried vegetables in oil, Burrata, Chorizo, Cured Ham, Parmesan, and Confit Tomatoes.

19.00

ITALIENNE

Jambon Sec Salade, Tomates, Burrata et basilic.
Dry-cured ham salad, tomatoes, burrata and basil.

19.00

DÔME DE SAUMON

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

28.00

SAINT-MARCELIN

Toast de St-Marcelin, Lardons, Tomates, œuf mollet et Salade.
Toast of St-Marcelin cheese, Bacon, Tomatoes, soft boiled egg and Salad.

18.00

CÉSAR

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

17.00

LA SALT

Poules, Moules, Gambas, St-Jacques flambées épicée, Rigatoni,
Poivrons, Oignons, et sauce tomate.
*Octopus, Mussels, Prawns, Flambéed Scallops, Rigatoni, Peppers,
Tomatoes and Onions.*

33.00

TRIDENT

Salade, Avocat, Tomates, Crevettes de Saumure, Saumon et Échalotes
et Sauce Cocktail Maison.
*Salad, avocado, tomatoes, brine shrimp, salmon, shallots,
and homemade cocktail sauce.*

18.00

HAUT-MARNAISE

Lardons, œuf mollet, Lardons, Tomates, et Maxi-Toast de Fromage de Chevillon et Salade.
*Bacon, soft-boiled egg, bacon, tomatoes,
and Maxi-Toast of Chevillon cheese and salad.*

19.00



LE BOL

Salade, Légumes de Saisons servi avec de l'huile Prestige ORO.
Salad, Seasonal Vegetables served with ORO Prestige Oil.

16.00

AÏOLI ROYAL

Crevettes, Pomme de terre, Légumes, Oeuf dur, Sauce Aïoli,
Poisson Blanc et Bulots.
*Shrimp, Potato, Vegetables, Hard-boiled Egg, Aioli Sauce, White
Fish and Whelks.*

28.00

LA GESIERS

Salade, Gésiers, Pommes de terre rissolées, Magrets fumé
Crème ciboulette et Croutons.
*Salad, Gizzards, Sautéed potatoes, Smoked duck breasts,
Chive cream and Croutons.*

17.00



PÂTES FRAÎCHES



Servies avec Gruyère et Parmesan



RIGATONI ARRABIATA

13.00

Sauce tomate épicée et Poivrons.

Spicy tomato sauce and peppers.

RIGATONI HOMARD

24.00

Crème bisque de Homard, Sauce Tomate et Poivrons épicés.

Lobster bisque cream, tomato sauce and spicy peppers.

LES BONBONS SALLE XIV

20.00

Gros raviolis farcis aux Fromage, Truffes, Sauce à la Truffe, Crème et Parmesan.

Large ravioli stuffed with cheese and truffles, truffle sauce, cream and parmesan.

RIGATONI BURRATA

18.00

Burrata, et Sauce Tomate Provençale.

Burrata and Provençal Tomato Sauce.

LA VERITABLE CARBO

16.00

Rigatoni, Jaune d'œuf, Guanciale, Parmesan.

Rigatoni, Egg yolk, Guanciale (Italian Ham), Parmesan.

RIGATONI 4 FROMAGES

13.00

Four cheeses Rigatoni.



SUPPLEMENT PARMESAN : 1 €

PRIX NETS EN EUROS



GALETTES BRETONNES



Avec Salade verte

NORDIQUE

11.00

Saumon fumé crème Ciboulette, fromage et œuf.

Smoked salmon, cream, cheese and egg.

TREBELEC

10.00

Viande hachée, Fourme d'Ambert, œuf et fromage râpé.

Mincéd meat, Fourme d'Ambert, egg and grated cheese.

COMPLÈTE

10.00

Jambon, Fromage râpé et œuf.

Ham, grated cheese and egg.

ARDECHOISE

10.00

Chèvre frais, Miel et Persil.

Fresh goat cheese, Honey and Parsley.



COCOTTES



COCOTTE DE LA MER

24.00

Sole, Saumon, St Jacques, gambas, Crème, Champignons, riz et Salade.

Sole, Salmon, St Jacques, prawns, Cream, Mushrooms, Rice and Salad.

COCOTTE BLANQUETTE DE VOLAILLE

22.00

Emincé de volaille, champignons frais, crème, poireaux, riz et Salade.

Sliced poultry, fresh mushrooms, cream, leeks, rice and salad.

COCOTTE DE GAMBAS (DECORTIQUÉES)

22.00

Gambas décortiquées, Sauce Rouge épicée, Crème,

Poivrons avec sa purée.

Peeled prawns, spicy red sauce, cream, peppers with puree.

PRIX NETS EN EUROS



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
- Oeufs Mayonnaise




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	PICHIET 50 CL	75 CL
ALSACE	AOC GEWURZTRAMINER <i>Fin a dominance Florale, Bouche vive et typique.</i>	37,5 CL : 18 €	7	--	24
LANGUEDOC ROUSSILLON	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	15	22
BOURGOGNE	AOC CHABLIS <i>Nez floral ,fruité avec une bouche vive et fraîche.</i>		8	24	36
BOURGOGNE	AOC ST-VERAN <i>Robe brillante et fruitée, limpide de couleur jaune pâle.</i>		8	24	36
VALLÉE DU RHÔNE	AOP ST-JOSEPH-LES RAMADES <i>Cuvée "exotique". Nez avenant, charmeur. Bouche flatteuse.</i>		--	--	75
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	20	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	20	29
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
CÔTE DE BEAUNE- BOURGOGNE	AOC LADOIX (THIEBAULT DE PLANIOL) <i>Assez ferme, vif mais retenu. Son gras et son ampleur équilibrent sa fraîcheur.</i>		--	--	75

VIN D'EXCEPTION



ROSÉS



			14 CL	PICHIET 50 CL	75 CL
PROVENCE	IGP MEDITERRANÉE O'CLOCK <i>Rond, structuré, mais toujours frais et gouleyant.</i>	37,5 CL : 16 €	7	--	24
	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
BOURGOGNE	AOC MARSANNAY <i>Avec cette bouche pleine, fraîche et gourmande, tendre et fruité expriment la pêche de vigne, la groseille.</i>		--	--	42



ROUGES

14 CL

PICHET
50 CL

75 CL

BEAUJOLAIS**BROUILLY**

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

7

17

25

**LANGUEDOC
ROUSSILLON****IGP6 SYRAH - GRANDE RESERVE - MAISON CASTEL**

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

6

16

23

BOURGOGNE**PINOT NOIR - MAISON BUISSONNIER**

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

7

18

27

AOC MERCUREY

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

--

--

42

AOC HAUTES-CÔTES DE NUITS

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

--

--

37

VALLÉE DU RHÔNE**AOC CÔTE ROTIE-GUIGAL**

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

--

--

130

AOP CÔTE DU RHÔNE VILLAGES SAINTE-CECILE LES VIGNES

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

6

16

23

AOP VACQUEYRAS "LA POURPRE"

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

--

--

35

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Couleur toujours intense, le nez est puissant notes épicées et fruitées.

--

--

80

BORDEAUX**AOC CÔTE DE BOURG - ONDULATION**

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

6

16

23

AOP HAUT - MÉDOC - CHATEAU D'ARCINS

Vins issus des graves, puissants et corsés.

--

--

33

AOP SAINT-EMILION - L'AUTRE MANGOT

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

--

--

75

AOC PAUILLAC - FLEURS DE PEDESCLAUX

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

--

--

60

AOP PESSAC LEOGNAN COLOMBIER DE BROWN ROUGE

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

--

--

50

VIN D'EXCEPTION