

A PARTAGER OU PAS....



CAVIAR (Oscietre) (30 gr)
Caviar

60.00

NACHOS

Chips Nachos, Viande Hachée, cheddar fondu, Guacamole et Poivrons.
Nachos with ground meat, melted cheddar, guacamole, and bell peppers.

Pour 2 : 10.00

Maxi : 15.00

ASSORTIMENT DE TAPAS FRITS

Fried, assorted of Tapas.

Pour 2 : 10.00

XXL: 17.00

LA PEPITE D'ENCORNETS FRITS

Encornets frits et sa Sauce Tartare Maison.
Fried calamari served with homemade tartar sauce.

8.00

PLANCHE DES MONTAGNES

Fromages de la ferme et charcuterie variées.
Farmhouse cheeses and an assortment of cured meats.

18.00

FRITES AU CHEDDAR

Frites belges au Cheddar fondu avec du bacon émincée et grillée.
Belgian fries topped with melted cheddar and bits of grilled bacon.

6.00

AIGUILLETES FISH AND CHIPS FRITS

Aiguillettes de Fish and Chips, et sa Sauce Tartare Maison.
Fish and chips strips served with homemade tartar sauce.

8.00

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 a Papa



PRIX NETS EN €UROS

BOISSONS

APERITIFS (6 cl)

Vin cuit	5.00
Ratafia de Champagne	5.00
Baby	4.50
Whisky Cutty Sark	8.50
Whisky Bellevoye	12.00
Ricard (2 cl)	5.00
Cidre (33cl)	6.00
Cidre Bouteille (75 cl)	15.00
Kir (17cl)	4.00
Cotes de Provence (14cl)	6.00
Apéritif Maison (17cl)	10.50
Coupe de Champagne (12 cl)	12.00
Kir Royal (12 cl)	12.00
Rhum Captain Morgan	7.00

BIERES

PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50cl
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)	4.80
Pelforth Brune (25cl)	4.80
Bière sans alcool (25cl)	4.50



Vin Chaud(Fait Maison) 4.50

En Saison

CHAMPAGNE (75 cl)

Veuve CLICQUOT (Cuvée Réserve, Special Restaurant)	55.00
Grande Dame Rosé	289.00
Cuvée Veuve (Extra BRUT/Extra Gold)	120.00
KRUG (173 ième Edition)	380.00



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

Tranche de Citron 0.50



Prix nets en Euros

Majoration de 10 centimes PAR BOISSONS pour le service en terrasse.

SALLE XIV

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 14ème 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



COCKTAILS

ALCOOL



APEROL SPRITZ

10.00

Apérol, Prosecco, Sucre de canne, Eau gazeuse et sa tranche d'orange.

MOJITO

12.00

Rhum Blanc, Sucre de Canne, Citron vert, Eau Gazeuse et Menthe fraîche.

PINA COLLADA

10.00

Cognac, Rhum Blanc, Lait de Coco, Jus d'Ananas et Tranche d'ananas frais.

CROCO ROSA

11.00

RHUM EMINENTE Ambar Claro, Purée de Litchi, Super lime juice, Sirop Hibiscus/Grenadine et sa Fleur.

PUNCH

11.00

RHUM EMINENTE Ambar Claro, Liqueur de Cerise/Framboise, Jus d'Ananas, Jus de citron vert, Sirop de sucre.

CANCHANCHARA

10.00

RHUM EMINENTE Reserva, Jus de citron vert, Sirop de Miel.

VOLCAN PALOMA

10.00

TEQUILA VOLCAN Blanco, Jus de Pamplemousse, Jus de citron vert, Soda Pamplemousse et Tranche de Pamplemousse.

LA PISCINE

12.00

Champagne, Liqueur de fleur de sureau Saint-Germain, Liqueur de Framboises et mûres noires Chambord, et fruit rouge.

HENNESSY SUN SOUR

10.50

COGNAC HENNESSY, Eau Gazeuse, Limonade, et un Zeste de Citron.

PURPLE

10.00

Gin, Jus de citron, Liqueur de violette et Tonic.

SANS-ALCOOL

VIRGIN MOJITO

8.50

Sucre de canne, Menthe fraîche, Citron vert et Eau gazeuse.

VIRGIN COLLADA

8.50

Lait de Coco, Jus d'Ananas et Tranche d'Ananas.

PIRATE

8.50

Sirop de Grenadine, Jus d'Ananas et Exotique, Fruits de saison et Citron vert.

SPECTACLE

8.50

Sirop de Framboise, Sucre de canne, Eau Gazeuse, Fruits Rouge de saison et sa bougie scintillante.

Prix nets en euros

Majoration de 10 centimes PAR BOISSONS pour le service en terrasse.

FRUITS DE MER

3 Arrivages par semaine

LE DUO ROYAL 70.00
3 huitres et 30 Gr de Caviar.
3 oysters and 30g of caviar.

Huitres

Fines de Claire n°3
Marennes-oléron

LE CAVIAR 60.00
Caviar

BULOTS (6) 8.00
Whelks (x 6)

PALOURDES (300 G) 10.00
Clams (300 g)

MAXI-LANGOUSTINES (3) 12.00
Large langoustines (3)

CREVETTES (6) 12.00
Shrimp (x 6)

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
et 100 gr de Palourdes.
*6 oysters, 6 whelks, 6 pink shrimp,
and 100g of clams.*

PLATEAU "SALLE 14" 53.00
12 Huitres , 12 Bulots , 12 Crevettes roses
et 2 Maxi Langoustines et 100 gr de Palourdes .
*12 oysters, 12 whelks, 12 pink shrimp,
2 large langoustines, and 100 gr clams.*

COMPOSER VOTRE PLATEAU SELON VOS SOUHAITS

PRIX NETS EN €UROS

(Dogggy Bag : 1 €)

ENTRÉES

ŒUF COCOTTE, GRAND-MÈRE	9.00
Jambon blanc, Champignons, Crème fraîche, Ciboulette et des Petits Pains Chaud Toastés. <i>White ham, mushrooms, crème fraîche, chives and hot toasted rolls.</i>	
ŒUF COCOTTE TRUFFÉ	11.00
Cocotte Truffé, Crème fraîche, Ciboulette Truffe fraîche, et des Petits Pains Chaud Toastés, Parmesan. <i>Truffle casserole, crème fraîche, chives, fresh Truffle, and Hot Toasted Rolls, Parmesan.</i>	
VERITABLE SOUPE A L'OIGNONS	9.50
Soupe Maison avec pain gratiné au comté. <i>Homemade soup with Comté-topped toasted bread.</i>	
JAMBON SERRANO	9.50
<i>Spanish Ham.</i>	
ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ	6.00
<i>Guéméné Andouille.</i>	
FOIE GRAS, MAISON	14.00
<i>Home Made Foie Gras.</i>	
HARENGS ET POMMES DE TERRE	8.00
<i>Herrings and potatoes.</i>	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	Les 6 : 13.00 Les 12 : 26.00
<i>Hot Bourgogne Snails.</i>	
DUO DE FOIE GRAS (Frais et Poêlée)	24.00
<i>Duo of foie gras (Fresh and Pan-fried).</i>	

(Doggie Bag : 1 €)

BURGERS

*Fait maison: 200G de viande façon bouchère, Sauce cheddar,
Oignons frits , Tomates et sa feuille de Salade*

ROSTI-RACLETTE

20.00

Röstis de pomme de terre a la place du pain ,Steak haché,
Tranche de lard,Fromage à Raclette et Sauce Burger.
*Potato rösti instead of a bun, beef patty, slice of bacon,
Raclette cheese, and burger sauce.*

MEGA - MAGIC

26.00

Double Steak haché, Lard grillée,Sauce Barbecue,
Burger surmontée d'une coulée de cheddar fondu.
*Double beef patty, grilled bacon, barbecue sauce,
topped with a cascade of melted cheddar.*

GOURMET

21.00

Steak haché, Comté gratiné, Confit d'oignons, Tranche de Lard,
Rosti de Pomme de terre et Sauce Signature.
*Beef patty, melted Comté cheese, onion confit, slice of bacon,
potato rösti, and signature sauce.*

BLACK WINTER

24.00

Pain Noir, Steak haché, Fromage à Raclette ,Truffes ,
Miel Truffé et Mayonnaise aux truffes.
*Dark bread, ground beef patty, raclette cheese, truffles,
truffle-infused honey, and truffle mayonnaise.*

CHEVRIER

19.00

Steak haché, Fromage de Chèvre, Sauce Blanche et Tranche de Lard.
Beef patty, goat cheese, white sauce, and slice of bacon.

POULET SAVOYARD

21.00

Poulet Crunchy, Fromage à Raclette a l'ail des Ours,
Tranche de Lard, Confit d'oignons, et Sauce Ranch.
*Crispy chicken, wild garlic Raclette cheese,
slice of bacon, onion confit, and ranch sauce.*

EN PLUS.....

Double Steak — 6 €
Sauce Cheddar — 3 €
Pot de sauce — 5.00 €

(Doggy Bag : 1 €)

GALETTES BRETONNES

Avec Salade verte

LA PEPE

Andouille de vire œuf, Fromage
Andouille de Vire, Egg, cheese

10.00

MONTBÉLIARD

Fromage F. Saucisse de Montbéliard, pommes de terre
Cheese, Montbéliard sausage, potatoes

11.00

BERGÈRE

Bleu d'Auvergne chèvre, raclette emmental
Bleu d'Auvergne, goat cheese, raclette, Emmental

10.00

LA MEGÈVE

Reblochon, oignons, jambon de Parme
Reblochon, onions, Parma ham

11.00

LA CLASSIQUE

Jambon, fromage, œuf
Ham, cheese, egg

10.00

COCOTTES

COCOTTE DE LA MER

Sole, Saumon, St Jacques, gambas, Crème, Champignons, riz et Salade.
Sole, salmon, scallops, and prawns, served with a cream sauce, mushrooms, rice, and salad.

25.00

LA COCOTTE GLOUGLOU

Filet de dinde Tomates, séchées, Champignons, Crème,
Épinards, Parmesan accompagné de riz et salade.
Turkey fillet with sun-dried tomatoes, mushrooms, cream, spinach, and Parmesan; served with rice and salad.

22.00

COCOTTE DE PARMENTIER DE CANARD

Purée Maison, surmonté de son effiloché
de Canard persillée et confit oignon.
*Homemade mashed potatoes topped with shredded duck
(with parsley) and onion confit.*

24.00

(Doggy Bag : 1 €)

S P É C I A L I T É S M O N T A G N A R D E S



Nos fromages sont en provenance direct de Haute-Savoie (Chamonix).

Produits avec les labels : AOP/IGP

PIERRADE (300 g/Personne)	27.00
Dinde , Canard et Bœuf accompagné de purée et Salade . <i>Turkey, duck, and beef, served with mashed potatoes and salad.</i>	
BOITE CHAUDE	26.00
Fromage Savoyard fondue dans sa boîte , Jambon blanc et Jambon de Parme Pomme de terre rissolées ,Saucisse fumée, et salade. <i>Savoyard cheese melted in its own box, cooked ham, and Parma ham; pan-fried potatoes, smoked sausage, and salad.</i>	
REBLOCHONADE	23.00
Demi reblochon panée accompagné de charcuterie, Pomme de Terre et salade. <i>Breaded half-wheel of Reblochon cheese, served with assorted cured meats, potatoes, and salad.</i>	
RACLETTE DE SAVOIE (IGP)	28.00
Fromage à raclette, Charcuterie , Pomme de terre et salade. <i>Raclette cheese, assorted cured meats, potatoes, and salad.</i>	
RACLETTE DE SAVOIE A LA TRUFFE (IGP)	30.00
Fromage à raclette, Charcuterie , Pomme de terre et salade. <i>Raclette cheese, assorted cured meats, potatoes, and salad.</i>	
RACLETTE DE SAVOIE AIL DES OURS (IGP)	28.00
Fromage Ail des Ours , Charcuterie , Pomme de terre et salade. <i>Wild garlic-infused cheese, assorted cured meats, potatoes, and salad.</i>	
FONDUE AIL DES OURS	27.00
Fromages fondue Ail des Ours, Morceaux de pain, et Charcuterie . <i>Wild garlic-infused cheese fondue, served with bread cubes and assorted cured meats.</i>	
FONDUE SAVOYARDE	26.00
Fromages fondue, Morceaux de pain, et Charcuterie . <i>Cheese fondue, served with bread cubes and assorted cured meats.</i>	
FONDUE SAVOYARDE A LA TRUFFE	28.00
Fromages fondue a la Truffe ,et Morceaux de pain . <i>Truffle-infused cheese fondue, served with bread cubes.</i>	
FONDUE BOURGUIGNONNE	24.00
Morceaux de Bœuf tendre, frites, Salade et ses accompagnements. <i>Tender pieces of beef, French fries, salad, and accompanying sides.</i>	
LA VERITABLE TARTIFLETTE	23.00
Pomme de terre, Lardons, Reblochon, Oignons émincés, Crème, et Salade. <i>Potatoes, bacon lardons, Reblochon cheese, sliced onions, cream, and salad.</i>	

(Doggy Bag : 1 €)

EN PLUS.....

Charcuterie 6 €

Pomme de terre 3 €

PRIX NETS EN €UROS

PÂTES FRAÎCHES

Servies avec Gruyère et Parmesan

RIGATONI AU PALOURDES 18.00

Crème fraîche, persillés .

Cream , parsley.

RIGATONI AU SAUMON 19.00

Basilic, crème fraîche.

basil, Cream

LES RIGATONI CARBONARA 17.00

Crème fraîche et Lardons.

Cream and bacon .

LES ROYALES 20.00

Rigatoni aux légumes tomate, légèrement pimenté
et deux maxi langoustines.

*Rigatoni with vegetables and tomato, slightly spicy,
served with two extra-large langoustines*

LES RIGATONI DES SOUS-BOIS 20.00

Champignons du moment, Morilles ,

Escargot en persillade et crème.

*Seasonal mushrooms, morels, and snails in
a parsley-garlic sauce, with cream.*

LES BONBONS SALLE XIV 20.00

Gros raviolis farcis aux Fromage, Truffes,

Sauce a la Truffe, Crème et Parmesan.

*Large ravioli stuffed with cheese and truffles,
served with a truffle sauce, cream, and Parmesan.*

EN PLUS.....

Parmesan 1 €



(Doggy Bag : 1 €)

WRAPS

Base Sauce cheddar , Servis avec Frites et Salade

MONT-BLANC 19.00

Poulet Pané , Rosti de Pomme de terre ,Reblochon ,
Tranche de Lard et Sauce Smoky Baconnaise.
*Breaded chicken, potato rösti, Reblochon cheese,
slice of bacon, and smoky baconnaise sauce.*

GRATINÉ 18.00

Steak haché, Oignons frits, Tomates, Fromage à raclette gratinée ,
Tranche de Lard frits, et Sauce blanche.
*Beef patty, fried onions, tomatoes, melted Raclette cheese,
fried bacon slice, and white sauce.*

DUCK 17.00

Effiloché de canard ,Oignons frits, Sauce Blanche et Miel.
Pulled duck, fried onions, white sauce, and honey.

FRENCHY 17.00

Steak haché, Comté, Confit d' Oignons, et Moutarde a l'ancienne.
Beef patty, Comté cheese, onion confit, and old-fashioned mustard.

EN PLUS.....

Double Steak	— 6 €
Sauce Cheddar	— 3 €
Pot de sauce	— 50 Cts

(Doggy Bag : 1 €)

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

27.00

Salade, Gésiers de Canard, foie gras sur Toasts , Pommes de terre rissolées et Magrets fumé.

Salad, Gizzards, Foie Gras, Hash Browns, and Smoked Duck Breast.

SEGUIN

18.00

Salade, Tomate, œuf mollets, lardons, Petits chèvre Toasté et Persil.

Lettuce, tomato, soft-boiled egg, bacon lardons, fresh goat cheese on toast, and parsley.

DUCHESSE

17.00

Salade , Blanc de volaille, Pommes de terre rissolée, Poivrons, et persil.

Salad, chicken breast, sautéed potatoes, bell peppers, and parsley.

MONTAGNARDE

16.00

Salade, Tomates, Fromage (Dés de Beaufort et Comté), Croutons, Jambon blanc, Jambon de Parme et Persil.

Lettuce, tomatoes, cheese (Beaufort and Comté), cooked ham, Parma ham, and parsley.

POMME DE TERRE

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

POMME DE TERRE BOURGUIGNONNE

18.00

Escargots , Morilles, Champignons du moments en persillade, Crème et Salade.

Snails, morels, and mushrooms in a parsley-garlic sauce, served with cream and salad.

POMME DE TERRE GAMBAS

18.00

Gambas entière poêlées et persillées, Oignons, Crème, Fromage râpé, et Salade.

Pan-seared prawns with parsley and garlic, onions, cream, grated cheese, and a side salad.

POMME DE TERRE HAUT-MARNAISE

17.00

Blanc de volaille à la crème parfumé , Crème fraîche et salade.

Chicken breast in a fragrant cream sauce, featuring authentic truffles, crème fraîche, and a side salad.

OPTION avec TRUFFES

+ 8.00

POMME DE TERRE PERIGOURDINE

21.00

Gésiers, Magrets fumés, Escalope de foie gras, poêlée, champignons du moment et crème.

Gizzards, smoked duck breast, pan-seared foie gras, seasonal mushrooms, and cream.

(Doggy Bag : 1 €)

PRIX NETS EN €UROS



VIANDES



VIANDES D'EXCEPTION

TOURNEDOS DE FILET DE BOEUF (VBF)

Beef tenderloin tournedos (French beef)

32.00

CÔTE DE BOEUF (500 G)(VBF)

Beef rib steak (500g) (French beef)

36.00

MERLAN DE BOEUF (450 G (VBF)

Beef "merlan" (450g) (French beef)

34.00

NOS VIANDES

JAMBONNEAU(700 g)

28.00

*Avec sa purée maison, Salade et Sauce Poivre maison.
With homemade mashed potatoes, salad, and a homemade pepper sauce.*

ENTRECÔTE (VBF)

26.00

French Entrecote steak with Tartare sauce.

BROCHETTE DE BOEUF

18.00

Beef skewer.

BROCHETTE DE CANARD (450 g)

29.00

Duck skewer with Tartare sauce.

MAGRET DE CANARD (450 g)

29.00

Duck breast (450 gr) .

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 (NON PRÉPARÉ)

17.00

Beef Tartar.

BAVETTE A L ÉCHALOTES

17.00

Shallot flank steak .

NOS SAUCES

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



*Temps de cuisson
assez long.*

(Dogg Bag: 1 €)

EN PLUS

Purée Maison	4 €
Légumes	4 €
Pot de sauce	0,5 €

PRIX NETS EN EUROS

WRAPS

Base Sauce cheddar , Servis avec Frites et Salade

MONT-BLANC 19.00

Poulet Pané , Rosti de Pomme de terre ,Reblochon ,
Tranche de Lard et Sauce Smoky Baconnaise.
*Breaded chicken, potato rösti, Reblochon cheese,
slice of bacon, and smoky baconnaise sauce.*

GRATINÉ 18.00

Steak haché, Oignons frits, Tomates, Fromage à raclette gratinée ,
Tranche de Lard frits, et Sauce blanche.
*Beef patty, fried onions, tomatoes, melted Raclette cheese,
fried bacon slice, and white sauce.*

DUCK 17.00

Effiloché de canard ,Oignons frits, Sauce Blanche et Miel.
Pulled duck, fried onions, white sauce, and honey.

FRENCHY 17.00

Steak haché, Comté, Confit d' Oignons, et Moutarde a l'ancienne.
Beef patty, Comté cheese, onion confit, and old-fashioned mustard.

EN PLUS.....

Double Steak	6 €
Sauce Cheddar	3 €
Pot de sauce	50 Cts

(Doggy Bag : 1 €)

FORMULES

*Valables du Lundi au Vendredi
(Uniquement le midi) - Hors jours fériés
Boissons Non Comprises*

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
- Terrine de campagne
- Rosette

PLAT AU CHOIX

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

DESSERT

- Boules de Glace ou Crêpe

C A R T E
D E S
V I N S



PRIX NETS EN €UROS

BLANCS

		14 CL	PICHET 50 CL	75 CL
	AOC MEURSAULT (PIGUET-CHAVET et Fils)	--	--	99.00
	Limpide et brillante, reflets argentés. Son bouquet évoque la grappe mûre.			
BOURGOGNE	AOC CHABLIS	8.00	25.00	38.00
	Nez floral fruité avec une bouche vive et fraîche.			
	AOC SAINT-VERAN	8.00	24.00	37.00
	Robe brillante et fruitée, limpide de couleur jaune pâle.			
PROVENCE	AOP MINUTY PRESTIGE	8.00	25.00	38.00
	Vif fruité et généreux, issu d'une sélection des plus beaux terroirs de Provence.			
	AOP SAUTERNES - SOLEIL D'ARCHE	--	--	48.00
	Arômes. Fleurs et fruits, bouquet complexe et équilibré.			
BORDEAUX	AOC PESSAC	--	--	48.00
	Robe jaune d'or, limpide et brillante laisse entrevoir un vin d'exception.			
VALLEE DU RHONE	AOP ST-JOSEPH-LES RAMADES	--	--	75.00
	Cuvée "exotique". Nez avenant, charmeur. Bouche flatteuse.			
VALLÉE DE LA LOIRE	AOP JURANCON DOUX LES AMOURS DE LA REINE	7.00	20.00	29.00
	Vin moelleux. Arôme de miel, fringant et légèrement perlant.			
ALSACE	AOC GEWURZTRAMINER	7.00	20.00	29.00
	Fin à dominance florale, bouche vive et typique.			
LANGUEDOC ROUSSILLON	IGP6 CHARDONNAY-GRANDE RESERVE - MAISON CASTEL	6.00	15.00	23.00
	Les saveurs vont de la pomme et du citron à la papaye et à l'ananas.			
	MAGNUM (150 CL)			57.00

ROSÉS

		14 CL	PICHET 50 CL	75 CL
BOURGOGNE	AOC MARSANNAY	--	--	42.00
	Bouche pleine, fraîche et gourmande, tendre et fruité.			
	AOP MINUTY PRESTIGE	8.00	25.00	38.00
	Concentré d'arômes gourmands, fraîcheur intense.			
	MAGNUM (150 CL)			70.00
PROVENCE	AOP CHATEAU CAVALIER	--	--	32.00
	Agréable et fruité, structuré avec une belle matière en bouche.			
	IGP MEDITERRANÉE O'CLOCK	--	--	24.00
	Rond, structuré, mais toujours frais et goudailant.			
	MAGNUM (150 CL)			42.00

ROUGES

		14 CL	PICHET 50 CL	75 CL
PROVENCE	AOP MINUTY PRESTIGE	8.00	25.00	38.00
	Equilibré et intense, arômes de fruits rouges et d'épices douces. Bouche fraîche, longue et homogène.			
	AOC CÔTE ROTIE-GUIGAL	--	--	130.00
	Très colorés et riches en tanins. Robe du cru est profonde et de couleur rubis.			
	AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE	--	--	80.00
	Couleur toujours intense. Le nez est puissant notes épicées et fruitées.			
VALLEE DU RHONE	AOP VACQUEYRAS "LA POURPRE"	--	--	35.00
	Puissants et riches, tout en restant fins. Les tanins bârissent une architecture qui résiste aux années.			
	AOP CÔTE DU RHÔNE VILLAGES (SAINT-CECILE LES VIGNES)	6.00	16.00	23.00
	Nuances épicées (poivre, garrigue), de touches de cuir et de gibier.			
	AOP SAINT-EMILION - L'AUTRE MANGOT	--	--	75.00
	Arômes intenses de fruits noirs. Bouche fruitée, dénouée des tanins durs.			
	AOC PAUILLAC- FLEURS DE PEDESCLAUX	--	--	60.00
	Vins assez corsés, avec une certaine élégance. Arômes de cassis, de mûres.			
BORDEAUX	AOP PESSAC LEOGNAN (COLOMBIER DE BROWN ROUGE)	--	--	50.00
	Notes vanillées se dégagent du verre. Vin doux et souple avec une belle palette aromatique.			
	AOC CÔTE DE BOURG -ONDULATION	6.00	16.00	23.00
	Rouge intense. Arômes de fruits noirs. Frais et fruité.			
	AOC MERCUREY	--	--	42.00
	Notes de fruits rouges réduits, mûres et cassis, bouche rigide et ample.			
BOURGOGNE	AOC HAUTES-CÔTES DE NUITS	--	--	37.00
	Arômes de fruits rouges. Vin léger et rond qui offre une note fruitée.			
	PINOT NOIR - MAISON BUISSONNIER	7.00	19.00	27.00
	Caractère fruité cerise, fraises des bois, structure tendre mais gouleyante.			
BEAUJOLAIS	BROUILLY	7.00	19.00	27.00
	Arômes de fraises et myrtille, bouche souple et agréable, épices douces.			
LANGUEDOC ROUSSILLON	IGP6 SYRAH - GRANDE RESERVE - MAISON CASTEL	6.00	16.00	23.00
	Arômes de fruits noirs bien mûrs, notes d'épices, notamment de poivre.			