

Les vins au verre

Vins effervescents

Champagne Bourgeois-Diaz – BD'3C	10 €
Champagne Vouette & Sorbée - Blanc d'Argile	22 €
Champagne Guillaume Selosse - Largillier	50 €

Vins rouges

Domaine Bruno Clavelier - Vieilles vignes 2022 - <i>Bourgogne Passetoutgrain</i>	6 €
Domaine Guy Breton - <i>P'tit Max 2022 - Morgon</i>	7 €
Domaine des Closiers - Les Coudraies 2021 - <i>Saumur-Champigny</i>	9 €
Château Quintus - Le Dragon de Quintus 2016 - <i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	9 €
Domaine des Creisses - Les Brunes 2023 - <i>Vin de Pays de l'Hérault</i>	10 €
Domaine du Collier - La Charpentrie 2017 - <i>Saumur</i>	20 €
Domaine Prieuré Roch - 2021 - <i>Côteaux Bourguignons</i>	25 €
Domaine Jamet - 2022 - <i>Côte Rôtie</i>	30 €
Domaine Arnoux-Lachaux - 2020 - <i>Nuits-Saint-Georges</i>	65 €

Vins blancs secs

Domaine Florian Roblin - Champ Gibault 2023 - <i>Côteaux du Giennois</i>	5 €
Domaine du Pas de l'Escalette - Les Clapas 2022 - <i>Languedoc</i>	6 €
Domaine Adrien Berlioz - Grand Zeph 2024 - <i>Chignin Bergeron</i>	6 €
Domaine Anne Gros - Cuvée Marine 2024 - <i>Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits</i>	8 €
Domaine Pignier - Sauvageon 2020 - <i>Côtes du Jura</i>	9 €
Domaine Ostertag - A360P 2022 - <i>Alsace grand cru</i>	15 €
Domaine Eric Morgat - La Croisée des Chenins 2017 - <i>Anjou</i>	16 €
Domaine Tessier - Les Grands Charrons 2020 - <i>Meursault</i>	17 €
Domaine Arnaud Ente - 2018 - <i>Bourgogne</i>	60 €

Vins blancs moelleux

Clos Thou - Suprême de Thou 2022 - <i>Jurançon</i>	6 €
--	-----

Vins rosés

Domaine Comte Abbatucci - Faustine 2024 - <i>Vin de France</i>	5 €
--	-----

Verres de 12cl
Droit de bouchon: 10€
Toutes taxes comprises – Service compris
Service de 11h à 20h

Les vins de Bordeaux au verre

Vins rouges

Vin de France – Les Originelles 2023 – Château de Rougerie	6 €
Vin de France – Closerie Saint Roc 2020	8 €
Saint-Emilion 1 ^{er} grand cru classé B – Château Troplong Mondot 2018	31 €
Pomerol – Château Mazeyres 2019	10 €
Pessac-Léognan cru classé de Graves – Château Carbonnieux 2017	9 €
Margaux 5 ^{ème} grand cru classé – Château du Tertre 2018	13 €
Margaux 2 ^{ème} grand cru classé – Château Brane-Cantenac 2018	23 €
Saint-Julien – Clos du Marquis 2017	13 €
Saint-Julien 2 ^{ème} grand cru classé – Château Gruaud Larose 2017	21 €
Saint-Julien 4 ^{ème} grand cru classé – Château Branaire-Ducru 2018	17 €
Saint-Julien 4 ^{ème} grand cru classé – Château Talbot 2006	27 €
Pauillac 5 ^{ème} grand cru classé – Château Pontet Canet 2006	35 €
Pauillac 5 ^{ème} grand cru classé – Château Grand Puy Lacoste 2008	21 €
Moulis-en-Médoc – Château Chasse-Spleen 2009	17 €
Saint-Estèphe 4 ^{ème} grand cru classé – Château Lafon Rochet 1996	23 €
Saint-Estèphe 3 ^{ème} grand cru classé – Château Calon Ségur 2000	38 €

Vins blancs secs

Bordeaux – R de Rieusses 2022 – Château Rieussec	8 €
Pessac-Léognan – Château Carbonnieux 2018	9 €

Vins blancs liquoreux

Sauternes 1 ^{er} cru - Château Suduiraut 2017	17 €
--	------

Verres de 12cl
Droit de bouchon: 10€
Toutes taxes comprises – Service compris
Service de 11h à 20h

Les vins de Domaine Clarence Dillon

Vins rouges

	6cl	12cl
Saint-Emilion grand cru – Le Dragon de Quintus 2016	4,5€	9€
Saint-Emilion grand cru – Château Quintus 2018	22,5€	45€
Pessac-Léognan – La Chapelle de la Mission Haut-Brion 2015	12,5€	25€
Pessac-Léognan cru classé de Graves – Château La Mission Haut-Brion 2007	65€	130€
Pessac-Léognan – Le Clarence de Haut-Brion 2015	22,5€	45€
Pessac-Léognan 1 ^{er} grand cru classé – Château Haut-Brion 2006	95€	180€

Vins blancs secs

Pessac-Léognan – La Clarté de Haut-Brion 2020	20€	40€
Pessac-Léognan – Château La Mission Haut-Brion 2014	150€	300€
Pessac-Léognan 1 ^{er} grand cru classé – Château Haut-Brion 2013	195€	390€

Les formules dégustation

Les seconds vins (4 verres de 12cl)	120€
Les grands vins rouges (3 verres de 12cl)	350€
Les grands vins blancs (2 verres de 12cl)	540€
Les 5 grands vins (5 verres de 12cl)	890€

Verres de 12cl
Droit de bouchon: 10€
Toutes taxes comprises – Service compris
Service de 11h à 20h

Spécialités à la truffe

Maison Pebeyre - Cahors

Chips à la truffe 1% – 5 €

Noix de cajou à la truffe d'été 1% – 10 €

Foie gras de canard entier aux truffes 5% – 45gr – 19 €

Charcuteries des Aldudes

Maison Pierre Oteiza – Les Aldudes

Chorizo des Aldudes – 7 €

Jambon des Aldudes – 12 mois d'affinage – 8 €

Saucisson des Aldudes – 8 €

Pâté au piment d'Espelette – 7 €

Assortiment de 3 charcuteries – 16 €

Fromages

Fromagerie Beillevaire - Bordeaux

Comté 24 mois d'affinage – 10 €

Saint Marcellin – 7 €

Ossau-Iraty et confiture de cerise noire – 8€

Assortiment de 3 fromages – 22 €

Tartinades de légumes

Domaine Terra - Bazas

Houmous à l'ail noir & piment fumé du Béarn – 12 €

Poivrons grillés, fromage frais du Limousin & origan – 12 €

Carottes glacées au miel d'acacia & gingembre – 12 €

Crème d'asperges des Landes aux zestes de citron – 12 €

Crème de patate douce au Sauternes & yuzu des Landes – 12 €

Plats préparés

Maison Val de Luce - Thennes

Blanquette de volaille au riz de Camargue – 14 €

Tajine végétal – 14 €

Moelleux au chocolat – 8 €

Crumble aux pommes, caramel – 8 €

Verres de 12cl

Droit de bouchon: 10€

Toutes taxes comprises – Service compris

Service de 11h à 20h