# LA FRUITIÈRE

1994 - 2027

CUISINE FRANÇAISE



# CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE



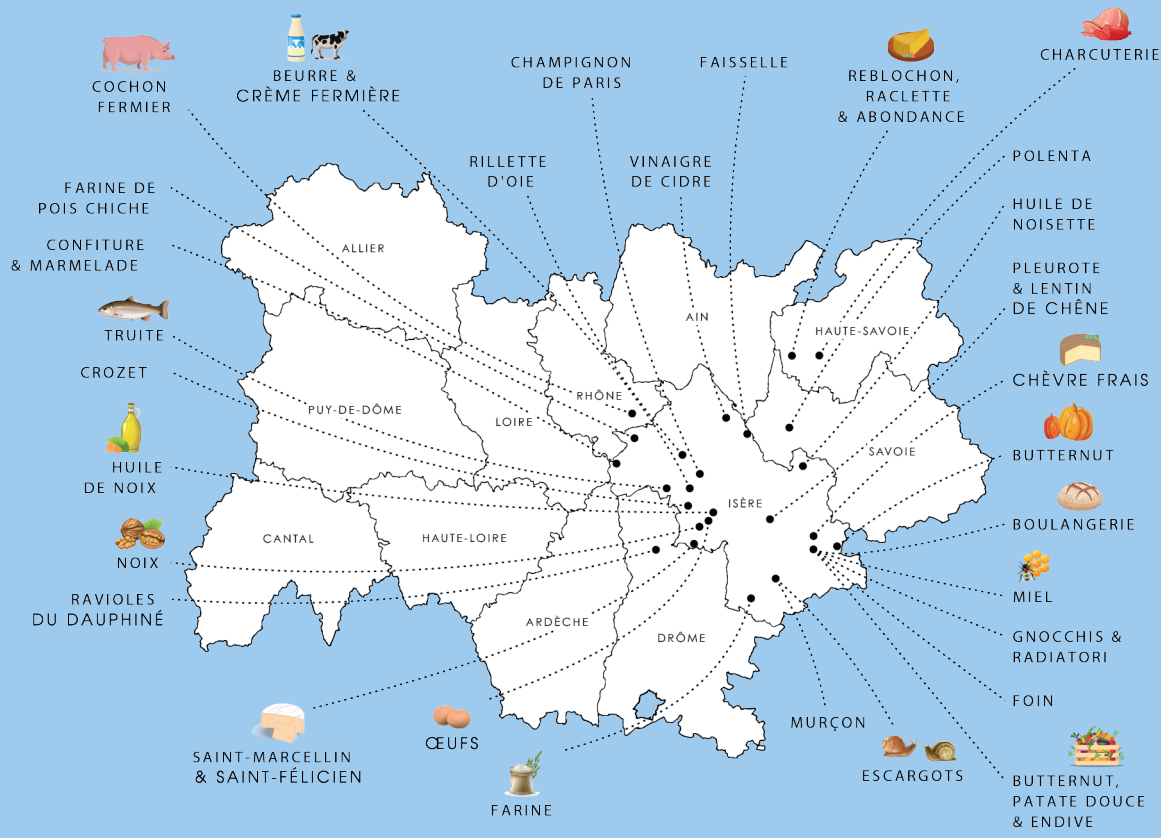

## FANTASTIQUE

L'exigence d'un Cru Classé,
l'engagement d'un vin biologique.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PERNOD RICARD FRANCE SAS, AU CAPITAL DE 54.000.001€ - SIÈGE : LES DOCKS, 10 PLACE DE LA JOLIETTE, 13002 MARSEILLE - 303 656 375 RCS MARSEILLE

Le chef Stéphane Tarabla et son équipe vous font partager le savoir-faire de producteurs et éleveurs de l'arc alpin. De l'Oisans à la Chartreuse en passant par le Vercors, la Savoie et les Hautes-Alpes, nos recettes ont été pensées autour de produits locaux et de saison.




- FERME DE LA MINOTERIE DU TRIÈVES, Farine
- MAISON BAUD, Charcuterie
- SALAISON FLORENT, Rillette d'oie
- GAEC MATHIEU EZINGEARD, Saint-Marcellin & Saint-Félicien
- FERME DE LA CHÈVRE...RIE, Chèvre frais
- FERME DU MUGUET, Faisselle
- BOUCHERIE-CHARCUTERIE CHRISTIAN BOUDES, Murçon
- LE MOULIN DE JULIEN, Farine de pois chiche
- JANY, Noix AOP
- PISCICULTURE CHARLES MURGAT, Truite
- ESCARGOTIÈRE DU LYS, Escargot
- ROYANS, Raviole du Dauphiné
- CHAMPILOOP, Pleurote et lentin de chêne
- FERME DE BEL-AIR, Œuf
- MAISON HUGOU, Truffe melanosporum
- COCO JARDIN, Butternut
- LA FERME DE MONTAGNE, Champignon de Paris
- LES JARDINS D'AUBIN, Foin
- FERME DES LOIVES, Crozet
- ALPINA, Polenta
- ANATOLE ET GUSTAVE, Miel
- PÂTES EN OISANS, Gnocchis et radiatori
- MARTINE GAUTIER, Petit épeautre
- THIERRY GAGE, Huile de noix
- GRESINOIX, Huile de noisette
- LE VERGER D'HYSOPE, Vinaigre de cidre
- LA CENTRALE DES VIANDES, Cochon fermier
- FERME DU SOZÉA, Crème fermière et beurre
- AUX PAINS « LES BRANLEURS », Boulangerie
- CONSERVERIE DU JALLET, Terrine de campagne
- BOX FERMIER, Acheminement des produits
- FROMAGERIE CHABERT, Reblochon, Raclette & Abondance
- LES JARDINS D'OISANS, Butternut, patate douce et endive
- LES FRUITS DU VAL QUI RIT, Confiture & marmelade

# NOTRE ANCRAGE ALPIN

# BOISSONS

## SPRITZ

| | | |
|---|---|---|
| Aperol Spritz | 20 cl | **13** |
| Campari Spritz | 20 cl | **13** |
| Sarti Rosa Spritz | 20 cl | **14** |
| Limoncello Spritz | 20 cl | **14** |
| Tony Spritz | 20 cl | **14** |
| Italicus Spritz | 20 cl | **15** |
| St-Germain Spritz | 20 cl | **15** |
| Crodino Spritz (sans alcool) | 20 cl | **10** |

## COCKTAILS

| | | |
|---|---|---|
| Cocktail Fruitière : | 20 cl | **15** |
| *Génépi, myrtille fraîche, gingembre, jus de pamplemousse* | | |
| Mojito Havana Club Especial | 30 cl | **14** |
| Cocktail du jour | 20 cl | **15** |

## APÉRITIFS

| | | |
|---|---|---|
| Coupe de Champagne Perrier-Jouët Grand Brut | 12 cl | **17** |
| Coupe de Champagne Perrier-Jouët Blanc de Blancs | 12 cl | **23** |
| Suze | 4 cl | **6,30** |
| Martini Blanc / Rouge | 6 cl | **6,30** |
| Lillet Blanc / Rosé | 6 cl | **6,30** |
| Campari | 4 cl | **6,30** |
| Ricard | 2 cl | **4,20** |
| Kir Vin Blanc (Cassis ou Pêche) | 12 cl | **9,70** |

## BIÈRES

**Bières à la pression :**

| | | |
|---|---|---|
| Budweiser | 40 cl | **10,50** |
| Picon Bière | 40 cl | **12** |
| Bière du moment | 40 cl | **11,50** |

**Bières en bouteille :**

| | | |
|---|---|---|
| Corona | 33 cl | **10,50** |
| Flying Fish | 33 cl | **10,50** |
| Corona Zéro | 33 cl | **9,50** |
| Cidre Magners | 33 cl | **11** |

## SODAS

| | | |
|---|---|---|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta Orange, Sprite, Fuze Tea | 40 cl | **7,30** |

## JUS DE FRUITS ARTISANAUX BIO

| | | |
|---|---|---|
| Pomme, poire, abricot, pomme-framboise | 25 cl | **6,40** |

## EAUX MINÉRALES

| | | |
|---|---|---|
| Badoit | 75 cl | **8,80** |
| Evian | 75 cl | **8,80** |

## SPIRITUEUX

**VODKA • 4 cl**

| | |
|---|---|
| Absolut | **15** |
| Belvedere | **16** |
| Beluga Noble | **20** |
| Grey Goose Altius | **38** |

**TEQUILA • 4 cl**

| | |
|---|---|
| Código 1530 | **16** |
| Avión 44 | **26** |
| Patrón El Alto | **36** |

**RHUM • 4 cl**

| | |
|---|---|
| Havana Club Especial | **14** |
| Bumbu XO | **16** |
| Havana Club 15 ans | **21** |

**WHISKY • 4 cl**

| | |
|---|---|
| Ballantine's Finest | **13** |
| Chivas Regal 12 ans | **17** |
| Aberlour 18 ans | **23** |

**GIN • 4 cl**

| | |
|---|---|
| Beefeater | **13** |
| Malfy Con Limone | **15** |
| Hendrick's | **15** |
| Monkey 47 | **18** |

**DIGESTIFS RÉGIONAUX • 4 cl**

| | |
|---|---|
| Génépi des Pères Chartreux | **11** |
| Chartreuse Verte / Jaune | **14** |
| Chartreuse M.O.F. | **15** |
| Chartreuse Élixir 1605 | **15** |
| Chartreuse 9e Centenaire | **16** |
| Chartreuse V.E.P. Verte / Jaune | **18** |

**DIGESTIFS • 4 cl**

| | |
|---|---|
| Get 27 / 31 | **11** |
| Manzana | **11** |
| Limoncello | **11** |
| Baileys Irish Cream | **11** |
| Armin Liqueur de menthe | **11** |
| Armin 10 ans | **13** |
| Poire Williams | **13** |
| Cognac Martell VSOP | **13** |
| Cognac Hennessy XO | **26** |
| Armagnac UBY 3 ans | **13** |
| Armagnac UBY 12 ans | **22** |
| Calvados Dupont Fine | **13** |
| Calvados C. Drouin XO | **23** |

## BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| Café, Décaféiné | **3,30** |
| Cappuccino | **5,50** |
| Grand crème | **5,40** |
| Double expresso | **6** |
| Chocolat chaud | **6** |
| Chocolat viennois | **7,30** |
| Thé, Infusion | **5,20** |
| Vin chaud | **7** |
| Jameson Irish Coffee | **14** |
| Grog à l'Élixir des Pères Chartreux | **14** |

*Prix TTC en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

# À PARTAGER À L'APÉRITIF

**PIZZA À LA TRUFFE MELANOSPORUM** **40**
Pâte napolitaine, roquette et crème de parmesan

**PLANCHE DES MONTAGNES** **38**
Rillettes artisanales, Saint-Marcellin IGP de Saint-Just-de-Claix, murçon brioché, sélection de charcuteries de la maison Baud, sucettes de Reblochon, chèvre frais aux fleurs de la Chèvre...rie à Villard-Reculas et faisselle aux herbes

**PLANCHE FRUITIÈRE — LE MEILLEUR DE LA FRUITIÈRE** **29**
Saint-Marcellin IGP de Saint-Just-de-Claix, chèvre frais aux fleurs de la Chèvre...rie à Villard-Reculas, Beaufort AOP de la Tarentaise, sucettes de Reblochon et confit de myrtille sauvage

**PLANCHE VÉGÉTALE** **29**
Pain pita, caviar de betterave, chips de chou kale aux noisettes, houmous à la coriandre et beignets de légumes

**SAINT-FÉLICIEN BRIOCHÉ À LA TRUFFE** **35**
Saint-Félicien fermier cuit en cocotte, à la truffe melanosporum et salade de jeunes pousses

# ENTRÉES

**SUCETTES DE REBLOCHON** **21**
Croustillantes, salade d'endives aux noix de Grenoble bio et faisselle aux herbes

**TRUITE D'ISÈRE EN GRAVLAX** **23**
De la pisciculture Murgat en fraîcheur de fenouil et herbes fraîches

**PITHIVIERS DE FOIE GRAS À LA TRUFFE MELANOSPORUM** **28**
Volaille fermière, pleurotes de Saint-Martin-d'Hères, compotée de chou vert et mesclun d'herbes

**ARANCINI D'ESCARGOTS À L'AIL DES OURS** **21**
Escargots du Plateau Matheysin et crème de parmesan

# SOUPES

**SOUPE À L'OIGNON AUX 3 FROMAGES ALPINS** **20**
Brioche au Reblochon, tuile de Beaufort et crème de raclette

**VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT BIO** **19**
Infusé au foin d'alpage, servi dans un pain à la châtaigne, œuf fermier et pleurotes sautées

# SALADE

**SALADE CÉSAR** **29**
Suprême de volaille en tempura croustillante, filets d'anchois, parmesan et salade romaine

*La liste des allergènes est affichée en caisse et en terrasse, elle est également disponible auprès de votre chef de rang.*
*Prix TTC en euros. Service compris.*

# ENTRÉES

# POISSONS

**FISH & CHIPS** **30**
Perche de lac en tempura, sauce tartare, pickles et frites maison

**TRUITE D'ISÈRE POCHÉE AUX CHAMPIGNONS** **32**
Légumes d'hiver, crème de pleurotes et lentins de chêne

**CLUB SANDWICH D'ÉCREVISSES** **27**
Mayonnaise au curry et à la bisque d'écrevisses, frites maison

# VIANDES

**NOIX DE JOUE DE BŒUF EN COCOTTE** **30**
Braisée pendant 24 h, carottes, patate douce au cumin et mayonnaise légèrement épicée

**SUPRÊME DE VOLAILLE AUX ÉCREVISSES** **30**
Risotto de crozets artisanaux, bisque d'écrevisses et pleurotes

**BURGER DE BŒUF ENV. 180 G** **33**
Steak, sauce barbecue au chili, lard grillé, fromage à raclette fondu, pain artisanal et frites maison

**ENTRECÔTE ENV. 300 G** **37**
Affinée aux baies de genièvre et purée de pommes de terre gratinée au Reblochon de Savoie

**ÉCHINE DE COCHON FERMIER** **35**
Confite au miel du Bourg-d'Oisans, laquée aux épices, polenta gratinée au Beaufort

# PÂTES & PLATS VÉGÉTARIENS

**GNOCCHIS DE FABRICATION ARTISANALE** **26**
Crème d'abondance, épinards, noisettes et parmesan

**BROUILLADE D'ŒUFS FERMIERS À LA TRUFFE MELANOSPORUM** **36**
Crème de morilles, poêlée de lentins de chêne et mesclun d'herbes

**PÂTES RADIATORI ARTISANALES** **29**
Sauce aux morilles, estragon et pleurotes *Option à la truffe :* ***+15 €***

**TAJINE DE LÉGUMES D'HIVER** **26**
Taboulé de petit épeautre des Hautes-Alpes, cumin et salade de chou à la betterave

# À PARTAGER À DEUX

**VOLAILLE FERMIÈRE LABEL ROUGE ENV. 1,4 KG FARCIE AUX MORILLES ET TRUFFE** **37/PERS**
Élevage en plein air, cuisson au foin d'alpage, gâteau de polenta gratiné au parmesan et salade de jeunes pousses

**CARRÉ DE COCHON FERMIER ENV. 1 KG** **32/PERS**
Rôti au miel de fleurs sauvages du Bourg-d'Oisans, polenta crémeuse au Beaufort et salade de jeunes pousses

**RIBS DE BŒUF FUMÉS ET CUITS 70 H** **110/kg**
Laqués aux épices, mayonnaise au curry et miel du Bourg-d'Oisans, frites maison et salade de jeunes pousses

*La liste des allergènes est affichée en caisse et en terrasse, elle est également disponible auprès de votre chef de rang.*
*Prix TTC en euros. Service compris.*

# PLATS

# MENU ENFANT
# 19 €

**FISH & CHIPS**
Perche de lac en beignet, frites maison
et sauce tartare

OU

**PÂTES RADIATORI ARTISANALES**
Sauce bolognaise et parmesan râpé

OU

**STEAK HACHÉ FRAIS**
Frites maison et sauce au choix

**&**

**FAISSELLE FERMIÈRE À LA MYRTILLE**
De la ferme du Muguet

OU

**MOUSSE AU CHOCOLAT**
Crumble cacao et chocolat 64 %

OU

**GAUFRE DE LIÈGE CUITE À LA MINUTE**
Sauce au chocolat ou caramel au beurre salé

**&**

**CADEAU LA FOLIE DOUCE**

*Prix TTC en euros. Service compris. Boisson non incluse.*

## PLATS - MENU ENFANT

# FROMAGES D'ALPAGE

**PLANCHE FRUITIÈRE** **29**
Saint-Marcellin IGP de Saint-Just-de-Claix, chèvre frais aux fleurs de la Chèvre…rie à Villard-Reculas, Beaufort AOP de la Tarentaise, sucettes de Reblochon et confit de myrtille sauvage

**SAINT-MARCELLIN IGP DE SAINT-JUST-DE-CLAIX** **8**

**CHÈVRE FRAIS AUX FLEURS DE LA CHÈVRE…RIE À VILLARD-RECULAS** **8**

**SAINT-FÉLICIEN DE SAINT-JUST-DE-CLAIX** **12**

# DESSERTS

Confectionnés sur place par notre chef pâtissier Anthony Roussely et son équipe

## NOS TARTES

**TARTE À LA VANILLE DE MADAGASCAR POUR DEUX** **26**
Pâte sucrée au beurre de la ferme du Sozéa, crème mascarpone et gel à la vanille

**TARTE TATIN POUR DEUX** **26**
Pommes des Hautes-Alpes caramélisées et crème fraîche de la ferme du Sozéa

**TARTE AU CITRON** **13**
Sablé au beurre de la ferme du Sozéa, crémeux citron et meringue italienne

**TARTE AUX MYRTILLES** **13**
Sablé au beurre de la ferme du Sozéa et vanille de Madagascar

## NOS PÂTISSERIES

**FONDANT AU CHOCOLAT** **13**
Cœur coulant, cuit au four en cocotte, et crème anglaise au lait de la ferme du Sozéa

**PARIS-BREST** **14**
Craquelin aux amandes, noisettes et crémeux praliné

**MOUSSE AU CHOCOLAT ET À LA FÈVE TONKA** **13**
Crumble cacao, cacahuètes torréfiées et glace au caramel maison

**DUO DE GLACES D'ALPAGE** **12**
Glaces maison au lait de la ferme du Sozéa, aux parfums lait et caramel au beurre salé, caramel fondant et nougatine

**FAISSELLE DE LA FERME DU MUGUET** **10**
Compotée de myrtilles et crème fraîche de la ferme du Sozéa

**DESSERT DU JOUR** **12**
Confectionné selon l'inspiration du jour

**PLANCHE SUCRÉE** **14**
Café, infusion ou thé accompagné d'une sélection de mini-desserts du jour

**PLANCHE ALPINE** **18**
Accompagnée d'une mignonnette de 3 cl de Chartreuse verte

*Prix TTC en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

# DESSERTS

# NOS VINS

## VINS AU VERRE

| | *12,5 cl* |
|---|---|
| **ROUGE** | |
| Cairanne, Domaine Grosset, Rhône | **9,80** |
| Gamay, Les Noirettes, Domaine d'Ici Là, Savoie | **10,50** |
| Moulin-à-Vent, Le Mont, Laura Lardy, Beaujolais | **10,50** |
| Saint-Émilion, Baron Carl, Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux | **12,50** |
| Pic Saint-Loup, l'Orphée, Domaine Mas Foulaquier, Languedoc | **13,50** |
| Saint-Joseph, Ro-Rée, Domaine Louis Chèze, Rhône | **17,50** |
| **BLANC** | |
| Touraine, Le Sauvignon, Château de Fontenay, Loire | **9,80** |
| Apremont, Guillaume Pin, Savoie | **10,50** |
| Mâcon-Villages, Henri de Villamont, Bourgogne | **10,50** |
| Crozes-Hermitage, Les Bruclas, Domaine Vendome, Rhône | **11,50** |
| Vouvray, Arpent, Sébastien Brunet, Loire | **11,50** |
| Gewürztraminer, Les Éléments, Domaine Bott Geyl, Alsace | **13,50** |
| Chablis, Grand Regnard, Bourgogne | **17,50** |
| **ROSÉ** | |
| Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Symphonie, Cru Classé, BIO | **9,80** |

*Prix TTC en euros. Service compris. Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison.*
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

## GROS FLACONS

| | *150 cl* | *300 cl* | *450 cl* | *600 cl* |
|---|---|---|---|---|
| **VINS ROUGES** | | | | |
| Moulin-à-Vent, Le Mont, Laura Lardy | **96** | **208** | | **476** |
| Crozes-Hermitage, Les Coulaires, Domaine Vendome | **108** | **230** | | |
| Sancerre, Comte Lafond | **116** | | | |
| Pauillac, Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild | **130** | | | |
| Morgon, Côte du Py, Laura Lardy | **136** | | | |
| Pic Saint-Loup, l'Orphée, Domaine Mas Foulaquier | **138** | | | |
| Saint-Joseph, Ro-Rée, Domaine Louis Chèze | **150** | **320** | | |
| IGP Pays d'Oc, Chemin de Moscou, Domaine Gayda | **178** | **370** | | |
| Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire des Papes | **190** | **410** | | |
| Côte-Rôtie, Château de Montlys, Christophe Semaska | **210** | **490** | | |
| **VINS BLANCS** | | | | |
| Beaujolais-Villages, Laura Lardy | **96** | **208** | | **476** |
| Crozes-Hermitage, Les Bruclas, Domaine Vendome | **108** | | | |
| Pouilly-Fumé, De Ladoucette | **140** | | **490** | |
| Sancerre, Comte Lafond | **145** | | | |
| Chablis, Grand Regnard | **160** | | | |
| Saint-Joseph, Ro-Rée, Domaine Louis Chèze | **168** | | | |
| Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire des Papes | **190** | **410** | | |
| Pouilly-Fumé, Baron de L, Vintage, De Ladoucette | **290** | | | |
| Hermitage, Chante-Alouette, Maison Chapoutier | **340** | | | |
| Puligny-Montrachet, 1er Cru, Les Pucelles, Domaine du Cellier aux Moines | **680** | | | |
| **VINS ROSÉS AOP** | | | | |
| Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Symphonie, Cru Classé, BIO | **115** | **235** | | |
| Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Fantastique, Cru Classé, BIO | **144** | **295** | | **600** |

*Les millésimes sont disponibles sur demande auprès de votre chef de rang.*

# VINS

# NOS BELLES CUVÉES

## VINS ROUGES

| | | *75 cl* |
|---|---|---|
| **AOP VALLÉE DU RHÔNE** | | |
| 2022 | Côte-Rôtie, Château de Montlys, Christophe Semaska | **105** |
| 2015 | Hermitage, La Maison Bleue, Maison Jaboulet | **230** |
| 2023 | Châteauneuf-du-Pape, Clos des Papes | **400** |
| **AOP BOURGOGNE** | | |
| 2022 | Givry, 1er Cru, Clos du Cellier aux Moines | **150** |
| 2023 | Nuits-Saint-Georges, Domaine Chantal Lescure | **155** |
| 2023 | Chambolle-Musigny, Les Mombies, Domaine Chantal Lescure | **160** |
| 2020 | Corton, Grand Cru, Les Bressandes, Comte Sénard | **190** |
| 2021 | Vosne-Romanée, Domaine Confuron-Gindre | **195** |
| 2022 | Volnay, 1er Cru, En Chevret, Domaine du Cellier aux Moines | **280** |
| 2017 | Clos de Vougeot, Grand Cru, Domaine Tortochot | **350** |
| 2021 | Échezeaux, Grand Cru, Jean-Marc Millot | **550** |
| **AOP LANGUEDOC-ROUSSILLON** | | |
| 2022 | Côtes-du-Roussillon, Clos des Fées, Hervé Bizeul | **160** |
| 2022 | Côtes-du-Roussillon, La Petite Sibérie, Hervé Bizeul | **400** |
| 2016 | Domaine de la Grange des Pères | **670** |
| **AOP BORDEAUX** | | |
| 2018 | Margaux, La Sirène de Giscours | **125** |
| 2016 | Saint-Julien, Connétable de Talbot, Second Vin du Château Talbot | **145** |

## VINS BLANCS

| | | |
|---|---|---|
| **AOP VALLÉE DU RHÔNE** | | |
| 2018 | Hermitage, Chante-Alouette, Maison Chapoutier | **165** |
| **AOP BOURGOGNE** | | |
| 2019 | Santenay, 1er Cru, La Comme, Domaine Borgeot | **110** |
| 2023 | Meursault, Les Pellans, Domaine Chantal Lescure | **145** |
| 2023 | Corton, Grand Cru, Comte Sénard | **215** |
| 2022 | Puligny-Montrachet, 1er Cru, Les Pucelles, Domaine du Cellier aux Moines | **340** |
| **AOP LOIRE** | | |
| 2022 | Pouilly-Fumé, Baron de L, Vintage, De Ladoucette | **140** |

*Les millésimes sont disponibles sur demande auprès de votre chef de rang.*

# NOS VINS ROUGES

## AOP SAVOIE / BUGEY

| | *75 cl* | *150 cl* |
|---|---|---|
| Gamay, Les Noirettes, Domaine d'Ici Là | **59** | |
| Pinot Noir, Domaine H | **60** | |
| Mondeuse, La Deuse, Domaine Gilles Berlioz | **99** | |

## AOP VALLÉE DU RHÔNE

### RHÔNE SEPTENTRIONAL

| | | |
|---|---|---|
| Crozes-Hermitage, Les Coulaires, Domaine Vendome | **60** | |
| Saint-Joseph, Ro-Rée, Domaine Louis Chèze | **75** | |
| Cornas, Domaine Louis Chèze | **95** | |

### RHÔNE MÉRIDIONAL

| | | |
|---|---|---|
| Cairanne, Domaine Grosset | **44** | |
| Vacqueyras, Domaine d'Ouréa | **64** | |
| Gigondas, Les Pierres Blanches, Domaine de Boissan | **68** | |
| Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire des Papes | **95** | **195** |

## AOP GRANDE BOURGOGNE

### BEAUJOLAIS

| | |
|---|---|
| Moulin-à-Vent, Le Mont, Laura Lardy | **48** |
| Morgon, Côte du Py, Laura Lardy | **68** |

### CÔTE CHALONNAISE

| | |
|---|---|
| Mercurey, 1er Cru, Les Croichots, Domaine de Suremain | **89** |

### CÔTE DE BEAUNE

| | |
|---|---|
| Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Agnès Paquet | **80** |
| Pommard, Les Noizons, Denis Carré | **135** |

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

| | |
|---|---|
| IGP Pays d'Oc, Syrah, Hautes Pistes, Aubert & Mathieu | **46** |
| AOP Saint-Chinian, Amicytia, Mas de Cynanque | **55** |
| AOP Pic Saint-Loup, l'Orphée, Domaine Mas Foulaquier | **69** |
| IGP Pays d'Oc, Chemin de Moscou, Domaine Gayda | **89** |

## AOP BORDEAUX

| | |
|---|---|
| Médoc, Baron Henri, Baron Philippe de Rothschild | **46** |
| Saint-Émilion, Baron Carl, Baron Philippe de Rothschild | **48** |
| Pauillac, Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild | **62** |
| Haut-Médoc, Château Malescasse | **70** |
| Pomerol, Carillon de Rouget, Second Vin du Château Rouget | **109** |
| Saint-Estèphe, Frank Phélan, Second Vin du Château Phélan Ségur | **117** |

## AOP CÔTES DE PROVENCE

| | |
|---|---|
| Château Sainte Marguerite, Fantastique, Cru Classé, BIO | **76** |
| Château Sainte Marguerite, Marguerite, Cru Classé, BIO | **137** |

## VIN DE FRANCE

| | |
|---|---|
| Syrah, Claudie Peguet | **44** |

## AOP LOIRE

| | |
|---|---|
| Bourgueil, Vieilles Vignes, Baron Briare | **49** |
| Chinon, Réserve Privée, Marc Brédif | **53** |
| Sancerre, Comte Lafond | **57** |

*Les millésimes sont disponibles sur demande auprès de votre chef de rang.*

# NOS VINS BLANCS

| | *75 cl* | *150 cl* |
|---|---|---|
| **AOP SAVOIE** | | |
| Apremont, Guillaume Pin | **46** | |
| Chignin-Bergeron, Coteau des Ducs, Guillaume Quenard | **68** | |
| Roussette, Susie, Domaine Gilles Berlioz | **99** | |
| Chignin-Bergeron, Les Filles, Domaine Gilles Berlioz | **99** | |
| **AOP VALLÉE DU RHÔNE** | | |
| **RHÔNE SEPTENTRIONAL** | | |
| Crozes-Hermitage, Les Bruclas, Domaine Vendome | **54** | |
| Saint-Péray, Montis, Laurent Fayolle | **80** | |
| Saint-Joseph, Ro-Rée, Domaine Louis Chèze | **84** | |
| Condrieu, Lys d'Or, Christophe Semaska | **100** | |
| **RHÔNE MÉRIDIONAL** | | |
| Vacqueyras, Domaine d'Ouréa | **74** | |
| Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire des Papes | **95** | **195** |
| **AOP BOURGOGNE** | | |
| **CHABLISIEN** | | |
| Chablis, Grand Regnard | **80** | |
| Chablis, 1er Cru, Vau de Vey, Domaine de l'Enclos | **99** | |
| **CÔTE CHALONNAISE** | | |
| Givry, Les Grognots, Michel Sarrazin et Fils | **77** | |
| Mercurey, 1er Cru, En Sazenay, Domaine de Suremain | **99** | |
| **CÔTE DE BEAUNE** | | |
| Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Agnès Paquet | **80** | |
| **MÂCONNAIS** | | |
| Mâcon-Villages, Henri de Villamont | **46** | |
| Saint-Véran, Au Clos du Château, Marcel Couturier | **56** | |
| Pouilly-Fuissé, Terroirs, Domaine de Pouilly | **74** | |
| **AOP LOIRE** | | |
| Touraine, Le Sauvignon, Château de Fontenay | **50** | |
| Vouvray, Arpent, Sébastien Brunet | **55** | |
| Pouilly-Fumé, De Ladoucette | **68** | |
| Sancerre, Comte Lafond | **71** | |
| **AOP ALSACE** | | |
| Riesling, Les Éléments, Domaine Bott Geyl | **50** | |
| Gewürztraminer, Les Éléments, Domaine Bott Geyl | **55** | |
| **AOP CÔTES DE PROVENCE** | | |
| Château Sainte Marguerite, Fantastique, Cru Classé, BIO | **76** | |
| Château Sainte Marguerite, Marguerite, Cru Classé, BIO | **126** | |
| **VIN DE FRANCE** | | |
| Viognier, Claudie Peguet | **44** | |

*Les millésimes sont disponibles sur demande auprès de votre chef de rang.*

*Prix TTC en euros. Service compris. Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison.*
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

# VINS

# NOS VINS ROSÉS

| AOP CÔTES DE PROVENCE | *75 cl* | *150 cl* | *300 cl* |
|---|---|---|---|
| Château Sainte Marguerite, Symphonie, Cru Classé, BIO | **56** | | |
| Château Sainte Marguerite, Fantastique, Cru Classé, BIO | **72** | | |
| Whispering Angel, Château d'Esclans | **75** | **150** | |
| Château Sainte Marguerite, Marguerite, Cru Classé, BIO | **110** | | |
| Garrus, Château d'Esclans | **170** | **360** | **880** |

# NOS CHAMPAGNES

| | *Bouteille 75 cl* | *Magnum 150 cl* | *Jéroboam 300 cl* | *Mathusalem 600 cl* |
|---|---|---|---|---|
| **CHAMPAGNES BRUTS** | | | | |
| Perrier-Jouët Grand Brut | **150** | **300** | | |
| Perrier-Jouët Belle Époque | **315** | **755** | **1 800** | |
| Dom Pérignon Vintage | **400** | **830** | **3 200** | **9 900** |
| Armand de Brignac Brut Gold | **410** | **880** | **3 250** | |
| Dom Pérignon P2 | **800** | | | |
| **CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS** | | | | |
| Perrier-Jouët Blanc de Blancs | **160** | **320** | | |
| Armand de Brignac Blanc de Blancs | **600** | | | |
| **CHAMPAGNES ROSÉS** | | | | |
| Perrier-Jouët Blason Rosé | **165** | **350** | | |
| Perrier-Jouët Belle Époque Rosé | **500** | | | |
| Dom Pérignon Rosé | **615** | **1 600** | | |
| Armand de Brignac Rosé | **620** | **1 750** | | |

*Prix TTC en euros. Service compris.*
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

*Les millésimes sont disponibles sur demande auprès de votre chef de rang.*

# VINS & CHAMPAGNES