

# Menu Balbec 95

## POUR COMMENCER

### MAQUEREAU

Maquereau mariné à l'huile d'olive et au curry,  
saisi à la flamme, purée de panais infusé au curry

ou

### BETTERAVE

Roulé d'épinards à la feta, betterave travaillée en différentes textures,  
espuma feta-betterave et noix torréfiées



## LA SUITE

### SAINT-JACQUES

Noix de Saint-Jacques, poireau brûlé au citron et citron caviar,  
tartare d'huître et jus d'huître au sésame noir

ou

### LIEU NOIR

Lieu noir mariné au miso, cuit à basse température,  
chou rouge au vinaigre de cidre et gel de yuzu

ou

### BŒUF

Filet de bœuf, navet boule d'or, poireaux et carottes fondants  
au jus de viande, purée d'ail douce

ou

### CANARD

Magret de canard laqué au soja, farce fine de volaille à la bergamote,  
feuille à feuille de céleri et gel de bergamote



## LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

*La sélection des desserts s'effectue en début de service*

### POIRE, NOIX DE COCO & CHOUX-FLEURS

Biscuit croquant à la noix de coco, mousse au chou-fleur, choux-fleurs de couleur  
en pickles et rôtis, poire pochée et en sorbet, nuage à la noix de coco

ou

### FRUITS EXOTIQUES & HIBISCUS

Sphère à la mangue cœur passion et ananas, cubes d'ananas pochés,  
gelée à la fleur d'hibiscus, sorbet aux fruits exotiques, spritz citron vert  
(Gel rhum citron vert sur demande)

ou

### CHOCOLAT, CAFÉ & SARRASIN

Biscuit pain de Gênes au sarrasin, ganache café et chocolat, glace au café brûlé,  
ganache montée Sobacha (*infusion avec sarrasin grillé*) tuile et sablé croquant

ou

### COURGE & NOISETTES

Biscuit moelleux à la courge et carotte, butternut rôti à l'orange et passion,  
mousse chocolat Azélia, glace et éclats à la noisette du piémont, praliné graines de courges



# Menu Découverte

## 135

### MAQUEREAU

Maquereau mariné à l'huile d'olive et au curry,  
saisi à la flamme, purée de panais infusé au curry

### FOIE GRAS

Foie gras délicatement poêlé, poire confite au poivre long, billes de verjus

### ÉPEAUTRE

Risotto de petit épeautre, chou-fleur rôti au miel  
et poivre Timut, coulis de chou kale



### LANGOUSTINES

Langoustines rôties, racine et pulpe de persil, chou kale et caviar

### RIS DE VEAU

Ris de veau rôti, palet de patate douce et compotée de blettes

## LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

### POIRE, NOIX DE COCO & CHOUX-FLEURS

Biscuit croquant à la noix de coco, mousse au chou-fleur, choux-fleurs de couleur  
en pickles et rôtis, poire pochée et en sorbet, nuage à la noix de coco

### CHOCOLAT, CAFÉ & SARRASIN

Biscuit pain de Gênes au sarrasin, ganache café et chocolat, glace au café brûlé,  
ganache montée Sobacha (*infusion avec sarrasin grillé*) tuile et sablé croquant

**Pour accompagner ce menu, notre sommelier vous suggère:  
Un accord mets et vins de sa sélection : 5 verres de vin de 8 cl 49**

**Menu unique pour tous les convives.  
Prise de commande jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**



# La Carte

## ENTRÉES

### FOIE GRAS 38

Foie gras délicatement poêlé, poire confite au poivre long, billes de verjus

### MAQUEREAU 36

Maquereau mariné à l'huile d'olive et au curry, saisi à la flamme, purée de panais infusé au curry

### BETTERAVE 32

Roulé d'épinards à la feta, betterave travaillée en différentes textures, espuma feta-betterave et noix torréfiées



### OIGNON 30

Tarte fine aux oignons, terre parfumée au romarin et au thym, espuma d'oignon brûlé, éclats d'oignon frit et poivre sauvage



## PLATS

### SAINT-JACQUES 48

Noix de Saint-Jacques, poireau brûlé au citron et citron caviar, tartare d'huître et jus d'huître au sésame noir



### LIEU NOIR 45

Lieu noir mariné au miso, cuit à basse température, chou rouge au vinaigre de cidre et gel de yuzu

### BŒUF 48

Filet de bœuf, navet boule d'or, poireaux et carottes fondants au jus de viande, purée d'ail douce



### CANARD 46

Magret de canard laqué au soja, farce fine de volaille à la bergamote, feuille à feuille de céleri et gel de bergamote

### ÉPEAUTRE 30

Risotto de petit épeautre, chou-fleur rôti au miel et poivre Timut, coulis de chou kale



### GNOCCHIS TRUFFÉS 36

Gnocchis de blé dur, tombée de champignons, crème de champignons tranchée à l'huile de noisette et copeaux de truffes



# Les signatures du Grand Hôtel

## TURBOT EN CROÛTE - SELON ARRIVAGE (SELON LE POIDS)

pour 2 personnes 15/100 G

Turbot en croûte de sel au laurier, mousseline de pommes de terre,  
garniture de légumes printaniers, espuma de crème de homard

## SOLE MEUNIÈRE TRADITION DU GRAND HÔTEL 68 SELON ARRIVAGE

Sole meunière, purée truffée et garniture de légumes de saison

## RIS DE VEAU 68

Ris de veau rôti, palet de patate douce et compotée de blettes

## LANGOUSTINES 68

Langoustines rôties, racine et pulpe de persil, chou kale et caviar

## VOYAGE AUTOUR DE NOS RÉGIONS

Chariot de fromages affinés 19

## LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

*La sélection des desserts s'effectue en début de service*

### TROU NORMAND 12

Sorbet à la pomme verte servi avec du Calvados (2cl)

### POIRE, NOIX DE COCO & CHOUX-FLEURS 18

Biscuit croquant à la noix de coco, mousse au chou-fleur, choux-fleurs de couleur  
en pickles et rôtis, poire pochée et en sorbet, nuage à la noix de coco

### FRUITS EXOTIQUES & HIBISCUS 18

Sphère à la mangue cœur passion et ananas, cubes d'ananas pochés,  
gelée à la fleur d'hibiscus, sorbet aux fruits exotiques, spritz citron vert  
(Gel rhum citron vert sur demande)

### CHOCOLAT, CAFÉ & SARRASIN 18

Biscuit pain de Gênes au sarrasin, ganache café et chocolat, glace au café brûlé,  
ganache montée Sobacha (*infusion avec sarrasin grillé*) tuile et sablé croquant

### COURGE & NOISETTES 18

Biscuit moelleux à la courge et carotte, butternut rôti à l'orange et passion,  
mousse chocolat Azélia, glace et éclats à la noisette du piémont, praliné graines de courges

# Menu Suggestions 70

Disponible du mercredi au vendredi soir

## ENTRÉE / PLAT / DESSERT

Le menu est renouvelé toutes les semaines.

Rapprochez vous de l'équipe du restaurant pour plus d'informations.

# L'instant Caviar<sup>95</sup>



Savourez 30 grammes de Caviar du Bassin,  
un trésor d'Aquitaine, accompagnés de blinis moelleux  
et d'une crème légèrement acidulée.



# Menu Le Petit Marcel

29

**Jusqu'à 12 ans**

## ENTRÉES

Velouté de saison ou Truite fumée, crème citron

## PLATS

Suprême de volaille ou Bavette de boeuf ou Poisson du jour

*En accompagnement:*

*Purée de pommes de terre, frites, riz, légumes de saison*

## DESSERTS

*À choisir en début de repas*

Moelleux chocolat, glace vanille ou Salade de fruits  
ou Glace maison "L'Exquis-Mot" parfum chocolat ou vanille.

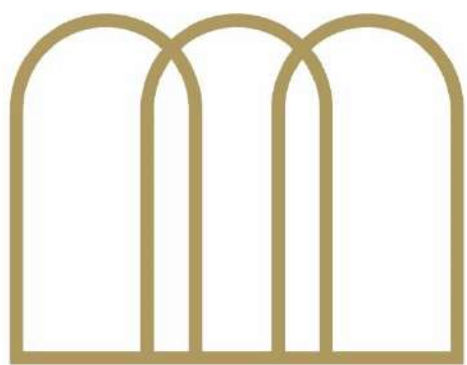
Réalisées avec des produits de Normandie,  
enrobage de chocolat Valrhona



Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont nées, élevées et abattues en France.  
La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.

Prix nets en euros, taxes et service compris





# LE BALBEC

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



« Mais quand d'un passé ancien rien ne subsiste, seules plus frêles, mais plus vivaces,  
plus immatérielles, plus persistantes,  
plus fidèles, l'odeur et la saveur restent  
encore longtemps »

*Marcel Proust*

Marcel Proust

( 1871-1922)

Du côté de chez Swann

## Champagne

### Coupe de Champagne « 15cl »

Pommery Brut « Apanage »	24 €
Pommery Rosé « Apanage »	29 €

### Champagne Blanc Brut

Laurent-Perrier 2012	180 €
Philipponnat, non dosé, Réserve perpétuelle	140 €
Philipponnat Grand Blanc de blancs 2018	215 €
Pommery Brut « Apanage »	120 €
Pommery Brut « Apanage » Cuvée 1874	190 €
Pommery Blanc de blancs « Apanage »	175 €
Veuve Clicquot	160 €

### Magnum de Champagne

Laurent-Perrier 2008	380 €
----------------------	-------

### Champagne Rosé Brut

Pommery Rosé « Apanage »	145 €
Philipponnat royale réserve rosé	165 €

### Grandes Cuvées

Laurent-Perrier Grand Siècle N°26	320 €
Piper Heidsieck Rare 2006	325 €
Veuve Clicquot Grande Dame 2012	350 €
Laurent-Perrier « Alexandra » Rosé 2004	370 €
Dom Pérignon vintage 2013	450 €
Pommery Cuvée Louise 2006	340 €

Prix Nets et Service Compris

La contenance de nos bouteilles est de 75cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Loire Blanc



	<b><i>Muscadet Sèvre et Maine sur Lie</i></b>	
2022	Domaine de la Chauvinière <b>Bio</b>	42 €
2022	Clos Les Montys	52 €
	<b><i>Anjou</i></b>	
2022	« Les Bergères » Domaine F&L <b>Bio</b>	65 €
	<b><i>Savennières</i></b>	
2016	« Le Parc » Domaine F&L <b>Bio</b>	98 €
	<b><i>Savennières Roche aux Moines</i></b>	
2011	Domaine F&L <b>Bio</b>	140 €
	<b><i>Touraine</i></b>	
2024	Domaine de la Renne « Cuvée Lumières »	38 €
	<b><i>Touraine Chenonceaux</i></b>	
2023	Domaine de la Renne	68 €
	<b><i>Cheverny</i></b>	
2023	« 80/20 » Philippe Loquineau	52 €
	<b><i>Cour-Cheverny</i></b>	
2018	« La Salamandre » Philippe Loquineau	105€
	<b><i>Sancerre</i></b>	
	Domaine Bourgeois	
2023	Cuvée « Pure » <b>Bio</b>	80 €
	<b><i>Pouilly-Fumé</i></b>	
2023	« Elisa » Jonathan Didier Pabiot <b>Bio</b>	70 €
	<b><i>Valençay</i></b>	
2022	Union des Vignerons de Valençay	46 €
	<b><i>IGP Val de Loire</i></b>	
2022	« Autochtone » Domaine des Béroles	96 €
	<b><i>IGP Val de Loire</i></b>	
2022	« Trésaille » Domaine des Béroles	58 €

## Normandie Blanc

	<b><i>IGP Calvados-Grisy</i></b>	
2019	Les Arpents du Soleil « Connivence »	95 €
2018	Les Arpents du Soleil (50cl)	48 €

Prix Nets et Service Compris

## Alsace Blanc

### ***Riesling Grand Cru***

2020	« Kanzlerberg » Gustave Lorentz	98 €
	<b><i>Gewurztraminer Grand Cru</i></b>	
2016	« Altenberg De Bergheim » Gustave Lorentz <b>Bio</b>	98 €
	<b><i>Pinot Gris Grand Cru</i></b>	
2011	« Kanzlerberg » Gustave Lorentz	98 €

## Vallée du Rhône Blanc

	<b><i>Condrieu</i></b>	
2022	Domaine Garon « La Vieille Maison »	165 €
	<b><i>Saint-Joseph</i></b>	
2021	Michelas St-Jemms « Cuvée Sainte épine » <b>HVE</b>	98 €
2023	Cave Saint Désirat « Cuvée Côte-Diane »	105 €
	<b><i>Crozes-Hermitage</i></b>	
2023	Domaine des Entrefaux <b>Bio</b>	85 €
	<b><i>IGP Méditerranée</i></b>	
2020	Domaine Via Caritatis	52 €
2024	« Les collines de Laure » Domaine Colombo	40 €
	<b><i>Costières-de-Nîmes</i></b>	
2023	Château Beaubois <b>Bio</b>	42 €
	<b><i>Châteauneuf-du-Pape</i></b>	
2022	Domaine des Sénéchaux	125 €

## Languedoc Blanc

	<b><i>Clairette du Languedoc</i></b>	
2019	Domaine La Croix Chaptal <b>HVE</b>	55 €
	<b><i>Languedoc</i></b>	
2023	Domaine Ortola « Nautica » <b>Bio</b>	68 €

Prix Nets et Service Compris

## Bourgogne Blanc

	<b><i>Chablis</i></b>	
2024	Domaine Jean-Marc Brocard	70 €
	<b><i>Chablis 1<sup>er</sup> cru</i></b>	
2022	« Butteaux » Domaine Jean-Marc Brocard <b>Bio</b>	118 €

2020	« Montmains » Domaine Jean-Marc Brocard <b>Bio</b>	135 €
	<b>Bourgogne</b>	
2022	« Clos du Château » Château de Meursault <b>Bio</b>	120 €
	<b>Marsannay</b>	
2022	« Les Champs Perdrix » Château de Marsannay	127 €
	<b>Ladoix</b>	
2023	Domaine Nudant	90 €
	<b>Ladoix 1er Cru</b>	
2023	« Les Gréchons » Domaine Nudant	125 €
	<b>Corton-Charlemagne Grand Cru</b>	
2022	Domaine Rapet	320 €
	<b>Auxey-Duresses</b>	
2019	Domaine Labry	120 €
	<b>Meursault</b>	
2022	Domaine Bitouzet-Prieur	175 €
	<b>Meursault 1er Cru</b>	
2020	« Les Charmes Dessus » Château de Meursault	250 €
	<b>Rully 1er Cru</b>	
2023	« Grésigny » Domaine Briday	122 €
	<b>Montagny 1er Cru</b>	
2022	Domaine de Montorge « Quatre Clochers »	90 €
	<b>Pouilly-Fuissé</b>	
2023	Domaine Pascal Renaud « Vieilles Vignes »	90 €
	<b>Viré-Clessé</b>	
2023	Gilles Gelin	70 €
	<b>Bourgogne</b>	
2023	Gilles Gelin	65 €

## Provence et Corse Blanc

	<b>Côtes-de-Provence</b>	
2023	Château Coussin <b>HVE</b>	60 €
2022	Château Sainte Marguerite « Fantastique » <b>Bio (Végan)</b>	96 €
	<b>Corse</b>	
2022	Domaine Petroni <b>HVE</b>	62 €
	<b>Coteaux-d'Aix-en-Provence</b>	
2023	Château La Coste « Les Pentes Douces » <b>Bio</b>	84 €

Prix Nets et Service Compris

## Savoie Blanc

	<b>Chignin-Bergeron</b>	
2017	Château de la Violette	66 €
	<b>Apremont</b>	
2018	« Terres Blanches » Domaine Dupraz	68 €

**Roussette de Savoie**  
2022 Domaine Dupraz **Bio** 68€  
**Sud-Ouest Blanc**

**Gascogne**  
2024 Domaine de Pellehaut « été gascon » (moelleux) **HVE** 55 €  
2023 « Pigmentum » G.Vigouroux **HVE** 40 €

### **Bordeaux Blanc**

**Graves**  
2020 Château de Chantegrive **HVE** 54 €  
2023 Château de Chantegrive « Caroline » **HVE** 75 €

**Pessac-Léognan**  
2020 Château Lamothe-Bouscaut 97 €  
2021 Château Olivier *Grand cru classé* **HVE** 135 €

**Sauternes**  
2013 Château Rieussec *1er Grand cru classé* 230 €

**Cérons**  
2015 Château de Chantegrive **HVE** 85 €

### **Sélection de Rosés**

**Palette**  
2022 Château Simone 104 €

**Côtes-de-Provence**  
2024 Château Roubine « La Vie en Rose » 55 €  
2024 Château Sainte-Marguerite « Fantastique » **Bio (Végan)** 75 €

**Costières-de-Nîmes**  
2024 Château Beaubois **Bio** 38 €

**Coteaux-d'Aix-en-Provence**  
2024 Château La Coste « Rosé d'une Nuit » **Bio** 46 €

**Tavel**  
2022 Domaine de la Mordorée « Reine des Bois » **Bio** 85 €

**Vin de France**  
NM « Libertine » Domaine des Nuges 40 €

Prix Nets et Service Compris

## **BORDEAUX ROUGES**

### **Graves**

**Graves**  
2020 Château de Chantegrive **HVE** 65 €

2016	Château de Chantegrive « Henri Levêque »	90 €
	<b><i>Pessac-Léognan</i></b>	
2020	Château Lamothe-Bouscaut	97 €
2021	Château Olivier <i>Grand cru classé</i> HVE	135 €

## Médoc

### ***Saint-Estèphe***

2018	Franck Phélan	85 €
2020	Château Ormes de Pez	125 €

### ***Pauillac***

2020	Château Haut-Bages Libéral <i>5<sup>ème</sup> cru classé</i> Bio	130 €
------	--	-------

### ***Saint-Julien***

2019	Château Lagrange <i>3<sup>ème</sup> cru classé</i>	160 €
------	--	-------

### ***Listrac-Médoc***

2014	Château Fourcas-Dupré « Les Hautes Terres »	58 €
------	---	------

### ***Margaux***

2019	Château Desmirail <i>3<sup>ème</sup> cru classé</i>	120€
2016	Château Durfort-Vivens <i>2<sup>ème</sup> cru classé</i> Bio	215€

### ***Haut-Médoc***

2015	Les Allées de Cantemerle	94 €
------	--------------------------	------

### ***Médoc***

2020	Château Les Ormes Sorbet	65 €
------	--------------------------	------

## Libournais

### ***Saint-Emilion-Grand-Cru***

2021	Château Riou de Thailas Bio	96 €
2021	Château La Gaffelière <i>1er Grand cru classé B</i> HVE	220€

### ***Pomerol***

2020	Le Couvent	110 €
2021	Château La Pointe	175 €

Prix Nets et Service Compris

## Sud-Ouest Rouge

### ***Côtes-de-Gascogne***

2023	Domaine de Pellehaut HVE	42 €
------	--------------------------	------

### ***Cahors***

2019	Château de Haute-Serre HVE	68 €
------	----------------------------	------

## Languedoc Rouge

	<b><i>IGP Pays d'Oc</i></b>	
2022	Cuvée « Petit Bonheur » Château Fonsalade <b>HVE</b>	52 €
	<b><i>Saint-Chinian</i></b>	
2019	Cuvée « Félix Culpa » Château Fonsalade	96 €
	<b><i>Minervois-La-Livinière</i></b>	
2021	Domaine de l'Ostal Cazes <b>HVE</b>	78 €
	<b><i>Terrasses du Larzac</i></b>	
2020	Cuvée « Terrasses » Domaine La Croix Chaptal <b>HVE</b>	65 €
	<b><i>Vin De France</i></b>	
2015	« La Seigneurie de Cambous » La Croix Chaptal	95 €

## Provence Rouge

	<b><i>Palette</i></b>	
2020	Château Simone	115 €
	<b><i>Coteaux-d'Aix-en-Provence</i></b>	
2020	Château La Coste « Les Pentes Douces » <b>Bio</b>	84 €
	<b><i>Côtes-de-Provence</i></b>	
2021	Château Sainte Marguerite « Fantastique » <b>Bio (Végan)</b>	96 €

Prix Nets et Service Compris

## Loire Rouge

	<b><i>Saumur-Champigny</i></b>	
2022	Cuvée « Les Poyeux » Alliance Loire	58 €

<b><i>Chinon</i></b>		
2022	Pierre Sourdais « Le Moulin à Tan » <b>Bio</b>	55 €
2019	Pierre Sourdais Réserve « Stanislas » <b>Bio</b>	65 €
<b><i>Saint-Nicolas-de-Bourgueil</i></b>		
2024	Domaine du Cèdre	52 €
<b><i>Touraine</i></b>		
2016	Cuvée « Eminence » Domaine de la Renne	42 €
<b><i>Cheverny</i></b>		
2023	« Ma Favorite » Philippe Loquineau	52€
<b><i>Sancerre</i></b>		
2020	Domaine Henri Bourgeois « Les Bonnes Bouches »	74 €
<b><i>Vin de Pays du Val de Loire</i></b>		
2020	« Petit Bourgeois » Henri Bourgeois	58 €
<b><i>Saint-Pourçain</i></b>		
2023	« Les Grandes Brières » Domaine des Béroles <b>Bio</b>	65 €

## Normandie Rouge

<b><i>IGP Calvados-Grisy</i></b>		
2020	Les Arpents du Soleil (50cl)	48 €

Prix Nets et Service Compris

## Bourgogne Rouge

<b><i>Gevrey-Chambertin</i></b>		
2022	Domaine Georges Lignier et fils	195 €
<b><i>Charmes Chambertin Grand Cru</i></b>		
2016	Domaine Joseph Faiveley	445 €
<b><i>Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru</i></b>		

2019	Domaine Lignier « Clos Des Ormes »	165 €
	<b><i>Vosne-Romanée</i></b>	
2021	Domaine Chauvenet « Aux Raviolles »	185 €
	<b><i>Côte de Nuits-Village</i></b>	
2022	Domaine Cornu	105 €
	<b><i>Corton Grand Cru</i></b>	
2020	Domaine Rapet <b>HVE</b>	310 €
	<b><i>Ladoix 1<sup>er</sup> Cru</i></b>	
2022	Domaine Nudant « La Corvée »	120 €
	<b><i>Pernand-Vergelesses 1<sup>er</sup> Cru</i></b>	
2018	Domaine Rapet « Les Vergelesses » <b>HVE</b>	165 €
2017	Domaine Dubreuil-Fontaine « Ile des Vergelesses »	135 €
	<b><i>Beaune 1<sup>er</sup> Cru</i></b>	
2018	Domaine Rapet « Les Bressandes » <b>HVE</b>	145€
	<b><i>Savigny-Lès-Beaune</i></b>	
2022	Château de Meursault <b>Bio</b>	115 €
	<b><i>Chorey-Lès-Beaune</i></b>	
2019	Domaine Rapet Vieilles Vignes <b>HVE</b>	125 €
	<b><i>Volnay 1<sup>er</sup> Cru</i></b>	
2018	Domaine Bitouzet-Prieur « Pitures »	152 €
	<b><i>Auxey-Duresses</i></b>	
2022	Domaine Labry	98 €
	<b><i>Mercurey</i></b>	
2022	Domaine Meix Foulot	90 €
	<b><i>Givry 1<sup>er</sup> Cru</i></b>	
2022	Domaine Chofflet « Clos en Choué »	105 €
	<b><i>Bourgogne</i></b>	
2021	Domaine Cornu	98 €
2022	Gilles Gelin	75 €

Prix Nets et Service Compris

## Beaujolais Rouge

	<b><i>Brouilly</i></b>	
2023	Château St Lager <b>HVE</b>	54 €
	<b><i>Morgon</i></b>	
2023	Château De Pizay <b>HVE</b>	52 €
	<b><i>Beaujolais-Villages</i></b>	
2018	« Quintessence du gamay » Domaine des Nuges	70 €



## Vallée Du Rhône Rouge

### *Côte-Rôtie*

2021 Domaine Garon « Les Triotes » 165 €

### *Cornas*

2019 Domaine Michelas St-Jemms « Les Terres D'Arce » 235 €

2017 Domaine Colombo « les Ruchets » **Bio** 175 €

2019 Domaine Colombo « les Terres Brulées » **Bio** 130 €

### *Saint-Joseph*

2024 Cuvée « La Croix Maurice » Cave Saint-Désirat 75 €

### *Crozes-Hermitage*

2023 Domaine Michelas St-Jemms **HVE** 78 €

### *IGP Méditerranée*

2022 « Les Collines de Laure » Domaine Colombo **Bio** 45 €

### *Châteauneuf-du-Pape*

2020 Domaine des Sénéchaux 135 €

### *Costières de Nîmes*

2022 Château Beaubois **Bio** 42 €

## Alsace Rouge

### *Pinot noir*

2023 « Réserve » Domaine Lorentz-Woerlen 52 €

Prix Nets et Service Compris

## Vins du Monde

### *Espagne*

2010 Mas la Plana 145 €

### *Afrique du Sud*

2016 Klein Constantia (Blanc Liqueureux 50 cl) 145 €

### *Italie*

2023 Vermentino Toscana « La Spinetta » **Bio** 70 €

2023 Moscato d'Asti Bricco Quaglia « La Spinetta » **Bio** 70 €

**Nos Magnums** 150cl

2020	Palette - Château Simone ( <i>blanc</i> )	225€
2020	Palette - Château Simone ( <i>rouge</i> )	225 €
2021	Crozes-Hermitage - Michelas St-Jemms ( <i>rouge</i> ) <b>HVE</b>	160 €
2019	Coteaux-d'Aix-en-Provence – Château La Coste <b>Bio</b>	170 €

## Nos Demi-Bouteilles 37,5cl

### Vins Blancs

#### ***Muscadet Sèvre et Maine***

2023	Domaine de la Chauvinière	30 €
------	---------------------------	------

#### ***Pouilly-Fuissé***

2024	Domaine Pascal Renaud « Vieilles Vignes »	58 €
------	---	------

#### ***Vin de France***

2019	Les Arpents du Soleil « Arpentissime »	150 €
------	--	-------

### Vin Rosé

#### ***Costières-de-Nîmes***

NM	Château Beaubois « Expression » <b>Bio</b>	28 €
----	--	------

### Vins Rouges

#### ***Chinon***

2022	Pierre Sourdais « Moulin à Tan » <b>Bio</b>	37 €
------	---	------

#### ***Mercurey***

2023	Domaine Meix-Foulot	55 €
------	---------------------	------

#### ***Saint-Julien***

2020	La Réserve de Léoville Barton	85 €
------	-------------------------------	------

## Vins sans alcool

<b>NOOH</b>	– Rosé / Blanc, Château La Coste	40 €
-------------	----------------------------------	------

<b>NOOH</b>	- Rosé / Blanc effervescent, Château La Coste	68 €
-------------	---	------

Prix Nets et Service Compris

## Les Vins au Verre « 15cl »

### Vins Blancs

#### ***Riesling Grand Cru***

2020	« Kanzlerberg » Gustave Lorentz	20 €
------	---------------------------------	------

#### ***IGP Méditerranée***

2024	« Les collines de Laure » Domaine Colombo <b>Bio</b>	11 €
------	--	------

#### ***Bourgogne***

2022	« Clos du Château » Château de Meursault <b>Bio</b>	24 €
------	---	------

#### ***Anjou***

2022	Domaine F&L « Les Bergères » <b>Bio</b>	14 €
------	---	------

#### ***Coteaux-d'Aix-en-Provence***

2023 Château La Coste « Les Pentès Douces » **Bio** 17 €

## Vins Rouges

### *Coteaux-d'Aix-en-Provence*

2020 Château La Coste « Les Pentès Douces » **Bio** 17 €

### *Minervois-La-Livinière*

2021 Domaine de l'Ostal Cazes **HVE** 16 €

### *Côte de Nuits-Village*

2022 Domaine Cornu 21 €

### *IGP Méditerranée*

2022 « Les Collines de Laure » Domaine Colombo **Bio** 11 €

## Vin Rosé

### *Côtes-de-Provence*

2024 Château Sainte-Marguerite « Fantastique » **Bio (Végan)** 15 €

## Vin Moelleux

### *Côtes-de-Gascogne*

2024 Domaine de Pellehaut « Eté Gascon » **HVE** 10 €

Prix Nets et Service Compris

## Nos Cidres Normands

### PAYS D'AUGE

Domaine Antoine Marois

2021 *La Garenne* 32 €

Domaine de Grandouet

2022	<b><i>Réserve</i></b> Bio	21 €
2017	<b><i>Signature</i></b>	32 €

Domaine de la Galotière

2022	<b><i>Cuvée Prestige</i></b> Bio	33 €
------	----------------------------------	------

Famille Dupont

2021	<b><i>Cuvée « Colette »</i></b> Bio	35 €
------	-------------------------------------	------

## COTENTIN

Maison Hérout

2021	<b><i>Tradition Brut</i></b> Bio	32 €
------	----------------------------------	------

Ferme de Commanderie

NM	<b><i>Cidre brut</i></b>	26 €
----	--------------------------	------

Prix Nets et Service Compris

## Les Eaux Minérales

### ***Les Demi-Bouteilles (50 cl)***

Vittel	6 €
San Pellegrino	6 €
Eau de Perrier	6 €

### *Les Bouteilles*

75 cl	Vittel prestige	8 €
75 cl	Thonon	8 €
75 cl	San Pellegrino prestige	8 €
1 l	Eau de Perrier	8 €
75 cl	Châteldon	9 €

Prix Nets et Service Compris