



*La Taverne Royale*

Depuis 1952

# LES CHAMPAGNES

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Coupe de Prosecco	7 €			
AOP Champagne Mercier Brut	12 €			65 €
AOP Champagne Moët & Chandon, «Brut Impérial»	14 €			80 €
<i>Vibrant et généreux</i>				
AOP Champagne - Veuve Clicquot, «Carte Jaune»				95 €
<i>Très belle robe, reflets jaunes dorés</i>				
AOP Champagne Moët & Chandon, «Brut Impérial Rosé»				100 €
<i>Rosé Impérial est l'expression la plus spontanée du style Moët &amp; Chandon</i>				
AOP Champagne, «Dom Pérignon»				250 €
<i>L'harmonie parfaite</i>				

# LES VINS AU VERRE

	 12 cl	 25 cl	 50 cl	 75 cl
<b>LES BLANCS</b>				
AOP Bourgogne Aligoté, Mommessin	6 €	12 €	24 €	35 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, «Château de Cléry», Maison Sauvion (VDL)	5 €	10 €	20 €	29 €
IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel	5.5 €	11 €	22 €	32 €
AOC Petit Châblis, «Le Vibrant»	7.5 €	15 €	30 €	45 €
AOP Gaillac, Sud Ouest, Cuvée traditionnelle, «Château Clément Termes»	6 €	10 €	22 €	29 €
AOC Cheverny, «Passionément» Domaine Le Portail	5.7 €	11.3 €	22.5 €	32 €
<b>LES ROUGES</b>				
AOP Saint-Nicolas de Bourgueuil, «Domaine Le Gros Caillou» (VDL)	5 €	10 €	20 €	29 €
AOP Côtes du Rhône Guigal (Vallée du Rhône)	6.5 €	13 €	26 €	38 €
AOP Bordeaux - Les Mercadières	4.5 €	9 €	18 €	28 €
AOP Haut Médoc Cru Bourgeois, Château d'Arcins (Bordeaux)	8 €	16 €	32 €	47 €
AOP Côtes de Bourg, Château Haut Giraud (Bordeaux)	5.5 €	11 €	22 €	32 €
<b>LES ROSÉS</b>				
IGP Pays d'Oc - Gris de Gris, Maison Castel	4.5 €	9 €	18 €	26 €
AOP Côtes de Provence - «Carte Noire» - Héritage (Provence)	5 €	10 €	20 €	30 €
AOP Côtes de Provence - Sainte Marguerite Symphonie, Grand Cru classé	7 €	14.5 €	28 €	40 €

# LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Maes (5,2°)	3.9 €		7.6 €
Affligem blonde (6,7°)	4.5 €		8.8 €
Kasteel rouge (8°)	5 €	6.5 €	9.8 €
Ciney (8°)	5 €		9.8 €
Carolus (9°)	5 €	6.5 €	9.8 €
Bracine Triple (8,5°)	5 €	6.5 €	9.8 €
Picon bière	5 €		9.8 €
Monaco - Tango - Panaché (2°)	5 €		9.8 €

# LES BIÈRES BOUTEILLE

Chimay brune (7°)	6 €
Desperados (5,9°)	6 €
Heineken zéro (0,0°)	6 €

# LES COCKTAILS

<b>MOJITO ORIGINAL / FRAMBOISE</b> Rhum blanc, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	11 €
<b>MOJITO ROYAL</b> Rhum blanc, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, champagne	15 €
<b>PIÑA COLADA</b> Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas	12 €
<b>CUBA LIBRE</b> Havana club, Coca-Cola, citron vert	12 €
<b>CAÏPIRINHA</b> Cachaça, citron vert, sucre	12 €
<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, sirop de melon, jus d'ananas, jus de cranberry	12 €
<b>GIN TONIC</b> London dry gin et Organic Tonic Mater by Red Bull	12 €
<b>GIN FIZZ</b> London dry gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, tonic, blanc d'oeuf	12 €
<b>PLANTEUR PUNCH</b> Rhum brun, jus de citron, jus d'orange et grenadine	12 €
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne, café	12 €

## SPRITZ, LILLET ET PIMM'S

<b>APÉROL SPRITZ</b> Apérol, prosecco, eau pétillante	10 €
<b>HUGO SPRITZ</b> St Germain, prosecco, eau pétillante, menthe et citron	12 €
<b>LILLET ROSÉ SPRITZ</b> Lillet rosé, Prosecco, limonade, crème de framboise	12 €
<b>LILLET BLANC SPRITZ</b> Lillet blanc, Prosecco, limonade, crème de pêche	12 €
<b>PIMM'S ORIGINAL</b> Pimm's, eau gazeuse, limonade, fruits frais, menthe fraîche	12 €
<b>PIMM'S ROYAL</b> Pimm's, champagne, limonade, fruits frais, menthe fraîche	15 €

## SANS ALCOOL

<b>L'ENSOLEILLÉ</b> Jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, grenadine	9 €
<b>LE VIRGIN MOJITO</b> Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	9 €
<b>FOR HER</b> Orange, ananas, cranberry, citron, sirop de coco, grenadine	9 €
<b>LE ROYAL FIZZY</b> Jus de pamplemousse, jus d'abricot, cranberry, limonade	9 €

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

# APÉRITIFS

Champagne Mercier Brut AOP	12 cl	12 €
Champagne Brut Impérial Moët & Chandon AOP	12 cl	14 €
Kir ( <i>cassis, mûre, pêche, framboise</i> )		
- Vin blanc	12 cl	5.2 €
- Royal	12 cl	12 €
- Aligoté	12 cl	5.3 €
Martini (rouge - blanc)	5 cl	5 €
Suze - Muscat	5 cl	4 €
Porto (rouge - blanc)	5 cl	4 €
Ricard - Pastis	2 cl	3.5 €
Picon vin blanc	15 cl	5 €
Campari	5 cl	5 €
Americano maison	10 cl	10 €
Jägermeister RedBull <sup>2</sup>		10 €

## PLANCHES À PARTAGER

Flammekueche classique à partager	13 €
Planche de charcuterie	17 €
Planche de charcuterie et tapas	19 €
Planche de la mer <i>(Moules, 4 huîtres, 100 gr de bulots, 10 crevettes roses (non décortiquées), mayonnaise «maison»)</i>	24 €

## ALCOOLS ET DIGESTIFS

### WHISKIES

Baby Ballantine's (2 cl)	4 €
Ballantine's	7.5 €
Jameson	8 €
Jack Daniel's old N°7	8 €
Bulleit Bourbon	9 €
Maker's Mark - Bourbon whisky	10 €
Cardhu Amber Rock	11 €
Aberlour - 10 ans	12 €
Chivas - 12 ans	12 €
Ardberg - The Ultimate, An Oa (Ecosse)	14 €
Hibiki - blended	15 €

### RHUMS

Havana blanc	7 €
Bumbu The Original ou Cream	10 €
Rhum Zacapa, 23 ans, Solera	15 €
Rhum Ron de Cuba Eminente 7 ans	16 €
Rhum La Hechicera	16 €
Rhum Ron Zacapa centenario XO	20 €

### GINS

Beefeater	7 €
Malfy Limone	10 €
Birdy Kaffir (France)	10 €
Monkey 47	12 €










### VODKAS

Vodka Wyborowa	7 €
Vodka Absolut	10 €
Suppl. soft (+2 €)	

### DIGESTIFS

Irish coffee et ses variants	9 €
La vieille prune de Souillac	10 €
Armagnac St Pierre - Sempé 10 ans	10 €
Calvados Lecompte Pays d'Auge	12 €
Cognac Camus Ile de Ré	12 €
Cognac Henessy XO	20 €
Poire William's	8 €
Mirabelle	8 €
Genièvre de Houlle	8 €
Get 27 - Get 31	8 €
Grand Marnier	8 €
Marie Brizard	8 €
Alcool de framboise	8 €
Limoncello	8 €
Tia Maria, Amaretto, Cointreau	8 €
Chartreuse	8 €
Fleur de bière	8 €
Baileys, Sambuca	8 €

# BOISSONS FROIDES

	33 cl	4.8 €
	33 cl	4.8 €
	33 cl	4.8 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	3.9 €
	25 cl	4.1 €
	25 cl	4.1 €
Orangina	25 cl	4.1 €
Red Bull 	25 cl	5.1 €
Schweppes	25 cl	4.1 €
Schweppes agrumes	25 cl	4.1 €
Jus de fruits  (orange, ananas, tomate, pomme, abricot, multifruits)	20 cl	4.1 €
Jus d'oranges pressées	15 cl	5.6 €
Cidre doux ou brut	75 cl	10.1 €
Cidre doux ou brut	25 cl	4.3 €
Lait	20 cl	2.9 €

## EAUX MINÉRALES

Vittel - San Pellegrino	1 L	6.5 €
Vittel - San Pellegrino	50 cl	5 €
Vittel	20 cl	3.2 €
Perrier	33 cl	4.7 €
Diabolo - Teck	20 cl	4.2 €
Sirop à l'eau	20 cl	3 €
<i>(fraise, menthe, grenadine, banane, violette, kiwi, citron, cerise, cassis, framboise, orgeat, pêche)</i>		

# BOISSONS CHAUDES

Café - Café déca	2.1 €
Café noisette	2.2 €
Café crème - déca crème	2.3 €
Grand café	3.5 €
Grand café crème	3.6 €
Grand café déca	3.6 €
Grand café déca crème	3.7 €
Cappuccino	3.8 €
Chocolat chaud	3.6 €
Chocolat Viennois	3.8 €
Chocolat Kirsch	4.8 €
Thé nature	3.6 €
Thés aromatisés	3.6 €
Thé au lait	3.7 €
Infusions	3.6 €
Irish coffee et ses variants	9 €

# FRUITS DE MER

- **LE PLATEAU** (À partager ou pas... ) 75 €  
(1 tourteau, 6 langoustines, 8 huîtres, bulots, vignots, crevettes roses et grises non décortiquées, mayonnaise «maison», vinaigre aux échalotes.
- **L'ASSIETTE** (Par personne) 40€  
(Demi tourteau, 3 langoustines, 4 huîtres, bulots, vignots crevettes roses et grises non décortiquées, mayonnaise «maison», vinaigre aux échalotes.
- **PLANCHE DE LA MER** (À partager ou pas... ) 24 €  
(Moules, 4 huîtres, 100 gr de bulots, 10 crevettes roses non décortiquées, mayonnaise «maison»)
- **L'ENTRÉE** (Par personne) 16 €  
(2 huîtres, 100 gr de bulots, 6 crevettes roses, mayonnaise «maison»)

L'huître creuse fine N°3 Yvon MADEC Prat-Ar-Coum (Finistère)

«En la croquant, on embrasse la mer et une marée d'iode vient réveiller vos papilles.»

Plusieurs fois médaillées au Concours général agricole organisé au Salon International de l'Agriculture.

Les 3 huîtres	9 €
Les 6 huîtres	18 €
Les 9 huîtres	27 €



Bulots (Environ 250 gr), mayonnaise «maison»	12 €
Crevettes roses non décortiquées (x 12), mayonnaise «maison»	12 €
Duo bulots (Environ 100 gr) et crevettes (x 6), mayonnaise «maison»	12 €
Langoustines (x 6), mayonnaise «maison»	18 €
Tourteau entier, mayonnaise «maison»	20 €
Demi tourteau, mayonnaise «maison»	12 €

## MOULES

	Entrée	Plat
Moules marinière	11 €	20 €
Autres recettes :	12 €	21 €
<i>(à la crème, à la crème d'ail, au curry, au Maroilles, au Roquefort)</i>		

# HORS D'OEUVRES

Oeuf mimosa	6 €
Pâté «grand-mère», accompagné de cornichons et pain de campagne grillé	9 €
Petite salade de chèvre chaud	12 €
Velouté de potimarron, éclats de chataignes	10 €
Beignets de calamars	8 €
Foie gras «maison», toasts, confit de figues	16 €
Escargots de Bourgogne par 6	10 €
Soupe de poissons, condiments	10 €
Quiche aux légumes	8 €
L'huître creuse fine N°3 Yvon MADEC (x 6) Prat-Ar-Coum (Finistère)	18 €
Petite cocotte de moules marinière	11 €




## ENTRÉES À PARTAGER

Flammekueche classique à partager	13 €
Planche de charcuterie	17 €
Planche de charcuterie et tapas	19 €
Planche de la mer (Moules, 4 huîtres, 100 gr de bulots, 10 crevettes roses (non décortiquées), mayonnaise «maison»)	24 €

## SPÉCIALITÉS

<b>LA CARBONADE FLAMANDE</b>	18 €
<i>Viande de boeuf ayant mijoté dans une sauce préparée à base de bière et d'un «tas de trucs sympas»</i>	
<b>LE BOEUF BOURGUIGNON</b>	18 €
<i>Viande de boeuf cuite longuement dans un bouillon à base de vin rouge.</i>	
<b>CHOUROUTE «LA ROYALE»</b>	26 €
<i>Choucroute, jarreton (petit jarret de porc), saucisse dunkerquoise (porc et veau), saucisson à l'ail</i>	
<b>LA CHOUROUTE DE LA MER</b>	27 €
<i>Choucroute, cabillaud, saumon, crevettes et moules</i>	

# SUR LE POUCE

Beignets de calamars, frites	13.5 €
Croque Monsieur, frites, salade (Suppl. oeuf à cheval 1 €)	14.5 €
Charcuterie, frites, salade	12.5 €
Pâté «grand-mère», frites, salade 	13.5 €
Omelette, jambon, fromage, champignons, frites, salade	15.5 €
La quiche aux légumes, salade	12.5 €
Saucisses dunkerquoises avec purée «maison»	13.5 €
Potjevleesch, frites, salade	16 €
Steak haché «minute», frites ou purée «maison», salade (Suppl. oeuf à cheval et cheddar 1.5 €)	16 €

## VIANDES

Andouillettes d'Arras	18 €
La belle côte de porc et son jus, purée «maison»	17 €
Jambonneau, sauce moutarde à l'ancienne	18 €
Pavé de rumsteak	23 €
Bavette à l'échalote	22 €
Escalope normande	20 €
Rognons de veau flambés au Cognac	24 €
Côtelettes d'agneau, sauce romarin	24 €
Entrecôte grillée (300 g) race sélection à l'ardoise	30 €

## POISSONS

Dos de cabillaud meunière	24 €
Fish and chips	19 €
Pavé de saumon mariné, laqué au miel, parsemé de sésame	24 €



## PASTA

Tortellinis à la truffe, crème de parmesan, jambon cru	23 €
Tortellinis, mozzarella, pesto, crème de parmesan, jambon cru	23 €

## SALADES

Salade Caesar Poulet, parmesan, oeuf dur, sauce caesar, pignons de pin	19 €
Salade de chèvre chaud Salade, pain de campagne, chèvre, lardons, croûtons, miel, noix	19 €



# BRASSERIE

Welsh classique	19 €
Welsh Royal	20 €
<i>Jambon + oeuf</i>	
Camembert au lait cru rôti au four, charcuterie	21 €
Tartare de boeuf	20 €
Burger hivernal au porc effiloché	20 €
<i>Pain brioché, effiloché de porc mariné, fromage fondu, oignons caramélisés, sauce BBQ, frites</i>	
Burger La Royale	19 €
<i>Pain brioché, steak haché de boeuf, cheddar, bacon, sauce cocktail, frites</i>	
Vol au vent de volaille	20 €
Vol au vent de fruits de mer	20 €
Trio de croquettes de crevettes	25 €

# FLAMMEKUECHES

Classique	13 €
<i>Crème épaisse, fromage blanc, oignons, lardons</i>	
Ch'ti	16 €
<i>Crème épaisse, fromage blanc, oignons, lardons, Maroilles</i>	
Chèvre - miel	16 €
<i>Crème épaisse, fromage blanc, oignons, lardons, chèvre et miel</i>	

## ACCOMPAGNEMENTS

### GARNITURES\* :

*Purée de pommes de terre, gratin de pommes de terre, endives braisées, frites fraîches, salade*

### SAUCES\* :

*Béarnaise, Maroilles, champignon, poivre, tartare, mayonnaise, roquefort*

\*1 garniture et 1 sauce servies avec votre plat. Pour toute garniture supplémentaire : 2 €, sauce (+0.50 €)

---

# MENU À 36 €

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT

### ENTRÉES

Velouté de potimarron, éclats de châtaignes

Duo crevettes roses et bulots

Escargots de Bourgogne (x 6)

Petite salade de chèvre chaud

Les 3 huîtres Yvon MADEC

### PLATS

Carbonade flamande ou Boeuf bourguignon

Pavé de rumsteak

Rognons de veau flambés au cognac

Tortellinis à la truffe, crème de parmesan, jambon cru

Côtelettes d'agneau

Choucroute «la Royale» ou de la mer (+ 2 €)

### DESSERTS

Au choix parmi la carte

Trou normand ou colonel (Suppl. + 2 €)

Irish gourmand ou champagne gourmand (Suppl. + 8 €)

---

# MENU À 26 €

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT

### ENTRÉES

Oeuf mimosa

Beignets de calamars

Pâté «grand-mère», pain de campagne



Les 3 huîtres Yvon MADEC

Cocotte de moules marinières

### PLATS

Carbonade flamande ou Boeuf bourguignon

Saucisses dunkerquoises, purée «maison»

La belle côte de porc et son jus, purée «maison»

Potjevleesch

Fish & chips

Moules marinières

*(Suppl. Autres recettes 0.5 €)*

### DESSERTS

Coupe de 2 boules de glace  
*(glace artisanale)*

Ile flottante

Chou à la crème  
*(Suppl. sauce choco ou caramel ou Nutella 1.5 €)*

Autre dessert de la carte *(Suppl. : + 2 €)*  
*(hors dessert alcoolisé)*

Crème fouettée «maison» *(Suppl. + 1.50 €)*

---

# MENU À 19 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Uniquement le midi, hors week-end, vacances scolaires et jours fériés

## ENTRÉES

Oeuf mimosa

Beignets de calamars

Pâté «grand-mère», pain de campagne



## PLATS

Croque Monsieur, frites, salade (*Suppl. oeuf à cheval 1 €*)

La quiche aux légumes, salade

Saucisses dunkerquoises, purée «maison»

Omelette, jambon, fromage, champignons, frites, salade

## DESSERTS

1 boule de glace

---

# MENU ENFANT - 12 €

*(12 ans maximum)*

Au choix : Steak haché enfant, fish & chips, nuggets de poulet, moules, burger enfant

*Steak haché, cuisson : bien cuit (obligation légale)*

+

Une glace ou une crêpe au sucre

*Suppl. chocolat, caramel, crème fouettée, Nutella : + 1.50 €*



# DESSERTS

LE Saint Marcellin Exception IGP 9 €  
(affinage 21 jours)

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille 9 €  
Tarte tatin «maison», boule de glace vanille 9 €  
Crème brûlée à la vanille Bourbon 9 €  
Mousse au choclait 8 €  
Café gourmand 9 €  
Baba au rhum, crème fouettée 9 €  
Île flottante 7 €  
Brioche perdue, boule de glace vanille 9 €  
Profiteroles 9 €  
Chou à la crème 6 €  
(Suppl. sauce choco, caramel ou Nutella 1.5 €)  
Finger citron 9 €  
(Biscuit sablé, crème de citron, boule de glace citron vert)

# GLACES

Glaces artisanales et sorbets (2 boules) 6 €  
Dame blanche 9 €  
Chocolat ou café liégeois 9 €  
Coupe La Royale 9 €  
(Glaces nougat, vanille, spéculoos, crème fouettée)  
Coupe vanille fraise 9 €  
(Glaces fraise et vanille, crème fouettée)  
Coupe Gourmande 9 €  
(Glaces café, choco, vanille, sauce chocolat, crème fouettée)

Parfums :

Vanille, fraise, chocolat, citron, café, nougat, speculoos, pomme, citron vert

# GOURMANDISES

- Café gourmand
- Thé gourmand
- Trou normand (2 boules de glace pomme, Calvados)
- Colonel (2 boules de glace citron, vodka)
- Irish gourmand ou variants (Cognac, rhum, Baileys)
- Champagne gourmand



9 €  
10 €  
10 €  
10 €  
16 €  
18 €

# GAUFRES (LIÉGEOISES)





Sucre 4.5 €  
Chocolat «maison» 5.5 €  
Nutella 5.5 €  
Caramel 5.5 €

# CRÊPES

Sucre 4 €  
Chocolat «maison» 5 €  
Nutella 5 €  
Caramel 5 €

Suppl crème fouettée : + 1.5 €

# LES VINS AU VERRE

				
12 cl	25 cl	50 cl	75 cl	
AOP Bourgogne Aligoté, Mommessin	6 €	12 €	24 €	35 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, «Château de Cléray», Maison Sauvion (VDL)	5 €	10 €	20 €	29 €
IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel	5,5 €	11 €	22 €	32 €
AOC Petit Châblis, «Le Vibrant»	7,5 €	15 €	30 €	45 €
AOP Gaillac, Sud Ouest, Cuvée traditionnelle, «Château Clément Termes»	6 €	10 €	22 €	29 €
AOC Cheverny, «Passionément» Domaine Le Portail	5,7 €	11,3 €	22,5 €	32 €

## LES BLANCS

AOP Bourgogne Aligoté, Mommessin	6 €	12 €	24 €	35 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, «Château de Cléray», Maison Sauvion (VDL)	5 €	10 €	20 €	29 €
IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel	5,5 €	11 €	22 €	32 €
AOC Petit Châblis, «Le Vibrant»	7,5 €	15 €	30 €	45 €
AOP Gaillac, Sud Ouest, Cuvée traditionnelle, «Château Clément Termes»	6 €	10 €	22 €	29 €
AOC Cheverny, «Passionément» Domaine Le Portail	5,7 €	11,3 €	22,5 €	32 €

## LES ROUGES

AOP Saint-Nicolas de Bourgueuil, «Domaine Le Gros Caillou» (VDL)	5 €	10 €	20 €	29 €
AOP Côtes du Rhône Guigal (Vallée du Rhône)	6,5 €	13 €	26 €	38 €
AOP Bordeaux - Les Mercadières	4,5 €	9 €	18 €	28 €
AOP Haut Médoc Cru Bourgeois, Château d'Arcins (Bordeaux)	8 €	16 €	32 €	47 €
AOP Côtes de Bourg, Château Haut Giraud (Bordeaux)	5,5 €	11 €	22 €	32 €

## LES ROSÉS

IGP Pays d'Oc - Gris de Gris, Maison Castel	4,5 €	9 €	18 €	26 €
AOP Côtes de Provence - «Carte Noire» - Héritage (Provence)	5 €	10 €	20 €	30 €
AOP Côtes de Provence - Sainte Marguerite Symphonie, Grand Cru classé	7 €	14,5 €	28 €	40 €

# LA CAVE

## Les Blancs

### ALSACE

AOP, Alsace, Riesling 6 Wolfberger Signature	32 €
--	------

### BOURGOGNE

AOP Macon Uchizy, Domaine Raphaël Sallet	45 €
AOP Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Albus, Domaine Roux	60 €
AOP Châblis, Premier Cru, Fourchaume, Domaine Alain Geoffroy	65 €
AOP Beaune Blanc, Champagne de Savigny, Domaine Roux	80 €

### VAL DE LOIRE

AOP Sancerre, «Joseph Mellot - Les Ormeaux»	43 €
AOP Ménéteau Salon, «Joseph Mellot - Les Thureaux»	42 €
AOP Pouilly fumé, «Joseph Mellot - Chant des Vignes»	52 €

### LANGUEDOC ROUSSILLON - PROVENCE

IGP Côtes Catalanes, 100 % Macabeu, Ma bouteille à la mer, Serre Romani	28 €
---	------

### BORDEAUX

AOP Pessac Léognan, «Les Demoiselles», Château Larrivet Haut Brion	70 €
--	------

### BLANC MOELLEUX

AOP Gaillac, Sud Ouest, Cuvée traditionnelle, «Château Clément Termes»	29 €
--	------

# Les Rosés

## PROVENCE

AOP Côtes de Provence - Sainte Marguerite Symphonie, Grand Cru classé	40 €
AOP Côtes de Provence Minuty Prestige	40 €

# Les Rouges

## ALSACE

AOP Alsace, Pinot noir, Wolfberg Signature	32 €
--	------

## BEAUJOLAIS

AOP Brouilly, «Château de Pierreux»	36 €
AOP Morgon, Côte du Py, Cuvée Mathilde, Jacques Depagneux	43 €

## BOURGOGNE

AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuit Bio, Domaine Hudelot	57 €
AOP Mercurey, Champ Pilot, Domaine Roux	68 €

## VAL DE LOIRE

AOP Chinon, «Domaine de la Noblaie»	35 €
AOP Ménéteau Salon, «Joseph Mellot - Les Thureaux»	45 €
AOP Sancerre, «Joseph Mellot - Le Rabault»	50 €

## VALLÉE DU RHÔNE

AOP Crôzes Hermitage - «E-Guigal»	63 €
AOP Saint-Joseph, Hedonism, Domaine Faury	62 €
AOP Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes	80 €
AOP Côte Rôtie, «E-Guigal - Brune et Blonde»	95 €

## LANGUEDOC ROUSSILLON - PROVENCE

IGP - Pays d'Oc, Terroir des Dinosaures, Pinot Noir, «Anne de Joyeuse»	35 €
AOP Coteaux du Languedoc Pezenas Bio, Cuvée Antique, Domaine de la Tour Penedesses	38 €

## BORDEAUX

AOP Côtes de Bourg, Château Haut Giraud - (Magnum, 1,5 l)	60 €
AOP Graves, Château Ferande	45 €
AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château Franc Pipeau	58 €
AOP Saint-Julien, Château Talbot, Connetable de Talbot	80 €
AOP Margaux, Les Charmes de Kirwan, 2nd vin du Château Kirwan	85 €
AOP Moulis-en-Médoc, Château Maucaillou	85 €

# LA SÉLECTION

Bastion de l'Oratoire, Chanson AOC, Maranges 2014, Bourgogne	75 €
Château «La Sauvageonne», AOP Terrasses du Larzac, 2015, Gérard Bertrand	95 €

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



## ENGLISH MENU



53 rue Saint-Jean  
62520 Le Touquet - Paris - Plage  
03 21 05 15 11