



*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

## Carte des vins en fin de carte

|  |  12 cl |  25 cl |  50 cl |  75 cl |
|--|---|---|---|---|
| <b>LES BLANCS</b>  |   |   |   |   |
| AOP Bourgogne Aligoté, André Ducal   | 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 €  |
| <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 Guiraud (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 blonde (7°)             | 5 €   |       | 9.8 € |
| Bracine Triple (8,5°)         | 5 €   | 6.5 € | 9.8 € |
| Pélican blonde (7,5°)         | 5 €   | 6.5 € | 9.8 € |
| Carolus (9°)                  | 5 €   | 6.5 € | 9.8 € |
| Picon bière                   | 5 €   |       | 9.8 € |
| Monaco - Tango - Panaché (2°) | 5 €   |       | 9.8 € |

# LES BIÈRES BOUTEILLE

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

# LES COCKTAILS

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

## SPRITZ, LILLET ET PIMM'S

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



## SANS ALCOOL

|   |     |
|---|-----|
| <b>L'ENSOLEILLÉ</b><br>Jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, grenadine             | 9 € |
| <b>LE VIRGIN MOJITO</b><br>Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse | 9 € |
| <b>FOR HER</b><br>Orange, ananas, cranberry, citron, sirop de coco, grenadine           | 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<br><i>(Moules, 4 huîtres, 100 gr de bulots, 10 crevettes roses (non décortiquées), mayonnaise «maison»)</i> | 24 € |
| Les 12 escargots  | 14 € |

## 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 Hennessy XO                | 20 € |
| Poire William's                   | 8 €  |
| Mirabelle                         | 8 €  |
| Genièvre de Houille               | 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 €  |
| Kombucha - Noko (citron-gingembre ou framboise-hibiscus)  | 33 cl | 6 €    |
| <i>(boisson organique, gazeuse et fermentée à base de thé)</i>  |       |        |

## 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  | 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

- **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 €

## MOULES

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

# HORS D'OEUVRES

|  |      |
|--|------|
| Oeuf mimosa  | 6 €  |
| Crevettes mayonnaise (x6)  | 6 €  |
| Beignets de calamars   | 8 €  |
| Pâté «grand-mère», accompagné de cornichons et pain de campagne grillé | 9 €  |
| Soupe à l'oignon gratinée  | 10 € |
| Escargots de Bourgogne par 6   | 10 € |
| Soupe de poissons, sauce rouille                                       | 10 € |
| Petite cocotte de moules marinière                                     | 11 € |
| Petite salade de chèvre chaud  | 12 € |
| L'assiette de la mer   | 16 € |
| (2 huîtres, 100 gr de bulots, 6 crevettes roses, mayonnaise «maison»)  |      |
| L'huître creuse fine N°3 Yvon MADEC (x 6) Prat-Ar-Coum (Finistère)     | 18 € |




# ENTRÉES À PARTAGER

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

## 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>CHOUCROUTE «LA ROYALE»</b>   | 26 € |
| <i>Choucroute, jarreton (petit jarret de porc), saucisse dunkerquoise (porc et veau), saucisson à l'ail</i> |      |

# SUR LE POUCE

|   |        |
|---|--------|
| Beignets de calamars, frites  | 13.5 € |
| Croque Monsieur, frites, salade (Suppl. oeuf à cheval 1 €)  | 14.5 € |
| Pâté «grand-mère», frites, salade  | 13.5 € |
| Omelette, jambon, fromage, champignons, frites, salade  | 15.5 € |
| 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 de volaille sauce forestière                   | 20 € |
| Rognons de veau flambés au Cognac                       | 24 € |
| Entrecôte grillée (300 g)<br>race sélection à l'ardoise | 30 € |

## POISSONS

|  |      |
|--|------|
| Fish and chips   | 19 € |
| Trio de croquettes de crevettes  | 25 € |
| Saumon caramélisé, nouilles chinoises,<br>légumes croquants, sauce wok | 23 € |



## PASTA

|  |      |
|--|------|
| Tortellinis à la truffe,<br>crème de parmesan, jambon cru        | 23 € |
| Tortellinis, mozzarella, pesto,<br>crème de parmesan, jambon cru | 23 € |

## SALADES

|  |      |
|--|------|
| Salade Caesar<br><i>Poulet, parmesan, oeuf dur, sauce caesar, pignons de pin</i>                 | 19 € |
| Salade de chèvre chaud<br><i>Salade, pain de campagne, chèvre, lardons, croûtons, miel, noix</i> | 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 € |
| Ch'ti burger  | 20 € |
| <i>Pain brioché, steak haché de boeuf, salade, oignons confits, bacon, galette de pomme de terre, maroilles</i> |      |
| Burger La Royale  | 19 € |
| <i>Pain brioché, steak haché de boeuf, cheddar, bacon, sauce burger</i>   |      |
| Vol au vent de volaille   | 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\* :

*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

Soupe à l'oignon gratinée  
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  
Choucroute «la Royale» (+ 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

Crème brûlée

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 €)

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)*

+

Pousse-pousse Smarties ou une crêpe au sucre ou Nutella

Suppl. crème fouettée : + 1.50 €



# DESSERTS

|   |     |
|---|-----|
| 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 chocolat  | 8 € |
| Baba au rhum, crème fouettée                                    | 9 € |
| Île flottante   | 7 € |
| Profiteroles  | 9 € |
| Chou à la crème   | 6 € |
| (Suppl. sauce choco, caramel ou Nutella 1.5 €)                  |     |
| Café gourmand   | 9 € |
| (mousse au chocolat, crème brûlée, tropezienne, boule de glace) |     |

# 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, spéculoos, pomme

# 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, André Ducal  | 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, André Ducal   | 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 Guiraud (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, Wolfberger 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

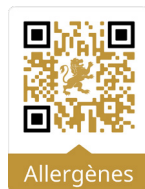
|   |      |
|---|------|
| AOP Crôzes Hermitage - «E-Guigal»                     | 63 € |
| AOP Saint-Joseph, Hedonism, Domaine Fauray            | 62 € |
| AOP Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes | 80 € |
| AOP Côte Rôtie, «E-Guigal - Brune et Blonde»          | 95 € |

## LANGUEDOC ROUSSILLON - PROVENCE

|  |      |
|--|------|
| IGP - Pays d'Oc, Terroir des Dinosaurés, 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 Guiraud - (Magnum, 1,5 l)    | 60 € |
| AOP Graves, Château Ferrande                                  | 45 € |
| AOP Saint-Émilion 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 € |



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