



- *Les planches*

---

<i>La charcuterie .....</i>	<i>8.50€/pers</i>
<i>La fromage.....</i>	<i>8.50€/pers</i>
<i>La mixte .....</i>	<i>10.00€/pers</i>
<i>L'Italienne (2 pers. minimum) .....</i>	<i>12.00€/pers</i>
<i>La Périgourdine (2 pers. minimum) .....</i>	<i>32.00€</i>
<i>L'Ibérique (Jambon Serrano, chorizo Bellota, 1 boîte de sardines R.Pena).....</i>	<i>22.00€</i>

- *Les grignotages*

---

<i>La boîte de sardines Ramon Pena.....</i>	<i>8.50€</i>
<i>Le saucisson Tartufo à partager.....</i>	<i>12.00€</i>
<i>Le pot de foie gras de canard entier de la maison « Pèlègris » .....</i>	<i>20.00€</i>
<i>Le pot de gratons de canard de la maison « Pèlègris » .....</i>	<i>10.00€</i>

- *Les tartines*

---

<i>Reblochon/ Chorizo .....</i>	<i>14.00€</i>
<i>Saint Marcellin/ Jambon cuit aux truffes.....</i>	<i>16.00€</i>
<i>L'Italienne (Buffala, Speck, roquette).....</i>	<i>18.00€</i>
<i>La Périgourdine (Magret fumé, cabecou) .....</i>	<i>12.00€</i>
<i>La « Boul'D Thym.....</i>	<i>8.00€</i>
<i>La « Truffadou ».....</i>	<i>9.00€</i>

- *Les Accords Parfaits*

---

*Les 50g de Saint Nectaire fermier et son verre de Blaye du Château Haut-moulin..... 7.00€*

*Le Pélardon fermier des Cévennes et son verre de Minervois La Livinière ..... 10.00€*

*Les 50g de Pavé du Larzac et son verre de Viognier « Les Enfants Terribles »..... 8.50€*

*Le 1/4 de Camembert fermier et son verre de Pécharmant Montalbanie ..... 6.50€*

*Les 50g de Gouda « Black Lemon » et son verre de Chablis..... 10.00€*

*Les 50g de Bleu d'Auvergne fermier et son verre de Cairanne du domaine Roche ..... 7.50€*

*Les 100g de Reblochon fermier et son verre de Haute-Côtes de Nuits rouge..... 11.50€*

- *Les « Fondus » accompagnés de leur salade*

---

*Le Saint Félicien fermier..... 10.00€*

*Le Saint Marcelin fermier ..... 6.50€*

*Le Camembert fermier rôti..... 14.00€*

*Tous nos fromages peuvent se déguster sur place, choisissez les dans notre cave à fromages, et consultez-nous pour connaître les prix au poids ou à la pièce.*

*Notre équipe se fera également un plaisir de vous conseiller le vin en accord avec vos goûts et votre choix.*

● La Cave	14cl	75cl
-----------	------	------

---

**LE BORDELAIS, LES ROUGES :**

Château Haut-moulin 2017 (Blaye)		4.50	22.00
Charme de Cos Labory 2013 (St-Estèphe)		8.50	41.00
Château Lamothe-Bouscaut 2015 (Pessac-Léognan)		7.00	39.00
Château Macquin 2015 (St-Georges-St-Emilion)		5.50	28.00
Haut-Bages Libéral 2014 (Haut-Médoc)		7.00	37.00
Côte de Fonroque 2015 (St-Emilion Grand cru)		9.00	44.00
La Fleur de Haut-Bages Libéral 2015 (Pauillac)			55.00
Château La Tour de Bessan 2015 (Margaux)			47.00
Sarget de Gruaud Larose 2015 (Saint-Julien)			56.00
Château Chasse-Spleen 2014 (Moulis en Médoc)			80.00
Château Haut-Marbuzet 2014 (Saint-Estèphe)			79.00
Château Figeac 2013 (Saint-Emilion Grand cru)			230.00

**LES BLANCS :**

Château Lamothe-Bouscaut 2017 (Pessac-Léognan)		7.00	39.00
Château Bélingard réserve 2015 (Monbazillac)		5.50	32.00

**LE BERGERAC :**

Clos Montalbanie 2016 (Pécharmant)		4.00	19.00
Ch. Mondazur « Les Argiles bleue » 2014 (Pécharmant)		5.00	26.00
Julien de Savignac rosé « L'inattendu » 2018 (Bergerac)		5.50	26.00
Julien de Savignac blanc « Lisa » 2017 (Bergerac)		5.50	26.00
Julien de Savignac rouge « Magis » (Bergerac)		5.50	26.00
Chardonnay « Les Pierres Blanches » 2018		5.00	25.00

**LE LANGUEDOC, LES ROUGES :**

Prima Nature Syrah Gérard Bertrand 2018		4.50	26.00
Château Laville Bertrou 2016 (Minervois)		5.50	28.00
Saint-Chinian Gerard Bertrand 2016		4.00	23.00
« Cigalus » Gerard Bertrand 2017			48.00

14cl

75cl

LES BLANCS :

Prima Nature Chardonnay G. Bertrand 2018		4.50	26.00
« Cigalus » Gérard Bertrand 2018			48.00

LA VALLEE DU RHONE, LES ROUGES :

Domaine Roche Côtes du Rhône 2017		5.00	24.00
Domaine Roche Cairanne 2015		5.50	27.00
Guy Farge « Terroir de Granit » (Saint Joseph)		8.00	39.00
Gigondas Bertrand Stehelin 2014		8.00	39.00
Domaine du Murinais « Les Amandiers » 2016 (Crozes-Hermitage)		8.00	39.00
Châteauneuf-du-Pape Bertrand Stehelin 2014			50.00

LES BLANCS :

Domaine du Murinais « cuvée Marine » 2017 (Crozes)		8.00	39.00
Guy Farge « Grain d'émotion » 2017 (Condrieu)			60.00

LA BOURGOGNE, LES ROUGES :

Aegerter Haute-Côtes de Nuits « Belle Canaille »		6.50	39.00
Aegerter Maranges 1 <sup>er</sup> cru « réserve personnelle »		9.50	50.00
Ch. De Marsannay Marsannay « Les Echezots »			55.00
Ch. De Meursault Beaune 1 <sup>er</sup> cru « Les cent-vignes »			70.00
Ch. De Meursault Pommard « Les petits Noizons »			80.00
Ch. De Marsannay Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> cru « Les Champeaux »			140.00
Ch. de Marsannay Clos de Vougeot Grand Cru 2017			320.00

LES BLANCS :

Aegerter « Les enfants terribles » 2017 (Viognier)		4.00	22.00
Aegerter Viré-Clessé « réserve personnelle »		6.00	34.00
Aegerter Chablis « réserve personnelle »		7.00	41.00
Ch. De Meursault Puligny Montrachet 1 <sup>er</sup> cru « Champ Canet » 2016			180.00

14cl

75cl

LA LOIRE :

Domaine Lebrun Pouilly Fumé 2017

6.50

37.00

LA PROVENCE (rosé) :

Les Marquets Côtes de Provence AOP 2018

4.50

25.00

Château Barbeiranne « cuvée Camille » 2018

6.50

36.00

LA CHAMPAGNE :

Adam Garnotel Brut réserve

9.00 (12cl)

55.00

Deutz Brut Classic

12.00 (12cl)

70.00

Dom Pérignon

250.00





● *Les boissons diverses*

---

<i>Coca, Coca zéro</i> .....	2.50€
<i>Jus de fruits (orange, ananas, pomme, tomate)</i> .....	2.50€
<i>Ice Tea</i> .....	2.50€
<i>Eau minérale Abatilles (plate ou gazeuse) 50cl</i> .....	4.00€
<i>Heineken</i> .....	4.50€
<i>Café, noisette</i> .....	2.00€
<i>Double café</i> .....	4.00€
<i>Café crème, Cappuccino</i> .....	3.50€

● *Les Cocktails*

---

<i>Le Spritz</i> .....	8.00€
<i>Le Mojito (selon saison)</i> .....	8.00€
<i>Le Virgin Mojito (selon saison)</i> .....	6.50€
<i>Cocktail de jus de fruits</i> .....	6.50€

● *Les Apéritifs*

---

<i>Pastis</i> .....	3.00€
<i>Martini blanc ou rouge</i> .....	3.50€
<i>Kir (cassis, mûre, pêche, truffe, noix)</i> .....	4.50€
<i>Kir Royal (cassis, mûre, pêche, truffe, noix)</i> .....	9.50€
<i>Coupe de champagne</i> .....	9.00€
<i>Americano de l' Accord Parfait</i> .....	6.50€
<i>Verre de vin (rouge, blanc ou rosé) demandez notre carte .</i>	