

## L'ÉCAILLER

### HUÎTRES PLATES 6 PIÈCES

- Belon N°5, Cadoret, Bretagne <sup>(F) petite</sup> \_\_\_\_\_ 13,<sup>20</sup>
- Belon N°2, Cadoret, Bretagne <sup>(F) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 23,<sup>40</sup>
- Colchester, A. Bird\* <sup>(GB) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 25,<sup>20</sup>
- Zeelande 00, A. Eensgerinheid\* <sup>(NL) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 25,<sup>20</sup>

### HUÎTRES CREUSES 6 PIÈCES

- Boudeuse, Barrau, Oléron\* <sup>(F) petite</sup> \_\_\_\_\_ 12,<sup>00</sup>
- Spéciale Toucan N°4, Guernier, Normandie <sup>(F) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 17,<sup>40</sup>
- Fine de Claire N°3, Barrau, Oléron <sup>(F) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 16,<sup>20</sup>
- Fine du Toucan N°3, Cadoret, Bretagne <sup>(F) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 16,<sup>20</sup>
- Perle Blanche N°5, Poget, Oléron\* <sup>(F) petite</sup> \_\_\_\_\_ 19,<sup>50</sup>
- Spéciale Gillardeau, Gillardeau, Oléron <sup>(F) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 22,<sup>50</sup>
- Spéciale Ostra Régal N°4, Boutrais, Irlande\* <sup>(EIR) moy.</sup> \_\_\_\_\_ 23,<sup>10</sup>

### COQUILLAGES

- Clam <sup>(pièce)</sup> \_\_\_\_\_ 4,<sup>20</sup>
- Bulots <sup>(la portion)</sup> \_\_\_\_\_ 8,<sup>00</sup>
- Bigorneaux <sup>(la portion)</sup> \_\_\_\_\_ 8,<sup>50</sup>
- Amandes <sup>(les 9 pièces)</sup> \_\_\_\_\_ 9,<sup>00</sup>
- Palourdes <sup>(les 9 pièces)</sup> \_\_\_\_\_ 12,<sup>15</sup>
- Praires de Cancale <sup>(les 9 pièces)</sup> \_\_\_\_\_ 14,<sup>40</sup>
- Moules <sup>(les 12 pièces)</sup> \_\_\_\_\_ 10,<sup>20</sup>
- Oursin\* <sup>(pièces)</sup> \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR

### CRUSTACÉS

- Crevette Impériale de Madagascar <sup>(pièce)</sup> \_\_\_\_\_ 1,<sup>60</sup>
- Bouquet de Crevettes Roses <sup>(la portion)</sup> \_\_\_\_\_ 7,<sup>00</sup>
- Crevettes Grises <sup>(la portion)</sup> \_\_\_\_\_ 8,<sup>20</sup>
- Étrille <sup>(pièce)</sup> \_\_\_\_\_ 1,<sup>80</sup>
- Langoustine <sup>(pièce)</sup> \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR
- Tourteau\*\* \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR
- Homard\*\* <sup>(+/- 550gr)</sup> \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR

\* EN SAISON

\*\* SERVI ÉGALEMENT EN DEMI

### ASSIETTES DE FRUITS DE MER 1 PERS.

- L'Assiette du Pêcheur \_\_\_\_\_ 32,<sup>00</sup>  
Bulots, Bouquets de Crevettes Roses, 2 Palourdes, 3 Fines de Claire, 2 Belons n°5, 1 Langoustine
- L'Assiette du Mareyeur \_\_\_\_\_ 48,<sup>00</sup>  
Bulots, Bouquets de Crevettes Roses, 2 Sp. Toucan n°3, 2 Belons n°5, 1/2 Homard, 3 Crevettes Impériales

### PLATEAUX DE FRUITS DE MER 2 PERS.

- Toucan en Huîtres \_\_\_\_\_ 70,<sup>00</sup>  
6 Fines de Claire n°3, 6 Perles Blanche n°5, 6 Belons n°2, 6 Belons n°5
- Toucan \_\_\_\_\_ 80,<sup>00</sup>  
Bulots, Bigorneaux, Bouquets de Crevettes Roses, Crevettes Grises, 2 Étrilles, 6 Sp. Toucan n°3, 6 Belons n°5, 2 Praires, 4 Palourdes, 4 Moules, 4 Amandes, 2 Clams
- Toucan en Pincés \_\_\_\_\_ 105,<sup>00</sup>  
1 Tourteau <sup>(+/- 450gr)</sup>, 1 Homard <sup>(+/- 550gr)</sup>, 10 Crevettes Impériales, Crevettes Grises, 4 Langoustines, 2 Étrilles, Bouquets
- Toucan Sur Mer \_\_\_\_\_ 135,<sup>00</sup>  
Même assortiment Plateau TOUCAN, + 1 Tourteau <sup>(+/- 450gr)</sup>, 1 Homard <sup>(+/- 550gr)</sup>, 4 Crevettes Impériales, 2 Langoustines
- Toucan Prestige \_\_\_\_\_ 140,<sup>00</sup>  
1 Homard <sup>(+/- 550gr)</sup>, 8 Crevettes Impériales, 4 Langoustines, Bulots, Crevettes Grises, 2 Étrilles, 4 Palourdes, 6 Belons n°2, 6 sp. Gillardeau, 4 Praires, Bouquet

### PLATEAUX

Chaque Plateau peut être accompagné de Caviar, Champagne, Vodka (voir le prix à la Carte).

Les plateaux sont également disponible pour 1 personne.

### VODKA & CAVIAR

- Caviar Petrossian Daurenki® « Royal » <sup>(12gr)</sup> \_\_\_\_\_ 35,<sup>00</sup>
- Caviar Petrossian Daurenki® « Royal » <sup>(30gr)</sup> \_\_\_\_\_ 75,<sup>00</sup>
- Caviar Petrossian Daurenki® « Royal » <sup>(125gr)</sup> \_\_\_\_\_ 245,<sup>00</sup>
- Vodka Petrossian <sup>(10cl)</sup> \_\_\_\_\_ 20,<sup>00</sup>
- Vodka Petrossian <sup>(50cl)</sup> \_\_\_\_\_ 50,<sup>00</sup>

### ALLERGÈNES

Avant de passer votre commande, consulter la liste des allergènes.

## LA BRASSERIE \_ LES INCONTOURNABLES

### À PARTAGER \_ TO SHARE

- Jambon de Kintoa tranché «National», Pierre Oteiza  
Plate of Kintoa Ham, Pierre Oteiza \_\_\_\_\_ 16,<sup>00</sup>
- Planche de Charcuterie du Pays Basque  
Plate of Basque Country Charcuterie \_\_\_\_\_ 14,<sup>00</sup>

### ENTRÉES \_ STARTERS

- Potage du jour  
Soup of the Day \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR
- Boudin noir basque (Christian Parra), vinaigrette de pommes tardives et pommes séchée  
Basque black pudding (Christian Parra), apple dressing and dry apples \_\_\_\_\_ 18,<sup>00</sup>
- Salade aux Crevettes Grises de nos Côtes  
Belgian Shrimps Salad \_\_\_\_\_ 16,<sup>50</sup>
- Salade niçoise : thon rouge grillé, haricots verts, tomates, œuf, anchois et olives  
« Salade niçoise » : grilled red tuna, green beans, tomatoes, eggs, anchovies and olives \_\_\_\_\_ 24,<sup>00</sup>
- Salade gourmande : quinoa, pois blonds Saint-Flour, légumes et fruits de saison  
« Salade gourmande » : quinoa, Saint-Flour yellow beans, seasonal vegetables and fruits \_\_\_\_\_ 16,<sup>00</sup>
- Croquette de Crevettes d'Ostende, Persil frit et Citron\*\*\*\*  
Ostend Shrimps Croquette, Fried Parsley and Lemon\*\*\*\* \_\_\_\_\_ PIÈCE 9,<sup>00</sup>
- Cassolette de Chipirons au Piment d'Espelette  
Pan-Fried Chipirones with Espelette Pepper \_\_\_\_\_ 16,<sup>00</sup>
- Asperges vertes grillées, jambon de Kintoa et vieux parmesans  
Grilled green asparagus, Kintoa ham and old parmesan \_\_\_\_\_ 22,<sup>00</sup>
- Os à Mœlle, Toast et Salade  
Marrow Bone, Toast and Salad \_\_\_\_\_ 15,<sup>00</sup>
- Terrine de Foie Gras de Canard « Maison » et Confit de Saison\*\*\*\*  
Home Made Duck Foie Gras & Season Marmelade \_\_\_\_\_ 18,<sup>50</sup>

Pour accompagner votre / with your Foie Gras :

- Verre de Sauterne « Castelnau de Suduiraut »<sup>07</sup>  
Glass of Sauternes « Castelnau de Suduiraut »<sup>07</sup> \_\_\_\_\_ 9,<sup>00</sup>

### PÂTES ET LÉGUMES \_ PASTA AND VEGGIE

- Assiette de Légumes Saisonniers, Huile d'Olive Extra Vierge et Herbes Fraîches  
Seasonal Vegetables Sprinkled with Extra Virgin Olive Oil and Fresh Herbs \_\_\_\_\_ 10,<sup>50</sup> / 16,<sup>00</sup>
- Pâtes du Moment  
Pasta, Recipe of the Day \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR

### POISSONS \_ FROM THE OCEAN

- Daurade Royale Grillée\*\*\* et Légumes du Marché  
Grilled Sea Bream, and Seasonal Vegetables \_\_\_\_\_ 25,<sup>50</sup>
- Dos de Cabillaud Rôti sur Peau, Pommes de terre écrasées, tomates séchées, roquette, olives et vinaigrette gourmande  
Cod Roasted on Skin, Crushed Potatoes, dry tomatoes, rocket salad, olives and dressing of the day \_\_\_\_\_ 26,<sup>50</sup>
- Solettes Meunières, Crevettes Grises, Pommes de terre écrasées, épinards et câpres  
« Pan-Fried Solettes », Shrimps crushed potatoes, spinach and capers \_\_\_\_\_ 29,<sup>00</sup>
- Moules de Bouchot « Mont-Saint-Michel » (selon arrivage)  
Mussels of Bouchot « Mont Saint-Michel » (according to delivery) \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR

### VIANDES \_ FROM THE FARM

- Filet Américain préparé par Vous... ou par Nous, Pommes Frites\*\*  
Beef Tartare prepared by You... or by Us, French Fries \_\_\_\_\_ 18,<sup>50</sup>
- Andouillette\*\*\* AAAAA de Troyes Tirée à la Ficelle, Moutarde à la Violette  
Troye's Andouillette AAAAA with Violet Mustard Sauce \_\_\_\_\_ 22,<sup>00</sup>
- Cuisse de Canard des Landes, Confite Maison, Lentilles du Puy  
Home-Made « Landes » Duck Leg Confit, Lentils \_\_\_\_\_ 22,<sup>50</sup>
- Jambonneau Rôti au Four Moutarde à l'Ancienne  
Roast Knuckle of Pork with Whole Grain Dijon Mustard Sauce \_\_\_\_\_ 23,<sup>00</sup>
- Souris d'Agneau Laquée au Miel, Romarin  
Lamb Shank with Honey, Rosemary \_\_\_\_\_ 23,<sup>00</sup>
- Tartare de bœuf à l'italienne (pignons de pin, tomates séchées, huile d'olive et pommes frites), Italian beef tartar (pine nuts, dry tomatoes, olive oil and french fries) \_\_\_\_\_ 24,<sup>90</sup>
- Picanha de bœuf grillé, frites de polenta, chimichurry  
Grilled beef picanha, polenta fries, chimichurry \_\_\_\_\_ 30,<sup>00</sup>

Spécial Boeuf \_\_\_\_\_ CONSULTEZ LE TABLEAU DES VIANDES

Red meat \_\_\_\_\_ SEE OUR BLACKBOARD

### NOS PLATS / OUR DISHES

Nos plats sont accompagnés de légumes frais, cuits à la vapeur. Our dishes are served with fresh steamed vegetables.

\*\*\* PIÈCES GRILLÉES SUR PIERRES DE LAVE  
\*\*\* GRILLED ON SLABS OF VOLCANIC STONE

\*\*\*\* CES PLATS VOUS SONT PROPOSÉS  
TOUS LES JOURS DE 12H00 À LA FERMETURE  
\*\*\*\* THESE DISHES ARE SERVED FROM 12 AM  
UNTIL CLOSING TIME.

## VINS EN SUGGESTION

· Voir Tableau

## BULLES & CHAMPAGNES

- Drappier Brut Nature « Zéro Dosage » COUPE 12,00 / MAGNUM 125,00 / 69,00
- Drappier Brut « La Grande Sendrée »<sup>06</sup> 105,00
- Francis Boulard « Les Murgiers » Extra Brut, BIO 69,00
- Louis Roederer Brut Premier 90,00
- Ruinart Rosé 115,00
- Ruinart Blanc de Blancs 115,00
- Dom Pérignon<sup>05</sup> 235,00
- Cristal Roederer<sup>02</sup> 270,00
- Jacques Selosse Brut Initial 185,00
- Veuce Cliquot, Brut 85,00
- Prosecco « La Tordera » COUPE 7,50 / 42,00

## DOUCEURS

**POUR L'APÉRITIF, LE FROMAGE OU LE DESSERT**

- Mas Cristine, Rivesaltes <sup>14</sup> VERRE 6,00 / 39,00
- Sauternes « Castelnaud de Suduiraut »<sup>08</sup> VERRE 9,00 / DEMI 50,00
- Banyuls, Quintessence, Coume Del Mas <sup>12</sup> VERRE 12,00 / DEMI 70,00
- Domaine Disznoko, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Tokaji <sup>11</sup> 70,00
- Valais-Mitis, Amigne de Vétroz, JR Germanier <sup>16</sup> DEMI 70,00
- Château d’Yquem « Lur Saluces »<sup>98</sup> 350,00
- Château d’Yquem « Lur Saluces »<sup>01</sup> DEMI 460,00

## VINS BLANCS

**ALSACE**

- Pinot Blanc, Réserve Boeckel <sup>16</sup> 35,00
- Riesling Léon Beyer <sup>16</sup> 39,00
- Riesling « Zellenberg », Marc Tempé <sup>14</sup>, BIO 55,00
- Gewürztraminer, Zotzenberg Grand Cru, Boeckel <sup>14</sup> 45,00

**BORDELAIS**

- Entre 2 Mers, Château Montlau <sup>16</sup> 39,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes <sup>14</sup> 45,00

**LOIRE**

- Muscadet, Amphibolite <sup>16</sup>, BIO 39,00
- Cheverny Philippe Tessier <sup>16</sup> 45,00
- Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot <sup>17</sup> 39,00
- Menetou-Salon « Le Clos du Pressoir », J. Mellot <sup>17</sup> 39,00
- Anjou-Mosse, « Agnès et René »<sup>13</sup>, BIO 50,00
- Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B. Jeannot <sup>17</sup> 45,00
- Pouilly Fumé, Baron de Ladoucette <sup>12</sup> 135,00
- Touraine, Lionel Gosseaume, Climat N°1 <sup>16</sup> 39,00

**BOURGOGNE**

- Rully, Joseph Drouhin <sup>16</sup> 45,00
- St-Véran, Domaine Roux <sup>16</sup> 45,00
- Chablis, 1<sup>er</sup> Cru Fourchaume, « La Chablisienne »<sup>15</sup> 45,00
- Chablis « Grand Regnard »<sup>15</sup> 70,00
- Givry, 1<sup>er</sup> Cru, « Champ Nalot » Domaine Parize <sup>16</sup> 53,00

- Saint-Romain, David Moret <sup>15</sup> 55,00
- Givry, 1<sup>er</sup> Cru « La Grande Berge », Clos Salomon <sup>13</sup> 65,00
- St-Aubin « La Pucelle », Domaine Roux <sup>16</sup> 55,00
- \* Domaine du Château Meursault, Henri Darnat <sup>15</sup> 85,00

- Pernand Vergelesses, 1<sup>er</sup> Cru, « Les Caradeux » Chanson <sup>13</sup> 95,00
- Pouilly Fuissé, Sangouard-Guyot <sup>16</sup> 55,00
- Beaune, 1<sup>er</sup> Cru, « Clos des Mouches », Chanson<sup>12</sup> 165,00
- Chassagne Montrachet, 1<sup>er</sup> Grand Cru « Marquis de Laguiche » Joseph Drouhin <sup>11</sup> 175,00
- \* Corton Charlemagne David Morret <sup>15</sup> 195,00

**GRAND SUD**

- Condrieu, Domaine Christophe Pichon <sup>12</sup> 85,00
- Châteauneuf du Pape, Dom. des Sénéchaux<sup>13/14</sup> 85,00
- Domaine Trévallon « Alpilles »<sup>14</sup> 145,00

### BLANCS AUTOUR DU MONDE

**BELGIQUE**

- « Batte de la Reine » Château de Bioul <sup>15</sup> 39,00

**SUISSE**

- « Petite Arvine » Valais, Varone <sup>16</sup> 55,00

**ITALIE**

- Pinot Grigio Delle Venezie, Delibori <sup>17</sup> 35,00

**ARGENTINE**

- « Cristobal 1492 » Verdelho<sup>16/17</sup> 35,00

**NOUVELLE-ZÉLANDE**

- « Cloudy-Bay » Marlborough <sup>17</sup> Sauvignon 45,00

### VINS BLANCS EN DEMI

- Sancerre « La Chatellenie » Joseph Mellot <sup>16</sup> 22,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes <sup>14</sup> 27,00
- Chablis, 1<sup>er</sup> Cru Fourchaume « La Chablisienne »<sup>14/15</sup> 30,00
- Chablis « Grand Regnard »<sup>15/16</sup> 39,00

### VINS BLANCS EN MAGNUM 1,5 L.

- Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot <sup>15/16</sup> 79,00
- Chablis, « Grand Regnard »<sup>15/16</sup> 140,00
- \* Optimum, Château Réal Martin <sup>15</sup> 95,00

## VINS ROSES

- Côtes de Provence, Perle de Rosé, Chât. Réal Martin <sup>17</sup> 30,00
- Côtes de Provence, Pétale de Rose, R. Sumeire <sup>17</sup>, BIO 43,00

## VINS ROUGES

**ALSACE**

- Pinot Noir, Réserve Cuve n°7, Trimbach <sup>15</sup> 49,00

**LOIRE**

- Bourgueil, La Coudraye Y. Amirault <sup>16</sup> 39,00
- Gamay de Touraine « Les Charmes », H. Marionnet <sup>16</sup> 30,00
- Saumur Champigny « Terres Rouges », A. Lambert <sup>17</sup> 45,00
- Chinon, Bernard Baudry <sup>14</sup> 39,00
- Sancerre « Le Rabault », Joseph Mellot <sup>15/16</sup> 39,00

- Anjou-Mosse « Agnès et René »<sup>13</sup>, BIO 50,00

**BOURGOGNE**

- Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille <sup>15</sup> 39,00
- Mercurey « Château de Chamirey », Devillard <sup>13/14</sup> 65,00
- \* Givry, 1<sup>er</sup> Cru « Clos Salomon » du Gardin, Perrotto <sup>14</sup> 65,00
- Pommard, Vieilles Vignes, Latour-Labille<sup>14</sup> 85,00

- Pernand Vergelesses, 1<sup>er</sup> Cru « Les Vergelesses », Chanson <sup>13</sup> 85,00
- Gevrey-Chambertin, Chanson <sup>13/14</sup> 105,00
- Beaune, 1<sup>er</sup> Cru « Clos du Roi », Chanson <sup>15</sup> 85,00
- Beaune, 1<sup>er</sup> Cru « Clos des Mouches », Chanson <sup>15</sup> 120,00
- Beaune, 1<sup>er</sup> Cru, « Clos des Fèves », Chanson <sup>11/12</sup> 125,00

**BEAUJOLAIS**

- Brouilly, Joseph Drouhin <sup>15</sup> 39,00
- Moulin à Vent, Terres Dorées J-P Brun <sup>16</sup>, BIO 39,00
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard <sup>15</sup>, BIO 59,00
- Morgon, Marcel Lapierre <sup>16</sup>, BIO 59,00

**CÔTES DU RHÔNE**

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet <sup>15</sup> 29,00
- Rasteau, Côtes du Rhône Villages Domaine du Trapadis <sup>14</sup>, BIO 39,00
- Gigondas, Château du Trignon <sup>12</sup> 49,00
- Côte-Rôtie, Les Jumelles, Jaboulet <sup>13</sup> 115,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux <sup>15</sup> 85,00
- Châteauneuf du Pape, Dom. du Vieux Télégraphe <sup>12</sup> 125,00

**BORDELAIS**

- Haut Brillette, Moulis en Médoc <sup>12</sup> 39,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Caze <sup>15</sup> 45,00
- St-Estèphe, Chât. Ht-Beauséjours, Cru Bourgeois <sup>15</sup> 55,00
- St-Estèphe, Château de Pez<sup>05</sup> 120,00
- Ste-Foy-Bordeaux, Rés. familiale, Ch. Martet <sup>12</sup> 65,00
- Haut Médoc, Les Brulières de Beychevelle <sup>15</sup> 65,00
- Haut Médoc, La Demoiselle Sociando Mallet <sup>13</sup> 65,00
- Pomerol, Le Jardin de Petit-Village <sup>13</sup> 95,00
- Pomerol, Fleur de Clinet, (Rarissime) <sup>13</sup> 95,00
- St-Émilion Grand Cru, « Clos la Gaffelière »<sup>11/15</sup> 75,00
- St-Julien, La Réserve de Léoville Barton <sup>10</sup> 105,00
- St-Julien, Les Fiefs de Lagrange <sup>13</sup> 75,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville <sup>11</sup> 105,00
- Pessac-Leognan, Château Malartic-Lagravière <sup>12</sup> 105,00
- Château de Fieuzal, Pessac-Léognan, Léognan <sup>13</sup> 95,00
- Côtes de Bourg, Roc de Cambes <sup>11</sup> 145,00
- Château Lafitte « Héritage »<sup>10</sup> 85,00

**GRAND SUD**

- Corbières, La Baronne, « Les Lanes », BIO <sup>14</sup> 29,00
- Côtes du Roussillon, Clot de l’Oum, Compagnie des Papillons <sup>15</sup>, BIO 45,00
- Côteaux du Languedoc, Dom. de Montcalmès <sup>13</sup> 59,00
- Collioure, Schistes, Domaine Coume Del Mas <sup>16</sup> 55,00
- Faugère, Cuvée Tradition, Syrah, L. Barral <sup>13</sup>, BIO 59,00
- Vaucluse, Les Dernières Terres, S. Leclerc <sup>15</sup>, BIO 39,00
- Bandol, La Tour du Bon, Provence, R.&C. Hocquard <sup>13</sup> 49,00

- Provence, Tour de l’Evêque, R. Sumeire<sup>09</sup>, BIO 65,00
- Optimum, Château Réal Martin<sup>06</sup> 55,00
- Domaine Trévallon « Alpilles »<sup>12</sup> 145,00

### ROUGES AUTOUR DU MONDE

**SUISSE**

- Rouge de Terre, Jean René Germanier <sup>12</sup> 45,00
- Cayas, Syrah du Valais, Jean René Germanier <sup>13</sup> 90,00

**PORTUGAL**

- Douro, Quinta do Pessegueiro <sup>14</sup> 55,00

**ESPAGNE**

- Rioja, La Vendimia, Palacios Remondo <sup>16</sup> 29,00
- Rioja, Roda Reserva, Bodegas Roda <sup>12</sup> 65,00
- Priorat « Finca Dofi » Alvaro Palacios <sup>14</sup> 120,00

**ITALIE**

- Sangiovese, Merlo, Toscane, « Red » Ferlaino <sup>15</sup> 45,00
- Vino Nobile di Montepulciano Poliziano <sup>14</sup> 65,00
- Brunello di Montalcino, Pietroso <sup>11</sup> 95,00

- \* Morandini Corner Maison Fuori Mondo, Toscane Daco,Alicante <sup>16</sup> 45,00

- Lino, Sangiovese <sup>14</sup> 75,00

- Pemà, Cabernet Sauvignon-Merlot <sup>15</sup> 75,00

- Amaë, Cabernet Sauvignon <sup>14</sup> 95,00

**ARGENTINE**

- Malbec « Cristobal 1492 »<sup>12</sup> 29,00
- Malbec « High Altitude Vineyards »<sup>16</sup> 49,00
- Cheval des Andes, Pierre Lurton <sup>10</sup> 149,00

**AFRIQUE DU SUD**

- Cabernet Sauvignon, Glenelly-Stellenbosch <sup>12</sup> 39,00

### VINS ROUGES EN DEMI

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet <sup>15</sup> 17,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville <sup>11</sup> 55,00

### VINS ROUGES EN MAGNUM 1,5 L.

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet <sup>14</sup> 65,00
- Morgon, Marcel Lapierre <sup>16</sup>, BIO 105,00
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard <sup>15</sup>, BIO 105,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes <sup>12</sup> 85,00
- St-Estèphe, Chât. Haut Beauséjour, Cru Bourgeois <sup>11</sup> 95,00
- Optimum, Château Réal Martin<sup>05</sup> 95,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville <sup>12</sup> 195,00
- Givry, 1<sup>er</sup> Cru « Clos Salomon » du Gardin Perrotto <sup>13</sup> 120,00

- Droit de Bouchon 25,00

- 

\* Confidentiel - Sous réserve de disponibilité