

LISTE, VERMILLON, ET LE NOIR, ALERTE, SAFRAN, POISSON, COQUELICOT, PLANÈTE, BETTERAVE,
MOULIN, ÉCREVISSE, CHAPERON, À LÈVRES, BORDEAUX, CERISE...



LA CUISINE DU COMPTOIR

CAFÉ/THÉ DOUCEURS DU MATIN 15€

GRIGNOTAGE SALÉ

JAMBON IBÉRIQUE CEBO 36 MOIS (95 G), GUINDILLAS 21€

BURRATA (125G), MESCUL D'HERBES DE NOTRE POTAGER 16€

TOMATE ANANAS, TAPENADE ET MANCHEGO 9€

FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS AUX AROMATES ET FLEURS DU POTAGER 11€

GRIGNOTAGE SUCRÉ À PARTAGER

ASSORTIMENT DE GOURMANDISES 12€

BAILLOT DE FRUITS ROUGES 15€

PLANCHE SÉLECTION DU CHEF NICOLAS MASSE À PARTAGER 28€

SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN PAR NOTRE CHEF. DÉCOUVREZ-LES PRODUITS RÉGIONAUX
ET BALADEZ-VOUS DANS NOTRE ÉPICERIE GOURMANDE.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de votre responsable de salle. Origines des viandes (élevage et traitement) affichés dans le restaurant. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Our culinary preparations may contain allergenic products. You can get more information from your restaurant manager. Origins of the meats (breeding and processing) displayed in the restaurant. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash payments are accepted.

PRIX NETS, SERVICE INCLUS

PRENDRE DE LA BOUTEILLE

LES VINS AU VERRE

CHAMPAGNE AU VERRE

	€
COUPE DEUTZ BRUT	15
COUPE DEUTZ ROSÉ	19

LES VINS BLANCS AU VERRE – 15CL

	€
PESSAC – LÉOGNAN	
LES HAUTS DE SMITH – 2018 – SECOND VIN	13
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE – 2010	46
MOULIN DE COUHINS – 2016	8
COUHINS LURTON – 2016	15
HAUT BERGEY CUVÉE PAUL – 2019	9

BORDEAUX

SAUTERNES CYPRÈS DE CLIMENS – 2009	16
------------------------------------	----

LA GRAND'VIGNE – 2018	9
-----------------------	---

SYDRE ARGELETTE ERIC BORDELET – 2017	7
--------------------------------------	---

PRIX NETS, SERVICE INCLUS

PRENDRE DE LA BOUTEILLE

LES VINS ROUGES AU VERRE – 15CL	€
PESSAC-LÉOGNAN	
LE LIÈVRE – 2015	8
LES HAUTS DE SMITH – 2017 –SECOND VIN	13
CHÂTEAU BOUSCAUT – 2011	24
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE – 2012	37
CHÂTEAU HAUT BERGEY CUVÉE PAUL – 2017	9
MOULIN DE COUHINS – 2015	10
BORDEAUX	
CLARENDELLE – 2015	8
BAD BOY – 2016	8
GRAVES	
MIRAMBEAU PAPIN – 2015	7
LES VINS ROSÉS AU VERRE – 15CL	
CÔTES DE POVENCE	
MIRAVAL 2019	12
DÉGUSTATION DE 3 VINS DE LA PROPRIÉTÉ – 8CL	€
LE LIÈVRE ROUGE, LES HAUTS DE SMITH ROUGE ET LES HAUTS DE SMITH BLANC	35

PRIX NETS, SERVICE INCLUS

PRENDRE DE LA BOUTEILLE

LES VINS EN BOUTEILLE

LES CHAMPAGNES - 75CL

	€
DEUTZ BRUT	75
DEUTZ BRUT ROSÉ	90
BARONS DE DE ROTHSCHILD BRUT MILLÉSIMÉ 2010	130

LES VINS BLANCS - 75CL

	€
PESSAC-LÉOGNAN	
LES HAUTS DE SMITH - 2017	65
MOULIN DE COUHINS - 2015	40
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE - 2010	230
BORDEAUX	
CLARENDELLE - 2018	35
CÔTES DE GASCOGNE	
UBY N°4 PETIT ET GROS MANSENG - 2018	35

LES VINS ROUGES - 75CL

	€
PESSAC-LÉOGNAN	
LES HAUTS DE SMITH - 2017	65
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE - 2011	185
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE - 2012	185
LE LIÈVRE - 2015	40
MOULIN DE COUHINS - 2015	40
DOMAINE CHEVALIER - 2015	200
BORDEAUX	
CLARENDELLE - 2015	40
CHÂTEAU MIRAMBEAU PAPIN - 2015	30

PRIX NETS, SERVICE INCLUS

PRENDRE DE LA BOUTEILLE

LES VINS ROUGES - 75CL

€

PROVENCE, CORSE, LANGUEDOC-ROUSSILLON

CÔTES DU ROUSSILLON - MAS JANEIL LE PETIT PAS - 2017

40

LES VINS ROSÉS - 75CL

€

BORDEAUX

LES HAUTS DE SMITH - 2019

40

NOTRE SÉLECTION PRESTIGE

LES VINS ROUGES - 75CL

€

POMEROL

CHÂTEAU GAZIN - 2008

240

CHÂTEAU GAZIN - 2010

310

CHÂTEAU GAZIN - 2013

155

CHÂTEAU GAZIN - 2014

205

ST JULIEN

CHÂTEAU BRANAIRE DUCRU - 2006

170

CHÂTEAU BRANAIRE DUCRU - 2008

125

CHÂTEAU BRANAIRE DUCRU - 2010

190

CHÂTEAU BRANAIRE DUCRU - 2011

110

CHÂTEAU BRANAIRE DUCRU - 2014

100

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE RÔTIE « BELLE HÉLÈNE » S. OGIER - 2011

450

CHATEAUNEUF DU PAPE COLLECTION CHARLES GIRAUD, DOM ST PRÉFERT - 2017

200

LOIRE

SANCERRE « GÉNÉRATION XIX » DOM ALPHONSE MELLOTT - 2014

205

PRIX NETS, SERVICE INCLUS

PRENDRE DE LA BOUTEILLE

BOURGOGNE	
VOLNAY 1 ^{ER} CRU CLO DE LA BOUSSE D'OR, DOM DE LA POUSSE D'OR – 2017	155
CHAMBOLLE MUSIGNY 1 ^{ER} CRU LES COMBES D'ORVEAUX, TAUPENOT MERME – 2017	215

LANGUEDOC-ROUSSILLON – CORSE	
CÔTE DU ROUSSILLON VILLAGE « LA MUNTADA » DOM GAUBY – 2016	195

NOTRE SÉLECTION PRESTIGE

LES VINS BLANCS – 75CL €

LOIRE	
VIN DE FRANCE « BUT EN BLANC » CHÂTEAU DE LA FOSSE SÈCHE – 2011	195
SANCERRE « EDMOND », DOM ALPHONSE MELLOTT – 2016	120

BOURGOGNE	
CHASSAGNE MONTRACHET 1 ^{ER} CRU LES MACHERELLES FRANÇOIS CARILLON – 2017	160
PULIGNY MONTRACHET 1 ^{ER} CRU LES COMBETTES, FRANÇOIS CARILLON – 2017	205

LANGUEDOC-ROUSSILLON – CORSE	
VIN DE FRANCE « DIPLOMATE D'EMPIRE », DOM ABBATUCCI – 2016	140
IGP DES CÔTES CATALANES « LE CLOS DES FÉES », DOM CLOS DES FÉES – 2013	170

ALSACE	
RIESLING « CLOS STE HUNE », F.E. TRIMBACH – 2013	370

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
 ALCOHOL ABUSE IS BAD FOR YOUR HEALTH, PLEASE CONSUME WITH MODERATION

PRIX NETS, SERVICE INCLUS

PRENDRE DE LA BOUTEILLE



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Les bons gestes pour lutter contre le Coronavirus

Cher clients,

Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions,
merci de respecter ces mesures lors de votre passage dans notre établissement.

Dear guests,

In order to welcome you in the best conditions, thank you for
applying these requests during your meal in one of our restaurants.



**Respectez une distance d'un mètre avec notre
équipe et les autres clients.**

Respect a distance of one meter with our team and other guests.



**Lavez vous les mains avec le gel hydroalcoolique
mis à votre disposition.**

Wash your hands with the hydroalcoholic solution at your disposal.



**Privilégiez un paiement par carte bancaire sans
contact ou une facturation sur chambre si
possible.**

Prefer a contactless payment by credit card or room charge if
possible.



**Respectez le port du masque dès votre entrée
dans le restaurant.**

Wear a mask upon entry in our restaurants.

PRIX NETS, SERVICE INCLUS

PRENDRE DE LA BOUTEILLE