

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

rouge
LES SOURCES DE CAUDALIE

LA CUISINE DU COMPTOIR / FINGER FOOD

GRIGNOTAGE SALÉ / SNACKS

JAMBON IBÉRIQUE CEBO 36 MOIS (95 G), GUINDILLAS / <i>IBERIAN CEBO HAM SLICES 36 MONTHS (95G), GUINDILLAS</i>	21 €
BURRATA (125G), MESCLIN D'HERBES DE NOTRE POTAGER / <i>BURRATA (125G), GARDEN SPROUTS SALAD</i>	16 €
VELOUTÉ DE POTIMARRON, GRAINES DE COURGES GRILLÉES / <i>RED KURI SQUASH SOUP, GRILLED PUMPKIN SEEDS</i>	9 €
CROQUE BASQUE / <i>TOAST SANDWICH MADE OF BASQUE COUNTRY SPECIALTIES</i>	12 €
DÉCOUPE DE SAUMON MARINÉ AUX POUSSÉS AROMATIQUES / <i>SMOKED SALMON SLICES MARINATED WITH HERBS</i>	11 €
OSSAU IRATY, CONFIT POMME PIMENT / <i>BASQUE COUNTRY SHEEP CHEESE WITH ITS APPLE PEPPER CONFIT</i>	12 €

GRIGNOTAGE SUCRÉ À PARTAGER / SWEETS TO BE SHARED

ASSORTIMENT DE GOURMANDISES / <i>SWEETS ASSORTMENT</i>	11 €
CRÈME AUX OEUF ET CARAMEL / <i>EGG CREAM WITH FUDGE</i>	7 €
GASPACHO D'ANANAS AU CITRON VERT / <i>PINEAPPLE AND GREEN LEMON GAZPACHO</i>	6 €

PLANCHE DE VICTUAILLES À PARTAGER / SELECTION TO SHARE

21 €

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

*CAREFULLY SELECTED BY OUR CHIEF, DISCOVER OUR LOCAL PRODUCTS
AND ENJOY OUR DELICATESSEN SHOP*

PRIX NETS, SERVICE INCLUS

PRENDRE DE LA BOUTEILLE

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.

LES VINS AU VERRE

CHAMPAGNE AU VERRE

COUPE DEUTZ BRUT

COUPE DEUTZ ROSÉ

€

15

19

LES VINS BLANCS AU VERRE – 15CL

€

PESSAC – LÉOGNAN

LES HAUTS DE SMITH – 2018 – SECOND VIN

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE – 2010

HAUT BERGEY CUVÉE PAUL – 2019

RÉSERVE DE MALARTIC – 2018

13

46

9

12

BORDEAUX

SAUTERNES CYPRÈS DE CLIMENS – 2009

CHÂTEAU LANGLET 2018

CLARENDELLE 2018

16

6

7

CÔTES DE GASCOGNE

UBY N°4 – 2019

7

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 SMITH HAUT LAFITTE – 2011	37
CHATEAU CAROSSE MARTILLAC – 2018	15
L'ÉQUIPAGE DU CAROSSE MARTILLAC – 2018	9
BORDEAUX	
CLARENDELLE - 2015	8
BAD BOY –2016	8
GRAVES	
MIRAMBEAU PAPIN –2015	7
CHÂTEAU LANGLET – 2016	6
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 - 2018	65
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE - 2010	230
CHÂTEAU HAUT BERGEY CUVÉE PAUL - 2019	45
RÉSERVE DE MALARTIC - 2018	60

BORDEAUX	
CLARENDELLE - 2018	35
CHÂTEAU LANGLET - 2018	30
CYPRÈS DE CLIMENS - 2009	80
LA GRAND'VIGNE - 2018	45

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
CHÂTEAU HAUT BERGEY CUVÉE PAUL - 2017	45
CHÂTEAU CARROSSE MARTILLAC - 2018	75
L'ÉQUIPAGE DU CARROSSE MARTILLAC - 2018	45
RÉSERVE DE MALARTIC - 2018	60

PRIX NETS, SERVICE INCLUS

PRENDRE DE LA BOUTEILLE

LES VINS ROUGES - 75CL

€

BORDEAUX

CLARENDELLE - 2015	40
CHÂTEAU MIRAMBEAU PAPIN - 2015	30
CHÂTEAU LANGLET - 2016	30
BAD BOYS - 2016	40

PROVENCE, CORSE, LANGUEDOC-ROUSSILLON

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 DU CRU - 2006	170
CHÂTEAU BRANAIRE DU CRU - 2008	125
CHÂTEAU BRANAIRE DU CRU - 2010	190
CHÂTEAU BRANAIRE DU CRU - 2011	110
CHÂTEAU BRANAIRE DU CRU - 2014	100

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE RÔTIE « BELLE HÉLÈNE » S.OGIER - 2011	450
CHATEAUNEUF DU PAPE COLLECTION CHARLES GIRAUD, DOM ST PRÉFERT - 2017	200

PRIX NETS, SERVICE INCLUS

PRENDRE DE LA BOUTEILLE

LOIRE
SANCERRE « GÉNÉRATION XIX » DOM ALPHONSE MELLOTT – 2014 205

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

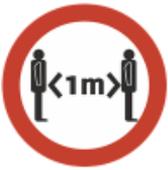
Les bons gestes pour lutter contre le Coronavirus

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