



CHAMPAGNE  
**HENRIOT**  
MAISON FONDÉE EN 1808

## LES BULLES

Cava Dom Potier - La flûte	7 €
Champagne Henriot - Brut souverain - La flûte	11 €
Champagne Henriot - Brut souverain	65 €
Champagne Henriot - Brut rosé	70 €
Champagne Henriot - Blanc de blanc	70 €
Champagne Bollinger - Spéciale cuvée	80 €

## LES BLANCS AU VERRE

Les terrasses - Corbières	4 €
Pinot gris d'Argentine Bodega Piedra Negra	5.5 €
Moelleux: Pacherenc du Vic-Bilh - "Grains de Givre"	5.5 €
Petit Chablis - William Fèvre	6.5 €

## LES ROSÉS AU VERRE

Les Terrasses - Vin du Pays d'Oc	4 €
Les Fumées Blanches - Vin de France	5 €

## LES ROUGES AU VERRE

Les Terrasses - Merlot du Pays d'Oc	4 €
Les Fumées Blanches - "Pinot Noir" Vin du Pays d'Oc	5 €
Côtes du Rhône - "Saint Esprit" - Delas	5.5 €
Le Louvetier - Pessac Léognan	6.5 €

## NOS BIÈRES AU FÛT

Bel Pils	2.5 €
Liefmans fruitesse	3 €
La Chouffe	3,5 €

**Demandez notre sélection de bières en bouteille:**  
Vedett - Duvel ...

## VINS BLANCS

**25€** Kawin - Sauvignon du Chili - François Lurton  
Les Hauts de Janeil - Grenache Sauvignon du Pays d'Oc  
Château L'Ermitage - Costière de Nîmes  
Domaine Montrose - Chardonnay du Pays d'Oc  
Cape Heights - Chenin d'Afrique du sud

**30€** Pinot gris d'Argentine - Bodega Piedra Negra  
Côtes-du-Rhône - "Saint-Esprit" - Delas  
Cheverny - Domaine Maison  
Bourgogne - Chardonnay - Vignerons de Buxy

**35€** Petit Chablis - William Fèvre  
Beaujolais blanc du Château des Jacques - Louis Jadot  
Riesling Réserve - "Cuvée Europe" - Dopff au Moulin  
Menetou Salon - Domaine Thibault Dezat

**40€** Jurançon sec "Cuvée Marie", Charles Hours  
Arbois Chardonnay, Domaine Rijckaert  
Mas des Montagnes - "Terroirs d'Altitude" - Côtes du Roussillon  
Château Roubine - Cru Classé de Provence

## LES GRANDES CUVÉES [BLANC]

Château Thénac - Bergerac 2010	47 €
Marsannay Louis Jadot 2011	51 €
Château Couhins-Lurton - Pessac-Léognan 2011	57 €
Coudoulet de Beaucastel - Famille Perrin 2011	57 €
Beaune du château 1 <sup>er</sup> cru 2011	61 €
Domaine Bouchard Père et Fils	
Meursault - Domaine Bouchard Père et Fils 2013	71 €

## VINS ROUGES

**25€** Kawin Cabernet sauvignon du Chili  
Les Fumées Blanches Pinot Noir  
Château Pennautier Cabardès  
Blaye - "Expression Derenoncourt" - Côtes de Bordeaux  
Fitou - "Cuvée des Abrigans" - Château des Erles  
Cape Heights - Pinotage d'Afrique du Sud

**30€** Côtes-du-Rhône "Saint-Esprit" - Delas  
Rioja Beronia - Espagne  
Rémoles Sangiovese de Toscane - Frescobaldi  
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine Langlois-Château  
Beaujolais Villages - Villa Ponciago

**35€** Le Louvetier - Pessac-Léognan [Jeunes vignes du Château La Louvière]  
Mas Janeil - Côtes du Roussillon Villages  
Vinsobres - "Les Cornuds" - Famille Perrin  
Bourgogne - "La Combe" - Domaine Dureuil Janthial

**40€** Château La Tour de By - Cru Bourgeois - Médoc  
Château L'Ermitage - "Cuvée Sainte Cécile" - Costières de Nîmes  
Château Bouscassé - Madiran  
Château Roubine - Cru Classé de Provence

## LES GRANDES CUVÉES [ROUGE]

Château Thénac - Bergerac	47 €
Château Barbe Blanche - Lussac Saint Emilion	47 €
Château des Jacques - Moulin à Vent - L.Jadot	47 €
Castello di Nipozzano - Chianti Rufina Riserva	47 €
Coudoulet de Beaucastel - Famille Perrin	57 €
Château des Erles - Fitou	57 €
Château La Louvière - Pessac Léognan	57 €
Beaune du Château - Domaine Bouchard	61 €
Château La Tour Carnet 2010	71 €
Haut Médoc Grand Cru Classé	
L'Hospitalet de Gazin 2010	71 €
Pomerol 2 <sup>ème</sup> du Ch. Gazin	
L' Amiral de Beychevelle 2010 Saint Julien	71 €

## VINS ROSÉS

Les Fumées Blanches vin de France	25 €
Château Roubine - Cru Classé de Provence	40 €
Château Miraval	45 €
Angelina Jolie, Brad Pitt et Famille Perrin	

**Les millésimes changeant régulièrement,  
n'hésitez pas à nous consulter SVP.**

## LES ALCOOLS

**Demandez notre sélection d'alcools:**  
Whisky - Rhum - Eau de vie...



CHAMPAGNE  
**HENRIOT**  
MAISON FONDÉE EN 1808

## LES BULLES

Cava Dom Potier - La flûte	7 €
Champagne Henriot - Brut souverain - La flûte	11 €

## LES BLANCS AU VERRE

Les terrasses - Corbières	4 €
Pinot gris d'Argentine Bodega Piedra Negra	5.5 €
Moelleux: Pacherenc du Vic-Bilh - "Grains de Givre"	5.5 €
Petit Chablis - William Fèvre	6.5 €

## LES ROSÉS AU VERRE

Les Terrasses - Vin du Pays d'Oc	4 €
Les Fumées Blanches - Vin de France	5 €

## LES ROUGES AU VERRE

Les Terrasses - Merlot du Pays d'Oc	4 €
Les Fumées Blanches - "Pinot Noir" Vin du Pays d'Oc	5 €
Côtes du Rhône - "Saint Esprit" - Delas	5.5 €
Le Louvetier - Pessac Léognan	6.5 €

## NOS BIÈRES AU FÛT

Bel Pils	2.5 €
Liefmans fruitesse	3 €
La Chouffe	3,5 €

**Demandez notre sélection de bières en bouteille:**  
Vedett - Duvel ...

## LES HUITRES [ 6 PIÈCES ]

PLATES		CREUSES	
Belons N°2	18 €	Fines de claire	13 €
		Gillardeau	22 €

## ENTRÉES FROIDES

Déclinaison de dos de saumon en trois façons, bourrache de jeunes pousses et sa mayonnaise de wasabi	14 €
Tartare de thon à la japonaise, guacamole, craquant de pain au levain	17 €
Mille feuille de légumes du marché coulis de tomates	12 €
Gourmandise de pointes vertes, œuf poché et crème de morille	16 €
Terrine de Foie gras de canard des Landes, chutney d'abricot et verveine, pain figues et noisettes toasté	17 €
Cervelle de veau tartare	14 €

## ENTRÉES CHAUDES

Soupe de poissons et ses accompagnements	12 €
Croquettes aux crevettes grises, coulis de crustacés	16 €
Fantaisie de saumon et foie gras rôtie en feuille de vigne "vinaigrette maraichère à l'huile de truffe".	17 €
Petits gris de Namur au beurre Nantais, coulis de persil et espuma d'aulx	16 €
Cervelle de veau simplement meunière	14 €

## PLATS

Tartare de bœuf "Tradition" pommes frites	16 €
Magret de canard à l'orange et poivre vert	19 €
Filet mignon de bœuf argentin, frites	21 €
Entrecôte Irlandaise, frites	24 €
<b>Les sauces:</b>	2,5 €
béarnaise, poivre vert, champignons, échalotes	
Salade mixte	2,5 €
Poêlée de légumes	3 €

## POISSONS

Sole d'Ostende meunière, pommes persillées	Prix du jour
Waterzooi de la mer	22 €
Cabillaud poché au citron et laurier, purée de pommes de terre, sauce vierge ou mousseline	23 €

## LES CLASSIQUES

Burger, viande de bœuf, jambon iberico, cheddar, sauce choron, oignons frits, pommes frites	16 €
Cocote de rognon de veau Belge sauté façon beaugé	18 €
Joues de veau braisées aux carottes et céleri blanc, spaghetti au parmesan	21 €
Vol au vent de poule mère et boulettes, frites	17 €

## PÂTES

Rigatoni sauce à la chair à saucisse et fenouil	15 €
Spaghetti Cacio e pepe	14 €

## DESSERTS

Dame blanche sauce chokotoff	7 €
Mousse au chocolat fondant	7 €
Tarte au citron meringuée au thym	8 €
Assortiment de glaces à votre choix	8 €
Choix de sorbet du moment	8 €
Riz au lait aux spéculoos	8 €
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	8 €
Meringue caramélisée et sa mousse de mascarpone à la liqueur de fraises des bois	9 €