

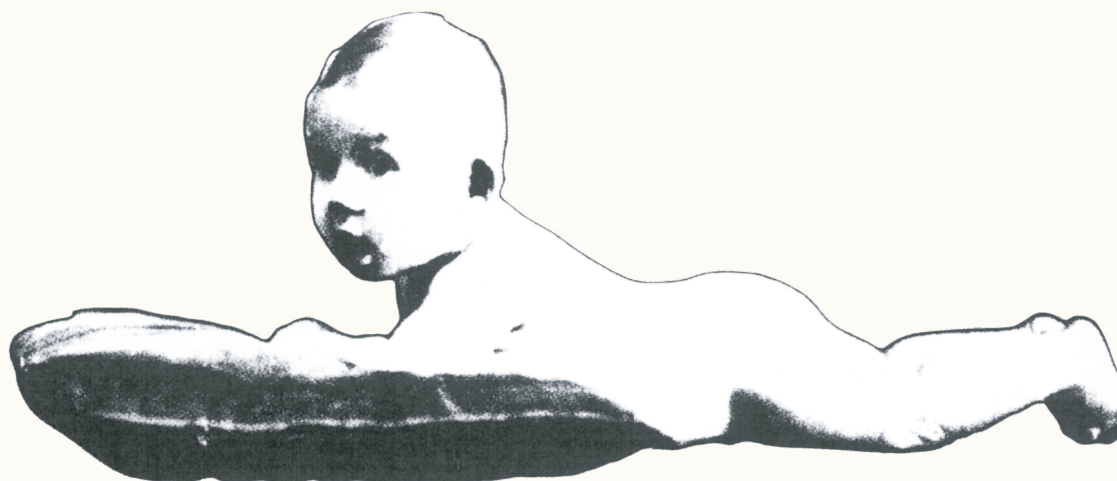
LE BROC LILLE-CENTRE
17, Place de Béthune - 03 20 30 16 00

LE BROC DU VIEUX LILLE
32, Place Louise de Bettignies - 03 20 39 62 80

www.restaurant-lebroc.fr

LE BROC

RESTAURANT DE CUISINE AU FROMAGE



La carte des allégènes est disponible au comptoir. N'hésitez pas à vous renseigner

Prix nets en Euro. La maison n'accepte pas les chèques.

Suivez-nous sur :



Nos engagements ...

Le Broc, ce sont deux restaurants artisanaux créés en 2003 et qui emploient 31 personnes. Chaque plat est préparé sur place lors de votre commande avec des produits frais. Nous mettons tout en oeuvre pour nous approvisionner chez des producteurs locaux qui travaillent et créent des emplois dans le Nord.

Famille GRUSON

L'exploitation agricole de la famille GRUSON est basée à Erquinghem-Lys. C'est une entreprise familiale qui exerce depuis 1972 de père en fils. Ils sont agréés "Saveurs en Or" et pratiquent l'agriculture raisonnée. Ils nous livrent en pommes de terre fraîches chaque semaine. Ces pommes de terre nous servent à faire nos délicieuses tartiflettes, nos pommes de terre grillées à l'ail et notre purée.



César Losfeld, affineur de fromages du Nord. Au coeur des sous-sols d'une ancienne usine textile, César Losfeld affine des fromages du Nord depuis 1871. Chaque jour, des fromages "Saveurs en Or" sont choqués et brossés pour révéler toutes leurs saveurs. En plus de son activité d'affineur, l'entreprise familiale noue également des partenariats avec des producteurs locaux pour valoriser le patrimoine régional et assurer la distribution dans la région Nord et aussi à l'étranger.



Société familiale, située à Erquinghem-Lys, transmise de père en fils depuis 1920. Vandendriessche est spécialiste de la livraison de toutes les boissons pour les cafés, hôtels, et restaurants de la région. Partenaire du réseau national C10, cela lui permet de proposer une multitude de références, notamment en vins, mais aussi de services (cartes boissons, services techniques...).



Notre Chef sélectionne avec les équipes de Metro Lomme l'ensemble des produits régionaux de cette carte : maraîchage, fromages ainsi que nos viandes. Metro Lomme privilégie grâce aux circuits courts d'approvisionnement une fraîcheur optimale, en respectant la saisonnalité, tout en valorisant le travail de nos producteurs.



La structure des Viandes du Châteauneuf est un atelier de découpe associé à différents élevages qui produisent de la viande de bœuf, de veau, d'agneau et de porc. Créée en 2004 par Pierre BOUCHEZ. Pierre BOUCHEZ a créé la structure de découpe pour sauter le pas de la vente directe. Pour lui, le plus important était de pouvoir redonner aux gens, principalement citadin, le vrai goût de la viande des terroirs, bien élevée.

La filière d'élevage est tenue et validée par Franck BOUCHEZ, vétérinaire éleveur à Audincthun dans le Pas de Calais. Une alimentation à base de Lin, Luzerne, Méteil, betteraves fourragères et bien évidemment de pâturages permet d'obtenir une viande de tendre, gouteuse et bonne pour la santé ! Le maintien d'une importante surface de pâtures permet non seulement de garantir le bien-être des animaux mais de stocker des quantités importantes de carbone nécessaire à l'équilibre écologique de l'élevage si controversé aujourd'hui.

L'exploitation élevage est aujourd'hui qualifiée de HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE. Le Bœuf : Franck Bouchez, Audincthun (62) : situé à la frontière entre le Boulonnais et le Ternois, Franck élève des vaches de race Angus et limousine.

Les Apéritifs classiques

Kir (12cl) 12°	4,50 €
Kir Normand (12cl) 12°	4,50 €
Ricard (2.5cl) 45°	4,50 €
Martini rouge/blanc (7cl) 14,4°	4,50 €
Muscat (12cl) 15°	4,60 €
Suze (12cl) 15°	4,50 €
Porto rouge/blanc (12cl) 19,5°	4,50 €
Picon bière (25cl) 5,5°	5,10 €
Picon vin blanc (15cl) 12°	8,10 €

Les Cocktails «faits maison»

NOTRE COCKTAIL SIGNATURE :

Mojito Montagnard	9,50 €
au Génépi des Pères Chartreux	
Caipirinha	9,50 €
Caipiroska	9,50 €
Cosmopolitain	9,50 €
Pina Colada	9,50 €
Spritz	9,50 €
Mojito	9,50 €
Mojito Fraise	9,50 €
Mojito Royal	10,50 €
Américano maison	9,50 €
Planteur	9,50 €

Les Cocktails sans alcool

Apple Peach	4,80 €
Mojito sans alcool	4,90 €

Les Softs

Cocktail de fruits	3,90 €
CocaCola, CocaCola zéro (33cl)	4,50 €
Orangina (25cl)	4,50 €
Schweppes, Schweppes agrum (20cl)	4,50 €
Nestea (25cl)	4,50 €
Diabolo (20cl)	4,50 €
Red Bull (25cl)	4,80 €
Granini (25cl)	4,50 €
(orange, ananas, pamplemousse, pomme, abricot, tomate)	

Les Eaux

Vittel (50cl)	3,60 €
(100cl)	5,00 €
S.Pellegrino (50cl)	3,60 €
(100cl)	5,00 €
Perrier (33cl)	4,50 €
*supplément sirop	1,00 €

Les Alcools

Coupe de Champagne (10cl) 12°	9,50 €
Kir Royal (12cl) 12°	9,50 €
Jameson (4cl) 40°	6,60 €
Chivas (4cl) 40°	6,60 €
Jack Daniel's (4cl) 40°	6,60 €
Nikka (4cl) 51,4°	8,70 €
Monkey Shoulder (4cl) 40°	8,70 €
Diplomatico Réserve (4cl) 40°	8,70 €
Matusalem 15 ans (4cl) 40°	10,00 €
Whisky ou Rhum ou Vodka (4cl) 40°	6,00 €
Supplément soda	2,00 €

Les Bières

BIÈRES PRESSION	25cl	33cl	50cl
Saison Dupont Bio 5,5°	3,85€	5,20€	6,80€
La Fièrè 5,5°	4,15€	5,50€	7,10€
Bracine triple 5,5°	4,75€	6,30€	8,40€
Mort Subite Rouge (25cl) 4,5°			5,70 €
Duvel (33cl) 8,5°			4,70 €
Chimay (33cl) 9°			5,10 €
Anosteke IPA (33cl) 6°			5,30 €
Picon Bière (50cl) 5,5°			9,80 €

Les Champagnes

Champagne Brut du mois	70,00 €
Veuve Clicquot	80,00 €
Deutz Classic	90,00 €
Perrier Jouët	90,00 €
Don Perignon	220,00 €

Les Cidres

Cidre traditionnel	25cl	50cl	75cl
Doux/Brut	4,00 €	6,50 €	7,50 €

Les Boissons chaudes

Café	2,50 €
Décaféiné	2,50 €
Café crème	3,00 €
Café noisette	2,90 €
Cappuccino	4,30 €
Thé (Palais des Thés)	4,00 €

Nos Planches de Dégustations

Planche de Charcuterie	10 €	Version XL	17 €
Planche de Fromage	10 €	Version XL	17 €
Mixte	10 €	Version XL	17 €
Frites cheddar	10 €	Version XL	17 €

Menu du Chineur à 18.90 €

Midi uniquement
(sauf week-end et jours fériés)

Soft ou Pils 25 cl

ou

Verre de vin 14 cl

Pays du Gard Rouge ou Blanc, ou Pays d'Oc Rosé

Salade aravisienne

ou

Emincé de poulet au Maroilles ou au Roquefort

ou

Omelette paysanne, Emmental, Pdt, Lardons

ou

Coquillettes façon BROCCOLI

Café ou Thé

Supplément 3€ pour un Café ou Thé gourmand

Menu du Brocanteur à 29.90 €

ENTREE

Oeuf Cocotte au Reblochon

Ou

Croque Maroilles

ou

Salade de chèvre chaud et lardons

PLAT

Emincé de poulet au Maroilles ou au Roquefort

ou

Pommes au lard et au Cantal

ou

Assiette Raclette

ou

Tartiflette au Reblochon

DESSERT AU CHOIX

ou

DIGESTIF

Fondue au chocolat supplément + 2.50€ par personne. Minimum deux personnes

Café gourmand supplément + 3,00 €

Menu de l'Antiquaire à 37.00 €

Apéritif classique au choix ou autre avec suppl: 3€

ENTREE

Toutes nos entrées au choix
(oeuf cocotte foie gras et oeuf cocotte Morilles* suppl: 2 €)

PLAT

Assiette Raclette ou au Reblochon
ou
Emincé de poulet au Maroilles ou au Roquefort
ou
Bavette sauce au choix
ou
Assiette Campagnarde fumée
ou
Tartiflette au choix
ou
Fondue Savoyarde, Ch'ti ou Vanoise
Supplément 3.50€ par personne. Minimum deux personnes

DESSERT

ou

DIGESTIF

Fondue au chocolat supplément + 2.50€ par personne.
Minimum deux personnes

Café gourmand supplément + 3,00 €

Menu Pti Bradeux à 9.90 €

Sirop à l'eau

Maxi 10 ans

Steack haché,
Accompagnement aux choix
ou

Nuggets maison(2 pièces),
Accompagnement aux choix
ou

Mini-tartiflette

2 Boules de glace
ou

Une Crêpe sucre ou chocolat

les ingrédients avec un * sont surgelés

Nos Entrées ...

Servies en plats uniques, nos entrées sont doublées et facturées 16€90

LES ŒUFS COCOTTES

✓ Œuf cocotte au Reblochon	9€90	
✓ Œuf cocotte Maroilles	9€90	
✓ Œuf cocotte Roquefort	9€90	
✓ Œuf cocotte Morilles* Comté	10€90	en double 18,90€
Œuf cocotte Foie Gras Comté	10€90	en double 18,90€

LES CROQUES

✓ Croque Provençal (pain de campagne, fromage chèvre frais, tomates, huile olive, ail)	9€90	
Croque au Roquefort (pain de campagne, Roquefort, jambon, tomates)	9€90	
Croque au Maroilles (pain de campagne, Maroilles, jambon, tomates)	9€90	
Croque Raclette (pain de campagne, Raclette, jambon pays, tomates)	9€90	
Croque Aravisien (pain de campagne, Reblochon, pommes de terre, jambon blanc)	9€90	
Croque Franche Comté (pain de campagne, lard, Comté, cèpes*)	9€90	
✓ Croque Forestier (pain de campagne, Cantal, cèpes*, girolles*, champignons de Paris)	9€90	
Croque Normand (pain de campagne perdu, Camembert, jambon, pommes, flambées au calvados)	9€90	
Salade de Chèvre Chaud (toast chèvre pain de campagne, lardons, noix, salade, croûtons, vinaigrette à l'huile d'olive)	9€90	

Nos Salades ...

Nos salades sont servies avec de la vinaigrette maison

✓ Salade Croustillons Maroilles (salade, croustillons de Maroilles, pommes, tomates, endives, confiture figues, oignons rouges)	17€00
Salade Franche Comté (salade, Comté, jambon fumé, avocat, tomates, concombre)	17€00
Salade Caesar (salade, tomates, avocat, poulet, œuf dur, sauce Caesar, Parmesan, croûtons, citron)	18€50
Salade Pêcheur (salade, tomates, avocat, œuf dur, crevettes, saumon fumé, fêta, croûtons, citron)	18€50
Salade Aravisienne (salade, reblochon fondu, tomates, noix, croûtons, jambon, lardons, pommes de terres sautées à l'ail)	16€50
Salade de Chèvre au miel chaud (salade, chèvre, jambon fumé, tomates, noix, pommes, miel, raisin sec)	16€50
Salade Auvergnate (salade, copeaux de Cantal, jambon fumé, pommes de terre, noix, croûtons, olives noires, tomates)	17€00
✓ Salade de Monsieur Seguin (salade, toasts chauds de chèvre cendré, chèvre frais, crottin de Chavignol, tomme de chèvre, concombre, tomates, noix, raisins secs)	16€50
Salade au Roquefort (salade, cube de Roquefort, poire, jambon, lardons, pommes de terre sautées à l'ail, tomates, noix, croûtons)	17€50

les ingrédients avec un * sont surgelés

Salade de Gésiers (salade, tomates, comté, pommes de terre sautées à l'ail, gésiers, œuf à cheval, croûtons)	17€50
Salade de Magret Canard Fumé (salade, tomates, toasts chauds de cabécou, magret de canard fumé, noix, olives noires, filet de miel, champignons de Paris)	18€20
Salade Périgourdine (salade, tomates, foie gras, gésiers, magret de canard fumé, toasts chauds de Cabécou, croûtons, olives noires et noix)	19€50

Nos Spécialités ...

 Camembert doré à la confiture d'airelles (plat végétarien servi avec salade verte et toasts grillés, pommes de terre sautées)	18€20
Camembert en habit de bois (Camembert rôti et flambé au calvados, servi avec tomates, pommes de terre sautées à l'ail, saucisson, jambon de pays, toast de pain grillé)	19€20
Welsh Cheddar servi avec pommes de terre sautées à l'ail et salade (Cheddar Galloway, pain, jambon blanc, œuf à cheval, moutarde, bière brune)	19€60
Welsh à l'ancienne servi avec pommes de terre sautées à l'ail et salade (Cheddar Galloway, pain de campagne, moutarde à l'ancienne, 2 tranches de lard fumé grillé, œuf à cheval)	20€00
Omelette Paysanne servie avec salade verte (Emmental, lardons, pommes de terre, champignons de Paris)	16€50
Omelette Maroilles servie avec salade verte (Maroilles, tomates, jambon blanc)	16€50
Omelette Savoyarde servie avec salade verte (Fromage à Raclette, jambon fumé, pommes de terre)	16€50
Omelette au Chèvre servie avec salade verte (Chèvres, tomates, jambon blanc)	16€50
Pommes au lard et Cantal servies avec salade verte (Pommes de terre, lardons, cantal, oignons)	18€50
Coquillettes façon BROCCOLI Emmental, Chiffonnade de jambon blanc, oeuf, Ciboulette	17€00

Nos Burgers ...

Le Cheese Burger servi avec pommes de terre sautées/frites et salade (Steack haché 200g, Cheddar fondu, oignons rouges, Salade, tomates, sauce maison)	20€00
L'Alpin Burger servi avec pommes de terre sautées/frites et salade (Steack haché 200g, Fromage à raclette fondu, oignons rouges, salade, tomates, sauce maison)	20€00
Le Ch'ti Burger servi avec Pommes de terre sautées/frites et salade (Steack haché 200g, Maroilles fondu, oignons rouges, salade, tomates, sauce maison)	20€00
Le Fish Burger* (Filet de cabillaud pané, Cheddar fondu, tomates, salade, sauce tartare)	20€00
Le Burger du moment selon l'humeur du Chef	20€00

les ingrédients avec un * sont surgelés

Nos Classiques ...

Toutes nos tartiflettes sont servies avec une salade verte

Dans les tartiflettes, les lardons peuvent être remplacés par du saumon ou servis en plat végétarien 

Tartiflette (Reblochon, pommes de terre, lardons, crème fraîche, oignons, vin blanc)	19€00
Tartiflette Alsacienne et cumin (Munster, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche, cumin, vin blanc)	19€00
Tartiflette au Chèvre (Chèvre, pommes de terre, tomates, oignons, lardons, crème fraîche, vin blanc)	19€00
Tartiflette Montagnarde (Raclette, pommes de terre, tomates, oignons, lardons, crème fraîche, vin blanc)	19€00
Tartiflette au Maroilles (Maroilles, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche, vin blanc)	19€00
Tartiflette au Vieux-Lille (Vieux Lille, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche, vin blanc)	19€00
Assiette Raclette (Raclette, saucisson, jambon fumé, pommes de terre au fromage blanc ail et fines herbes, salade, lardons, tomates, cornichons)	18€50
Raclette au Reblochon (même garniture que l'Assiette Raclette avec du Reblochon Fondu)	19€00
Assiette fromagère Nordique (fromage fondu, pomme de terre, saumon fumé, crevettes, salade, tomates, cornichons)	19€30
Assiette campagnarde fumée (Reblochon fondu, salade, tomates, gésiers, croutons, cornichons, magret de canard fumé, saucisson, pomme terre au fromage blanc ail et fines herbes, noix)	19€50
Crémier de Chaumes en habits de bois (même garniture que l'Assiette Raclette avec son Crémier de Chaumes fondu dans sa boîte)	22€40

LA SPÉCIALITÉ «MAISON» (2 personnes minimum)

avec appareil sur table
pour 2 personnes

LA RACLETTE DU BROC	26€50/PAR PERS.
300g de fromage : Raclette ou Reblochon	
Pommes de terre à volonté, assiette de charcuterie avec ou sans porc, Mesclun aux noix	
Possibilité de remplacer l'assiette de charcuterie par une assiette de légumes.	

LES VIANDES - Servies avec garniture au choix

Escalope de poulet au Camembert flambée au Calvados	17€50
Emincé de poulet au Roquefort	17€50
Emincé de poulet au Maroilles	17€50
Pièce du boucher des Hauts de France (chat, poire, araignée,... Sauce au choix) +/-220g ..	21€00
Pièce du boucher des Hauts-de-France en Reblochonade +/-220g (Reblochon avec lardons fumés) .	22€10
Entrecôte des Hauts-de-France 250g	23€50
Entrecôte des Hauts-de-France "spécial BROC" sauce au choix 400g	29€50

SAUCE AU CHOIX : Boursin poivre, Maroilles, Chèvre et miel, Sauce Roquefort, Echalotte à la crème

Supplément Sauce

LES POISSONS - Servis avec garniture au choix

Fish & Chips*	17€00
Croquettes de crevettes*	19€00

ACCOMPAGNEMENTS : Coquillettes au beurre, Écrasé de pommes de terre façon Grand-mère,
Légumes de Saison, Pommes de terre sautées à l'ail, Frites maison.

les ingrédients avec un * sont surgelés

Nos Fondues aux Fromages ...

Les fondues sont servies au minimum pour deux personnes les prix indiqués sont pour une personne, elles sont accompagnées de pomme de terre, de pain de campagne, salade verte et d'une assiette de charcuterie, qui peut être remplacée par une assiette de crudités pour les végétariens. 

NOTRE COUP DE COEUR

La Fondue Morilles (Beaufort, Comté, Cantal, Morilles*, persil, ail et Cognac) 27€00/PERS

NOS FONDUES LES PLUS DOUCES

La Fondue Savoyarde (Comté, Cantal, Beaufort et Kirsch) 23€50/PERS

La Fondue Normande (Camembert, Emmental, Livarot, Pont-l'Évêque, Calvados, accompagnée de pommes)
(Cette fondue peut être servie sans alcool, le calvados est remplacé par du lait) 23€50/PERS

La Fondue Franche-Comté (Comté, Emmental, lardons, cèpes* et ciboulette)..... 24€30/PERS

La Fondue Vanoise (Reblochon et Tomme de Savoie, lardons et oignons) 24€30/PERS

La Fondue Forestière (Girolles*, Cèpes*, champignons de Paris, Cantal, Comté et Beaufort). 24€30/PERS

La Fondue Parisienne (Cantal, Comté, Emmental, jambon blanc et champignons de Paris) 24€30/PERS

La Fondue à la tomate (Reblochon, Comté, Emmental, purée de tomate)
la charcuterie est accompagnée d'une assiette d'émincés de poulet 24€30/PERS

La Fondue Galloise (Cheddar, Emmental, oignons et bières brunes, accompagnée d'une assiette de charcuterie et de pièce de boeuf en provenance du Nord-Pas-de-Calais-Picardie, servi saignant) .. 25€00/PERS

NOS FONDUES DE CARACTÈRE

La Fondue de Monsieur Seguin (Tomme de chèvre "fromage très onctueux" avec des noix) .. 25€30/PERS

La Fondue Ch'ti (Vieux-Lille, Maroilles, Emmental et bières brunes, accompagnée d'une assiette de charcuterie et de fricandelles) 25€00/PERS

La Fondue Vercingétorix (Saint-Nectaire, Cantal et Fourme d'Ambert) 25€30/PERS
C'est la plus forte de nos fondues.

Supplément assiette de charcuterie 9€

les ingrédients avec un * sont surgelés

Nos Desserts ...

NOS FAISSELLES

Faisselle Miel Amandes 6€50

LES CRÊPES «MAISON»

Crêpe BROC Faisselle, Miel, Amandes 7€50

Crêpes Chocolat, Sucre, Vergeoise Brune ou Miel 7€00

Crêpe Dame Blanche Glace vanille, Chocolat chaud, Chantilly, Amandes 7€50

Crêpe Marquise Glace vanille, Chocolat Chaud, Banane, Meringue, Chantilly 7€90

LES COUPES GLACÉES

Coupe de Glaces (3 boules) Vanille, Chocolat, Pistache, Fraise, Café, Cassis, Citron,
Menthe-Chocolat, Pomme, Poire, Rhum raisin et Lait de Coco 7€40

Chocolat Liégeois 8€00

Café Liégeois 8€00

Coupe Dame Blanche 8€00

Coupe Fruits Rouges Boule de vanille, boule de fraise, coulis de fruits rouges 8€00

Poire Belle Hélène 8€00

Coupe CH'TI Boule de vanille, boule Speculoos, brisures de Speculoos, coulis de caramel 8€00

LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

Poire William's Sorbet Poire, Alcool de poire 8€30

Coupe Antillaise Glace Rhum raisin, Rhum 8€30

Coupe Générale Glace Vanille, Whisky 8€30

Sorbet Pomme et Calvados 8€30

Sorbet Citron et Vodka 8€30

After Eight Glace menthe-chocolat, Peppermint 8€30

LES CLASSIQUES

Ile flottante 7€50

Tarte Tatin* servie avec sa crème fraîche 7€50

Ananas exotique sorbet coco 7€50

Nougat glacé sur son coulis de framboise 7€50

Profiteroles au chocolat maison 8€80

Cheese Cake* aux fruits rouges ou au caramel 8€00

CAFÉ GOURMAND (supplément menu 1,50€)..... 7€50

LA SPÉCIALITÉ «MAISON» (2 personnes minimum)

Ce dessert peut nécessiter
un temps de préparation plus long

LA FONDUE GOURMANDE AU CHOCOLAT 10€00/PAR PERS.
accompagnée de fruits, pâtisseries, chamallows (Supplément menu 3,00€)

Supplément valable sur tous nos desserts : CHANTILLY / CHOCOLAT 1,00 € BOULE DE GLACE 2,50€

* Surgelé

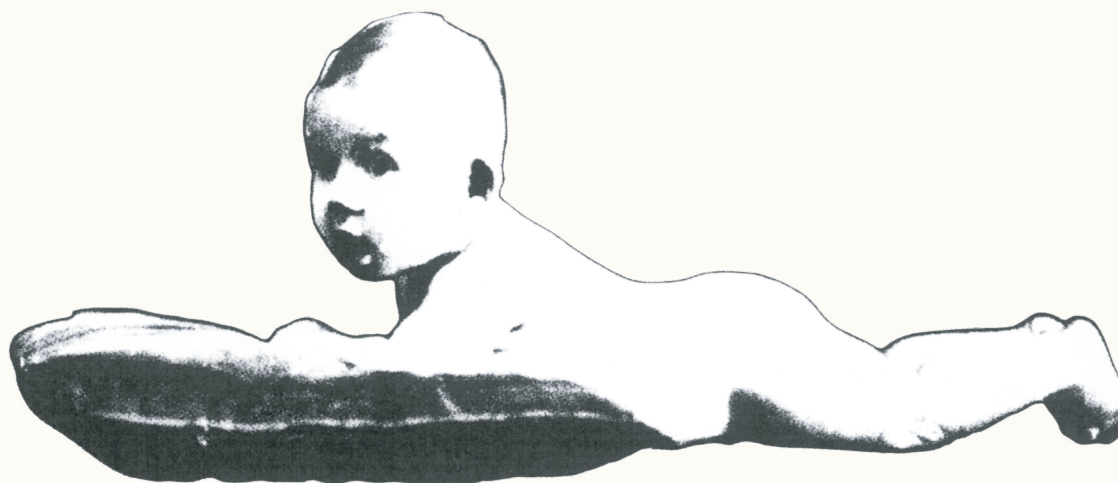
Nos Digestifs ...

Genièvre de Houlle (4 cl) 49° 7,00€
 Génépi (4 cl) 40° 7,00€
 Calvados (4 cl) 40° 7,00€
 Cognac (4 cl) 40° 7,00€
 Get 27/31 (4cl) 21/24° 7,00€
 Armagnac (4cl) 40° 7,00€
 Cointreau (4cl) 40° 7,00€
 Amaretto (4cl) 28° 7,00€

Poire William's (4cl) 40° 7,00€
 Mirabelle (4cl) 40° 7,00€
 Fleur de bière (4cl) 40° 7,00€
 Bailey's (4cl) 17° 7,00€
 Irish Coffee ou Dom-Tom ou French ou
 Bailey's ou Italian ou Russian*40° 9,00€
 Diplomatico Réserve (4cl) 40° 9,00€
 Matusalem 15 ans (4cl) 40° 10,00€

Nos Vins pichets ...

	25cl	50cl	100cl
IGP Vin du Pays du Gard Rouge	7,00€	11,00€	17,00€
IGP Vin du Pays du Gard Blanc	7,00€	11,00€	17,00€
IGP Vin du Pays d'Oc Rosé	7,00€	11,00€	17,00€





CARTE DES VINS

Les blancs secs ...

Côtes de Gascogne	14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
Villa Dria Côte Sauvage IGP Cépage : Colombard Sauvignon	5,90€	16,00€	24,00€
Loire			
Domaine de Champarlan AOC Menetou Salon			33,00€
Bourgogne			
Mâcon-Fuissé AOC Domaine Romanin	7,80€	22,00€	32,00€
Savoie			
Apremont Cuvée Exception AOP Apremont	7,70€	21,00€	31,00€
Cave de Chautagne Roussette Vieille Vignes AOP Mondeuse	7,50€	21,00€	31,00€
Domaine Charles Sparr Riseling AOP Alsace	5,00€	15,00€	22,00€

Les rouges ...

Bordeaux	14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
Château Bellevue AOC Saint-Georges Saint-Emilion	7,00€	21,00€	31,00€
Château Comtesse du Parc AOC Haut-Medoc	6,00€	18,00€	27,00€
Le M de Moulin de Riche AOC Saint-Julien			54,00€
Loire			
Saint Nicolas de Bourgueil AOC Laurent Mabileau	6,00€	17,50€	26,00€
Rhône			
Domaine Pardon AOP Côtes du Rhône	4,00€	12,70€	19,00€
Bourgogne			
Domaine Marillier AOP Clos Saint Germain			30,00€
Hauts-Côtes de Nuits			
Domaine Manuel Olivier AOC Hautes Côtes de Nuits			45,00€
Savoie			
Mondeuse Vieilles Vignes AOP Mondeuse	7,50€	21,00€	31,00€

Les blancs moelleux ...

	14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
Villa Dria Jardin Secret <i>AOP Côte de Gascogne</i>	5,90€	16,00€	24,00€
AOP Domaine Spaar Gewurztraminer <i>AOP Alsace</i>	6,70€	19,50€	29,00€

Les rosés ...

	14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
La nuit tous les chats sont gris <i>IGP Cellier des Chartreux</i>	6,50€	17,50€	25,00€
Gris de Gris Dune <i>IGP Vin de Pays Sable de Camargue</i>	4,00€	12,00€	18,00€
Coteaux d'Aix-en-Provence <i>AOP Château Lacoste</i>	7,50€	21,50€	31,10€
Cave d'Esclans Whispering Angel <i>AOC Côte de Provence</i>			47,00€
Pomponette <i>AOP Coteaux d'Aix en Provence</i>			40,00€

Les Champagnes ...

	Coupe	Bouteille
De Valencourt	9,50€	60,00€
Billecart Salmon		90,00€
Veuve Cliquot		105,00€
Dom Perignon		270,00€