

# A Partager

**NACHOS** 13.00  
Chips Nachos, Viande Hachée ,cheddar fondu et Guacamole.  
*Nachos, minced meat, melted cheese and Guacamole.*

**ASSORTIMENT DE TAPAS**  
*Assorted of Tapas.*

Pour 2 : 9.80  
Format xxl : 17.00

**LE GUACAMOLE** 10.00  
Chips Nachos, et Guacamole.  
*Nachos and Guacamole.*

**AFTER WORK** 14.50  
Plateau de Fromage et de Charcuterie.  
*Cheese and delicatessen platter.*

**FRITES AU CHEDDAR** 5.00  
Frites belges au Cheddar fondu avec du bacon émincée et grillée.  
*Belgian fries accompanied by melted cheddar and minced and grilled bacon.*

**HUITRE X 12** 27.00  
*12 Oysters*

# Menu Enfant

10.00

## BOISSON AU CHOIX:

- Ice-Tea
- Diabolo
- Sirop à l'eau

## PLAT AU CHOIX:

- Nuggets et frites
- Pâtes Carbonara
- Fish and Chips
- Hamburger

## DESSERT AU CHOIX:

- Crêpe Sucre ou Nutella
- Boule de Glace

# Boissons

## Apéritifs

(6 cl)

Vin duit	5.00
Baby	4.50
Whisky Campbell	8.50
Whisky jack Daniel's	9.00
Whisky Aberlour	9.60
Whisky Chivas	12.00
Whisky Bellevoe	12.00
Whisky Rozelieures	12.00
Whisky Jameson	8.50
Ricard (2 cl)	5.00
Cidre (33cl)	5.00
Cidre Bouteille (75 cl)	16.00
Kir (17cl)	3.80
Apéritif Maison (17cl)	10.00
Coupe de Champagne (17cl)	10.00
Kir Royal (17cl)	10.00
Rhum Captain Morgan	7.00

## Bières

### Pressions

	25 cl	33 cl	50cl
La Bête	4.20	6.50	8.50
La Bête Rouge	4.20	6.50	8.50
Sélection Salle XIV	4.20	6.50	8.50
Grimbergen (Saisons)	4.20	6.50	8.50
Kronenbourg blonde	3.50	5.00	6.00
Picon bière	4.20	6.50	8.50

## Bouteilles

Desperados (33cl)	4.50
Pelforth Brune (25cl)	4.50
Bière sans alcool (25cl)	4.50

## Softs

(25cl) / (33cl)

Limonade / Sprite / Fanta	3.50
Perrier	3.50
Coca -Cola	3.50
Orangina	3.50
Schweppes (Agrumes /Tonic)	3.50
Red Bull	4.00
Jus de fruits	3.50
Eau plate /Gazeuse (1 l)	5.50
Eau plate/Gazeuse (50 cl)	3.50
Ice-Tea	3.50

## Champagne

La Bouteille (75cl) 49.00

# Cocktails

## Alcool

<b>APEROL SPRITZ</b> (35 CL)	9.80
Apérol, Prosecco, Sucre de canne , Eau gazeuse et tranche d'orange.	
<b>MOJITO ORIGINAL OU MOJITO FRAMBOISE</b> (35 CL)	9.80
Rhum Blanc, Sucre de Canne ,Citron vert ,Eau Gazeuse et Menthe fraîche /Framboise.	
<b>PINA COLLADA</b> (35 CL)	9.80
Cognac , Rhum Blanc , Lait de Coco, Jus d 'Ananas.	
<b>LA BOMBE</b> (28 CL)	9.80
Vodka , Gin, Sucre de canne et Jus d'orange.	
<b>BLUE LAGOON</b> (35 CL)	9.80
Curacao , Rhum , Lait de coco, Jus de banane et Tranche de citron vert.	
<b>COSMOPOLITAIN</b> (17 CL)	9.80
Vodka , Cointreau , Jus de cranberry et Tranches de Citron vert.	
<b>KRAKEN STORMY</b> (28 CL)	9.80
kraken , Ginger Beer, Angustura , et Tranches de Citron vert.	
<b>LA PISCINE (Floral et pétillant)</b> (17CL)	9.80
Champagne,Liqueur de fleur de sureau Saint-Germain, Liqueur de Framboises et mûres noires Chambord,Framboises .	
<b>Sans-Alcool</b> (35 CL)	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	7.50
Sucre de canne, Menthe fraiche, Citron vert et Eau gazeuse.	
<b>TOUKAN</b>	7.50
Lait de coco , Jus de fraise , et Jus de banane .	
<b>BORA-BORA</b>	7.50
Jus d 'Ananas, Jus Exotique, Sirop de Citron,Sirop de Grenadine.	
<b>DILIGENCE</b>	7.50
Sirop de Grenadine, Jus de banane, et Jus exotique.	
<b>VIRGIN PINA COLLADA</b>	7.50
Lait de Coco et Jus d 'Ananas .	

# SALLE XIV

*joinville - Depuis 1990*

## La Petite Histoire

La Salle XIV qui vous accueille aujourd'hui n'était à l'époque qu'une salle de jeux, les lycéens et leurs professeurs venaient se détendre autour d'un billard ou d'une partie de baby-foot. Cette salle correspondait à la 14eme Salle du lycée qui n'en comptait à l'époque que 13....



Pour vous offrir un large choix de plats et une cuisine de qualité, nous renouvelons notre carte deux fois par an. La cuisine travaille avec des produits frais, de saison et autant que possible de la région.

**Restaurant familial  
depuis 1990**

# Entrées

HARENGS ET POMMES DE TERRE <i>Herrings and potatoes</i>	8.00
CREVETTES ROSES ET SA MAYONNAISE <i>Shrimps and Mayonnaise</i>	12.00
TERRINE DE CAMPAGNE <i>Country Terrine</i>	8.00
FOIE GRAS FAIT MAISON <i>Home Made Foie Gras</i>	14.00
ASSIETTE ROSETTE <i>Rosette</i>	6.00
ESCARGOTS TOUT CHÔ ! (X6) <i>Hot Bourgogne Snails</i>	12.00
BULOTS <i>Bulots</i>	8.00
JAMBON SERRANO <i>Italian Ham</i>	9.50

# Fruits de Mer

HUITRES Les 6 :	15.00
les 9:	21.00
les 12:	27.00
ASSIETTE DE L'ECAILLER 6 Huitres , 6 Bulots , 6 Crevettes roses . <i>6 Oysters, 6 Whelks, 6 Pink prawns.</i>	28.00
PLATEAU "SALLE 14" 12 Huitres , 8 Bulots , Moules , 12 Crevettes roses. <i>12 Oysters, 8 Whelks, Mussels , 12 Pink prawns .</i>	51.00

PRIX NETS EN €UROS

# Viandes

Viande de Bœuf Charolaise  
Avec Frites et Salade

<b>ENTRECÔTE (sauce béarnaise)</b> <i>French Entrecote steak with béarnaise sauce.</i>	21.00
<b>PAVÉ DE RUMSTEAK (sauce béarnaise)</b> <i>Beef slab of steack with béarnaise sauce.</i>	17.00
<b>BROCHETTE DE BŒUF et sauce béarnaise.</b> <i>Skewered beef with béarnaise sauce.</i>	17.00
<b>BROCHETTE DE CANARD (350 GR) (sauce béarnaise)</b> <i>Duck skewer with béarnaise sauce.</i>	27.00
<b>MAGRET DE CANARD (350 GR) et ses petits légumes.</b> <i>Duck breast (350 gr) with small vegetables.</i>	27.00
<b>ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CRÈME ET CHAMPIGNONS</b> <i>Escalope poultry with cream and mushrooms</i>	17.00
<b>ESCALOPE DE VOLAILLE MORILLE</b> <i>Escalope poultry morels</i>	21.00
<b>BAVETTE D'ALOYAU A L'ÉCHALOTES</b> <i>Flank steak with shallots</i>	16.50
<b>HACHÉ DU BOUCHER (Sauce Mayonnaise)</b> <i>Chopped steak</i>	12.50
 <b>VÉRITABLE ANDOUILLETTE A.A.A.A.A</b> <i>5 A Andouillette</i>	17.50
<b>MERLAN D'ÉPAULE (450 GR)</b> <b>Avec confits d'oignons et oignons frits.</b> <i>Shoulder whiting With onion confit and fried onions.</i>	32.00

**NOS SAUCES MAISON:** Bleu : 3 €  
Morilles : 7 €



Temps de cuissons assez long.



- le changement de garniture (Légumes ) sera facturé 4 € .
- Le pot de sauce supplémentaire: 0,50 €

# Spécialités Montagnardes

**Nos fromages sont en provenance direct de Haute-Savoie.(Chamonix)**

<b>PIERRADE (300 GR/PERS)</b>	26,00
Dinde , Canard et Bœuf accompagné d'un gratin et de Salade . <i>Turkey, Duck and Beef accompanied by a gratin and Salad.</i>	
<b>BOITE CHAUDE</b>	24.00
Fromage Savoyard fondue dans sa boîte , Pomme de terre ,Saucisse fumée et salade. <i>Savoyard Cheese in his box, Potato, Smoked sausage, and salad.</i>	
<b>REBLOCHONADE</b>	22,00
Demi reblochon panée accompagné de charcuterie et de salade. <i>Half breaded reblochon accompanied by charcuterie and salad.</i>	
<b>RACLETTE DE SAVOIE (IGP)</b>	26,00 <i>Par personne</i>
Fromage à raclette, Charcuterie , Pomme de terre et salade. <i>Raclette cheese, Charcuterie, Potato and salad.</i>	
<b>FONDUE SAVOYARDE</b>	23,00
Fromages fondue, Morceaux de pain , et Charcuterie. <i>Fondue cheeses, Pieces of bread, and Charcuterie.</i>	
<b>FONDUE BOURGUIGNONNE</b>	21,00
Morceaux de Bœuf tendre, frites, Salade et ses accompagnements. <i>Pieces of tender beef, fries, salad and its accompaniments.</i>	
<b>LA TARTIFLETTE</b>	21.00
Pomme de terre, Lardons, Reblochon, Oignons émincés, Crème, et Salade. <i>Potato, Bacon, Reblochon, Sliced Onions, Cream, and Salad.</i>	
<b>LA GARGANTUA</b>	18.00
Charcuterie fine,Maxi tartine de pain de campagne toasté de fromage de savoie, sur un lit de salade. <i>Fine charcuterie, Toast of Savoie cheese on a bed of salad.</i>	
<b>LA YETI</b>	50.00
Planche de 1 Mètre composée de Charcuterie, Maxi tartine de pain de campagne toasté de fromage de savoie, Boite chaude, Reblochon pané, Salade et Pomme de terre. <i>Board of 1 Meter composed of Charcuterie, Maxi slice of country bread, Hot box, Breaded Reblochon, Salad and Potato.</i>	

# Viandes D'Exception

Avec Frites et Salade

## TOMAHAWK (1000 GR)

72.00

Le Tomahawk , est une pièce unique et originale en provenance d'Irlande.

A déguster seul ou à deux .

*Tomahawk is a unique and original piece from Ireland.*

*To be enjoyed alone or in pairs.*

## CÔTE DE BŒUF (500GR)

29.50

*Rib of beef.*

## T-BONE DE BOEUF (500GR)

33.00

Le T-Bone est une découpe américaine comprenant le faux-filet et le filet.

Cette présentation originale permet d'allier la présentation du filet et et tendreté du filet .

*The T-Bone is an American cut comprising the sirloin and the tenderloin.*

*This original presentation allows to combine presentation of the tenderloin and tenderness of the tenderloin.*

## MERLAN D'ÉPAULE (450 GR)

32.00

Avec confits d'oignons et oignons frits.

*Shoulder whiting With onion confit and fried onions.*

NOS SAUCES MAISON: Bleu : 3 €  
Morilles : 7 €



- le changement de garniture (Légumes ) sera facturé 4 € .
- Le pot de sauce supplémentaire: 0,50 €

PRIX NETS EN EUROS



# — Spécialités —

<b>PETITE LAURE</b>	15.00
Lardons , Salade, Pommes de terre rissolées, Croutons , crème , et dés de fromage de Savoie. <i>Bacon, salad, hash browns, croutons, cream, and diced Savoy cheese.</i>	
<b>DUCHESSÉ</b>	17.00
Salade, Émincée de dinde, poivron, Pommes de terre rissolées. <i>Sliced turkey, pepper, salad and hash brown .</i>	
<b>RAMONEUR</b>	25.00
Salade, Gésiers, foie gras , Pommes de terre rissolées et Magrets fumé. <i>Salad, Gizzards, foie gras , hash browns, smoked breasts.</i>	
<b>POMME DE TERRE BOURGUIGNONNE</b>	18.00
Escargots ,Morilles, Champignons de Paris en persillade et crème. <i>Snails, Morels, Paris mushrooms in parsley and cream.</i>	
<b>POMME DE TERRE GAMBAS</b>	18.00
Gambas poêlées persillées, Oignon, Crème, Pomme de terre et Salade. <i>Pan-fried prawns with parsley, Onion, Cream, Potato and Salad.</i>	
<b>POMME DE TERRE HAUT-MARNAISE</b>	17.00
Dinde émincés, Sauce forestière crémée, Champignons et Pomme de terre et Salade. <i>Sliced turkey, Creamed forestière sauce, Mushrooms and Potato and Salad.</i>	
<b>POMME DE TERRE VÉGÉTARIENNE</b>	14.00
Légumes du midi cuisinés a la Provençale, Pomme de terre et Salade. <i>Midday vegetables cooked a la Provençale, Potato and Salad.</i>	
<b>POMME DE TERRE ESPAGNOL</b>	17.00
Lardons,chorizo,Légumes du midi cuisinés a la Provençale, Pomme de terre et Salade. <i>Bacon,Chorizo, Midday vegetables cooked a la Provençale, Potato and Salad.</i>	

# — Cocottes —

<b>COCOTTE DE LA MER</b>	23.00
Sole, Saumon, St Jacques, gambas, Crème, Champignons, riz et Salade. <i>Sole, Salmon, St Jacques, prawns, Cream, Mushrooms, Rice and Salad.</i>	
<b>COCOTTE GRAND-MERE</b>	19.00
Épinards, Œuf mollet, confits de canard et crème fraiche et Légumes. <i>Spinach, boiled egg, duck confit and fresh cream and vegetable.</i>	
<b>COCOTTE BLANQUETTE DE VOLAILLE</b>	17.00
Émincé de volaille , champignons frais, crème, poireaux, riz et Salade. <i>Sliced poultry, fresh mushrooms, cream, leeks, rice and salad.</i>	
<b>COCOTTE RAVIOLIS</b>	16.00
Épinards persillés , Crème et raviolis gratinées . <i>Parsleyed spinach, Cream and gratinated ravioli.</i>	
<b>COCOTTE RAVIOLIS PROCENCALE</b>	16.00
Raviolis gratinées et sa sauce provençal. <i>Gratinated ravioli and provencal sauce</i>	

# Burgers

Servis avec Frites et Salade

## LA GROSSE RIPAILLE



26.00

Double Steak haché, Poitrine fumée, Pomme de terre, Fromage à raclette, Munster et sauce maison.

*Double chopped steak, smoked brisket, potato, Raclette cheese, Munster and homemade sauce.*

## MONTAGNARD

17.00

Reblochon, Lard grillée, Steak haché, Sauce blanche et Sauce barbecue.

*Reblochon, Grilled Bacon, Ground Steak, White Sauce and Barbecue Sauce.*

## GRAND-PAPA

24.00

400 GR de viande, Tomme de Savoie affinée, Lard grillé, Oignons frits et Sauce Burger.

*400 GR of meat, refined Tomme from Savoie, Grilled Lard, Fried Onions and Burger Sauce.*

## MAGIC

17.00

Steak haché, Lard grillée, Sauce Barbecue, Burger surmontée d'une coulée de cheddar fondu.

*Chopped steak, Grilled bacon, Barbecue sauce, Burger topped with a melted cheddar cheese.*

## LE FERNAND

16.00

Steak haché, Fromage à raclette et sauce maison.

*Chopped steak, raclette cheese and homemade sauce.*

## TÊTE DE LARD

17.00

Steak haché, Bleu, Lard grillée et Sauce blanche.

*Chopped steak, Blue cheese, Grilled bacon and White sauce.*

## LE VICTOR

17.00

Steak haché, Munster, crème ciboulette et lard.

*Chopped steak, Munster, chives and bacon cream.*

# Wraps

Base Sauce cheddar.

Servis avec Frites et Salade

## COCORICO

16.00

Poulet panées, Oignons frits, Tomates, Sauce blanche et barbecue.

*Breaded Chicken Aiguillettes, Onions, Tomatoes, White Sauce and barbecue.*

## SAUCE POIVRE

16.00

Steak haché, Cheddar, Sauce au poivre, Oignons frits, Tomates.

*Topped with Chopped Beef, Cheddar, Pepper Sauce, Onions, Tomatoes.*

## SALLE XIV

16.00

Steak haché, Cheddar, Sauce provençale gratinée.

*Chopped steak, Cheddar Provençal sauce au gratin.*

## SNACH

16.00

Steak haché, Pomme de terre, lard, fromage à raclette, oignons frits, tomates et sauce blanche.

*Chopped steak, potato, bacon raclette cheese, fried onions, tomatoes and white sauce.*

## SAVOYARD

16.00

Steak haché, Reblochon, Lard grillée, oignons frits et Sauce blanche.

*Chopped steak, Reblochon, grilled bacon, fried onions and white sauce.*



• Le pot de sauce supplémentaire: 0,50 €  
• Le pot de sauce cheddar :3€



• Sauce maison: Base de mayonnaise et de sauce barbecue

# Poissons

<b>ASSIETTE DE GAMBAS</b>	24.00
Gambas grillées en persillade, riz et salade ,et son assortiment de sauce. <i>Grilled prawns in parsley, rice and salad, and its assortment of sauce.</i>	
<b>ASSIETTE DE SAINT-JACQUES</b>	29.00
Saint-Jacques en persillade ,flambées ,Pommes de terre rissolées et salade. <i>Scallops with parsley, flambés, hash browns and salad.</i>	
<b>FILETS DE DAURADE</b>	25.00
Filets de Daurade poêlées au petit legumes accompagnée de riz et salade. <i>Pan-fried sea bream fillets with vegetables accompanied by rice and salad.</i>	
<b>FISH AND CHIPS</b>	17.00
Cabillaud frit servi avec frites ,salade et sauce béarnaise . <i>Fried cod served with fries, salad and béarnaise sauce.</i>	
<b>CAMARON</b>	32.00
Maxi-Gambas, Riz Safrané, Calamars frits, Salade ,Chorizo,Saumon frais,St-Jacques. <i>Big Prawns Saffron Rice, Fried Calamari, Salad, Chorizo, Fresh Salmon, Scallops.</i>	

# Moules

*A base de beurre, ail persil, et vin blanc  
Servis avec Frites*

<b>MARINIÈRE</b>	15.50
<i>Marine mussels.</i>	
<b>ROQUEFORT ET CRÈME</b>	15.50
<i>Roquefort mussels and cream.</i>	
<b>CURRY ET CRÈME</b>	15.50
<i>Cream and curry mussels.</i>	
<b>ROUILLE ET CRÈME</b>	15.50
<i>Rust and cream mussels.</i>	
<b>DE LA TERRE</b>	15.50
(Lardons , champignons ,crème) <i>Bacon, mushrooms, and cream.</i>	
<b>BARQUE ROYALE</b>	24.00
Moules, Noix de St Jacques, Gambas et Sauce rouille . <i>Scallops, Gambas, Mussels, Rust sauce with french fries</i>	



- Le pot de sauce rouille supplémentaire engendrera un supplément de 3 €.

PRIX NETS  
EN € EUROS

# Galettes Bretonnes

Avec Salade verte

<b>MONTBELIARD</b>	10.00
<i>Saucisse fumée, fromage a raclette et œuf. Smoked sausage, raclette cheese and egg.</i>	
<b>TREBELEC</b>	9.50
<i>Viande hachée ,Fourme d'Ambert , œuf et fromage râpé. Minced meat, Fourme d'Ambert, egg and grated cheese.</i>	
<b>COMPLÈTE</b>	8.50
<i>Jambon, Fromage râpé et œuf . Ham, grated cheese and egg.</i>	
<b>LORRAINE</b>	9.50
<i>Lard,crème fraîche, oeuf et fromage râpé . Bacon, crème fraîche, egg and grated cheese.</i>	

## Pâtes

Servies avec Gruyère et Parmesan

<b>LINGUINES MORILLES</b>	20.00
<i>Flavored morels and cream.</i>	
<b>LINGUINES AUX 4 FROMAGES</b>	13.00
<i>Four cheeses Linguines.</i>	
<b>LINGUINES GAMBAS</b>	17.00
<i>Prawns, Parsley, Balsamic, Peppers and Cream.</i>	
<b>LINGUINES SAUMON</b>	17.00
<i>Fresh salmon, Parsley, Sun-dried tomatoes and Cream.</i>	
<b>LINGUINES BOLOGNAISE</b>	13.50
<i>Beef , Provençale sauce.</i>	
<b>LINGUINES CARBONARA</b>	12.00
<i>Bacon ,Cream and Egg.</i>	
<b>RAVIOLOS DEL MARE</b>	20.00
<i>Grosses pâtes fourrées,Sauce crème tomates ,Gambas, St-Jacques et Poivrons. Large filled pasta, tomato cream sauce, prawns, scallops and peppers.</i>	
<b>RAVIOLOS PROVENCALE</b>	18.00
<i>Grosses pâtes fourrées, Fromage et sauce provençale. Large filled pasta, cheese and Provençal sauce.</i>	

# Formules

Boissons Non Comprises  
Valables du Lundi au Vendredi  
(Uniquement le midi)-Hors jours fériés

## LA JOINVILLOISE

17.00

Entrée + Plat  
OU  
Plat + Dessert

## LA BUSINESS

22.00

Entrée + Plat + dessert

## COMPOSER VOTRE FORMULE

### ENTRÉE AU CHOIX

- Harengs et pommes de terre
- Jambon Serrano
- Rosette

### PLAT AU CHOIX

- Haché du boucher
- Galette bretonne au choix
- Pâtes (4 Fromages **ou** Carbo **ou** Provençale).

### DESSERT

- Boules de Glace **ou** Crêpe **ou** Île Flottante

**SALLE XIV**

JOINVILLE - DEPUIS 1990

*Carte*

*Des*

*Vins*

**SALLE XIV**

JOINVILLE - DEPUIS 1990

# Blancs

		14 CL	37,5 CL	75 CL
(ALSACE)	<b>GEWURZTRAMINER</b> <i>Fin a dominance Florale, Bouche vive et typique.</i>	7	18	24
(DORDOGNE)	<b>MONBAZILLAC (VIN SUCRÉ)</b> <i>Arômes de fruits secs, d'amande et de noisette.</i>	7	--	32
(BOURGOGNE)	<b>CHABLIS</b> <i>Nez floral ,fruité avec une bouche vive et fraîche.</i>	7	--	33
(VAL DE LOIRE)	<b>MENETOU SALON</b> <i>Notes d'Agurmes.Nez puissant Souple et fruitée.</i>	7	--	35
(BOURGOGNE)	<b>ST-VERAN</b> <i>Robe brillante et fruitée, limpide de couleur jaune pâle.</i>	7	--	35
(BOURGOGNE)	<b>SAINT-ROMAIN</b> <i>Maison Germain .Vin fruité et charnu.Bon équilibre et corsé .</i>	--	--	48
(BORDEAUX)	<b>SAUTERNE</b> <i>Arômes. Fleurs et fruits, bouquet complexe et équilibré..</i>	--	--	50

VIN D'EXCEPTION

# Rosés

		14 CL	37,5 CL	75 CL
(PROVENCE)-AOC	<b>CÔTES DE PROVENCE</b> <i>Rond, structuré, mais toujours frais et gouleyant.</i>	6	15	22
(BOURGOGNE)-AOC	<b>MARSANNAY</b> <i>Agréable et fruité, structuré avec une belle matière en bouche.</i>	--	--	38
(CORSE)-IGP	<b>ILE DE BEAUTÉ</b> <i>Agréable et fruité, structuré avec une belle matière en bouche.</i>	6	--	17
(PROVENCE)-AOC	<b>MINUTY</b> <i>Concentré d'arômes gourmands, fraîcheur intense .</i>	--	--	36
(PROVENCE)-AOC	<b>SYMPHONIE</b> <i>Maison St-Marguerite.Jolie robe rosé notes d'agurmes, de pêches blanches.</i>	--	--	36

# Rouges AOC

14 CL 37,5 CL 75 CL

(BEAUJOLAIS)	<b>BROUILLY</b>	7	--	25
	<i>Arômes de fraises et myrtille, bouche souple et agréable, épices douces.</i>			
(BEAUJOLAIS)	<b>MORGON</b>	7	--	25
	<i>Robe groseille ou légèrement orangée, à reflets carminés délicats.</i>			
(BOURGOGNE)	<b>PINOT NOIR</b>	7	--	25
	<i>Arômes de kirsch, de fruits mûrs à noyau.</i>			
(BOURGOGNE)	<b>MERCUREY</b>	--	--	42
	<i>Notes de fruits rouges réduits, mûres et cassis, bouche rigide et ample.</i>			
(BOURGOGNE)	<b>ALOXE CORTON</b>	--	--	90
	<i>Robe est assez foncée, ses arômes suggèrent le jardin au printemps.</i>			
(BOURGOGNE)	<b>HAUTES-CÔTES DE NUIT</b>	--	--	37
	<i>Arômes de fruits rouges. Vin léger et rond qui offre une note fruitée.</i>			
(VALLÉE DU RHÔNE)	<b>CÔTE ROTIE</b>	--	--	130
	<i>Très colorés et riches en tanins. Robe du cru est profonde et de couleur rubis.</i>			
(VALLÉE DU RHÔNE)	<b>CÔTE DU RHÔNE</b>	--	--	15
	<i>Nuances épicées (poivre, garrigue), de touches de cuir et de gibier.</i>			
(VALLÉE DU RHÔNE)	<b>POMMARD</b>	--	--	95
	<i>Vin franc et loyal, avec des tannins fermes et puissants.</i>			
(VALLÉE DU RHÔNE)	<b>VACQUEYRAS</b>	--	--	29
	<i>Nuances épicées (poivre, garrigue), de touches de cuir et de gibier.</i>			
(BORDEAUX)	<b>BORDEAUX</b>	7	12	18
	<i>Certains évoquent le cassis tandis que d'autres indiquent du merlot.</i>			
(BORDEAUX)	<b>CÔTE DE BOURG</b>	--	--	23
	<i>Rouge intense. Arômes de fruits noirs. Frais et fruité.</i>			
(BORDEAUX)	<b>HAUT -MÉDOC</b>	--	--	33
	<i>Vins issus des graves, puissants et corsés.</i>			
(BORDEAUX)	<b>L'AUTRE MANGOT - SAINT-EMILION</b>	--	--	75
	<i>Arômes intenses de fruits noirs. Bouche fruitée, dénuée des tanins durs.</i>			
(BORDEAUX)	<b>PAUILLAC</b>	--	--	95
	<i>Vins assez corsés, avec une certaine élégance. Arômes de cassis, de mûres, de tabac et d'épices.</i>			
(VAL DE LOIRE)	<b>SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL</b>	--	--	20
	<i>Arômes de fruits rouges mûrs.</i>			

VIN D'EXCEPTION