

*L'éclusier*

R E S T A U R A N T

# BOISSONS

## Une P'tite Mousse ?

À LA PRESSION :	25cl	33cl	50cl
Averbode	4,90€	6,40€	9,50€
Anosteké Blonde	4,90€	6,40€	9,50€
Carolus Triple	4,90€	6,40€	9,50€
Bière du Moment	5,00€	6,50€	9,70€
SAS	3,50€	5,00€	6,70€
Picon Bière	4,70€	6,10€	9,10€
Monaco	3,90€	5,10€	7,50€

## LES BOUTEILLES :

Chimay Bleue (33cl)	6,00€
Chimay Triple (33cl)	6,00€
Duvel (33cl)	6,00€
Karmeliet (33cl)	6,00€
3 Monts (33cl)	6,00€
Liefmans (25cl)	5,00€
Hoegaarden Blanche (33cl)	5,00€
Heineken 0% (33cl)	4,00€

## Un Rafraîchissement ?

Coca-Cola (33cl)	3,90€
Coca-Cola Zéro (33cl)	3,90€
Coca-Cola Cherry (33cl)	3,90€
Fanta Orange (25cl)	3,90€
Fuze Tea (25cl)	3,90€
Limonade (25cl)	3,50€
Diabolo (25cl)	3,90€
Schweppes Indian Tonic (25cl)	3,90€
Schweppes Agrum' (25cl)	3,90€
Oasis Tropical (25cl)	3,90€
Perrier (33cl)	3,90€
Nos Jus de Dégustation (33cl)	6,50€

Les jus de fruits Alain Millot sont gourmands et savoureux, ils sont sans sucres ajoutés, sans additifs, sans arômes artificiels et sans conservateurs. Chaque fruit est soigneusement choisi et cueilli délicatement à maturité au cœur des verges afin d'obtenir un goût rare et unique et ainsi offrir une dégustation inédite.

POINTE COCIS, ORANGE, RAISIN ROSE CABINET, ANANAS, TOMATE ROUGE, NECTAR/PASSION

## Nos Eaux Microfiltrées :

Plate (50cl)	4,40€
Plate (75cl)	5,90€
Pétillante (50cl)	4,90€
Pétillante (75cl)	6,40€

# APÉRO

## Les Planches

	L 3 Pers.	XL 4 Pers.		L 3 Pers.	XL 4 Pers.
<b>Plateau d'Huitres</b> <i>Huitres Fines de Claire N°5</i>	13,00€	26,00€	<b>Fingers Food</b> <i>Mozzarella Sticks, Onion Rings, Bouchées de Camembert, Beignets de Calamars, Beignets de Crevettes</i>	12,00€	22,00€
<b>Charcuteries &amp; Fromages</b> <i>Sélection de Fromages affinés par Philippe Olier, maître-fromager &amp; de Charcuteries d'Exception</i>	20,00€	38,00€	<b>L'Assiette de Bellota</b> <i>Probablement LE Meilleur Jambon du Monde Affiné 56 Mois</i>	24,00€	44,00€
<b>Sardines Millésimées</b> <i>Les véritables Sardines Millésime 2019, de la Perle des Dieux accompagnées de leurs tartines grillées &amp; de beurre demi sel</i>	15,00€	30,00€	<b>Caviar</b> <i>(Re)Découvrez le Caviar d'Aquitaine 100% Français de la Maison Sturis à travers son Caviar "Vintage" servi dans son plus simple appareil</i>	<b>La Boite de 15g</b> 38,00€	<b>La Boite de 30g</b> 75,00€

## Les Classiques

<b>Coupe de champagne (12cl)</b>	10,00€	<b>Américano Maison (6cl)</b>	6,50€
<b>Méthode Traditionnelle (12cl)</b>	6,00€	<b>Porto Rouge (12cl)</b>	6,00€
<b>Martini Blanc (4cl)</b>	5,50€	<b>Vodka Smirnoff (4cl)</b>	6,50€
<b>Martini Rouge (4cl)</b>	5,50€	<b>Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl)</b>	6,50€
<b>Picon Vin Blanc (15cl)</b>	6,50€	<b>Amaretto Disaronno (4cl)</b>	8,00€
<b>Ricard (2cl)</b>	3,50€	<b>Suze (6cl)</b>	6,00€
<b>Kir Vin Blanc (12cl)</b> <i>Crème de Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Violette</i>	6,50€	<b>Cian Campbell (4cl)</b>	6,50€
<b>Kir Royal (12cl)</b> <i>Crème de Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Violette</i>	10,00€	<b>Cidre Demi-Sec (33cl)</b>	6,00€

# COCKTAILS

## Les Classiques

### **Pama Collins (12cl)** 8,50€

Liqueur de Grenade PAMA, Gin, Citron Vert, Sirop de Sucre de Canne, Eau Gazeuse

### **Spritz (17cl)** 8,50€

Martini Fiero, Prosecco, Pernier, Oranges

### **Purple Prince (12cl)** 8,50€

Gin Citadelle, Poasia, Sirop de Violette, Citron Jaune, Blanc d'Oeuf

### **Blueberry Mule (17cl)** 9,00€

Punée de Myrtilles, Menthe, Vodka, Jus de Citron Vert, Ginger Beer

### **Pina Colada (17cl)** 8,50€

Rhum Bacardi Carta Oro, Crème de coco, Jus d'ananas

### **Saint-Germain Spritz (17cl)** 9,00€

Liqueur Saint-Germain, Prosecco, Pernier

### **Moscow Mule (17cl)** 8,50€

Vodka, Ginger Beer, Citron Vert

### **Fu-Ki Spritz (17cl)** 8,50€

Liqueur Fu-Ki Prosecco, Eau Pétilante

### **Caïpirinha (6cl)** 7,50€

Cachaça, Citron vert, Sucre de canne

### **Tequila Fiero Sour (12cl)** 9,00€

Tequila Patron, Martini Fiero, Sirop de Fraise, Citron Jaune, Blanc d'Oeuf

### **Jack On Fire (17cl)** 8,50€

Jack Daniel's Tennessee Fine, Citron Vert, Jus de Pommes

### **Margarita (12cl)** 8,50€

Tequila Patron Silver, Cointreau, Citron Vert, Sucre de Canne

## Les Mojitos

### **Original Mojito (17cl)** 9,00€

Rhum Bacardi Carta Blanca, Citron vert, Sucre de canne, Menthe fraîche, Eau Pétilante

### **Mojito Royal (17cl)** 10,00€

Rhum Bacardi Carta Blanca, Champagne, Citron vert, Sucre de canne, Menthe fraîche

### **Mojito Framboise (17cl)** 9,50€

Rhum Bacardi Carta Blanca, Citron vert, Sucre de canne, Menthe fraîche, Eau Pétilante, Punée de Framboises

### **Mojito Pomme (17cl)** 9,50€

Rhum Bacardi Carta Blanca, Citron vert, Sucre de canne, Menthe fraîche, Eau Pétilante, Marzipan, Jus de Pomme

### **Mojito Passion (17cl)** 9,50€

Rhum Bacardi Carta Blanca, Citron vert, Sucre de canne, Menthe fraîche, Eau Pétilante, Punée Fruits de la Passion

### **Mojito Myrtilles (17cl)** 9,50€

Charbasse verte, Citron vert, Sucre de canne, Menthe fraîche, Eau Pétilante, Punée de Myrtilles

## Les Sans-Alcool

### **Virgin Mojito (17cl)** 6,50€

Feuilles de menthe fraîche, Sucre, Jus de citron, Pernier

### **Virgin Gin Rosé (17cl)** 7,00€

Lyne's Pink London, Tonic

### **Zen & K (17cl)** 6,50€

Jus de fraise, Jus d'ananas, Framboises

### **Virgin Spritz (17cl)** 7,00€

Lyne's Italian Spritz, Vin pétillant sans alcool (17cl)

# GIN S TONICS

(4cl)

## Citadelle, France

Le seul gin au monde à réunir 17 épices différentes, lui offrant une richesse florale impressionnante.

9,70€

## Hendrick's, Ecosse

Il est produit à base d'alcool neutre dans lequel ont infusé des pétales de rose, des scabres et huit autres plantes.

10,70€

## Etsu Double Yuzu, Japon

Gin japonais doux et léger macolé pendant sept jours en utilisant des plantes traditionnelles telles que le Yuzu japonais, les baies de genièvre, la racine de nigélias, l'angélique, la coriandre et le matcha. Après macération, seul le gin est distillé sans les plantes, ce qui permet aux huiles de s'infuser. Ce n'est qu'après le processus de distillation que de l'eau fraîche de la source de la montagne est ajoutée, ce qui donne à ce gin son goût frais. Etsu Double Yuzu Gin est marqué des notes d'agurmes, donnant à ce gin une finition unique et légère.

11,20€

## Gin à La Rose, France

Un gin BIO & local de la distillerie "Les Enfants de Voubar", laissant apparaître un goût léger & naturel provenant de la Distillation de pétales de rose & d'une dizaine d'autres aromates dont la betterave, la chicorée & certains agrumes.

11,80€

## Le Gin de Christian Drouin, France

Gin d'une célèbre maison de Calvados, il est le seul Gin dont plus de 30 variétés de pommes rentrent dans la composition, accompagnés par d'autres aromates tels que la rose, le citron apportant de la fraicheur, ou le Gingembre & la Vanille qui donnent un corps suave & épicié au Gin, alors que la cardamome renforce sa rondeur. En bref, un Gin bien équilibré entre épices & gourmandise.

12,00€

## Engine, Italie

Inspiré et en hommage à la tradition des sports automobiles italiens, Engine est produit à partir d'ingrédients également inspirés de la tradition du Rosolio, cette liqueur du Piémont, à base de sauge et de citron. Ce sont ces deux éléments qui font retrouver en plus de la baie de Genièvre et de la rose de Damas. Délicatement acidulé, élégamment céleste, et à la texture huileuse.

12,50€

## Grand Cabaret, Ecosse

Gin de la célèbre Maison Hendrick's, Grand Cabaret offre un cabaret de saveurs avec des fruits à noyau et des épices sucrées, rendant hommage à l'élégance des célébrations joyeuses d'antan. Le processus de production introduit une couche supplémentaire de saveur, ajoutant une élégance rafraîchissante aux occasions exceptionnelles.

12,50€

## The Hakoto Premium, Japon

Le Meilleur Gin du monde en 2020, issu d'un mélange de 14 ingrédients naturels soigneusement sélectionnés, tels que la baie de genièvre, les graines de coriandre, le zeste d'orange, le zeste de yuzu, le poivre japonais sansho, le gyokuro, le sakura, le poivre noir, les poires noires. Révélant des arômes frais mais épiciés avec une note poivrée.

12,70€

## Gin 22, France

Ce Gin puise ses origines sur la côte d'Emeraude, dans les côtes d'Armor avec l'embellématique salicorne. Cette recette complexe à la fois ronde et fraîchement iodée est élaborée à partir d'essences locales costarmoricaines. Salicorne, criste marine et fleur de bruyère en complément des baies de genièvre. En bouche, au premier abord, une surprenante rondeur apportée par la baie de genièvre et le citron jaune, ensuite les embruns prédominent dans un élan iodé et légèrement épicié persistant en fin de bouche.

13,70€

## Saigon Baigur, Vietnam

Distillé à partir de 16 plantes botaniques. Aux classiques baies de genièvre, graine de coriandre et cardamome s'ajoutent des ingrédients plus exotiques qui rendent ce gin vietnamien unique. Ainsi la main de Bouddha, la fleur de lotus et le fruit du dragon lui apportent des tonalités asiatiques.

13,70€

## Truffle Gin, Angleterre

Créé avec de la truffe blanche d'Alba, dans le Piémont. Chaque ingrédient exquis est distillé individuellement pour préserver la pureté de son essence, puis assemblé pour former un gin audacieux et surprenant, où le genièvre traditionnel se marie parfaitement avec des notes riches et ternues qui évoquent la Truffe & le Pin frais.

15,00€

# WHISKIES

(4cl)

## Jack Daniel's, USA

De couleur ambrée à reflets orangés, le nez est doux, légèrement botai avec une trace de tabac. La bouche huileuse est marquée par des arômes caractéristiques de cuir de bois brûlé et de tabac.

7,50€

## Tottori, Japon

Tottori rend hommage à la province qui porte son nom et qui accueille la distillerie Matsui depuis 1910.

Ce blended whisky révèle un savoir-faire vieux de plus de 100 ans en ce qui concerne l'assemblage et le vieillissement de spiritueux.

Vieilli au minimum 5 ans dans des fûts de chêne blanc toastés, The Tottori blended whisky révèle un profil aromatique authentique, des fruits bien mûrs donnant le change à des épices de caractère.

8,50€

## Lasdoux, France

Distillé par la Famille Lhéroux connue pour son Cognac, ce whisky au goût exclusivement Français, il incarne l'essence et le terroir de nos paysages laurians. Le nez s'éveille sur un bouquet complexe qui commence par un soupçon de vanille et de caramel signé de son séjour en fûts de Chêne Américain. En bouche, Le goût français apparaît au premier plan avec une texture riche et onctueuse. La douceur des fruits secs à un léger piquant complémentés par une profondeur fumée qui persiste.

10,00€

## Teeling Duvel Small Batch

Produit d'une collaboration entre la célèbre brasserie belge Duvel et la distillerie Dubinoise, ce Whisky est vieilli 12 mois supplémentaires en des fûts de bâle Duvel, lui apportant un nez croquant aux notes de groseilles et de fruits des bois. En bouche, les saveurs de pains croustillés saupoudrés d'épices et de cannelle évoluent sur des notes savonneuses de caramel et de taffee qui enveloppent le palais.

11,00€

## Lagavulin 16 ans, Ecosse

De couleur veil or à reflets ambrés, le nez ample est marqué par des notes animales et d'orge fumée, avec une trace de tourbe onctueuse. La bouche, tourbée, révèle au fur et à mesure des notes marines sur fond de réglisse.

12,00€

## The Matsui Mizunara Cask, Japon

Elaboré par Matsui Shuzo, ce whisky japonais a vieilli dans des fûts rares de Mizunara, il s'agit d'un chêne japonais coûteux et très complexe à travailler. Il met 200 à 300 ans pour arriver à maturité et se trouve uniquement dans les forêts d'Hokkaido et dans la région de Tohoku. La bouche nous rappelle des notes de chêne, cannelle, gingembre et une touche d'épice de piment, équilibrée par une douceur de caramel.

13,00€

## MacAllan 12 Ans Double Cask, Ecosse

Ce single malt mûr en fûts de chêne américain et espagnol, tous deux ayant contenu du vin. C'est un whisky riche qui combine des notes d'agrumes fruités, de caramel et de gingembre.

14,00€

## Highland Park 18 ans, Ecosse

Single malt provenant de l'assemblage de fûts de sherry et de fûts de bourbon. Sans doute le meilleur des Highland Park officiels. Son caractère floral rappelle certains parfums fleuris et capiteux. Une magnifique version issue des chais de la distillerie la plus septentrionale d'Ecosse.

17,00€

## Aberfeldy 21 Ans, Ecosse

Un single malt confidentiel dans une version qui réunit le sud de l'Espagne et le sud de l'Ecosse. Vingt et un ans, l'âge de la maturité. Provenant de l'assemblage de quelques fûts ayant contenu du bourbon et du sherry, cette version officielle est disponible en série limitée.

23,00€

## Balvenie 21 Ans PortWood, Ecosse

Ce single malt Balvenie a été vieilli pendant 21 ans dans des fûts traditionnels puis quelques mois dans des fûts ayant contenu au préalable des portos prestigieux sur une durée de 30 années consécutives. D'une belle vivacité, elle évolue sur les agrumes et les fruits mûrs. D'onctueuses notes de raisin frais ainsi qu'un léger rancio soulignent l'affinage en fûts de porto.

25,00€

# RHUMS

(4cl)

## Botafogo, Caraïbes

Vieilli dans dix fûts de sherry caribéen et de bourbon. Fabriqué avec de la mélasse de canne à sucre, il est l'expression la plus pure des rhums des Caraïbes. Complexe et arrondi, il nous rappelle également la rapidité du vieillissement dans cette partie de la région tropicale.

8,00€

## Ratu 8 ans, Îles Fidji

Fabriqué avec les produits locaux les plus purs, puis vieilli dans des ex-fûts de bourbon et filtré au charbon de noix de coco ce rhum dévoile des arômes de chocolat noir, d'orange épice et de noix de coco suivis d'une pointe de notes d'agrumes bien mêlées aux bois qui font fait vieillir.

8,50€

## Pyrat XO, Caraïbes 8 ans

Pyrat XO Reserve est un assemblage de différents rhums des Caraïbes, vieillis jusqu'à 15 ans en fûts de chêne français (limousin) et américain. Avec des notes d'abricot confit, de vanille, de caramel et de cannelle, c'est un rhum très rond et doux.

9,00€

## Bumbu XO, Panama

C'est dans une distillerie du Panama fondée il y a plus d'un siècle qu'a été élaboré ce rhum. Après une distillation en alambic, un soin tout particulier a été apporté à la maturation de ce rhum - après 30 ans en fûts de Bourbon américain, cette cuvele a bénéficié d'une finition en fûts de chêne blanc ex-Kent, originaires d'Andalousie. En bouche, des saveurs de zestes d'orange, sont rapidement rejointes par des accords épice qui viennent complexifier l'impression d'ensemble.

10,00€

## Coloma, Colombie

Vieilli 8 ans en ex-fûts de bourbon et affiné 5 mois en ex-fûts de liqueur de café. Coloma 8 ans est un rhum à la fois complexe et très accessible. Gourmand sans excès, grâce à ses jolies notes de vanille et de chocolat ponctuées d'une pointe de café et d'amandes.

11,00€

## Eminente Reserva 7 ans, Cuba

Composée à partir de 70% d'aguardiente, un rhum de mélasse particulièrement aromatique, elle a vieilli pendant 7 années dans d'ex-fûts de whisky en chêne blanc sous la surveillance attentive du Maestro Ronero César Martí. Au nez, de délicieuses arômes de café, de confiture de lait et d'orange grillée, au palais, d'exquises saveurs de sucre de canne, de vanille, de café, de gingembre et de poivre. Une expérience incontournable !

12,00€

## Autentico Nativo 20 ans, Panama

Doux et épice à la fois, il est marqué par des notes de zestes d'orange, de bananes, de vanille et de cannelle. Peu sucré par rapport à beaucoup d'autres rhums actuels, il reste léger et facile à boire.

13,00€

## HSE, Les Forêts de Chantilly 2015, Martinique

La forêt de Chantilly, ce lieu enchanteur qui HSE a décidé de mettre en valeur dans sa gamme Les Forêts - ainsi ce rhum agricole vieilli en fûts de chênes sélectionnés au cœur de cette forêt fûts soumis à une chauffe spécifique. Il s'agit d'un mélange 20%, brut de fût, qui dévoile de remarquables notes de fruits confits, compote d'abricot et de pruneau à l'alcool. Au palais, les notes empyreumatiques et fumées voisinent agréablement avec le cacao, suscitant en nous un instant de plaisir.

14,00€

## Zacapa XO, Guatemala

Surnommé 'Cognac des rhums', et de surcroît, joyau de cette marque. Son élaboration à partir de jus de canne à sucre souligne la singularité d'un profil qui oscille harmonieusement entre douceur, épices et fruits.

16,00€

## Appleton 21 ans, Jamaïque

D'une certaine rareté puisqu'il est produit en édition limitée, ce rhum hors d'âge est un assemblage de plusieurs cuveles d'au moins 21 ans scrupuleusement sélectionnées par le maître de chai de la distillerie pour leurs qualités aromatiques exceptionnelles. Il révèle des notes équilibrées de vanille, de fleurs, d'amandes, de bois et d'orange.

18,00€

## Havana Club Union, Cuba

Deux marques cubaines emblématiques se sont réunies pour créer un rhum d'exception. Une collaboration entre le Maestro Ronero Abel Morales et le brillant Maître sommelier, Fernando Fernandez Milan. Créé avec un rhum soigneusement sélectionné et pour correspondre parfaitement avec les cigares Cohiba il allie un intense et riche arôme composé de notes fumées de noix de coco de citron, d'agrumes, de fruits secs et de café. La bouche s'ouvre sur une douce note basée aux accents de vanille, de chocolat et de fruits secs avec un final long riche et aromatique.

31,00€

# PINARD

## Les Champagnes

<b>Brut Premier Cru</b> Champagne Cottier	<b>La Bouteille (75cl)</b> 60,00€	<b>Rosé Premier Cru</b> Champagne Cottier	<b>La Bouteille (75cl)</b> 70,00€
<b>Blanc de Noirs Premier Cru</b> Champagne Cottier	80,00€	<b>Blanc de Blancs Premier Cru</b> Champagne Cottier	80,00€

## Les Blancs

<b>Côtes de Gascogne</b> IGP Côtes de Gascogne Uby n°4 Gros & Petit Masing Doux, Domaine Uby	<b>La Bouteille (75cl)</b> 29,00€	<b>Au Verre (15cl)**</b> 5,80€	<b>Alsace</b> AOP Alsace, Riseling BIO Grand Cru Altenberger de Berghem VV, Gustave Laurentz	<b>La Bouteille (75cl)</b> 42,00€		
<b>IGP Côtes de Gascogne</b> Les Fumées Blanches, François Lurton	29,00€		<b>AOP Alsace, Gewurztraminer</b> Vendanges Tardives, Gustave Laurentz	48,00€		
<b>Côtes-du-Rhône</b> VSIJ, Jeunes Vignes de Viognier Nivoli, Ma, Comu, Louis, Chéle	<b>La Bouteille (75cl)</b> 32,00€		<b>Bourgogne</b> AOP Petit Chablis Petit Chablis, Domaine Filon & Fils	<b>La demi-Bouteille (37,5cl)</b> 20,00€	<b>La Bouteille (75cl)</b> 37,00€	<b>Au Verre (15cl)</b> 7,00€
<b>AOP Condrieu</b> Cœur de Ronchards, Rémi Néro	62,00€		<b>AOC Chablis</b> Chablis Vieilles Vignes, Octobe Dauverne	48,00€		
<b>Bordeaux</b> AOC Sauterne Château Yquem 2005	<b>La Bouteille (75cl)</b> 360,00€		<b>AOC Maranges</b> 1er Cru La Fusillière, Chevrot & Fils	57,00€		
<b>Languedoc-Roussillon</b> IGP Cité De Carcassonne Castellum, Sauvignon Blanc, Gérard Bertrand	<b>La Bouteille (75cl)</b> 48,00€	<b>Au Verre (15cl)**</b> 9,00€	<b>AOC Santenay</b> 1er Cru Clos Rousseau, Chevrot & Fils	60,00€		

## Les Rosés

<b>Provence</b> AOP Côtes de Provence Jules Fils Prestige	<b>La Bouteille (75cl)</b> 38,00€	<b>Au Verre (15cl)**</b> 7,00€	<b>Languedoc-Roussillon</b> IGP Pays D'OC Gris Blanc, Gérard Bertrand	<b>La Bouteille (75cl)</b> 29,00€	<b>Au Verre (15cl)</b> 5,50€
---	--------------------------------------	-----------------------------------	---	--------------------------------------	---------------------------------



# Les Rouges

## Bordeaux

### AOP Bordeaux

Grand Gateau

### AOP Haut-Médoc

Château du Hô

### AOP Pauillac

Baron Nathanaël, Baron Philippe de Rothschild

### AOC Saint Estèphe

Mac Carthy

### AOC Côtes-de-Castillon

Domaine de l'A, Stéphanie Deroncourt

### AOC Saint-Julien

Amal de Beycheville, Château Beycheville

### AOC Saint-Estèphe

Château Haut-Marbuzet

### AOC Margaux

Château Farnière

### AOP Pauillac

Château Latour

### AOC Saint-Julien

Château Beycheville 2017

### AOC Pauillac

Château Mouton Rothschild 2015

### AOC Saint-Émilion

Château Cheval Blanc 2015

### AOC Pomerol

Petrus 2014

## Beaujolais

### AOC Morgon

Morgan Violette Saint-Vincent, Louis Claude Desjardins

### AOC Brouilly

Lieu-dit 'La Chaise' Manopole, Château de la Chaise

## Languedoc-Roussillon

### AOC Pic Saint-Loup

Heritage Pic Saint-Loup, Gérard Bertrand

### AOP Terrasses du Larzac BIO

Château La Sauvageonne, Gérard Bertrand

### AOP Minervois La Livinière

Clos d'Orléans 2018, Gérard Bertrand

La Bouteille (75cl)

22,00€

Au Verre (12cl)

6,50€

Le demi-bouteille (375cl)

33,00€

La Bouteille (75cl)

37,00€

La Bouteille (75cl)

37,00€

Au Verre (12cl)

7,50€

## Côtes-du-Rhône

### IGP Collines-Rhodaniennes

Synchiesante, Louis Chèze

### AOC Lirac

La Lorentine, Domaine de Marcoux

### AOC Crozes-Hermitage

Val Magna, Rémi Néro

### AOP Saint-Joseph

Caroline, Louis Chèze

### AOP Gigondas

Château de Saint-Cosme

### AOC Châteauneuf-du-Pape

Cuvée Barberis, La Solitude

### AOP Côte-Rôtie

Saint-Cosme

## Val de Loire

### AOC Saint-Nicolas de Bourgueil

Pierre & Bertrand Couly

### AOP Chinon

Le V, Pierre & Bertrand Couly

### Vin de France

Angé, Domaine de l'Écu

## Bourgogne

### AOC Hautes-Côtes de Nuits

Les Petites Corvées, Aegerter

### AOC Chorey-Les-Beaune

Les Gourmandes, Aegerter

### AOC Santenay 1er Cru

Clos Rousseau, Chevrot & Fils

### AOC Pommard

La Manufacture

## Autour du Monde

### Chili

Mapu, Baron Philippe de Rothschild

### Liban

Musar, Jeune Rouge, Château Musar

La Bouteille (75cl)

29,00€

37,00€

47,00€

48,00€

Au Verre (12cl)

9,00€

55,00€

65,00€

67,00€

La Bouteille (75cl)

30,00€

Au Verre (12cl)

6,00€

37,00€

48,00€

La Bouteille (75cl)

49,00€

52,00€

55,00€

65,00€

La Bouteille (75cl)

30,00€

Au Verre (12cl)

5,50€

40,00€

# PRÉLIMINAIRES

## Os à Moelle Flambé

Os à Moelle en Goutlière, Flambé au Thym sous vos yeux !

11,00€

## Foie Gras

Escalope de Foie Gras Poêlée, Chutney d'Ananas & Mangue, Crème de Balsamique Blanc, Brioche toastée

14,00€

## Huitres

Les 6 Huitres fines de Océan n°3

13,00€

## Wagyu & Caviar

Riz à Sushi Frit, Tartare de Wagyu Légèrement Relevé & Caviar

17,50€

## Saint-Jacques

Saint-Jacques en Carpaccio, Crème de Lait de Coco et Passion, Moutarde en pickles et en pousses, Passion & Copeaux de noix de Coco

14,50€

## Soufflé au Vieux-Gruyère Suisse

Soufflé Léger & Onctueux au Vieux-Gruyère, né-injecté sous vos yeux

12,00€

# ESSENTIELS

## Plats du jour : 13,50€

Uniquement le midi, du Mardi au Vendredi. Demandez conseil à votre serveur.

## Le Retour de la Criée

### Poisson du Jour

Selon l'arrivage de notre Poissonnier !

18,50€

### Blanquette de Poissons

Saumon, Lieu Noir, Saint-Jacques, Carottes & Champignons, Béchamel au Bouillon de Légumes

23,00€

### Saint-Jacques

Saint-Jacques juste Snackées, Beurre Noisette, Pores, Éclats de Noisettes, Moussefine de Céleri-Rave

26,00€

### Sole 2.0

La Sole en Filets, Cuits Basse température, accompagnés de Beurre noisette, de Citrons Confits, de Noisettes & de Crevettes Grises

30,00€

## Les Salades

### Salade César

Salade, Tomates, Poulet rôti, Lardons, Parmesan, Œufs durs, Croûtons, Sauce César

17,00€

### Salade Périgourdine

Salade, Foie Gras Poêlé, Magret de Canard Fumé, Gélines, Lardons, Noix & Pommes Grenailles

23,00€

## Le Menu Enfants : 12,00€

Stop à l'eau ou Tropic / CheeseBurger ou Filets de Poulet Panés, avec Frites / Boule de Glace

## Des Plats d'Hiver !

### Welsh Complet

L'Incontournable de la Région !  
Cheddar fondu à la Bière, Jambon Blanc, Pain,  
Moutarde, Oeuf au Plat & Ecarts de Serrano

17,50€

### Gratin de Bergues

Un plat véritablement made in Nord !  
Pain, Bergues, Oignons, Lardons, Emmental, Crème,  
Le tout gratiné au four !

17,50€

### Cordon Bleu au Maroilles

Cordon Bleu de Poulet, cœur coulant au Maroilles

18,00€

### Gratinés de l'Eclusier

Le plat Parfait si vous souhaitez redécouvrir les  
délices de notre région ou si vous ne savez pas vous  
décider... Petit Welsh, Petit Gratin de Bergues

19,50€

## Les Hamburgers

Steak Hachés d'environ 180 grammes.  
Doublez votre Burger pour 5€ de plus.

### Veggie Burger

Bun's, Galette de Quinoa à la provençale, Aubergines,  
Courgettes & Poivrons Marinés, Cheddar, Compotée  
d'Oignons, Mayonnaise & ketchup

16,00€

### Cheese Burger

Bun's, Steak haché de Bœuf, Cheddar, Compotée  
d'Oignons, Salade, Tomates, Pickles, Sauce maison

16,50€

### Bacon Burger

Bun's, Steak haché de Bœuf, Lard, Cheddar &  
Emmental Compotée d'Oignons, Pickles, Sauce Bacon

17,50€

### Burger Raclette

Bun's, Steak Haché de Bœuf, Galette de Raclette Frite,  
Lard, Compotée d'Oignons, Pickles, Salade, Sauce Maison

18,50€

### Munster Burger

Bun's, Galette de Pommes de Terre, Steak Haché  
de Bœuf, Munster, Lard, Compotée d'Oignons,  
Salade, Sauce Maison

19,00€

## Les Vins au Verre :

Blancs :

### IGP Côtes de Gascogne

Liby'n'd Gros & Petit-Maury-Doux,  
Domaine Liby

5,80€

### AOP Petit Chablis

Petit Chablis, Domaine Filon & Fils

7,00€

### IGP Cité de Carcassonne

Castellum Sauvignon-Blanc, Gérard Bertrand

9,00€

# VIANDES

## Tartare Andaloux

Tartare de Boeuf 180g des Hauts-de-France agrémenté de Poivrons, Oignons, Tomates & d'une sauce à base de velouté de Tomates, d'ail & de piments doux

17,50€

## Boeuf Bourguignon

Le traditionnel Boeuf Bourguignon mijoté au Paleron de Boeuf Angus Uruguayen accompagné de ses Morceaux de Lard Fumés, d'Oignons Griottés & de Carottes

19,00€

## Sélection du Boucher

À travers cette pièce de Boeuf d'environ 200g qui sera différente selon les semaines, nous souhaitons vous faire voyager autour du Boeuf.

En bref, de quoi se faire plaisir & découvrir de nouvelles choses presque toutes les semaines !

19,00€

## Noix d'Entrecôte d'Argentine

Sélectionnée par des éleveurs d'élite dans un espace infini parmi des troupeaux en liberté, le boeuf Argentin a depuis longtemps conquis le monde des amateurs de viandes d'exception. Cette noix d'entrecôte est le morceau préféré des gardiens de troupeaux qui le dégustent autour d'un barbecue.

250g 24,00€

500G 40,00€

## Filet de Boeuf Black Pearl

Environ 250g

La pièce parfaite pour les Amateurs de Viande tendre, ce filet de Boeuf Black Pearl, provient de Génisses élevés en Pologne, dans la région des Mille Lacs dans des petites exploitations mettant l'accent sur l'alimentation et la qualité de vie de leurs génisses afin d'offrir une viande aux notes délicates de beurre Noisette avec un haut degré de Penillage

37,00€

## Filet de Boeuf Rossini

45,00€

Ça ne vous paraît pas assez gourmand ? Optez pour ce même morceau façon Rossini, on vendra agrémenter ce merveilleux Filet d'un Toast surplombé d'une Escalope de Foie Gras Poêlée & d'un jus brun à base de Madère

## Les Vins au Verre :

Rouges :

### AOC Saint-Nicolas de Bourgueil

Rene & Bertrand Couly

6,00€

### Chili

Mapu, Baron Philippe de Rothschild

5,50€

### AOP Saint-Joseph

Caroline, Louis Chêze

9,00€

### AOP Haut-Médoc

Château du Hô

6,50€

### AOP Languedoc

Rc Saint-Loup, Héritage Vin 1977 Gérard Bertrand

7,50€

### Le Verre d'Exception

Chaque semaine, un verre de vin différent venu d'un grand Domaine  
Demander conseil à votre serveur

# MATURÉES

## UNE VIANDE MATURÉE C'EST QUOI ?

Une viande maturée est une viande sur os, que nous laissons reposer plusieurs semaines dans des conditions de conservation optimales et maîtrisées.

La maturation permet de développer la tendreté et les saveurs de la viande.

En effet, durant la période de maturation, deux phénomènes vont se produire :  
D'une part, les fibres musculaires se relâchent rendant la viande encore plus tendre.  
D'autre part, la graisse parfume la viande en se propageant dans les chairs.

En mûrissant, la viande perd en humidité et en masse. Ainsi, les saveurs seront plus concentrées sur le cœur du muscle.

Nous vous proposons une sélection de viandes de grande qualité.  
Savourez l'expérience...

### Carpaccio de Boeuf Holstein

La Rolls du Carpaccio.

Faux-filet de race Holstein maturé sur os, puis salé et épicié, pour être finalement fumé à froid au hêtre. Equilibre parfait entre le goût "noisette" de la maturation et l'épice. Il est agrémenté d'huile d'olive à la truffe, de tomates cuites et de parmesan !

### L-Bone

Environ 350g

Le L-Bone est un contre-filet sur lequel nous avons gardé la « Baguette », les qui va parfumer la viande à la cuisson, chaque semaine retrouvez une race de viande différente !

### Bavette Wagyu

Environ 500g

Grâce à son marbré intramusculaire, le Wagyu est une viande exceptionnelle, mondialement reconnue pour sa tendreté et sa saveur de beurre. Qualifié de « caviar de la viande », cette char tendre marbrée serait due à une alimentation sunéifiée, des massages au Saké ou à la bière, de la musique classique pour ne pas stresser les bêtes... Mythe ou réalité ? Il faut l'avoir goûté ou moins une fois dans sa vie pour pouvoir en juger !

130g

24,00€

### Entrecôte et Côte à l'Os

Blonde de Galloway, Salers, Mikato, Aberdeen Angus, Holstein, Black Head, Fière de Belgique & Liste d'autres à découvrir !

250G

40,00€

Nous recevons des morceaux qui nous pouvons détailler pour une ou deux personnes, provenant des plus beaux élevages du monde chaque semaine.

37,50€

N'hésitez pas à choisir directement votre morceau dans notre cave de maturation ou à demander conseil à votre serveur !

Prix selon  
servage



# DIGESTIFS

## Les Classiques

Limoncello (4cl)	6,00€
Manzanita (4cl)	6,00€
Get 27 (4cl)	7,00€
Get Citron & Menthe (4cl)	7,00€
Get 31 (4cl)	7,00€
Bailey's (4cl)	7,00€
Absinthe (4cl)	8,00€
Amaretto Disaronno (4cl)	8,00€
Grand Marnier (4cl)	8,00€
Chartreuse (4cl)	8,00€
Vieille Prune (4cl)	8,00€
Irish Coffee & Ses Variantes (14cl)	9,00€

## Les Originaux

Liqueur Tequila Mangue (4cl)	7,00€
Liqueur Tequila Black (4cl)	7,00€
Melonade (4cl)	7,00€
Bumbu Cream(4cl)	7,00€
Disaronno Velvet (4cl)	7,00€
Brume de Vauban (4cl)	8,00€
Elixir de Biere (4cl)	8,00€
Poire Cognac (4cl)	8,00€

### Eaux de Vie - Maison Metté

Fleur de Molene (4cl)	10,00€
Poire Williams Réserve (4cl)	10,00€
Framboise Sauvage (4cl)	11,00€
Myrtille Sauvage (4cl)	11,00€
Vieille Mirabelle Hors d'âge (4cl)	15,00€

## Les Exceptionnels (4cl)

Rhums :	Chartreuses :	Bas Armagnac :
Bumbu XO 10,00€	Chartreuse 8,00€	Bas Armagnac 1982 Lhéraud 15,00€
Zacapa XO 16,00€	9ème Centenaire 11,00€	Cognac : Cuvée 10 Renaissance Lhéraud 10,00€
Appleton 21 ans 18,00€	VEP Verte 15,00€	Calvados : Chateau du Breuil, Millésime 2000 11,00€
Havana Club Union 31,00€	Liqueur d'Elixir 1605 10,00€	

# GOURMANDISES

## A l'Assiette

**Tartelette Ananas & Citron Vert** 8,50€

Fond de Pâte sablée, Marmelade Ananas & Mangues, Ganache Montée Ivoire au pain de Tynnut, Tuilé de Meringue Craquante

**Baba Cacao, Jivara & Rhum Vieux** 9,00€

Baba imbibé au Sirop de Cacao & Rhum Vieux, Raisins Bruns, Ganache Montée Jivara, Streusel au Cacao & Fleur de Sel

**Azelia, Fruits Sec & Clémentine** 9,50€

Biscuit Nougette & Agrumes Confits, Crèmeux Chocolat Azelia, Confit de Clémentine, Ganache Montée Ivoire à la Mandarine Napoléon, Fruits secs sablés

**Fraises, Framboises & Amande** 9,50€

Rocher aux Amandes, Confit de Fraises, Marmelade de Fraises au coulis de Framboise, Ganache montée inspiration Amande

**Pêche & Cardamome Verte** 8,50€

Sablé Fraise, Siphon à la Cardamome, Pêches pochées, Confit de Pêche, Nougettes Téréziées

**Assiette de Fromages** 10,00€

Sélection de Fromages par Philippe Olivier, maître fromager

**Café ou Thé Gourmand** 11,00€

Accompagné des délices du chef

**Irish ou Champagne Gourmand** 16,50€

## Les Boissons Chaudes :

**Espresso** 2,50€

**Espresso Macchiato** 2,70€

**Café Allongé** 2,60€

**Double Espresso** 4,50€

**Capuccino** 4,00€

**Café Viennois** 4,00€

**Décaféiné** 2,50€

**Thé** 3,20€

**Irish Coffe & ses Variantes** 9,00€

**Recettes Gourmandes** 5,00€

## Les Coupes de Glaces

Nos glaces artisanales

**Dame Blanche** 8,00€

Glace vanille, Chocolat noir fondu, Chantilly

**Café ou Chocolat Liégeois** 8,00€

Glace Vanille, Café ou chocolat, Nappage Café ou Chocolat, Chantilly

**Coupe Hivernale** 8,00€

Glace Spéculoos, Glace Praliné, Glace Vanille, Coulis Chocolat, Chantilly

Alcoolisées :

**Chartreuse Ice Cream** 9,50€

Glace Chartreuse, Glace Vanille, Chantilly, Arôme de Chartreuse

**Colonel** 9,00€

Glace Citron Vert, Arôme de Vodka

**La Marnismo** 9,50€

Glace Grand Marnier, Glace Vanille, Chantilly, Arôme de Grand Marnier

## Les Compositions

**Coupe 2 boules** 5,50€

**Coupe 3 boules** 7,50€

**Les Parfums :**

Vanille Bourbon, Chocolat, Caramel Anglais avec Toffee, Fraise, Framboise, Ananas, Fruits de la Passion, Citron Vert, Praliné, Café, Griotte, Spéculoos

**Alcoolisées :** Grand Marnier, Rhum Raisin, Chartreuse

**Les Toppings :** 0,50€

Chantilly,

**Nappage :** Chocolat, Caramel, Café, Fruits Rouges

*Retrouvez la liste des Allergènes  
Et l'Origine des Viandes :*

