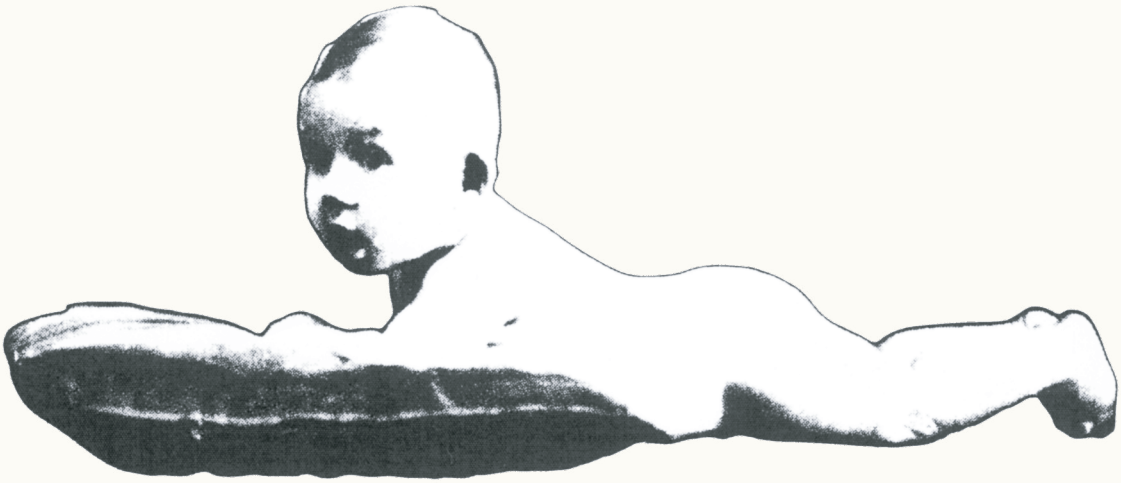
LE BROC LILLE-CENTRE
17, Place de Béthune - 03 20 30 16 00

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



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. Nous n'utilisons aucun plat surgelé ou préparé, 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.

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 choyés 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 partimoine 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 fraicheur 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 à 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 évidement 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 qualifié 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) ..... 4,50 €
Kir Normand (12cl) ..... 4,50 €
Ricard (2.5cl) ..... 4,50 €
Martini rouge/blanc (7cl) ..... 4,50 €
Muscat (12cl) ..... 4,60 €
Suze (12cl) ..... 4,50 €
Porto rouge/blanc (12cl) ..... 4,50 €
Picon bière (25cl) ..... 5,10 €
Picon bière (50cl) ..... 8,50 €
Picon vin blanc (15cl) ..... 8,10 €
Planteur (12cl) ..... 5,50 €
Whisky, Gin, Rhum, Vodka (4cl) ..... 6,00 €
*supplément soda ..... 2,00 €

Les Cocktails "faits maison"

NOTRE COCKTAIL SIGNATURE :
Mojito Montagnard ..... 9,50 €
au Génépi des Pères Chartreux
Caïpirinha ..... 9,50 €
Caïpiroska ..... 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 €

Les Boissons non alcoolisées

Apple Peach ..... 4,80 €
Mojito sans alcool ..... 4,90 €
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)
Vittel (50cl) ..... 3,60 €
(100cl) ..... 5,00 €
S.Pellegrino (50cl) ..... 3,60 €
(100cl) ..... 5,00 €
Perrier (33cl) ..... 4,50 €
*supplément sirop ..... 1,00 €

Les Musts

Coupe de Champagne (10cl) ..... 9,50 €
Kir Royal (12cl) ..... 9,50 €
Jameson (4cl) ..... 6,60 €
Chivas (4cl) ..... 6,60 €
Jack Daniel's (4cl) ..... 6,60 €
Nikka (4cl) ..... 8,70 €
Monkey Shoulder (4cl) ..... 8,70 €
Diplomatico Réserve (4cl) ..... 8,70 €
Matusalem 15 ans (4cl)..... 10,00 €

Les Bières

BIÈRES PRESSION	25cl	33cl	50cl
Saison Dupont Bio	3,85€	5,20€	6,80€
La Fière	4,15€	5,50€	7,10€
Bracine triple	4,75€	6,30€	8,40€
Castelain Pale Ale	4,15€	5,50€	7,10€

Mort Subite Rouge (25cl) ..... 5,70 €
Duvel (33cl) ..... 4,70 €
Chimay (33cl) ..... 5,10 €
Anosteke IPA (33cl) ..... 5,30 €

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 ..... 9 € ..... Version XL 16 €
Planche de Fromage ..... 9 € ..... Version XL 16 €
Mixte ..... 9 € ..... Version XL 16 €
Frites cheddar ..... 9 € ..... Version XL 16 €

Menu du Chineur à 16.90 €

25 cl de Vin ou 25 cl de Bière Saison Dupont Bio ou Soft
ou 25cl de Cidre ou 50 cl d'eau

Midi uniquement
(sauf week-end et jours fériés)

PLAT

Emincé de poulet au Maroilles ou au Roquefort
ou
Pommes au lard et au Cantal
ou
Salade aravisienne au Reblochon
ou
Plat du jour

DESSERT

Dessert du jour
ou
Crêpe Dame Blanche
ou
Coupe Dame Blanche
ou
Coupe Ch'ti
ou
Ile Flottante
ou
+1.50 € Café gourmand

Menu du Brocanteur à 25.90 €

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 + 2,00 €

Menu de l'Antiquaire à 34.00 €

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 + 1.50 €

Menu Pti Bradeux à 9.90 €

Maxi 10 ans

Sirop à l'eau

Steack haché,
Accompagnement aux choix
ou
Nuggets maison,
Accompagnement aux choix
ou
Mini-tartiflette

2 Boules de glace
ou
Crêpe sucre ou chocolat

Nos Entrées ...

Servies en plats uniques, nos entrées sont doublées et facturées 12€50

LES ŒUFS COCOTTES

Œuf cocotte au Reblochon ..... 8€90

Œuf cocotte Maroilles ..... 8€90

Œuf cocotte Roquefort ..... 8€90

Œuf cocotte Morilles Comté ..... 9€90 en double 16,90€

Œuf cocotte Foie Gras Comté ..... 9€90 en double 16,90€

LES CROQUES

Croque Provençal (pain de campagne, fromage chèvre frais, tomates, huile olive, ail) ..... 8€90

Croque au Roquefort (pain de campagne, Roquefort, jambon, tomates) ..... 8€90

Croque au Maroilles (pain de campagne, Maroilles, jambon, tomates) ..... 8€90

Croque Raclette (pain de campagne, Raclette, jambon pays, tomates) ..... 8€90

Croque Aravisien (pain de campagne, Reblochon, pommes de terre, jambon blanc) ..... 8€90

Croque Franche Comté (pain de campagne, lard, Comté, cèpes) ..... 8€90

Croque Forestier (pain de campagne, Cantal, cèpes, girolles, champignons de Paris) ..... 8€90

Croque Normand (pain de campagne perdu, Camembert, jambon, pommes, flambées au calvados) ..... 8€90

Salade de Chèvre Chaud
(toast chèvre pain de campagne, lardons, noix, salade, croûtons, vinaigrette à l'huile d'olive) ..... 8€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) ..... 16€00

Salade Franche Comté (salade, Comté, jambon fumé, avocat, tomates, concombre) ..... 16€00

Salade Caesar (salade, tomates, avocat, poulet, œuf dur, sauce Caesar, Parmesan, croûtons, citron) 17€50

Salade Pêcheur (salade, tomates, avocat, œuf dur, crevettes, saumon fumé, fêta, croûtons, citron) 17€50

Salade Aravisienne (salade, reblochon fondu, tomates, noix ,croûtons, jambon, lardons, pommes de terres sautées à l'ail) ..... 15€50

Salade de Chèvre au miel chaud (salade, chèvre, jambon fumé, tomates, noix, pommes, miel, raisin sec) ..... 15€50

Salade Auvergnate (salade, copeaux de Cantal, jambon fumé, pommes de terre, noix, croûtons, olives noires, tomates) ..... 16€00

Salade de Monsieur Seguin (salade, toasts chauds de chèvre cendré, chèvre frais, crottin de Chavignol, tomme de chèvre, concombre, tomates, noix, raisins secs) ..... 15€50

Salade au Roquefort (salade, cube de Roquefort, poire, jambon, lardons, pommes de terre sautées à l'ail, tomates, noix, croûtons) ..... 16€50

Salade de Gésiers (salade, tomates, comté, pommes de terre sautées à l'ail, gésiers, œuf à cheval, croûtons) ..... 16€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) ..... 17€20

Salade Périgourdine (salade, tomates, foie gras, gésiers, magret de canard fumé, toasts chauds de Cabécou, croûtons, olives noires et noix) ..... 18€50

Nos Spécialités ...

Camembert doré à la confiture d'airelles (plat végétarien servi avec salade verte et toasts grillés, pommes de terre sautées) .....17€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) .....18€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) .....18€10

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) .18€50

Omelette Paysanne servie avec salade verte
(Emmental, lardons, pommes de terre, champignons de Paris) .....15€50

Omelette Maroilles servie avec salade verte
(Maroilles, tomates, jambon blanc) .....15€50

Omelette Savoyarde servie avec salade verte
(Fromage à Raclette, jambon fumé, pommes de terre) .....15€50

Omelette au Chèvre servie avec salade verte
(Chèvres, tomates, jambon blanc) .....15€50

Pommes au lard et Cantal servies avec salade verte
(Pommes de terre, lardons, cantal, oignons) .....17€50

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) ..... 18€50

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) ..... 18€50

Le Ch'ti Burger servi avec Pommes de terre sautées/frites et salade
(Steack haché 200g, Maroilles fondu, oignons rouges, salade, tomates, sauce maison) ..... 18€50

Le Fish Burger (Filet de cabillaud pané, Cheddar fondu, tomates, salade, sauce tartare) ..... 18€50

Le Burger du moment selon l'humeur du Chef ..... 18€50

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) ..... 18€00

Tartiflette Alsacienne et cumin (Munster, pommes de terre , oignons, lardons, crème fraîche, cumin, vin blanc) ..... 18€00

Tartiflette au Chèvre (Chèvre, pommes de terre, tomates, oignons, lardons, crème fraîche, vin blanc) 18€00

Tartiflette Montagnarde (Raclette, pommes de terre, tomates, oignons, lardons, crème fraîche, vin blanc) 18€00

Tartiflette au Maroilles (Maroilles, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche, vin blanc) 18€00

Tartiflette au Vieux-Lille (Vieux Lille, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche, vin blanc) ..... 18€00

Assiette Raclette (Raclette, saucisson, jambon fumé, pommes de terre au fromage blanc ail et fines herbes, salade, lardons, tomates, cornichons) ..... 17€50

Raclette au Reblochon (même garniture que l'Assiette Raclette avec du Reblochon Fondu) ..... 18€00

Assiette fromagère Nordique (fromage fondu, pomme de terre, saumon fumé, crevettes, salade, tomates, cornichons) ..... 18€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) ..... 18€50

Crémier de Chaumes en habits de bois (même garniture que l'Assiette Raclette avec son Crémier de Chaumes fondu dans sa boite) ..... 20€90

LA SPÉCIALITÉ «MAISON» (2 personnes minimum)

avec appareil sur table pour 2 personnes

LA RACLETTE DU BROC ..... 25€00/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 ..... 16€50

Emincé de poulet au Roquefort ..... 16€50

Emincé de poulet au Maroilles ..... 16€50

Pièce du boucher des Hauts de France (chat, poire, araignée,... Sauce au choix) +/-220g .. 20€00

Pièce du boucher des Hauts-de-France en Reblochonnade +/-220g (Reblochon avec lardons fumés) . 21€10

Entrecôte des Hauts-de-France 250g ..... 22€50

Entrecôte des Hauts-de-France "spécial BROC" sauce au choix 400g ..... 28€50

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

Supplément Sauce ..... 2€00

Les Viandes du Châteauneuf

LES POISSONS - Servis avec garniture au choix

Fish & Chips ..... 16€00

Croquettes de crevettes ..... 18€00

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

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) ..... 25€50/PERS

NOS FONDUES LES PLUS DOUCES

La Fondue Savoyarde (Comté, Cantal, Beaufort et Kirsch) ..... 22€/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) ..... 22€/PERS

La Fondue Franche-Comté (Comté, Emmental, lardons, cèpes et ciboulette) ..... 22€80/PERS

La Fondue Vanoise (Reblochon et Tomme de Savoie, lardons et oignons) ..... 22€80/PERS

La Fondue Forestière (Girolles, Cèpes, champignons de Paris, Cantal, Comté et Beaufort) .. 22€80/PERS

La Fondue Parisienne (Cantal, Comté, Emmental, jambon blanc et champignons de Paris) .... 22€80/PERS

La Fondue à la tomate (Reblochon, Comté, Emmental, purée de tomate)
la charcuterie est accompagnée d'une assiette d'émincés de poulet ..... 22€80/PERS

La Fondue Galloise (Cheddar, Emmental, oignons et biéres brunes, accompagnée d'une assiette de charcuterie et de pièce de boeuf en provenance du Nord-Pas-de-Calais-Picardie, servi saignant) .. 23€50/PERS

NOS FONDUES DE CARACTÈRE

La Fondue de Monsieur Seguin (Tomme de chèvre *"fromage très onctueux"* avec des noix) .. 23€80/PERS

La Fondue Ch'ti (Vieux-Lille, Maroilles, Emmental et bières brunes,accompagnée d'une assiette de charcuterie et de fricandelles) ..... 23€50/PERS

La Fondue Vercingétorix (Saint-Nectaire, Cantal et Fourme d'Ambert) ..... 23€80/PERS
C'est la plus forte de nos fondues.

Supplément assiette de charcuterie ..... 9€

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 ..... 9€00/PAR PERS.
accompagnée de fruits, pâtisseries, chamallows (Supplément menu 2,50€)

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

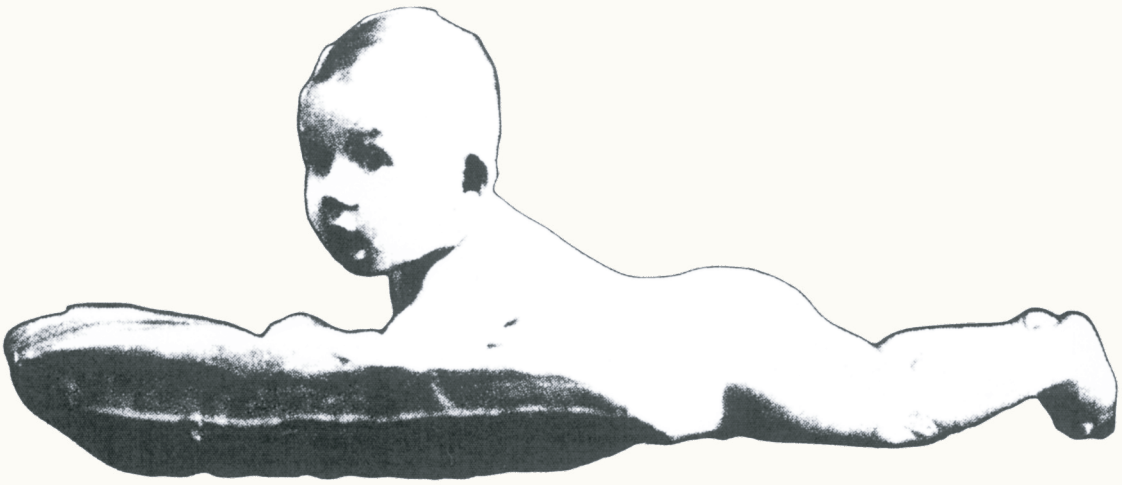
Nos Digestifs ...

Genièvre de Houlle (4 cl) ..... 7,00€
Génépi (4 cl) ..... 7,00€
Calvados (4 cl) ..... 7,00€
Cognac (4 cl) ..... 7,00€
Get 27/31 (4cl) ..... 7,00€
Armagnac (4cl) ..... 7,00€
Cointreau (4cl) ..... 7,00€
Amaretto (4cl) ..... 7,00€

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

Nos Vins pichets ...

	25cl	50cl	100cl
Vin du Pays d'Oc Rouge - Merlot	6,50€	9,80€	14,90€
Vin du Pays d'Oc Blanc - Chardonnay	6,50€	9,80€	14,90€
Vin du Pays d'Oc Rosé - Cinsault	6,50€	9,80€	14,90€



LE BROC RESTAURANT DE CUISINE AU FROMAGE

CARTE DES VINS

Nos Vins blancs ...

	14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
ALSACE			
Riesling tradition *AOC Kuentz Bas*	5,50€	13,10€	19,20€
Attaque vive, léger et racé, délicatement fruité se marie parfaitement avec les salades et fromages à pâte molle			
Gewurztraminer tradition *AOC Kuentz Bas*	7,40€	18,30€	26,90€
Notre vin le plus aromatique, structure ample et ronde, nez de fruit exotique,d'épices et de roses, se marie avec les fromages à pâte dure et permet de faire des associations mets et vins étonnantes.			
JURA			
Arbois chardonnay *AOP Maison du Vigneron*			22,50€
Vin rond fin en bouche, nez intense et complexe, se marie avec les fromages fondus.			
SAVOIE			
Apremont AOC *Domaine des Aphyllanthes*	5,70€	13,30€	19,20€
Attaque nette et franche, bouche fruitée, se marie avec tous les fromages.			
Roussette *AOC Altesse*	7,40€	18,00€	26,50€
Bouche généreuse arôme de miel et de fruits secs, s'associe avec les fromages à pâte dure et le salé.			
BOURGOGNE			
Petit Chablis *AOC Vibrant*	7,20€	18,00€	26,60€
Bouche à l'attaque fraîche et ample, vin fruité et citronné. Idéal pour l'apéritif et se marie également avec les fromages frais.			
LANGUEDOC			
Côtes de Gascogne *IGP Domaine Uby Colombard*	4,90€	13,00€	18,70€
Attaque riche et pleine, arôme frais et acidulé, s'associe avec les fromages à pâte molle.			
Chardonnay Maison de Virginie *IGP Pays d'Oc*	5,90€	14,30€	20,90€
Note fraîche et délicate, vins frais et ontueux représentatif du cépage Chardonnay.			
Uby Moelleux *Domaine Uby Petit et Grand Manseng*	5,90€	14,20€	20,80€
Vin moelleux et généreux avec une bouche équilibrée, riche et souple. S'associe avec le sucré mais aussi avec la fondue Normande.			
CÔTE DE PROVENCE			
L'embrun *AOC Domaine de La Pertuade*	5,90€	14,50€	19,50€

Nos Vins rouges ...

	14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
ALSACE			
Pinot noir tradition *AOC Kuentz Bas*	6,90€	17,30€	25,50€
Bouche souple, lègère et fruitée. Nez de fruits rouges et noirs, s'associe avec les volailles et les fromages			
SAVOIE			
Mondeuse *AOC*	5,20€	12,20€	17,80€
Vin coloré et tanique, aux arômes d'épices, poivre blanc et de fruits noirs, s'accorde avec la charcuterie, le fromage, les champignons			
BORDEAUX			
Bordeaux *AOC Château Haut Mazières*	5,30€	13,20€	18,90€
Vin dense et charnu avec des tanins très ronds. Belle longueur en bouche parfum de fruits rouges, senteur boisée, s'associe avec les viandes rouges et fromages.			
Graves *AOC Château Cabannieux*	5,90€	14,50€	21,90€
Nez élégant harmonie entre les notes fruitées et boissées. Un beau grave qui se mariera avec les viandes grillées et les fromages à pâtes dure.			
Lussac St-Emilion *AOC Roc du Giraudon*	6,30€	15,70€	23,10€
Vin complexe charnu avec des fruits murs, qui donne un final long et persistant. Idéal avec le boeuf, le gibier et fromages forts.			
St-Estéphe *AOC Château Beau-Site Haut vignoble*			39,50€
Ce vin posséde de beaux arômes fruités et un vieillissement de douze mois en barriques de chêne, qui met en valeur sa grande générosité naturelle, s'accorde avec des viandes et fromages forts.			
St Julien *AOC Pavillon de Glana*			38,50€
Vin d'exception, généreux, rond, dense, doux au palais. Idéal avec les viandes rouges et fromages au lait cru principalement Camembert, Brie ou encore Roquefort.			
VALLÉE DE LA LOIRE			
St Nicolas de Bourgueil *AOC Les Echaillons*	6,20€	14,90€	21,90€
Robe claire, tanin souple, bonne longueur, vin fruité et doux idéal pour l'apéritif ou pour accompagner viandes, charcuterie et fromages.			
BOURGOGNE			
Hautes côtes de Beaune *AOC Nuiton Beaunoy*			32,00€
Robe rouge vif, nez délicat, vin racé et élégant, arômes de fruits subtils, se marie avec les viandes.			
VALLÉE DU RHÔNE			
Côtes du Rhône *AOC E. Guigal*	6,50€	17,50€	25,75€
Attaque riche et pleine, arôme frais et acidulé, s'associe avec les fromages à pâte molle.			

Nos Vins rosés ...

CÔTE DE PROVENCE	14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
L'embrun *AOC Domaine de la Pertuade*	5,90€	14,50€	19,50€
Coteaux d'Aix-en-Provence *Château Lacoste*	7,50€	21,50€	31,10€
Le Domaine de la Pertuade *AOC Domaine de la Pertuade*			31,40€
Côte de Provence *AOC Cuvée Magalie*			25,80€