

Apéritifs

<i>Coupe de Cava /Cava Royal</i>	7€/8€	<i>Champagne Piper Heidsieck Brut</i>	60€
<i>Bouteille de Cava</i>	35€	<i>Champagne Bruno Paillard</i>	60€
<i>Coupe de Champagne Bruno Paillard</i>	12€	<i>Champagne Piper Heidsieck Rosé Sauvage</i>	75€
<i>Kir Royal</i>	13€	<i>Champagne Piper Heidsieck Millésimé 2008</i>	85€
		<i>Champagne Piper Heidsieck Cuvée Rare</i>	195€

Cocktails

<i>Apéro maison</i>	10€
<i>Virgin Mojito</i>	6€
<i>Mojito</i>	10€
<i>Mojito Royal</i>	12€

Apéritifs 6 cl

<i>Kir vin blanc</i>	6€
<i>Pineau des Charentes</i>	7€
<i>Picon</i>	6€
<i>Martini blanc, rouge</i>	6€
<i>Campari , Gancia</i>	7€
<i>Porto blanc, rouge, Sherry</i>	7€
<i>Pastis de Marseille Ricard</i>	7€
<i>Porto sbv ou vieux</i>	10€
<i>Vieux Moscatel</i>	10€

Alcool 4cl

<i>Vodka</i>	7€
<i>Gin</i>	7€
<i>J&B</i>	7€
<i>Johnnie Walker</i>	7€
<i>Chivas Regal 12 ans</i>	9€
<i>Jack Daniels Tennessee</i>	9€
<i>Bailey's</i>	7€
<i>Hendrick's Gin</i>	9€
<i>Bacardi</i>	7€

Softs et bières

<i>Eau plate et gazeuse 50 cl</i>	4€
<i>Eau plate et gazeuse 1 l</i>	7€
<i>Softs</i>	3€
<i>Carlsberg</i>	4€
<i>Hoegaarden</i>	4€
<i>Leffe blonde ou brune</i>	5€
<i>Duvel</i>	5€
<i>Kriek</i>	4€

Les entrées .

Ficelle de canard Col Vert aux pommes, 24 €

Poire au vin d'épices.

Ravioles de homard et ris de veau, 22 €

Bouillon de volaille en crème.

Duo de petites grises , 20 €

Natures et en croquettes .

Carpaccio de thon rouge, 22 €

Vinaigrette au mirin et wasabi doux.

Bruschetta, brunoise de courgette et tomate au basilic, 16 €

Jambon cru .

Foie gras d'oie au porto, 24 €

Compote de figues, brioche toastée .

Dans le respect des saveurs et textures des aliments, nos cuissons sont « ad minima »,

Les plats .

<i>Côtes de cerf, chanterelles , Jus au vin de Bourgogne, gratin de rave .</i>	34 €
—	
<i>Filet de râble de lièvre, Fine Champagne au Rémy Martin .</i>	32 €
—	
<i>Côte de bœuf irlandaise , À votre guise .</i>	28 €
—	
<i>Tartare de filet mignon de bœuf , coupé au couteau, préparé à l'italienne ou classique, pommes frites .</i>	24 €
—	
<i>Dos de Cabillaud sur peau, Chicons braisés et jus au Bourgueil .</i>	28 €
—	
<i>Filet de loup de mer, Mini-fenouil, beurre anisé.</i>	26 €
—	
<i>Bluechocolate burger, brioche toastée, Comté, pancetta et tomates confites, oignons frits , pommes frites</i>	18 €
<i><u>Supplément sauce</u> : Béarnaise, poivre concassé, Roquefort, échalotes, ...</i>	5 €

Les fromages.

Assortiment de fromages au lait cru de chez Charly « La Petite Vache » baguette Bio . 15€

Les desserts.

Petite panoplie de desserts en café gourmand . 15€

Champagne gourmand . 20€

Tartelette au chocolat feuillantine, figue gratinée. 12€

Fricassée de framboises au Limoncello maison . 14€

Crème brûlée aux bâtons de vanille grattés de Madagascar . 10€

Moelleux au chocolat noir, siphon de crème anglaise et glace assortie au piment d'Espelette . (15 min.) 12€

La traditionnelle « dame blanche », sauce chaude au chocolat noir et crème chantilly . 9€

Carré citron et mousse de framboise . 8€

Le véritable Irish Coffee 10€

Les Cafés Masalto et ses spécialités

<i>Ristretto</i>	4€	<i>Irish coffee Whisky</i>	10€
<i>Espresso</i>	4€	<i>Irish coffee Baileys</i>	10€
<i>Double espresso</i>	5€	<i>Italian coffee Amaretto</i>	10€
<i>Décaféiné</i>	4€	<i>French coffee Grand Marnier</i>	10€
<i>Café</i>	4€	<i>French coffee Cognac</i>	10€
<i>Cappuccino</i>	5€	<i>American coffee Jack Daniels</i>	13€
<i>Lait Russe</i>	5€		

Les Thés du « Palais du Thé »

<i>Thé menthe fraîche (noir)</i>	<i>Mélange de thé noir et menthe fraîche fait par nos soins</i>	5€
<i>Thé du Hammam (vert)</i>	<i>Datte, fleur d'oranger, rose et berries</i>	5€
<i>Verveine</i>	<i>Infusion légèrement citronnée et rafraîchissante</i>	5€
<i>Camomille</i>	<i>Infusion de fleurs de camomille</i>	5€
<i>Thé des Lords</i>	<i>Earl Grey agrémenté de pétales de carthame</i>	5€
<i>Fleur de Geisha (vert)</i>	<i>Thé vert Japonais</i>	5€
<i>Margaret's Hope</i>	<i>Issu des hauts plateaux Himalayens. Sombre et fruité</i>	5€
<i>Thé des Amants (noir)</i>	<i>Pomme, amande, cannelle, vanille et gingembre</i>	5€
<i>Sencha Ariake (vert)</i>	<i>Thé Japonais tonique, doux et fleuri</i>	5€
<i>Thé des Moines</i>	<i>Thé Tibétin, mélange fleuri unique</i>	5€

Pousses cafés

Nos 4 grappa (Sibona) issues du Piémontais en dégustation 16 € (4x2cl)

<i>Di Barbera</i>	8€	<i>Bonne force, maturité, sec et en harmonie avec arrière-goût long et graveleux</i>
<i>Di Barolo</i>	8€	<i>D'âge mûr, profonde et veloutée. Bien équilibré avec des notes boisées. Long et persistant en bouche</i>
<i>Di Dolcetto</i>	8€	<i>Intense, d'une grande finesse</i>
<i>Di Moscata</i>	8€	<i>Doux, largement fruitée, délicatement sucrée, arrière goût persistant.</i>


Rhums spéciaux

<i>Angostura Premium brun Caraïbes</i>	8€
<i>Clément Vieux VSOP brun Agricole Martinique</i>	8€
<i>JM blanc Agricole Martinique</i>	8€
<i>Damoiseau brun Vieux Agricole Guadeloupe</i>	8€
<i>Diplomatic réserve exclusive brun Vénézuéla</i>	12€
<i>Diplomatic blanc réserve Venezuela</i>	8€
<i>Arcane 12 ans brun Ile Mauritius</i>	10€

Whisky d'amateurs

<i>Auchentoshan Three Wood Lowland</i>	10€
<i>Bunnahabhain 12 ans Ecosse</i>	12€
<i>Greenore 8 ans Irlande</i>	8€
<i>Connemara Single West Irlande</i>	8€
<i>Hibiki 12 ans Japon</i>	12€
<i>Bowmore Islay (légèrement tourbé)</i>	8€
<i>Jura 10 ans Isle</i>	10€

Alcool 4 cl

<i>Cognac</i>	8€	<i>Amaretto di Saronno</i>	7€
<i>Cognac VSOP</i>	10€	<i>Bailey's</i>	7€
<i>Calvados VSOP</i>	8€	<i>Limoncello Maison</i>	7€
<i>Calvados VIEUX </i>	10€	<i>Eau de vie de Poire</i>	8€
<i>Armagnac Larressingle 1986</i>	12€	<i>Eau de vie de Kirsh</i>	7€
<i>Cointreau, Mandarine Napoléon</i>	7€	<i>Vieux Marc de Bourgogne</i>	8€
<i>Grand Marnier</i>	7€	<i>Eau de Villée</i>	7€






Notre

Carte


Des

Vins


Les vins maisons.

			V	1/2bt	Bte
Blanc	 Languedoc-Roussillon Dom. Auriol Montmija (Chardonnay)		5€	15€	22€
Rosé	 Languedoc-Roussillon Dom. Auriol Montmija (Syrah)		5€	15€	22€
Rouge	 Languedoc-Roussillon Dom. Auriol Montmija (Merlot)		5€	15€	22€

Les blancs :

			V	1/2bt	Bte
Loire	Climat N°1 (Sauvignon)		7€	24€	32€
Australie	Yalumba « Y » (Viognier)		7€	24€	32€
Gascogne	Cirus (Sauvignon/ Gros Manseng)		7€	22€	28€
Bourgogne	Chablis (Chardonnay) 90/100 Wine Spectator		8€	30€	42€
Gascogne	Viella (Moëlleux)		8€	27€	38€
Chili	Novissimo (Chardonnay) ...Superbe! ...		7€	24€	34€
Bordeaux 	Ch. Mémoires (Sauvignon)		7€	24€	34€
Italie	Marani (Garganega)		7€	24€	34€


Les rouges :

			V	1/2bt	Bte
Chili	Canepa (Cabernet Sauvignon) Gd réserve		7€	24€	34€
Argentine	Tribu (Malbec)		7€	22€	28€
Loire	St Nicolas de Bourgueil		7€	24€	34€
Chili	Montgras (Carmenère)		8€	27€	36€
Australie 	Yalumba (Shiraz/ Viognier)		8€	30€	39€
Espagne	Vergel (Monastrell, Alicante Bouschet)		7€	24€	32€
Medoc	Ch. Bourbon La Chapelle		8€	27€	36€
Italie	Primitivo Di Manduria		7€	24€	34€




Les Rosés :

			V	1/2bt	Bte
Provence	« M » de Minuty				30€
Côtes de Provence	« R » de Ramatuelle		7€	24€	32€
Provence	Minuty Prestige				45€

Les vins blancs à la bouteille

Sicile 2015	Lunate IGT	(Fiano Bianco), formidable nez de passion	28 €
Bourgogne AOP 	Pouilly fuissé	(Chardonnay)	45 €
Bourgogne 2014	Chablis	(Chardonnay) 90/100 Wine Spectator	45 €
Loire 2015	Sancerre	(Sauvignon)	42 €
Bourgogne 2013	Clos du Château Meursault	(Chardonnay) Etonnant	60 €

Les vins rouges à la bouteille

Ventoux 2013	Gran Granacha	(Grenache)	38 €
Loire 2014 s/sulfite 	Première vendange, vin naturel	(Gamay de Touraine)	40 €
Cotes de Blaye 2012 	La Quintessence de Peybonhomme	(Merlot, Cabernet Sauvignon)	45 €
Espagne 2013	Ramon Bilbao	(Crianza)	38 €
Madiran 2010	Château Bouscassé	(Tannat., Cabernet Sauvignon, Cabernet franc)	45 €
Moulis en Médoc 2011/2012	Château Pomeys	Cru Bourgeois AOC	42 €
Côte du Rhône 2012 	Cairanne	90/100 Wine spectator	45 €
Italie Friuli	La Tunella	(Refosco)	35 €

Les vins à fromages au verre

Carmenère 8 € (Rouge) Primitivo Di Mauduria 7 € (Rouge) Chablis 8 € (Blanc)

Coup de cœur

Italie	Marani	Blanc (Garganega)	34 €
Chili	Canepa	Rouge (Cabernet Sauvignon)	34 €
Espagne	Vergel	Rouge (Alicante Bouschet)	32 €

Vins de notre sélection

Bordeaux :

		Bte
<i>Moulin de la Lagune (Haut-Médoc)</i>	2012	60€
<i>Les Tourelles de Longueville (Pauillac)</i>	2011	75€
<i>Château La Commanderie (Lalande-Pomerol)</i>	2014	60€
<i>Chêne de Bouscaut (Pessac Léognan)</i>	2012	50€
<i>Zédé de Labegorce (Margaux), 2ème vin</i>	2012	55€

Italie :

<i>Brunello di Montalcino (Castelgiocondo) rouge</i>	2009	85€
<i>Amarone della Valpolicella (Sartori) rouge</i>	2010	75€

Afrique du Sud :

<i>La Motte (Shiraz-Viognier) Superbe Best100</i>	2010	75€
<i>La Luna (Cabernet)</i>	2006	55€

Chili :

		Bte
<i>La Dona Bernarda</i>	2011	60€

Australie :

<i>The Cigar Coonawarra (Magnifique)</i>	2012	60€
--	------	-----

Vins blancs d'exceptions

<i>Bourgogne Chablis Grand Regnard</i>	38€	65€	120€
<i>Bourgogne Meursault « Vieilles vignes »</i>	2012	85€	

Vins blancs moelleux

<i>Pacherenc, Gascogne</i>	<i>Viella</i>		38€
<i>Gaillac 2008 Médaille d'or</i>	<i>Renaissance</i>	50 cl	27€

Caveau et crus d'exceptions

Stock

<i>Chili</i>	<i>Dom. Melchior Cabernet Sauvignon</i>	<i>2007</i>	<i>175 €</i>
<i>St Emilion</i>	<i>Terte-Roteboeuf « exceptionnel » Un Must</i>	<i>2008</i>	<i>295 €</i>
<i>Médoc</i>	<i>Patache d'Aux (Magnum)</i>	<i>2011</i>	<i>85 €</i>
<i>Côte de Beaune</i>	<i>Aloxe Corton 1er cru</i>	<i>2011</i>	<i>95 €</i>
<i>Côtes du Rhône</i>	<i>Côte-Rôtie Les Jumelles P.Jaboulet</i>	<i>2009</i>	<i>95 €</i>
<i>St Estèphe</i>	<i>Château Lafon-Rochet Grand Cru Classé</i>	<i>2008</i>	<i>95 €</i>
<i>Chili</i>	<i>Gravas del Maipo Syrah</i>	<i>2007</i>	<i>195 €</i>
<i>Chili</i>	<i>Carmin de Peumo (Carmenère) Best Sud Am</i>	<i>2005</i>	<i>195 €</i>

Fond de cave

Stock

<i>Médoc</i>	<i>Château Patache d'Aux</i>	<i>2009</i>	<i>60 €</i>
<i>Sud Afrique</i>	<i>Avondale (rouge)</i>	<i>2009</i>	<i>55 €</i>
<i>Espagne</i>	<i>Mas d'en Gil Coma Vella (rouge)</i>	<i>2008</i>	<i>60 €</i>
<i>Alsace</i>	<i>Riesling Zotzenberg Grand cru (blanc)</i>	<i>2010</i>	<i>55 €</i>
<i>Bourgogne</i>	<i>St Aubin La Pucelle (blanc)</i>	<i>2013</i>	<i>60 €</i>

Les news du Blue