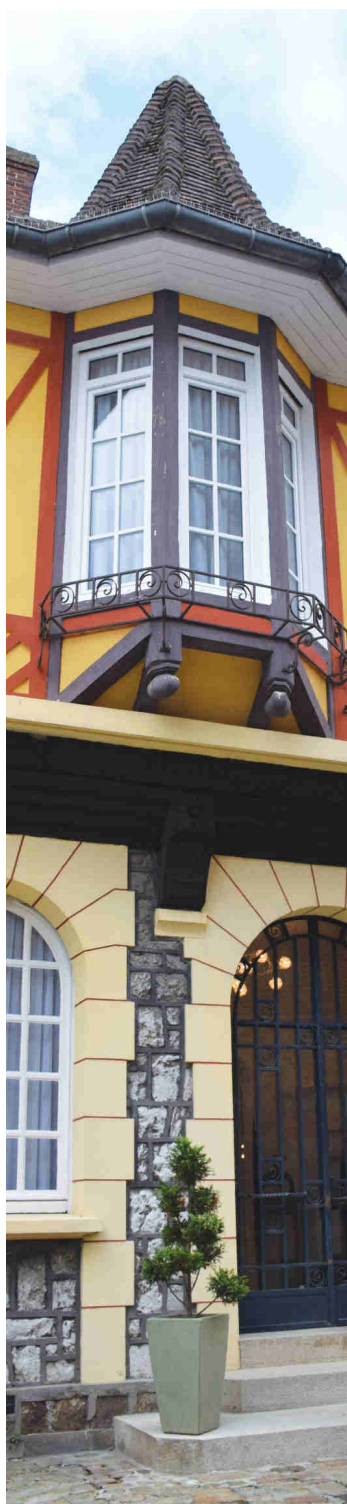


“La cuisine se fait avec beaucoup d’amour et de patience...”

www.bistrot-antoine.fr

Nos *plats*
&
Nos *vins*

Le Bistrot d'Antoine



La Porte de Bretagne

Chambres d'Hôtes



 Au cœur de la ville historique de Péronne, au pied de la Porte de Bretagne et à proximité de l'Historial de la Grande Guerre, Laetitia et Thierry vous accueillent dans deux chambres de charme et de standing.

 In the heart of the historic town of Péronne, next to the Brittany Door and near the "Historial de la Grande Guerre", Laetitia and Thierry welcome you in stylish luxury rooms.

 Im Herzen der historischen Altstadt von Péronne, am Fuße des Tors zur Bretagne und ganz in der Nähe der historischen Gedenkstätte für den Ersten Weltkrieg empfangen Sie Laetitia und Thierry in zwei charmanten, luxuriösen Zimmern.



Chambre double shabby chic

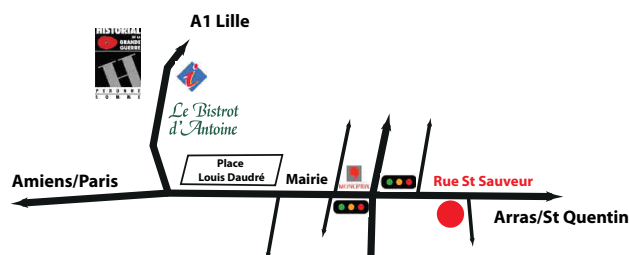
95€ 2 personnes / 90€ 1 personne
petit déjeuner compris

Chambre double baroque

115€ 2 personnes / 110€ 1 personne
petit déjeuner compris

Taxe de séjour en supplément : 0,65€
par personne, par nuit

50 rue Saint Sauveur - 80200 Péronne
www.laportedebretagne.fr
laportedebretagne@free.fr
Laetitia 06 14 45 94 12



Chers clients

Dans ce monde où tout va vite, la patience devient une vertu. Nous espérons vous récompenser par le plaisir gustatif. Nous travaillons des produits frais qui demandent soit un temps de préparation soit un temps de cuisson, pour que la dégustation soit au maximum du plaisir.

Si vous êtes pressé, faites le nous savoir dès votre arrivée, dans ce cas nous vous conseillerons les plats les plus rapides à préparer.

Nous vous remercions de votre compréhension et faisons le maximum pour satisfaire votre visite dans notre établissement. Nous vous souhaitons un excellent moment chez nous.

Bon Appétit.

**Pour encore mieux vous satisfaire, nous nous approvisionnons le plus possible
chez des producteurs et artisans locaux :**

- **Les pains** : Boulangerie GROSSEL - Péronne (80)
- **Le gâteau battu** : Boulangerie GROSSEL - Péronne (80)
- **Les choux craquelin** : Boulangerie GROSSEL - Péronne (80)
- **Les jeunes pousses et légumes** : Bleu de Terre - Vraignes en Vermandois (80)
- **Les légumes, salades et fraises (en saison)** : Romain VALINGOT - Matigny (80)
- **Les asperges (en saison)** : Arnaud GOMBART - Sancourt (80)
- **L'anguille fumée (en saison)** : Les Fumoirs de la Haute Somme - Saint Christ-Briost (80)
- **Les frites fraîches et pommes de terre** : Fraich'Pom - Moislains (80)
- **Les œufs (Plein air)** : Charles-Henri MAILLE - Rouy-le-Petit (80)
- **Le cidre fermier** : Caron Père & Fils - Saint-Gratien (80)

Nos **Apéritifs**

Américano "maison" Martini rouge, Campari, Extra dry, Angostura.....	7,50€
Coupe de Champagne brut 10 cl.....	8,60€
Ricard - Pastis 51 - Anisette Gras 2 cl.....	4,75€
Perroquet - Tomate - Mauresque 2 cl.....	4,90€
Martini blanc, rouge 12 cl.....	5,50€
Muscat de Rivesaltes 8 cl.....	4,75€
Marsala 8 cl.....	4,75€
Campari 8 cl.....	5,50€
Suze 8 cl.....	4,75€
Porto blanc ou rouge 8 cl.....	4,75€
Muscat de Beaumes de Venise 12.5 cl.....	6,55€
Picon bière 25 cl.....	5,50€
Picon vin blanc 15 cl.....	5,10€
Kir vin blanc 10 cl.....	5,10€
kir pétillant 10 cl. -	5,40€
<i>Cassis, Mûre, Litchi, Pêche, Cerise, Abricot, Violette, Framboise, Pamplemousse rose, Myrtille, Fleur de Sureau</i>	
Malibu ou Soho ou Gin pur 4 cl.....	4,75€

Nos **Whiskys**

Whisky Clan ou Lawson's.....2 cl.....	3,85€	4 cl.....	6,35€	The Glenlivets "Réserve" 2 cl.....	4,10€	4 cl.....	6,85€
Bourbon Four Roses.....2 cl.....	3,80€	4 cl.....	6,30€	The Glenlivets 15 ans2 cl.....	4,50€	4 cl.....	7,70€
Jameson2 cl.....	3,90€	4 cl.....	6,40€	Glenkinchie 12 ans2 cl.....	4,20€	4 cl.....	6,95€
Jameson "Black Barrel"2 cl.....	4,20€	4 cl.....	6,95€	Gragganmore 12 ans.....2 cl.....	4,20€	4 cl.....	6,95€
Jack Daniel's.....2 cl.....	3,90€	4 cl.....	6,60€	Dalwhinnie 15 ans.....2 cl.....	4,30€	4 cl.....	7,35€
Chivas 12 ans.....2 cl.....	4,10€	4 cl.....	6,85€	Talisker 10 ans2 cl.....	4,50€	4 cl.....	7,70€
Chivas 15 ans.....2 cl.....	4,50€	4 cl.....	7,70€	Oban 14 ans.....2 cl.....	4,25€	4 cl.....	7,60€
Chivas 18 ans2 cl.....	5,10€	4 cl.....	8,85€	Lagavulin 16 ans.....2 cl.....	4,95€	4 cl.....	8,50€

Nos **Cocktails**

Malibu Sunrise <i>Malibu, Jus d'ananas, Rhum blanc, Grenadine</i>	7,50€
Soleil Levant <i>Soho, Jus d'orange, Jus d'abricot, Grenadine</i>	7,50€
Téquila Margarita <i>Jus de citron, Cointreau, Téquila, Sucre de canne</i>	7,50€
Téquila Sunrise <i>Jus d'orange, Téquila, Grenadine</i>	7,50€
Vodka Zubrowka orange <i>Vodka Zubrowka, Jus d'orange</i>	7,50€
Orange Passion <i>Passoa, Jus d'orange</i>	7,50€
Negroni <i>Martini rouge, Campari, Gin, Sucre de canne</i>	7,50€
Martini Gin <i>Martini rouge, Gin</i>	7,50€
Gin Fizz <i>Jus de citron, Gin, Schweppes</i>	7,50€
Gin Tonic <i>Gin, Schweppes</i>	7,50€
Américano <i>Martini rouge, Campari, Extra dry, Angostura</i>	7,50€
Blue Lagoon <i>Vodka Zubrowka, Jus de citron, Curaçao</i>	7,50€

Nos **Sans Alcools**

Afterglow <i>Jus d'orange, Jus d'ananas, Grenadine</i>	6,50€
Punch aux fruits <i>Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de citron, Grenadine</i>	6,50€

Notre **Cidre brut**

Cidre fermier - 37.5 cl	6,60€
Cidre fermier - 75 cl	13,20€

Nos **Bières pression**

Battin Blonde "GAMBRINUS" 5.2°	25 cl.	4,20€
	50 cl.	8,40€
Battin Blanche 4.8°	25 cl.	4,20€
	50 cl.	8,40€

Nos **Bières bouteille**

La Bête Blanche 5.2° - 33 cl.	5,00€
Battin Fruitée 4.3° - 33 cl.	4,35€
Battin Triple 8° - 33 cl.	4,35€
Battin Brune 7.2° - 33 cl.	4,35€
La Ciney Brune 7° - 25cl.	5,00€
Leffe Blonde 6.6° - 33 cl.	4,35€
Paix Dieu Blonde 10° - 33 cl.	6,00€
La Chimay Blonde Forte 10° - 33cl.	6,00€
1664 Blonde 5.5° - 33cl.	4,35€
1664 Blonde sans alcool 0,4° - 33 cl.	4,00€

Nos **Eaux en bouteille**

Vittel - 50 cl.	3,50€
Vittel - 100 cl.	5,00€
San Pellegrino - 50 cl.	3,90€
San Pellegrino - 100 cl.	5,80€

Nos **Sodas et jus de fruits**

Vittel sirop - 25 cl. - Menthe, grenadine, orgeat, citron, violette, fraise, pêche, pamplemousse rose	3,50€
Diabolo - 33 cl. - Menthe, grenadine, orgeat, citron, violette, fraise, pêche, pamplemousse rose.....	3,70€
Limonade - 33 cl.	3,50€
Jus de fruits - 25 cl. - Orange, abricot, tomate, ananas, pamplemousse rose	3,70€
Orangina - 25 cl.	3,70€
Coca Cola - Coca Cola zéro 33 cl.	3,70€
Sprite 33 cl.	3,70€
Fanta orange - 33 cl.	3,70€
Schweppes - 25 cl.	3,70€
Schweppes agrum' - 25 cl.	3,70€
Fuzetea - 25 cl.	3,70€
Perrier - 33 cl.	3,70€

Nos **Boissons chaudes**

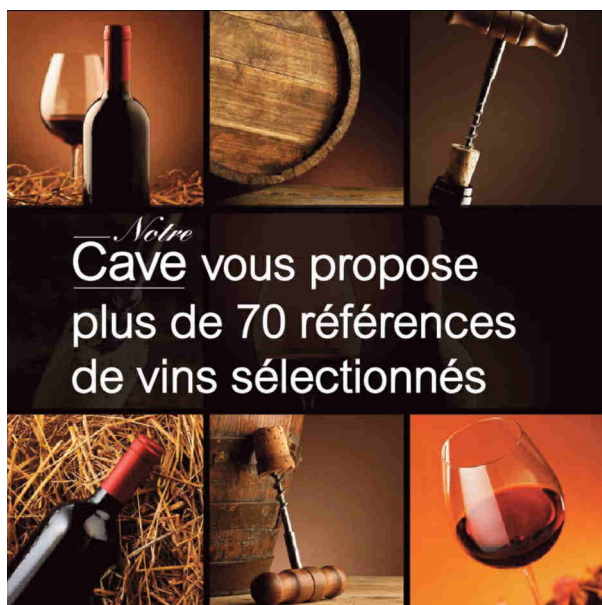
Café ou Décaféiné	2,10€
Café ou Décaféiné crème.....	2,35€
Double café ou décaféiné	3,15€
Double café ou décaféiné crème.....	3,50€
Thé ou Infusion au choix	3,15€
Thé ou Infusion lait au choix.....	3,50€
Chocolat	4,00€
Cappuccino	4,00€

Nos Entrées

Saumon Gravlax maison, crème fouettée à l'aneth, <i>Pain Nordique toasté et bonbon de beurre doux AOP de Charentes-Poitou</i>	15,90€
<i>Salmon and homemade Gravlax, dill whipped cream toasted Nordic bread, and a knob of butter</i>	
Terrine de campagne du chef et ses condiments, <i>Chef's terrine and condiments</i>	8,70€
Flamiche aux poireaux, pâte feuilletée pur beurre, <i>Leek flamiche (quiche)</i>	8,70€
Ficelle Picarde gratinée à l'emmental, <i>Oven baked ham and mushroom crêpe</i>	8,70€
Os à moelle rôti, <i>sa fleur de sel et son toast de campagne grillé</i>	9,80€
<i>Roasted bone marrow garnished with fleur de sel and toasted farmhouse bread.</i>	
Foie gras de canard "maison", <i>et son chutney, gâteau battu toasté</i>	16,70€
<i>Homemade foie gras, chutney, and toasted traditional "gâteau battu".</i>	
Camembert pané sur toast de campagne, <i>Confiture Corse de cerises noires</i>	9,80€
<i>Breaded Camembert on bread toast, Corsican preserve of black cherries.</i>	
Chèvre chaud sur toasts, <i>et sa salade aux lardons déglacés au vinaigre de cassis et framboise</i>	9,80€
<i>Warm goat's cheese on toast with a green salad and bacon bits deglazed in blackcurrant /raspberry vinegar</i>	
Salade verte en vinaigrette à l'échalote, <i>Green salad in a shallot vinaigrette</i>	5,50€
12 Escargots de Bourgogne <i>Big snails in the butter of garlic</i>	15.90€
6 Escargots de Bourgogne <i>Big snails in the butter of garlic</i>	7.95€

Nos **Pâtes** *Accompagnées d'emmental et de parmesan râpés Accompanied by the Emmental and the Parmesan grated*

Tagliatelles fraîches au saumon fumé et ciboulette Tagliatelle with smoked salmon	14,50€
Tagliatelles fraîches à la Carbonara (<i>Jaune d'œuf sur demande</i>) Tagliatelle "carbonara"	10,85€
Penne Rigate fraîches à la Napolitaine <i>Naple-style penne rigate pasta</i>	10,50€
Penne Rigate fraîches au Chorizo fort et St-Maure de touraine	11,50€



Nos **Viandes grillées à la plancha**

La grande assiette du boucher <i>Rumsteck, Gigot d'Agneau grillée et Ribs de porc et leurs sauces "maison", (sauce au poivre, Beurre Maître d'hôtel & Barbecue) Frites fraîches & Salade verte</i>	23,90€
Antoine plate: French beef, grilled Leg of lamb, Pork ribs, fresh fries and green salad.	
Entrecôte "Limousine ou Charolais" français (+300 gr), Sauce & accompagnements au choix	23,90€
"Limousine or Charolais" French Beef Entrecote, sauce and your choice of side dishes	
Pavé de Cœur de Rumsteck grillé (+180gr) sauce & accompagnements au choix	18,90€
Heart of thick grilled rump steak (180g +) with a choice of sauce and side dishes	
Tranche de gigot d'agneau grillée <i>beurre maître d'hôtel "maison", Haricots verts & Purée maison</i>	18,90€
Grilled Leg of lamb mashed potatoes and green beans	
Magret de Canard grillé, beurre au miel, Frites fraîches & Julienne de légumes	20,90€
Grilled duck breast, honey butter, fresh-cut chips & vegetables julienne.	
Filet mignon de porc au Maroilles, Endives braisée à l'orange & Frites fraîches	16,90€
Pork filet mignon with Maroilles cheese, Braised chicory and french fries	
Andouillette grillée pur porc AAAAA, Sauce moutarde à l'ancienne, Frites fraîches	16,90€
Grilled andouillette out pure pork in the grain mustard, French fries	
Ribs de porc (+500 gr) sauce barbecue maison - Frites fraîches & Salade verte	19,90€
Pork ribs with homemade barbecue sauce, fresh fries and green salad.	

Nos **Accompagnements**

Frites fraîches, French fries - Salade verte, Green salad
Pommes vapeur, Steamed potatoes
Haricots verts extra-fins, Extra-fine green beans
Julienne de légumes, Vegetable Julienne
Tagliatelles fraîches, Fresh Tagliatelle
Penne Rigate fraîches, Fresh Rigate pasta
Endives braisées à l'orange, Braised chicory

Nos **Sauces maison**

Poivre noir, Black pepper
Béarnaise, Béarnaise
Maroilles, Maroilles (cheese)
Beurre maître d'hôtel, Maître d'hôtel butter
Moutarde à l'ancienne, Grain mustard
Barbecue, Barbecue

Nos **Poissons**

Noix de Saint-Jacques poêlées, craquelin de Parmesan au Ratafia de Champagne <i>Sur julienne de légumes maison</i>	23,90€
Brochettes de crevettes semi-décortiquées en persillade, <i>Risotto au fumé de crustacés</i>	23,90€
Pavé de saumon frais sauce à l'oseille, <i>Julienne de légumes & pommes vapeur</i>	18,90€
Marmite de moules du meilleur endroit au meilleur moment <i>(provenance selon arrivage).</i> <i>Marinière, Crème, Maroilles, Ail, Crème de chorizo ou Curry, accompagnées de leurs frites fraîches</i>	17,50€
<i>A pot of moules marinières (mussels in white wine) with fresh home-made chips</i>	

Nos **Plats mijotés**

Souris d'agneau confite au thym <i>sur crémeux de Butternute et carottes rôties au curcuma</i>	18,10€
<i>Lamb shank</i>	
Tête de veau sauce Gribiche <i>Pommes vapeur</i>	18,10€
<i>Calf's head in a gribiche sauce with steamed potatoes</i>	
Carbonnade de bœuf <i>à la bière et pain d'épices, Frites fraîches & endive braisée à l'orange</i>	18,10€
<i>Beef carbonnade in beer with pain d'épices (honey bread), Braised chicory and french fries</i>	

Notre **Viande crue**

** Les ingrédients de notre recette ne nous permettent pas de poêler nos tartares.*

Tartare frais de bœuf français (250gr) préparé à la minute, accompagné de frites fraîches & salade verte ...	17,80€
<i>Fresh tartare of raw beef and fresh fries and green salad.</i>	

Notre
Menu
Clin
d'Œil
32€50

6 Escargots de Bourgogne Big snails in the butter of garlic

ou

Chèvre chaud sur toasts, sur salade aux lardons déglacés au vinaigre de cassis et framboise
Warm goat's cheese on toast with a green salad and bacon bits deglazed in blackcurrant /raspberry vinegar

ou

Terrine de campagne du chef et ses condiments Chef's terrine and condiments.

ou

Ficelle Picarde gratinée à l'emmental Oven baked ham and mushroom crêpe.

ou

Camembert pané sur toast de campagne grillé, Confiture Corse de cerises noires et thym
Breaded Camembert on bread toast, Corsican black cherry jam.

Filet mignon de porc au Maroilles, Endives braisée à l'orange & Frites fraîches
Pork filet mignon with Maroilles cheese, Braised chicory and french fries

ou

Pavé de Cœur de Rumsteck grillé (+180gr) sauce & accompagnements au choix
Heart of thick grilled rump steak (180g +) with a choice of sauce and side dishes

ou

Ribs de porc (+500 gr) sauce barbecue maison - Frites fraîches & salade verte
Pork ribs with homemade barbecue sauce, fresh fries and green salad.

ou

Tranche de gigot d'agneau grillée beurre maître d'hôtel "maison", Haricots verts & Purée maison
Grilled Leg of lamb mashed potatoes and green beans

ou

Pavé de saumon frais sauce à l'Oseille, Julienne de légumes et pommes vapeur
Fresh salmon steak with sorrel, dill sauce, vegetables julienne and steamed potatoes.

ou

Andouillette grillée pur porc AAAA, Sauce moutarde à l'ancienne, Frites fraîches
Grilled andouillette out pure pork in the grain mustard, French fries

ou

Carbonnade de bœuf à la bière et pain d'épices, Frites fraîches & endive braisée à l'orange
Beef carbonnade in beer with pain d'épices (honey bread), Braised chicory and french fries

Notre feuille de 3 fromages et ses jeunes pousses
three cheeses served with salad leaves.

ou

Un de nos desserts de la carte au choix 1 dessert of the card.

Hors boissons - Service compris - Tout changement sera facturé au prix de la carte

P10-v10/22

Notre Menu Jeunes Gastronomes*

11€50

Vittel sirop ou Diabolo

(Menthe, grenadine, orgeat, citron, violette, fraise, pêche, pamplemousse rose),

Jus de fruits *(Orange, abricot, pomme, tomate, ananas, pamplemousse rose)*

Limonade, Orangina, Coca Cola, Coca Cola zéro, Fanta orange,
Schweppes, Schweppes agrum', Fuzetea, Perrier, Vittel, Sprite.

Filets de poulet panés

ou

Steack haché frais de bœuf français

ou

Tagliatelles à la carbonara

ou

Moules marinières

Accompagnements au choix :

Frites fraîches - Salade - Haricots verts extra-fins - Tagliatelles - Riz

Gaufre chocolat ou au sucre - chantilly

ou

Donut fourré au chocolat avec chantilly

ou

Crêpes au chocolat ou au sucre - chantilly

ou

Glace 2 parfums au choix

Vanille, chocolat au lait, Chocolat noir, Chocolat blanc, Pistache, Café, Fraises,
Caramel, Banane, Pêche.

*Servi jusqu'à 12 ans accompagné d'un repas adulte. Available to children under 12 when served with an adult meal.

Nos **Fromages**

Notre feuille de 3 fromages et ses jeunes pousses8,80€
Three cheeses served with salad leaves.

Camembert pané sur toast de campagne grillé et confiture de cerises noires Corse9,80€
Breaded Camembert on bread toast, Corsican black cherry jam.

Nos **Desserts**

* Les desserts marqués d'une étoile rouge demandent 15 minutes minimum de préparation et de cuisson, pour votre confort d'attente, merci de les commander si possible en début de repas.

Pommes sur feuilletage pur beurre en tarte fine * et sa boule de glace vanille8,20€
Fine tart apples with vanillia ice cream

Gâteau Battu "façon perdue" * et sa boule de vanille glacée.....7,90€

Fondant au chocolat *et sa quenelle glacée à l'orange8,60€
Chocolate fondant and quenelle of Orange ice cream

Café, Décaféiné ou Thé accompagnés de ses gourmandises Coffee or tea served with their mini desserts.....8,30€

Crème brûlée à la vanille Vanilla crème brûlée.....7,90€

Crème brûlée à la vanille flambée à la Chartreuse verte Vanilla crème brûlée flambéed at the Chartreuse verte.....8,90€

Mousse au chocolat de ma Grand mère Chocolate mousse.....7,90€

Tiramisu au Spéculoos Tiramisu "Spéculoos"7,90€

Les profiteroles aux choux craquelins selon votre goût et sa chantilly9,50€

- Traditionnelles Choux, glace vanille, chocolat chaud Vanilla ice cream and hot chocolate
- L'intense Choux, glace chocolat noir, chocolat chaud Black chocolat ice cream and hot chocolate
- Bretonnes Choux, glace caramel et coulis de caramel au beurre salé Salted butter caramel ice cream with caramel sauce
- Mixtes Un chou de chaque parfum ci-dessus a fragrance of each profiterole

Nos Assiettes glacées

Assiette Amarena *Glaces cerise amarena artisanale, cerises amarena au sirop, copeaux de chocolat, chantilly.....* **7,90€**
Amarena cherry ice cream, amarena cherries in syrup, chocolate shavings, whipped cream

Assiette Nougat *Glace nougat, coulis de fruits rouges et chantilly.....* **7,15€**
Nougat ice cream, coulis of red fruit, whipped cream

Assiette Complice *Glaces : chocolat noir - chocolat au lait - pistache, chantilly et amandes grillées.....* **7,15€**
Dark chocolate, milk chocolate and pistachio ice cream, whipped cream and grilled almond

Assiette Café Liégeois *Glaces : café - vanille, sauce café, chantilly.....* **7,15€**
Coffee and vanilla ice cream, coffee sauce, whipped cream

Assiette Chocolat Liégeois *Glaces : chocolat au lait - vanille, chocolat chaud, chantilly.....* **7,15€**
Ice cream chocolate and vanilla, chocolate sauce, whipped cream

Assiette Dame blanche *Glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées.....* **7,15€**
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream and grilled almond

Assiette Dame noire *Glace chocolat noir, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées.....* **7,15€**
Dark chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream and grilled almond

Assiette trois chocolats *Glaces chocolat : Noir, lait et blanc, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées.....* **7,15€**
Dark chocolate ice cream, milk chocolate and white chocolate, chocolate sauce, whipped cream and grilled almond

Assiette "Get 27" *Glace menthe et copeaux de chocolat , chantilly & Get 27.....* **7,90€**
Mint chocolate, whipped cream and "Get 27"

Nos **Parfums**

L'assiette 3 parfums au choix.....6.50€

Plate of ice creams and sherbets 3 flavors choice

Café Arabica - *Coffee*

Caramel à la fleur de sel - *Toffy*

Chocolat blanc - *White chocolate*

Chocolat au lait - *Milk chocolate*

Chocolat noir - *Dark chocolate*

Pistache - *Pistachio*

Vanille - *Vanilla*

Menthe chocolat - *Chocolate mint*

Nougat - *Nougat*

Poire - *Pear*

Citron vert - *Lime*

Cerises Amarena - *Amarena Cherries*

Pomme - *Apple*

Mandarine - *Mandarin orange*

Orange - *Orange*

Nos **Sorbets arrosés**

Le Colonel, Sorbet Citron vert & Vodka, Lemon sorbet - Vodka.....9€

Le Normand, sorbet Pomme & Calvados, Apple sorbet - Calvados.....9€

L'Impératrice, sorbet Mandarine & Mandarine Impériale, "Mandarine Impériale"9€

Le William, sorbet Poire & alcool de Poire Williams, Pear sorbet - Pear brandy9€

L'Italien sorbet Citron vert & Limoncello, Lemon sorbet - Limoncello.....9€

Nos **Cafés alcoolisés**

Irish Coffee, Café et Whisky.....8.40€

Marnissimo Coffee, Café et Grand Marnier.....8.40€

Gascon Coffee, Café et Armagnac.....8.40€

Nos Alcools

Armagnac.....	4cl.	7,00€
Calvados "6 ans".....	4cl.	7,00€
Chartreuse verte.....	4cl.	7,40€
Cognac "Ile de Ré".....	4cl.	8,00€
Cointreau.....	4cl.	7,00€
Poire Williams.....	4cl.	7,00€
Fleur de bière.....	4cl.	7,00€
Framboise.....	4cl.	7,00€
Grand Marnier.....	4cl.	7,00€
Mandarine.....	4cl.	7,00€

Limoncello.....	4cl.	7,00€
Mirabelle.....	4cl.	7,00€
Vodka Zubrowska.....	8cl.	7,00€
Baileys.....	8cl.	7,20€
Get 31.....	8cl.	7,20€
Get 27.....	8cl.	7,20€
Crème de cassis.....	8cl.	7,00€
Crème de pêche.....	8cl.	7,00€
Crème de mûre.....	8cl.	7,00€
Crème de cerise.....	8cl.	7,00€
Crème d'Abricot.....	8cl.	7,00€

Nos Rhums

4cl. à 7€80



NAGA RUM
Indonésie



DON PAPA RUM
Philippines

Notre Réserve spéciale de Cave

Armagnac de Montal



Millésime 1974 "40 ans en fut" 4cl.....	11,60€
Millésime 1979 "35 ans en fut" 4cl.....	10,80€
Millésime 1984 "30 ans en fut" 4cl.....	10,80€
Millésime 1989 "25 ans en fut" 4cl.....	10,00€
Millésime 1994 "20 ans en fut" 4cl.....	10,00€
Millésime 1999 "15 ans en fut" 4cl.....	9,50€

Calvados Pays d'Auge Busnel

XO "12 ans".....	4cl.	10,00€
------------------	-----------	--------

Calvados Domfrontais, Domaine Lemorton

Réserve "6 ans".....	4cl.	7,00€
XO "20 ans".....	4cl.	10,00€
Millésime "1972".....	4cl.	17,50€

Cognac de l'Ile de Ré

VSOP.....	4cl.	8,00€
XO "10 ans".....	4cl.	10,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Nos Champagnes

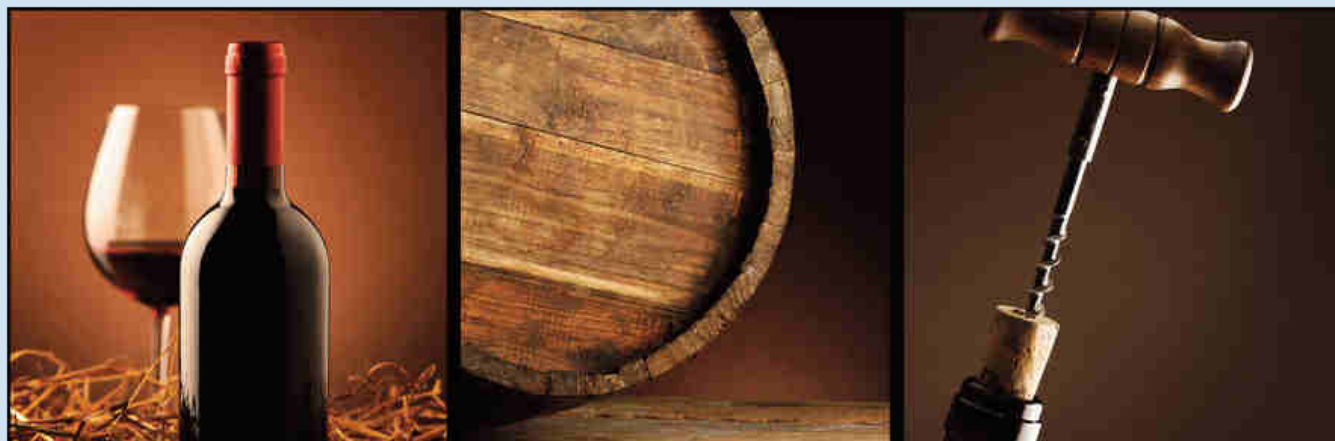
La bouteille, 75 cl
R de Ruinart **75€**

La bouteille, 75 cl
Blanc de Blancs **95€**

La bouteille, 75 cl
66€

La bouteille, 75 cl **60€20**

La bouteille, 75 cl **65€**



Notre
Cave vous propose
plus de 70 références
de vins sélectionnés





Dont 15 références
à déguster au verre
et au pichet

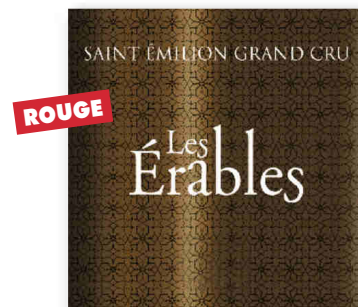
Le Bordelais



La bouteille, 75 cl **45€00**



La bouteille, 75 cl **42€00**



La bouteille, 75 cl **44€10**



La bouteille, 75 cl **57€00**

MAGNUM
114€

150 cl



La bouteille, 75 cl **31€80**

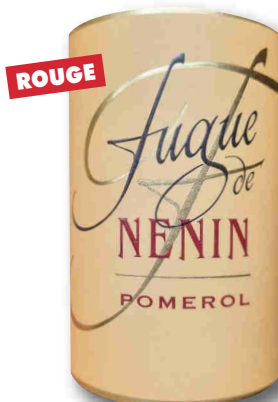


La bouteille, 75 cl **33€30**
La 1/2 btle, 37,5 cl **22€05**



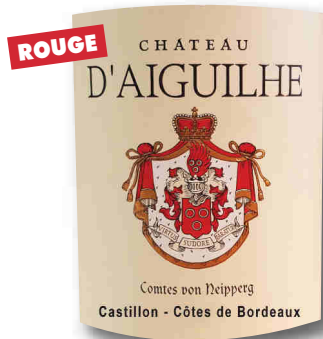
MAGNUM
101€00
50€50

La bouteille, 75 cl



La bouteille, 75 cl **58€50**

Le Bordelais



La bouteille, 75 cl

46€80



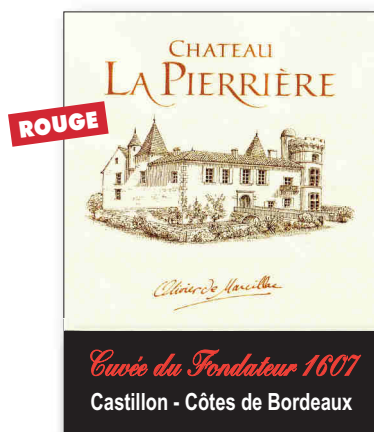
La bouteille, 75 cl

31€50



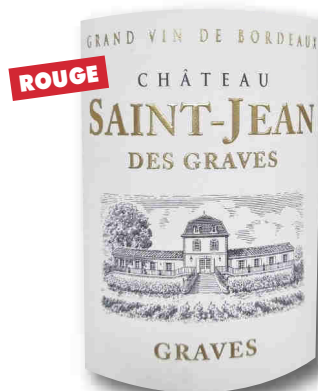
La bouteille, 75 cl

28€80



La bouteille, 75 cl

32€00



La bouteille, 75 cl

33€90

La 1/2 btle, 37,5 cl

23€20



La bouteille, 75 cl

33€00

La Vallée du Rhône



La bouteille, 75 cl **34€20**



La bouteille, 75 cl **39€60**



La bouteille, 75 cl
31€50



La bouteille, 75 cl **55€20**



La bouteille, 75 cl **41€40**



La bouteille, 75 cl
30€00

La Vallée du Rhône



La bouteille, 75 cl **33€90**



La bouteille, 75 cl **33€60**



La bouteille, 75 cl **30€00**



La bouteille, 75 cl **40€30**

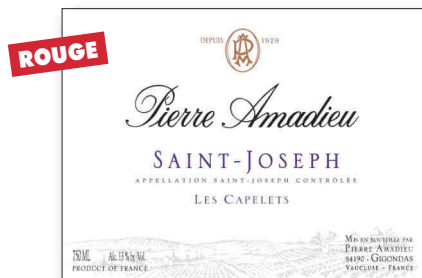


La bouteille, 75 cl **35€40**



La bouteille, 75 cl **41€10**

La Vallée du Rhône



La bouteille, 75 cl **41€10**



La bouteille, 75 cl **51€90**

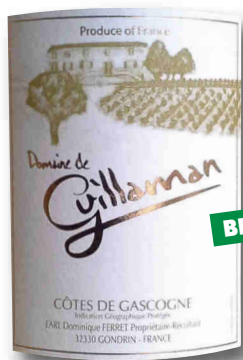


La bouteille, 75 cl **56€40**



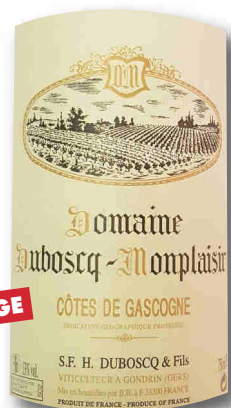
La bouteille, 75 cl **57€60**

Le Sud-Ouest



BLANC

La bouteille, 75 cl **27€90**



ROUGE

La bouteille, 75 cl **28€50**

L' Alsace



ROUGE

La bouteille, 75 cl **33€00**



BLANC

La bouteille, 75 cl **33€60**



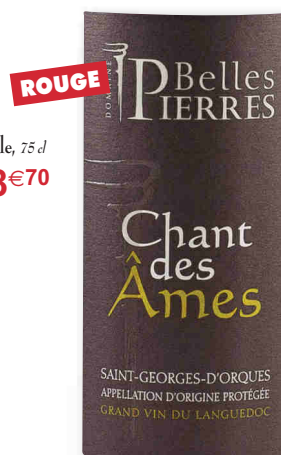
BLANC

La bouteille, 75 cl **31€20**

Le Languedoc Roussillon



La bouteille, 75 cl **39€20**



La bouteille, 75 cl
38€70

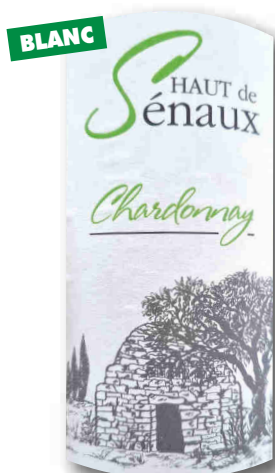


La bouteille, 75 cl **52€00**



La bouteille, 75 cl **46€80**

Le Languedoc Roussillon



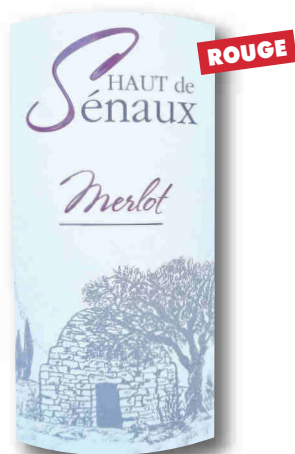
La bouteille, 75 cl **30€00**



La bouteille, 75 cl
28€20



La bouteille, 75 cl
27€90



La bouteille, 75 cl **27€90**



La bouteille, 75 cl
27€90

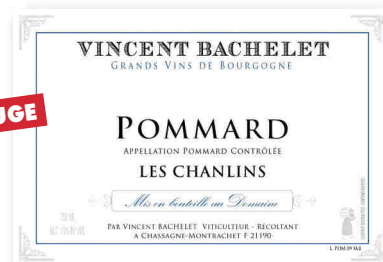
La Bourgogne

ROUGE



La bouteille, 75 cl **45€⁹⁰**
La 1/2 btle, 37,5 cl **27€⁷⁵**

ROUGE



La bouteille, 75 cl **60€³⁰**

BLANC



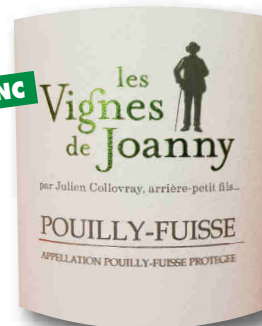
La bouteille, 75 cl **45€⁶⁰**
La 1/2 btle, 37,5 cl **27€⁶⁵**

ROUGE



La bouteille, 75 cl **39€⁶⁰**

BLANC



La bouteille, 75 cl **50€⁴⁰**

BLANC



La bouteille, 75 cl **45€⁵⁰**

ROUGE



La bouteille, 75 cl **51€⁶⁰**

BLANC

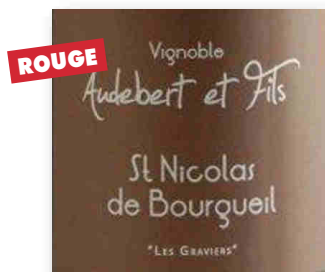


La bouteille, 75 cl **35€⁴⁰**

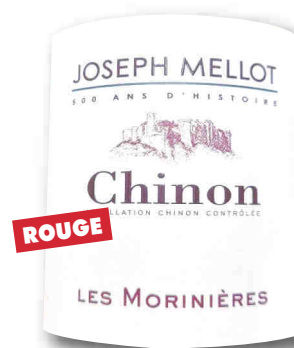
Le Val de Loire



La bouteille, 75 cl **39€30**



La bouteille, 75 cl **31€20**



La bouteille, 75 cl **31€50**



La bouteille, 75 cl
34€20



"raisins
confits"
La bouteille, 50 cl
25€20



La bouteille, 75 cl **41€10**
La 1/2 btle, 37,5 cl **24€10**



La bouteille, 75 cl
38€70



La bouteille, 75 cl **32€40**
La 1/2 btle, 37,5 cl **22€10**

Les CÔtes de Provence



La bouteille, 75 cl

30€60



La bouteille, 75 cl **55€70**



La bouteille, 75 cl **48€60**



La bouteille, 75 cl

35€70



La bouteille, 75 cl **33€30**



La bouteille, 75 cl

39€60

Le Beaujolais



La bouteille, 75 cl **39€30**



La bouteille, 75 cl **38€60**