

LA BRASSERIE
DU
CASINO
— AIX-LES-BAINS —

Édition Hiver 2018

Un lieu de vie où règne l'amour du bon !



NOS COUPS DE COEUR

Retrouvez nos coups de coeur au fil de la carte, issus de nos dégustations.
Ils reflètent nos envies du moment
Les millésimes indiqués peuvent être changés en fonction des allocations.



La Brasserie du Casino a obtenu les certifications de Maître Restaurateur par l'AFMR
et de Restaurant de Qualité par le Collège Culinaire de France.

Toute notre équipe est fière de vous annoncer cette bonne nouvelle et de partager
avec vous, au quotidien, notre amour de la cuisine.

Nous nous engageons à perpétuer notre démarche de qualité et à retransmettre
notre savoir-faire dans nos assiettes.

Nous félicitons également nos fournisseurs, artisans et producteurs locaux pour les beaux
produits qui sont la base de notre métier



MAISON MOREL



Les membres VIP du Casino ont le choix des mets avec une étoile

NOS FOURNISSEURS

Poissonnerie : Margain Marée - Lyon

Vins : Cave Vin sur Vin - Chamonix / Fructus Vitus & Propriétaire direct

Boulangerie : Sabourdy (pain bio)

Boucherie : Boucherie des Halles - Chambéry

♦ CARTE des VINS AU VERRE et PICHET ♦

♦ Les Blancs	<i>Verre 10cl</i>	<i>Pichet 25cl</i>	<i>Pichet 50cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
Savoie (Chignin Bergeron)	5€	12€	20€	29€
Savoie (Colombière)	4€	10€	20€	25€
Bourgogne	6€	14€	28€	40€
Loire	6€	14€	26€	38€
Sud-Ouest	5€	12€	20€	25€
Languedoc	5€	12€	20€	24€
♦ Les Rouges				
	<i>Verre 10cl</i>	<i>Pichet 25cl</i>	<i>Pichet 50cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
Savoie	4€	10€	18€	22€
Rhône	5€	12€	20€	24€
Languedoc	5€	12€	24€	35€
Bordeaux	6€	14€	24€	30€
Bourgogne	7€	14€	28€	40€
♦ Les Rosés				
	<i>Verre 10cl</i>	<i>Pichet 25cl</i>	<i>Pichet 50cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
Narbonne	4€	10€	15€	20€
Provence	6€	14€	20€	30€

CHAMPAGNES

	<i>12cl</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
Blanc de Noir T.Mercuzot	8€	65€	
Taittinger	10€	70€	
Comtes Champagnes		180€	
Moët & Chandon Brut		75€	150€
Veuve Cliquot Brut		80€	170€
Dom Pérignon 2006		250€	

Les APÉRITIFS CLASSIQUES

Kir 12cl	4€
Kir royal 12cl	12€
Porto 6cl	4,5€
Les Anisettes (Ricard, Pastis 51) 2cl	3,5€
Martini 6cl	4€
Suze 6cl	4€
Spritz 12cl	8€
Americano 8cl	8€
San Bitter 10cl	4€

Les EAUX MINÉRALES

Evian 75cl	6€
Badoit 75cl	6€
Châteldon 75cl	8€

Les SOFTS

Les jus de fruits	3,80€
Sodas	3,80€
Café	2,20€
Thé Boîtes Sélection	3,80€

♦ OFFRE LIMITÉE ♦
DU MIDI

Du lundi au samedi hors jours fériés

★ Entrée + Plat + Dessert : 18,90€

Entrée + Plat : 14,90€

Plat + Dessert : 14,90€

♦ MENU à 26,90 € ♦
- Midi et soir -

Les 6 huitres fines de claire n°3

ou

Cassolette d'escargots aux champignons du moment,
Crumble à la persillade

◇◇◇

Aile de raie à la Grenobloise,
réduction de fruits rouges

ou

Caille farcie châtaignes et coing

◇◇◇

Orange curd meringuée

ou

Crème brûlée d'antan

♦ MENU ENFANT 12 € ♦
-10 ans

Sirop

◇◇◇

Steak haché ou filet de poisson
Frites/légumes/risotto

◇◇◇

Boule de Glace *ou* Crêpe au Nutella

♦ MENU à 39,90 € ♦
- Midi et soir -

Makis de crabe et céleri, vinaigrette fumée

ou

Marbré de foie gras de canard français
au pain d'épices, chutney orange

◇◇◇

Noix de St jacques en coquilles, écume de vanille bourbon
et mousseline de panais

ou

Ris de veau braisé, crémeux au vin jaune, tombée de girol

◇◇◇

Mont d'or servi à la cuillère (supp. 5€)

ou

Ananas Flambée au rhum vanillé,
et son sorbet

ou

Rocher chocolat passion,
éclats de noisettes torréfiées

AVEC 5€ de TICKET
OFFERT pour les
MACHINES à SOUS*

Valable pour les menus
26,90€ / 39,90€

*5 euros de ticket offerts pour les machines à sous pour 1 menu adulte acheté. Pour obtenir vos 5€ offerts, présentez directement votre note restaurant aux caisses des machines à sous. Offre réservée aux personnes majeures et non interdites de jeux. Présentation d'une pièce d'identité obligatoire. Jouer comporte des risques : endettement, dépendance, isolement. Pour être aidée, appelez le 09-75-74-13-13 (appel non-surtaxé)

Toutes modifications dans les menus et mets entraînent un supplément de 5€

Les membres VIP ont le choix des mets avec une étoile

- Prix nets TTC - Service compris -

Nous sommes cuisiniers ; l'ensemble des mets sont élaborés à base de produit frais

La liste des allergènes est tenue à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes bovines sont d'origine UE

◊ ENTRÉE CÔTÉ TERRE ◊

- ★ Cassolette d'escargots aux champignons du moment, crumble persillé.....12€
Marbré de foie gras de canard français au pain d'épices, chutney orange 18€
- ★ Moelleux champignons et topinambours, jaune d'œuf à cru, râpé de truffes de saison.....17€
- ★ Tourte de canard confit, jus de viande tranché 14€
- ★ Salade VG (mâche, poire, noix, champignon de paris, radis noir) 12€
Pata negra Bellota 36 mois et ses pains con tomate 22€



◊ ENTRÉE CÔTÉ MER ◊

- ★ Les 6 huîtres fines de clair n°3 David Hervé..... 14€
- ★ Bouquet de crevettes mayonnaise 13€
- ★ Soupe de poissons de roche, tartine de rouille 16€
Makis de crabe et céleri, vinaigrette fumé..... 16€
- ★ Tartare de daurade au lait de coco et passion 16€

Les membres VIP ont le choix des mets avec une étoile

- Prix nets TTC - Service compris -

Nous sommes cuisiniers ; l'ensemble des mets sont élaborés à base de produit frais

La liste des allergènes est tenue à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes bovines sont d'origine UE

◆ PLAT CÔTÉ MER ◆

- ★ Filets de perches à la crème d'ail violet et vin jaune21€
- ★ Aile de raie à la Grenobloise, réduction de fruits rouges.....21€
- ★ Cuisses de Grenouilles à la persillade23€
- ★ Pavé de sandre rôti sur salsifis et beurre blanc aux cèpes.....24€
- Noix de st jacques en coquilles, écume de vanille bourbon et mousseline de panais.....27€
- Sole entière servie meunière, découpée devant vous (selon arrivage).....44€



◆ PLAT CÔTÉ TERRE ◆

- ★ Hamburger Casino18€
(steak charolais, crème de raclette, lard paysan, oignons frits, galette de pdt)
- ★ Risotto de crozets au Sarrazin, cubes de foie gras et neige de beaufort.....20€
- ★ Tartare de bœuf traditionnel ou poêlé (Supp 1€)19€
- Ris de veau braisé, crémeux au vin jaune et tombée de girolles.....26€
- Caille farcie aux châtaignes et coing.....23€
- ★ Cocotte de chevreuil, courge rôti aux épices et pommes grenailles.....28€
- Véritable filet de bœuf façon Rossini34€

NOS GARNITURES

Polenta crémeuse – Frites maison – Poêlé de légumes – Salade – Polenta truffée (5€)

Garniture supplémentaire 4 €

Les membres VIP ont le choix des mets avec une étoile

- Prix nets TTC - Service compris -

Nous sommes cuisiniers ; l'ensemble des mets sont élaborés à base de produit frais

La liste des allergènes est tenue à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes bovines sont d'origine UE

◊ **FROMAGE** ◊

- Mont d'Or servi à la cuillère..... 7€
- ★ Faisselle crème ou coulis maison 5€



◊ **DESSERT** ◊

- Tarte tatin et sa crème glace mascarpone.....8€
- ★ Crème brûlée d'antan.....8€
- ★ Orange curd meringuée.....7€
- ★ Ananas flambée au rhum vanillé, glace chocolat.....8€
- Rocher chocolat passion, éclats de noisettes torréfiées.....9€
- Atelier Crêpes Suzette, flambée au Grand Marnier.....9€
- Le café très gourmand.....9€



◊ **DESSERT GLACE** ◊

- ★ **Coupe entre deux lacs**
Glace à la chartreuse, sorbet poire, éclats de noisettes torréfiées, chantilly.....9€
- ★ **Coupe légère**
Sorbet citron, sorbet citron vert, Limoncello.....9€
- ★ **Boule de glace** (vanille, chocolat, café, chartreuse, cassis, coco, caramel beurre salé,.....3€
pistache, fraise, citron jaune / vert, framboise, pêche, passion, yaourt, mascarpone)

Les membres VIP ont le choix des mets avec une étoile

- Prix nets TTC - Service compris -

Nous sommes cuisiniers ; l'ensemble des mets sont élaborés à base de produit frais

La liste des allergènes est tenue à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes bovines sont d'origine UE

◊ LES CHAMPAGNES ◊

◊ Moët et Chandon	Brut	N.V	75cl	75€
	Brut	N.V	150cl	150€
	Dom Pérignon Prestige	2006	75cl	250€
◊ Ruinart	Brut	N.V	75cl	88€
	Blanc de blancs	N.V	75cl	132€
	Rosé	N.V	75cl	125€ ♥
◊ Veuve Clicquot	Brut	N.V	75cl	85€
	Brut	N.V	150cl	170€
	Rich	N.V	75cl	90€
◊ Deutz	Brut	N.V	75cl	72€
◊ G.H Mumm	Cordon rouge	N.V	75cl	70€
			150cl	140€
◊ Roederer	Cristal	2006	75cl	280€
◊ Taittinger	Brut	N.V	75cl	70€ ♥
	Comtes blanc de blancs	2006	75cl	180€
◊ Nicolas Maillard	Brut	N.V	75cl	65€
◊ Thierry Mercuzot	Blanc de noir	N.V	75cl	65€ ♥
◊ Krug	Brut grande année	2002	75cl	490€
◊ Perrier- Jouët	Brut	N.V	75cl	80€
	Rosé	N.V	75cl	95€
	Blanc de blancs	N.V	75cl	95€
	Belle époque	N.V	75cl	180€
◊ Charles Heidsieck	Brut	N.V	75cl	80€

◊ SAVOIE BLANCS ◊

◊ Domaine Blard	Apremont cuvée Thomas	2017	75cl	24€
	Roussette Altesse	2017	75cl	24€ ♥
	Petit Brut Alpin	2016	75cl	30€
◊ Domaine Rossillon	La Colombiere	2017	75cl	25€
◊ Domaine Magnin	Chignin Bergeron vertical	2011	75cl	40€
	Chignin Bergeron Grand Orgue	2014	75cl	54€ ♥
◊ Philippe Ravier	Chignin Bergeron	2017	75cl	29€
	Apremont Clos St André	2014	75cl	22€
◊ Fabien Trosset	Chignin Bergeron « les cerisiers »	2017	75cl	32€ ♥
◊ Domaine des Ardoisières	Argile	2016	75cl	40€
	Schiste	2016	75cl	69€ ♥
◊ Domaine Monin	Les Batardes vieilles vignes	2013	75cl	24€
◊ Cellier de la Barraterie	Roussette	2016	75cl	36€
	Malvoisie	2015	75cl	28€
	Cruet	2017	75cl	25€
◊ Dominique Lucas	Grain de Chardonnay	2014	75cl	36€
◊ Les Vins du Léman	Quintessence Chasselas	2014	75cl	34€
◊ J-C Masson	Apremont-Centenaire	2015	75cl	28€
◊ Château de la Mar	Roussette les Tourelles	2015	75cl	34€
	Roussette Marestel	2014	75cl	38€
◊ Domaine des Orchis	Roussette Quintessence	2013	75cl	38€
◊ J-F Quenard	Chignin Bergeron «Comme avant»	2015	75cl	48€
	Roussette Anne-Sophie	2015	75cl	28€
◊ Céline Jacquet	Chignin	2017	75cl	22€
	Roussette	2017	75cl	30€
◊ Gilles Berlioz	Chignin bergeron «Les frippons»	2013	75cl	40€
◊ Famille Perret	Marestel St Romain	2015	75cl	38€

◊ LANGUEDOC BLANCS ◊

◊ Château Puech Haut	Tête de Bélier	2015	75cl	49€
◊ Gérard Bertrand	Hedo	2013	75cl	16€
	Aigle Royal	2016	75cl	75€
	Château La Sauvageonne	2016	75cl	44€ ♥
	Vin de Pays Domaine de l'Aigle	2016	75cl	30€
	IGP Cigalus	2014	75cl	49€
◊ Domaine de la Négly	L'Oppidum	2015	75cl	28€ ♥
◊ Domaine Gauby	Château Soula	2012	75cl	54€



◊ ALSACE BLANCS ◊

◊ Frédéric Emile Trimbach	Gewurtztraminer	2015	75cl	40€
	Riesling Vieilles Vignes	2012	75cl	45€
	Riesling Vieilles Vignes	2014	75cl	45€
	Riesling Frédéric Emile	2008	75cl	105€ ♥
	Clos Sainte-Hune	2002	75cl	200€
		2007	150cl	499€
◊ JL Trapet	Pinot Auxerrois	2016	75cl	30€
	Riesling Deblenheim	2014	75cl	30€



◊ SUD-OUEST BLANCS ◊

◊ Domaine de Pellehaut	Vin de pays-l'été Gascon	2017	75cl	25€
◊ Domaine Alain Brumont	Jardin de Babylone	2011	75cl	109€ ♥



◊ PROVENCE BLANCS ◊

◊ Domaine Trevallon	Trevallon	2016	75cl	125€
	Hauvette « Jaspé »	2015	75cl	40€ ♥

◊ LOIRE BLANCS ◊

◊ Philippe Gilbert	Menetou Salon	2017	75cl	39€
◊ Château Yvonne	La Folie d'Yvonne	2016	75cl	44€
◊ Domaine Vacheron	Sancerre	2017	75cl	45€
	Sancerre Romain	2014	75cl	64€
◊ Alphonse Mellot	Chardonnay-Les Pénitents	2014	75cl	39€
	Sancerre Moussières	2016	75cl	44€
◊ Domaine Daguenaou	Pur Sang	2012	75cl	En Cave
	Pur Sang	2015	75cl	En Cave
	Silex	2013	75cl	En Cave
	Silex	2015	75cl	En Cave
	Buisson Renard	2015	75cl	En Cave
◊ Complice de Loire	2 cuvée Chardonnay	2016	75cl	22€
	Touraine Pointe d'agrumes	2014	75cl	24€
	Montlouis Claire de Lune	2014	75cl	42€
	Pouilly Fumé Terres de Caillottes	2017	75cl	40€
◊ Vincent Careme	Vouvray « Le Clos »	2016	75cl	45€ ♥
◊ Thierry Germain	Saumur L'Insolite	2016	75cl	54€
◊ Clos Rougeard	Saumur Champigny Brèze	2012	75cl	En Cave
◊ Domaine de Pallus	Chinon « Coq de Pallus »	2017	75cl	48€ ♥
◊ Château St Louans	Chinon	2013	75cl	56€



◊ LES ROSÉS ◊

◊ VIN DE PAYS D'OC				
Gris Blanc	Gérard Bertrand	2017	75cl	22€
Gris Blanc	Gérard Bertrand	2015	300cl	110€
Diving Into Water	Gérard Bertrand	2017	75cl	30€
◊ COTES DE PROVENCE				
Château Roubine		2017	75cl	32€
Whispering Angel D'Esclans		2016	75cl	39€
Château St Marguerite		2017	75cl	32€
Jolies Filles	P.Aegerter	2017	75cl	30€

◇ BORDEAUX BLANCS ◇

◇ Château d'Yquem	1998	75cl	320€
	2002	75cl	300€
	2004	75cl	300€
	2005	75cl	580€ ♥
	2006	75cl	360€
	2008	75cl	360€
	2009	75cl	790€
	2011	75cl	790€
	2013	75cl	En Cave



◇ RHÔNE BLANCS ◇

◇ Domaine Faugier	Croze-Hermitage-Les Hauts Châssis	2017	75cl	40€
◇ Domaine Janasse	Viognier	2017	75cl	32€ ♥
◇ François Villard	Croze-Hermitage-Cours de récré	2015	75cl	44€
◇ Maison Guigal	Lieu Dit	2016	75cl	72€
◇ JM Gerin	Condrieu-La Loye	2016	75cl	69€
◇ Luc Baudet	Les Centenaires	2016	75cl	22€
◇ Domaine Semaska	Viognier	2016	75cl	38€
	Condrieu Lys d'Or	2016	75cl	94€
◇ Domaine Graillet	Croze-Hermitage	2017	75cl	46€
◇ Domaine Mucyn	Saint Joseph « Les Carats »	2016	75cl	44€ ♥
◇ DeBoisseyt	Croze-Hermitage	2017	75cl	40€
◇ E. Reynaud	Domaine des Tours	2014	75cl	44€

♦ BOURGOGNE BLANCS ♦

♦ Domaine Thevenet	Viré Clessé	2015	75cl	40€	
	Viré Clessé « Bongrand »	2013	75cl	54€	♥
♦ Domaine Alain Gras	Saint Romain	2017	75cl	44€	
	Meursault « Les Tillets »	2017	75cl	75€	
♦ Domaine François Lummpp	Givry « Clos des Vignes Rondes »	2016	75cl	55€	
♦ Clos Salomon	Givry 1er Cru	2016	75cl	59€	
♦ Maison Joseph Drouhin	Saint Véran	2015	75cl	38€	♥
	Chassagne Montrachet Marquis de la Guiche	2016	75cl	145€	
	Clos des Mouches	2015	75cl	180€	
♦ Domaine Thibert	Mâcon Fuissé	2015	75cl	38€	
	Pouilly-Vinzelles-Longeays	2015	75cl	46€	
♦ Domaine Chavy-Chouet	Meursault-Les Narvaux	2015	75cl	74€	
	Saint-Aubin	2013	75cl	69€	
♦ Domaine P.Aegerter	Viré Clessé	2015	75cl	32€	
	Pernand-Vergelesses 1er cru-Creux de la net	2014	75cl	70€	♥
♦ Domaine Gambal	Chardonnay	2014	75cl	45€	
	Saint-Romain	2014	75cl	59€	
	Fixin	2015	75cl	65€	♥
♦ Domaine Latour	Saint-Aubin « Cuvée Thomas »	2015	75cl	54€	
	Meursault « Les Narvaux »	2016	75cl	75€	
	Meursault « Les Gouttes d'Or »	2008	75cl	150€	♥
♦ Domaine J.Prieur	Beaune Grève 1er cru	2011	75cl	79€	
	Meursault	2015	75cl	140€	
♦ Domaine Taupenot Merle	Bourgogne Aligoté	2016	75cl	30€	
	Auxey-Duresses	2014	75cl	59€	
♦ Etienne Sauzet	Puligny-Montrachet	2013	75cl	150€	
♦ Domaine Grand Mouglin	Bourgogne Aligoté	2014	75cl	32€	
♦ Domaine Devillard	Mercurey Chamirey	2014	75cl	44€	
♦ JM Pillot	Saint-Romain La Périère	2016	75cl	48€	
♦ Régis Bouvier	Marsannay	2014	75cl	48€	
♦ Lamy Pillot	Saint-Aubin « Les Pucelles »	2016	75cl	55€	♥
♦ Domaine Arnoux	Savigny-les-beaunes-les Picotins	2015	75cl	56€	
♦ Domaine Romanet	Chassagne-Montrachet	2015	75cl	110€	
♦ Famille Vincent	Château Fuissé « Tête de cru »	2015	75cl	46€	
♦ JF Carillon	Puligny-Montrachet 1er cru Champs-gain	2014	75cl	140€	♥
	Chardonnay « Vieux Clos »	2015	75cl	54€	
	Chassagne-Montrachet Les Macherelles	2013	75cl	140€	

◊ BOURGOGNE ROUGES ◊

◊ Domaine Lecheneaut	Bourgogne pinot noir	2013	75cl	48€
	Bourgogne pinot noir	2012	75cl	50€
◊ Domaine Paul Aegerter	Hautes cotes de nuits	2014	75cl	44€
	Chorey-lès-Beaune	2015	75cl	44€
	Hautes cotes de nuits «les dames huguettes»	2016	75cl	60€
	Nuits-Saint-Georges	2016	75cl	52€
	Nuits-Saint-Georges	2015	150cl	150€
	Charme Chambertin	2011	75cl	210€
◊ Domaine F.Mikulski	Bourgogne pinot noir	2015	75cl	44€
◊ Domaine Leroy	Santenay 1er cru	2009	75cl	180€
	Nuits-Saint-Georges 1er cru	2009	75cl	660€
◊ Domaine Prieuré Roch	Nuits-Saint-Georges 1er cru	2014	75cl	180€
◊ Maison Humbert	Bourgogne pinot noir	2012	75cl	40€
	Fixin	2015	75cl	78€ ♥
	Gevrey Village	2015	75cl	90€
◊ Domaine Taupenot Merle	Auxey Duresses	2015	75cl	54€ ♥
	Gevrey Chambertin	2012	75cl	96€
	Nuits-Saint-Georges -Les Pruliers	2014	75cl	150€
	Chambolle Musigny	2013	75cl	110€
◊ Méo Camuzet	Vosne romanée 1er cru les Chaumes	2013	75cl	220€
◊ Domaine Jacques Prieur	Beaune 1er cru	2013	75cl	79€
	Beaune Grèves 1er cru	2013	75cl	93€
	Corton Bressandes Grand cru	2011	75cl	195€
	Clos Vougeot grand cru	2011	75cl	215€
	Beaune Féguine	2013	75cl	94€
	Volnay 1er cru	2014	75cl	96€
◊ Maison Joseph Drouhin	Clos des Mouches	2015	75cl	170€
◊ Domaine Garrey	Mercrey	2015	75cl	45€
◊ Domaine Lamy Pillot	Les Argiliers	2013	75cl	45€
	Les Argiliers	2012	75cl	48€
	Pinot noir	2016	75cl	30€
◊ Domaine Alex Gambal	Cuvée les Deux Papis	2013	75cl	45€
	Chorey-lès-Beaune	2013	75cl	69€
	Volnay	2015	75cl	En cave
◊ Domaine Mugnier	Nuits-Saint-Georges Clos de la Maréchal	2015	75cl	155€
◊ Domaine Lescure	Nuits-Saint-Georges Les Damodes	2015	75cl	120€
	Vosnes Romanée Les Suchots	2013	75cl	230€
◊ Domaine Denis Mortet	Fixin	2016	75cl	90€
	Gevrey Chambertin les cinq Terroirs	2016	75cl	148€

◊ BOURGOGNE ROUGES ◊ - suite -

◊ Domaine François Lumpp	Givry 1er cru « Crausot »	2016	75cl	72€	♥
◊ Régis Bouvier	Marsannay Les Longeroies	2016	75cl	48€	
◊ Domaine de la Romanée-Conti	Richebourg	2015	75cl	2200€	
	La Tache	2014	75cl	En cave	
	La Tache	2015	75cl	En cave	
	Grand Echezeaux	2014	75cl	En cave	
	Grand Echezeaux	2015	75cl	En cave	
	Romanée saint-vivant	2014	75cl	En cave	
◊ Clos de Tart	Clos de Tart	2015	75cl	550€	
	Clos de Tart	2014	75cl	520€	
	Clos de Tart	2002	75cl	595€	♥
◊ La Pousse d'or	Volnay	2015	75cl	138€	
	Corton	2014	75cl	145€	
	Santenay 1er cru	2002	75cl	75€	
◊ Domaine Devillard	Les Perdrix	2015	75cl	44€	
	Mercurey les cinq	2015	75cl	120€	♥
	Nuits-Saint-Georges Les 8 Ouvrées	2013	75cl	160€	
	Nuits-Saint-Georges 1er cru «aux perdrix»	2015	75cl	160€	
	Nuits st Georges les terres blanches	2013	75cl	170€	
	Givry la ferté	2017	75cl	46€	
	Echezeaux « du dessus grand cru »	2016	75cl	495€	
◊ Domaine Rossignol	Aloxe Corton	2015	75cl	70€	
◊ Domaine Arnoux	Chorey-lès-Beaune Les Beaumonts	2015	75cl	55€	
◊ Domaine Latour	Meursault Vieilles Vignes	2016	75cl	54€	
◊ Clos Salomon	Givry 1er cru	2016	75cl	56€	
◊ Clos des Lambrays	Grand cru	2016	75cl	300€	



◊ BEAUJOLAIS ROUGES ◊

◊ David Chapel	Julié纳斯	2016	75cl	36€	
◊ Les Bertrand	Fleurie Phénix	2016	75cl	39€	
	Fleurie Chaos Suprême	2016	150cl	78€	
	Morgon coup de foudre	2016	75cl	39€	♥

◊ RHÔNE ROUGES ◊

◊ Domaine Matthieu Barret	Cornas « Billes noires »	2014	75cl	120€ ♥
	Cornas « brise cailloux »	2016	75cl	66€
◊ Domaine Mucyn	Cornas	2015	75cl	69€
◊ Francois Villard	Saint Joseph Les Reflets	2015	75cl	69€ ♥
	Côte Rôtie le Gallet Blanc	2015	75cl	78€
	Côte Rôtie la Brocarde	2014	75cl	130€
◊ Domaine Emmanuel Reynaud	VDP du Vaucluse Domaine des Tours	2012	75cl	49€
	Pialade	2012	75cl	72€ ♥
	Château Fonsalette	2006	75cl	160€
	Châteauneuf-du-Pape Château Rayas	1998	75cl	390€
	Châteauneuf-du-Pape Château Rayas	2001	75cl	440€
	Châteauneuf-du-Pape Château Rayas	2008	75cl	440€
◊ Domaine Christophe Semaska	Côte-Rôtie Harmony	2014	75cl	64€
	Côte-rôtie Château de Montlys	2015	75cl	75€
	Côte-Rôtie Lancement	2014	75cl	80€
	Côte-Rôtie Fleur de Montlys	2012	75cl	110€
	Côte-Rôtie Fleur de Montlys	2013	75cl	110€
	Côte-Rôtie L'Élixir d'Ariane	2013	75cl	250€
◊ Santa Duc Gigondas	Clos derrière vielle	2015	75cl	68€
◊ Maison Jaboulet	Hermitage La Chapelle	2010	75cl	240€
	Hermitage La Chapelle	2005	75cl	260€
◊ Domaine de la Janasse	Terre De Bussière	2015	75cl	30€
◊ Les Vins de Vienne	Saint Joseph Amphore d'argent	2017	75cl	40€
	Helucium	2016	75cl	48€
◊ Domaine Faugier	Crozes-Hermitage Les Galets	2016	75cl	40€
◊ Domaine Alain Graillet	Crozes-Hermitage	2016	150cl	95€
	Crozes-Hermitage	2015	75cl	49€
	Crozes-Hermitage « la Guiraudé »	2015	75cl	70€ ♥
	Saint Joseph	2016	75cl	49€
◊ Domaine Louis Chèze	Saxeolum	2014	75cl	74€
	Côte-Rôtie Bellissima	2015	75cl	75€
	Saint-Joseph Les Anges	2015	75cl	66€ ♥
◊ Domaine Pierre Jean Villa	Côte-Rôtie Carmina	2015	75cl	74€
	◊ Stephane Ogier	La Rosine	2015	75cl
	La Syrah	2016	75cl	25€
	Saint Joseph	2016	75cl	44€
	Côte-Rôtie Mon Village	2015	75cl	75€
	Côte-Rôtie Belle Hélène	2011	75cl	380€
	◊ Domaine de La Barroche	Liberty	2016	75cl
	Liberty	2016	150cl	95€
	Châteauneuf du pape « Pure »	2016	75cl	110€

◊ RHÔNE ROUGES ◊

- suite -

◊ Domaine De Boisseyt	Saint Joseph « Les Garipelées »	2016	75cl	42€
◊ Domaine Beaucastel	Hommage à Jacques Perrin	2010	75cl	490€
◊ Clos des Grives	Crozes-Hermitage	2011	150cl	86€
◊ Luc Baudet	Cotes du Rhône	2016	75cl	20€
	Clos Centenaires V.vignes	2015	75cl	44€
	Cairanne	2016	75cl	40€ ♥
◊ J.M Gerin	La Champine	2015	75cl	28€
	Saint -Joseph	2015	75cl	42€
	Côte-Rôtie Champin le Seigneur	2015	75cl	70€
	Côte-Rôtie Les Grandes places	2011	75cl	140€
◊ Domiane Juliette Amat	Crozes-Hermitage	2015	75cl	36€
◊ Maison Guigal	Côtes du Rhône	2015	75cl	24€
	Saint-Joseph	2014	75cl	40€
	Saint-Joseph Lieu-Dit	2015	75cl	62€
	Saint-Joseph Les Vignes de l'Hospice	2014	75cl	96€ ♥
	Côte-Rôtie La Turquie	2013	75cl	350€
	Côte-Rôtie La Mouline	2013	75cl	350€
	Côte-Rôtie La Mouline	2012	75cl	420€
	Côte-Rôtie La Landonne	2013	75cl	350€
◊ Jean Louis Chave	Saint-Joseph	2016	75cl	78€
	Mon Cœur	2016	75cl	32€ ♥
◊ Gabriel Meffre	Vacqueyras	2014	75cl	44€

◊ PROVENCE ROUGES ◊

◊ Domaine Tempier-Peyraud	Bandol	2015	75cl	52€
	Bandol « La Tourtine »	2016	75cl	84€ ♥
	Bandol « La Migoua »	2016	75cl	84€
◊ Domaine Huvette	Baux De Provence « Le Roucas »	2017	75cl	38€
	Baux De Provence « Cornaline »	2012	75cl	54€

◊ SUD OUEST ROUGES ◊

◊ Domaine Alain Brumont	Château de Montus XL	1999	75cl	100€
	Château de Montus La Tyre	2006	75cl	180€

◊ LES VINS ÉTRANGERS ◊

◊ AUSTRALIE	Penfolds Bin8	2016	75cl	70€
	Penfolds Bin28	2014	75cl	85€
	Penfolds Grange Bin95	2011	75cl	890€ ♥
◊ ITALIE	Solaia	2008	75cl	200€
	Nero d'Avola	2016	75cl	26€
◊ CHINOIS	Aoyun	2013	75cl	280€
◊ ESPAGNE	Alion	2014	75cl	125€
	Macan	2011	75cl	99€
	Unico Ribeira del Duero	2005	75cl	590€
	Valbuena Ribeira del Duero	2008	75cl	240€ ♥

◊ LANGUEDOC ROUSSILLON ROUGES ◊

◊ Hervé Bizeuil	Les Sorcières	2016	75cl	36€		
	Clos des fées-Vieilles Vignes	2013	75cl	90€		
	De Battre mon Cœur	2016	75cl	60€		
◊ Domaine Gauby	Le Soula	2011	75cl	46€		
◊ Mas Espanet	Eolienne	2015	75cl	39€		
◊ Rémy Perdreno	Roc d'Anglade	2014	75cl	62€		
	Roc d'Anglade	2015	75cl	69€	♥	
◊ Domaine des Creisses	Les Creisses-VDP	2016	75cl	44€		
	Les Brunes-VDP	2016	75cl	60€	♥	
	Les Brunes-VDP	2015	150cl	120€		
◊ Domaine Pouderoux	Côte du Roussillon-La Tour de Grès	2013	75cl	36€		
	Maury Oxydé-La Tour de Grès	2013	75cl	44€		
◊ Domaine Puech Haut	Tête de Bélier	2015	75cl	54€	♥	
◊ Domaine Castlemaure	Corbières-Pompadour	2013	150cl	48€		
◊ Domaine B.Boutes	Minervois	2013	75cl	34€		
◊ Gérard Bertrand	Domaine de l'Aigle	2014	75cl	30€		
	Château La Sauvageonne	2013	75cl	44€		
	Pic St Loup-Grand Terroir	2016	75cl	35€		
	AOP La Clape-Ch.l'Hospitalet	2013	75cl	42€		
	IGP-Cigalus	2014	75cl	48€		
	Aigle Royal	2012	75cl	78€		
	AOP-La Viala	2012	75cl	78€		
	La Forges	2015	75cl	73€		
	Domaine Villemajou	2015	75cl	34€		
	Montpeyroux	2015	75cl	24€		
	Clos d'Ora	2014	75cl	200€	♥	
	◊ Mas Foulaquier	Pic St Loup-Orphée	2015	75cl	34€	
		Pic St Loup-Calades	2014	75cl	46€	
	◊ Château de la Negly	Coteaux du Languedoc-La Côte	2013	75cl	34€	
Pic St Loup-La Clape		2015	75cl	48€		
◊ Domaine Mas Laval	Les Pampres-VDP Hérault	2014	75cl	34€		
◊ Domaine Clos Marie	Pic St Loup Simon	2011	75cl	72€		
	Pic St Loup d'Olivette	2008	75cl	52€		
◊ Domaine JM Alquier	Faugères-Les Premières	2015	75cl	38€		
	Faugères-Les Bastides	2015	75cl	38€		
	Faugères-Maison Jaune	2015	75cl	48€		
◊ Domaine Mas Bruyère	Pic St Loup Arbouse	2012	75cl	39€		
	Pic St Loup Grenadière	2012	75cl	48€		
◊ Luc Baudet	Luxury	2016	75cl	32€		
	Grenache	2016	75cl	40€	♥	
	Cinsault/Syrah	2016	75cl	58€		
	Armonio	2016	75cl	65€	♥	

◊ BORDEAUX ROUGES ◊

◊ Graves/Pessac Léognan	Les Lions de la Louvière	2014	75cl	38€
	Château Coucheroy	2016	75cl	39€
	Apollon	2014	75cl	54€ ♥
	Haut Larrivet Brion	2011	75cl	56€
	Château Olivier	2011	75cl	62€
	Château Carbonnieux	1983	75cl	105€
	Pape Clément	2011	75cl	140€
	Pape Clément	1990	75cl	320€
	Mission Haut Brion	1997	75cl	280€
	Château Haut Brion	1990	75cl	790€
◊ Pommerol	Ronan by Clinet-Déclassé	2014	75cl	35€
◊ Haut Médoc	Bellegrave	2011	75cl	76€
◊ Côtes-de-Bourg	Roc de Cambes	2012	75cl	150€
◊ Margaux	Pavillon Rouge	2008	75cl	200€
	Pavillon Rouge	2010	75cl	300€
◊ Pauillac	Pichon Comtesse	1990	75cl	260€
	Pichon Comtesse	1996	75cl	280€
	Mouton Rotschild	1985	75cl	550€
	Mouton Rotschild	2002	75cl	540€
◊ Saint-Emilion	Château Barbe Blanche	2014	75cl	40€
	Les Valentines	2016	75cl	46€
	Rol Valentin	2011	75cl	75€
	Esprit de Pavie	2010	75cl	75€
	Château de Pavie 1er grand cru classé	2012	75cl	590€ ♥
	Château Barbe Blanche	2009	300cl	270€
	Tertre Roteboeuf	2015	75cl	350€ ♥
◊ Castillon	Château Cadet	2016	75cl	40€ ♥
	Château Cadet	2013	150cl	80€
	Cuvée Sacha	2013	150cl	74€
	Cuvée Sacha	2014	300cl	245€
	Château Martet	2014	75cl	62€
	Aurage	2015	75cl	105€
◊ Saint-Julien	Croix de Beaucaillou	2011	75cl	85€
	Château Beychevelle	2000	75cl	210€
◊ Saint-Estèphe	Goulée by Cos d'Estournel	2014	75cl	72€
	Goulée by Cos d'Estournel	2015	75cl	79€
	Cos d'Estournel	1996	75cl	310€
	Château Calon Ségur	2003	75cl	160€ ♥

♦ SAVOIE ROUGES ♦

♦ Louis Magnin	Mondeuse La Brova	2012	75cl	54€ ♥
	Mondeuse Arbin Vieilles vignes	2005	75cl	59€
♦ Céline Jacquet	Mondeuse St Jean de la porte	2017	75cl	30€
	Mondeuse Mes Aïeux	2017	75cl	45€
♦ Philippe Ravier	Mondeuse St Jean de la Porte	N.V	75cl	24€
	Mondeuse Barrique	2016	75cl	34€
♦ Domaine des Orchis	Mondeuse	2013	75cl	36€
♦ Trosset Fabien	Mondeuse Arbin-Avalanche	2016	75cl	32€
♦ Les vins du Léman	Gamay Glou Glou	2016	75cl	38€
♦ Domaine de la Baratterie	Paroxisme	2017	75cl	28€
	Mondeuse	2017	75cl	36€
♦ Prieuré St Christophe	Mondeuse	2015	75cl	74€



♦ LOIRE ROUGES ♦

♦ Domaine P.Alliet	Chinon Vieilles vignes	2015	75cl	54€
	Chinon Côteaux de Noiré	2015	75cl	66€
♦ Château Yvonne	Saumur Champigny-La Folie d'Yvonne	2016	75cl	39€
♦ Domaine Vacheron	Sancerre Vacheron	2015	75cl	48€
♦ Domaine P.Gilbert	Menetou Salon	2015	75cl	40€
♦ Domaine Guiberteau	Les Motelles	2014	75cl	46€
	Les Arboises	2013	75cl	62€
♦ D.Bobinet	Echalier Saumur	2013	75cl	60€ ♥
♦ D.Pallus	Chinon-Pensées de Pallus	2015	75cl	42€
	Chinon- Grand vin de la Rougerie	2014	75cl	125€ ♥
♦ Thierry Germain	Saumur Champigny-Franc de Pied	2016	75cl	64€
	Saumur Champigny-La Marginale	2016	75cl	62€
♦ Domaine St Louans	Chinon	2011	75cl	66€ ♥
	Chinon	2014	75cl	60€ ♥
♦ Alphonse Mellot	Les Pénitents	2014	75cl	40€
♦ Clos Rougeard	Saumur Champigny	2012	75cl	En Cave
	Saumur Champigny Les Poyeux	2012	75cl	En Cave

Menu du Réveillon et du déjeuner de Noël

Mise en bouche

Avocat King crabe et son crumble citronné

Entrée

Huîtres de David Hervé en gelée de vermouth, tartare de grany-smith et son espuma verveine

Ou

Lingot de foie gras de canard mi-cuit, pépites d'amandes et noisettes du piémont torréfiées au sirop d'érable

Plat

Pavé de barbue cuit sur peau, crevettes grises grillées, fondue de poireaux émulsion safranée

Ou

Noix de veau en croûte de jambon Bellota, pickles de légumes de saison, crémeux moka

Fromage

Brillat savarin truffé, petite salade mêlée

Dessert

Croquant de Noël

Entrée + plat + dessert - 49€

Entrée + plat + fromage + dessert - 56€

Valable pour le dîner du 24 Décembre
et le déjeuner du 25 Décembre



Menu de la St Sylvestre

Flûte de Champagne

Mise en Bouche

Tartare de veau de lait truffé

Entrée

Homard et dés de foie gras, bouillon de légumes d'hiver aux épices, tombée de coco fraîche

Ou

Velouté de polenta au lard di colonnata parfumé à la truffe noire, œuf de poule à cru et chips de légumes

Plat

Noix de st jacques à l'unilatérales, moelleux Dubarry au caviar de brochet fumé, petits légumes tournés

Ou/Et

Canon de bœuf d'Aubrac de Mr Vallet légèrement fumé, mousseline de pomme ratte et sa petite tourte périgourdine

Fromage

Mousse de morilles et neige de vieux comté

Dessert

Ultra Sablé, fraîcheur mandarine, sorbet thym

Entrée + plat + fromage + dessert - 95€

Entrée + poisson + viande + fromage + dessert - 109€

Valable pour le dîner 31 Décembre 2018

