



La Tavernne Royale

Depuis 1952

LES CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
Coupe de Prosecco (11%)	7 €	32 €
AOP Champagne Mercier Brut (12%)	13 €	65 €
AOP Champagne Moët & Chandon, «Brut Impérial» (12,5%) <i>Vibrant et généreux</i>	14 €	80 €
AOP Champagne - Veuve Clicquot, «Carte Jaune» (12%) <i>Très belle robe, reflets jaunes dorés</i>		95 €
AOP Champagne Perrier Jouët (12%)		95 €
AOP Champagne Moët & Chandon, «Brut Impérial Rosé» (12%) <i>Rosé Impérial est l'expression la plus spontanée du style Moët & Chandon</i>		100 €
AOP Champagne, «Dom Pérignon» (12,5%) <i>L'harmonie parfaite</i>		250 €

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Maes (5,2°)	4 €	5.5 €	7.8 €
Affligem blonde (6,7°)	4.5 €	6 €	8.8 €
Kasteel rouge (8°)	5 €	6.5 €	9.8 €
Ciney blonde (7°)	5 €	6.5 €	9.8 €
Bracine Triple (8,5°)	5 €	6.5 €	9.8 €
Filou (6,5°)	5 €	6.5 €	9.8 €
Picon bière	5 €	6.5 €	9.8 €
Monaco - Tango - Panaché (2°)	5 €	6.5 €	9.8 €
Affligem de Printemps (5,5°)	5 €	6.5 €	9.8 €
Guinness (4,2°)			10 €

LES BIÈRES BOUTEILLE

	33 cl
Liefmans rouge (3,8°)	6 €
Chimay rouge (brune) (7°)	6 €
Desperados (5,9°)	6 €

LES SANS ALCOOL

Heineken zéro (0,0°)	6 €
Desperados (0,0°)	6 €
Kasteel rouge zéro (0,0°)	6 €
Kombucha - Noko (<i>citron-gingembre ou framboise-hibiscus</i>) <i>(boisson organique, gazeuse et fermentée à base de thé)</i>	6 €

LES COCKTAILS

MOJITO ORIGINAL / FRAMBOISE Rhum blanc (4 cl) , feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	12 €
MOJITO ROYAL Rhum blanc (4 cl), feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, champagne (4 cl)	15 €
PIÑA COLADA Rhum blanc (4 cl), purée de coco, jus d'ananas	12 €
CUBA LIBRE Havana club (4 cl) , Coca-Cola, citron vert, sucre de canne	12 €
CAÏPIRINHA Cachaça (4 cl), citron vert, sucre de canne	12 €
SEX ON THE BEACH Vodka (4 cl), sirop de melon, jus d'ananas, jus de cranberry	12 €
GIN TONIC London dry gin (4 cl) et Tonic	12 €
GIN FIZZ London dry gin (4 cl), jus de citron, sirop de sucre de canne, tonic, blanc d'oeuf	12 €
PLANTEUR PUNCH Rhum brun (4 cl), jus de citron, jus d'orange et grenadine	12 €
ESPRESSO MARTINI Vodka (4 cl), liqueur de café, sirop de sucre de canne, café	12 €

SPRITZ, LILLET ET PIMM'S

APÉROL SPRITZ Apérol (4 cl), Prosecco (4 cl), eau pétillante	10 €
SARTI SPRITZ (Mangue, fruit de la passion) (Sarti (6 cl), Prosecco (4 cl), eau pétillante	10 €
CAMPARI SPRITZ (Liqueur Campari (6 cl), Prosecco (4 cl), eau pétillante	11 €
HUGO SPRITZ (Fleur de sureau) (Liqueur Fiorente (6 cl), Prosecco (4 cl), eau pétillante, menthe, citron vert	11 €
LIMONCELLO SPRITZ Liqueur Limoncello (6 cl), Prosecco (4 cl), eau pétillante	11 €
ITALICUS SPRITZ (Liqueur Italicus (6 cl), Prosecco (4 cl), eau pétillante	12 €
ST GERMAIN SPRITZ St Germain (4 cl), Prosecco (4 cl), eau pétillante, menthe et citron	12 €
LILLET ROSÉ SPRITZ Lillet rosé (4 cl), Prosecco (4 cl), limonade, crème de framboise	12 €
LILLET BLANC SPRITZ Lillet blanc (4 cl), Prosecco (4 cl), limonade, crème de pêche	12 €



SANS ALCOOL

VIRGIN SPRITZ CRODINO (Spritz italien) Spritz sans alcool	9 €
L'ENSOLEILLÉ Jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, grenadine	9 €
LE VIRGIN MOJITO Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	9 €
FOR HER Orange, ananas, cranberry, citron, sirop de coco, grenadine	9 €

APÉRITIFS

Champagne Mercier Brut AOP (12%)	12 cl	13 €
Champagne Brut Impérial Moët & Chandon AOP (12,5%)	12 cl	14 €
Kir (<i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>)		
- Vin blanc	12 cl	5.8 €
- Royal (Champagne)	12 cl	13 €
- Aligoté	12 cl	6.5 €
Martini (rouge - blanc) (14,4%)	5 cl	5.5 €
Suze - Muscat (15%) (17%)	5 cl	4 €
Porto (rouge - blanc) (14%)	5 cl	4 €
Ricard - Pastis (45%)	3 cl	4 €
Picon vin blanc	15 cl	5 €
Campari (25%)	5 cl	5 €
Americano maison	12 cl	11 €
Jägermeister RedBull	4 cl	10 €

PLANCHES À PARTAGER

Flammekueche classique à partager	13 €
Planche de charcuterie	17 €
Planche de charcuterie et tapas	19 €
Planche de la mer <i>(Moules, 4 huîtres, 100 gr de bulots, 10 crevettes roses (non décortiquées), mayonnaise «maison»)</i>	24 €

ALCOOLS ET DIGESTIFS

WHISKIES

Baby Ballantine's (2 cl) (40%)	4 €
Ballantine's (40%)	7.5 €
Jameson (40%)	8 €
Jack Daniel's old N°7 (40%)	8 €
Bulleit Bourbon (45%)	9 €
Maker's Mark - Bourbon whisky (45%)	10 €
Cardhu Amber Rock (40%)	11 €
Aberlour - 10 ans (40%)	12 €
Chivas - 12 ans (40%)	12 €
Ardberg - The Ultimate, An Oa (Ecosse) (46%)	14 €
Hibiki - blended (43%)	15 €

RHUMS

Havana blanc (37,5%)	7 €
Bumbu The Original ou Cream ou XO (40%)	10 €
Rhum Zacapa , 23 ans, Solera (40%)	15 €
Rhum Ron de Cuba Eminente 7 ans (41,3%)	16 €
Rhum La Hechicera (40%)	16 €
Rhum Ron Zacapa centenario XO (40%)	20 €

GINS

Beefeater (40%)	7 €
Malfy Limone (41%)	10 €
Birdy Kaffir (France) (44%)	10 €
Monkey 47 (47%)	12 €









VODKAS

Vodka Wyborowa (37,5%)	7 €
Vodka Absolut (40%)	10 €
Suppl. soft (+2 €)	

DIGESTIFS

Irish coffee et ses variants	10 €
La vieille prune de Souillac (42%)	10 €
Armagnac St Pierre - Sempé 10 ans (40%)	10 €
Calvados Lecompte Pays d'Auge (40%)	12 €
Cognac Camus Ile de Ré	12 €
Cognac Henessy XO (40%)	20 €
Poire William's (45%)	8 €
Mirabelle (45%)	8 €
Genièvre de Houille (45%)	8 €
Get 27 (17,9%) - Get 31 (24%)	8 €
Grand Marnier (40%)	8 €
Marie Brizard (25%)	8 €
Alcool de framboise (45%)	8 €
Limoncello (28%)	8 €
Tia Maria, Amaretto (28%), Cointreau (40%)	8 €
Chartreuse (55%)	8 €
Fleur de bière (52%)	8 €
Baileys (17%), Sambuca (40%)	8 €

BOISSONS FROIDES

	33 cl	4.8 €
	33 cl	4.8 €
	33 cl	4.8 €
	25 cl	4.5 €
	25 cl	4 €
fuzetea	25 cl	4.5 €
	25 cl	4.5 €
Orangina	25 cl	4.5 €
Red Bull 	25 cl	5.5 €
Schweppes	25 cl	4.5 €
Schweppes agrumes	25 cl	4.5 €
Jus de fruits  (orange, ananas, tomate, pomme, abricot)	20 cl	4.5 €
Jus d'oranges pressées	15 cl	6 €
Cidre doux ou brut	75 cl	10.5 €
Cidre doux ou brut	25 cl	4.5 €
Lait	20 cl	3 €
Kombucha - Noko (citron-gingembre ou framboise-hibiscus)	33 cl	6 €
<i>(boisson organique, gazeuse et fermentée à base de thé)</i>		

EAUX MINÉRALES

Vittel - San Pellegrino	1 L	6.5 €
Vittel - San Pellegrino	50 cl	5 €
Vittel	20 cl	3.2 €
Perrier	33 cl	4.7 €
Diabolo	20 cl	4.2 €
Sirop à l'eau	20 cl	3 €
<i>(fraise, menthe, grenadine, banane, violette, kiwi, citron, cerise, cassis, framboise, orgeat, pêche)</i>		

BOISSONS CHAUDES

Café - Café déca	2.2 €
Café crème - déca crème	2.3 €
Grand café	3.7 €
Grand café crème	3.8 €
Grand café déca	3.8 €
Grand café déca crème	3.8 €
Cappuccino	4 €
Chocolat chaud	3.8 €
Chocolat Viennois	4 €
Chocolat Kirsch	5 €
Thé nature	3.7 €
Thés aromatisés	3.7 €
Thé au lait	4 €
Infusions	3.7 €
Irish coffee et ses variants	10 €

FRUITS DE MER

- **PLANCHE DE LA MER** (À partager ou pas...) 24 €
(Moules, 4 huîtres, 100 gr de bulots, 10 crevettes roses non décortiquées, mayonnaise «maison»)
- **L'ENTRÉE** (Par personne) 16 €
(2 huîtres, 100 gr de bulots, 6 crevettes roses, mayonnaise «maison»)

L'huître creuse fine N°3 Yvon MADEC Prat-Ar-Coum (Finistère)

«En la croquant, on embrasse la mer et une marée d'iode vient réveiller vos papilles.»
Plusieurs fois médaillées au Concours général agricole organisé au Salon International de l'Agriculture.

Les 3 huîtres	9 €
Les 6 huîtres	18 €
Les 9 huîtres	27 €



Bulots (Environ 250 gr), mayonnaise «maison»	13 €
Crevettes roses non décortiquées (x 12), mayonnaise «maison»	13 €
Duo bulots (Environ 100 gr) et crevettes (x 6), mayonnaise «maison»	13 €

HORS D'OEUVRES

Oeuf mimosa	6 €
Crevettes mayonnaise (x6)	7 €
Beignets de calamars	8 €
Pâté «grand-mère», accompagné de cornichons et pain de campagne grillé	9 €
Petite cocotte de moules marinière	11 €
L'assiette de la mer <i>(2 huîtres, 100 gr de bulots, 6 crevettes roses, mayonnaise «maison»)</i>	18 €
L'huître creuse fine N°3 Yvon MADEC (x 6) <i>Prat-Ar-Coum (Finistère)</i>	18 €
Petit tartare de daurade	12 €
Petit avocat crabe	13 €



MOULES

	Entrée	Plat
Moules marinière	11 €	21 €
Autres recettes : <i>(à la crème, à la crème d'ail, au Maroilles, au Roquefort)</i>	12 €	22 €

ENTRÉES À PARTAGER

Flammekueche classique à partager	13 €
Planche de charcuterie	18 €
Planche de charcuterie et tapas	19.5 €
Planche de la mer (Moules, 4 huîtres, 100 gr de bulots, 10 crevettes roses (non décortiquées), mayonnaise «maison»)	24.5 €

SUR LE POUCE

Saucisse dunkerquoise avec purée «maison»	14 €
Steak haché «minute», frites ou purée «maison», salade (Suppl. oeuf à cheval et cheddar 1.5 €)	17 €
Potjevleesch, frites, salade	16.5 €
Croque Monsieur, frites, salade (Suppl. oeuf à cheval 1 €)	15.5 €
Omelette, jambon, fromage, champignons, frites, salade	16.5 €
Pâté «grand-mère», frites, salade	13.5 €
Beignets de calamars, frites	14 €
Nuggets, frites	16 €

SAUCES + 0.50 €

Maroilles, champignon, poivre, tartare, mayonnaise, roquefort

VIANDES

Andouillettes d'Arras	19 €
Bavette d'ailou à l'échalote	22 €
Escalope de volaille, sauce forestière, ou sauce maroilles à la bière	20 €
Poire de boeuf poêlée ou flambée	23 €
Rognons de veau flambés au Cognac	22 €
Entrecôte grillée (300 gr) race sélection à l'ardoise	30 €
Carbonade flamande	19 €
Cassolette de ris de veau et rognons à la forestière flambés au porto	24 €

SAUCES + 0.50 € :

Maroilles, champignon, poivre, tartare, mayonnaise, roquefort

POISSONS

Fish and chips	19.5 €
Trio de croquettes de crevettes	26 €
Filet de daurade	23 €
Tartare de daurade	22 €
Saumon caramélisé, nouilles chinoises, légumes croquants, sauce wok	23 €



BRASSERIE

Welsh classique	19 €
Welsh Royal	21 €
Jambon + oeuf	
Nuggets, frites	16 €
Burger La Royale	19 €
<i>Pain brioché, steak haché de boeuf, cheddar, bacon, sauce burger, salade</i>	
Vol au vent de volaille	20 €
Trio de croquettes de crevettes	26 €
Tartare de boeuf haché «minute»	20.5 €
Mi-cuit suppl. 0.50 €	

PASTA

Tortellinis à la truffe, crème de parmesan, jambon cru	23 €
Tortellinis, mozzarella, pesto, crème de parmesan, jambon cru	23 €

SALADES

Salade Caesar	19,5 €
<i>Poulet, parmesan, oeuf dur, sauce caesar, pignons de pin</i>	
Avocat crabe	23 €
Salade de crevettes, mangue et quinoa	21 €
Poke bowl au saumon	22 €
Poke bowl au poulet	19 €

FLAMMEKUECHES

Classique	13 €
<i>Crème épaisse, fromage blanc, oignons, lardons</i>	
Ch'ti	16 €
<i>Crème épaisse, fromage blanc, oignons, lardons, Maroilles</i>	
Chèvre - miel	16 €
<i>Crème épaisse, fromage blanc, oignons, lardons, chèvre et miel</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

GARNITURES* :

Purée de pommes de terre, riz pilaf, frites fraîches, salade, pommes de terre grenailles au four, haricots verts

SAUCES* :

Maroilles, champignon, poivre, tartare, mayonnaise, roquefort

*1 garniture et 1 sauce servies avec votre plat. Pour toute garniture supplémentaire : 2 €, sauce (+0.50 €)

MENU À 36 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Duo crevettes roses et bulots, mayonnaise

Crevettes mayonnaise (x 6)

Les 3 huîtres Yvon MADEC

Petit tartare de daurade

PLATS

Carbonade flamande

Rognons de veau flambés au cognac

Filet de daurade

Poire de boeuf flambée ou poêlée

Tortellinis à la truffe, crème de parmesan, jambon cru

DESSERTS

Au choix parmi la carte

Trou normand ou colonel (*Suppl. + 2 €*)

Irish gourmand ou champagne gourmand (*Suppl. + 8 €*)

MENU À 26 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Oeuf mimosa
Beignets de calamars
Pâté «grand-mère», pain de campagne
Les 3 huîtres Yvon MADEC
Cocotte de moules marinières



PLATS

Carbonade flamande
Saucisse dunkerquoise, purée «maison»
Bavette d'ail à l'échalote
Potjevleesch
Fish & chips
Moules marinières
(Suppl. Autres recettes 0.5 €)

DESSERTS

Coupe de 2 boules de glace
(glace artisanale)
Ile flottante
Crème brûlée
Chou à la crème
(Suppl. sauce choco ou caramel ou Nutella 1.5 €)
Autre dessert de la carte (Suppl. : + 2 €)
(hors dessert alcoolisé)
Crème fouettée «maison» (Suppl. + 1.50 €)

MENU À 19 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Uniquement le midi, hors week-end, vacances scolaires et jours fériés

ENTRÉES

Oeuf mimosa

Beignets de calamars

Pâté «grand-mère», pain de campagne



PLATS

Croque Monsieur, frites, salade (suppl. oeuf à cheval 1 €)

Saucisse dunkerquoise, purée «maison»

Omelette jambon, fromage, champignons, frites, salade

DESSERTS

1 boule de glace

MENU ENFANT - 12 €

(12 ans maximum)

Au choix : Steak haché enfant, fish & chips, nuggets de poulet, moules, burger enfant

Steak haché, cuisson : bien cuit (obligation légale)

+

Pousse-pousse Smarties ou une crêpe au sucre ou Nutella

Suppl. crème fouettée : + 1.50 €



DESSERTS

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille	9 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	9 €
Mousse au chocolat	8 €
Baba au rhum, crème fouettée	9.5 €
Île flottante	7 €
Profiteroles	9 €
Coupe de fraises	9 €
Soupe de fraises	9 €
Chou à la crème	6 €
(Suppl. sauce choco, caramel ou Nutella 1.5 €)	
Café gourmand	9 €
(mousse au chocolat, crème brûlée, tropezienne, boule de glace)	
Affogato	5 €
(Café expresso et boule de glace vanille)	

Suppl crème fouettée : + 1.5 €

GLACES

Glaces artisanales et sorbets



3 €



6 €



9 €

Parfums :

Vanille, fraise, chocolat, citron, café, nougat, speculoos, pomme, rhum-raisin

Dame blanche	9 €
Chocolat ou café liégeois	9 €
La Fraise Melba	9 €

Suppl crème fouettée : + 1.5 €

GOURMANDISES

- Café gourmand
- Thé gourmand
- Trou normand (2 boules de glace pomme, Calvados)
- Colonel (2 boules de glace citron, vodka)
- Irish gourmand ou variants (Cognac, rhum, Baileys)
- Champagne gourmand



9 €
10 €
10 €
10 €
16 €
18 €

GAUFRES (LIÉGEOISES)





Sucre	4.5 €
Chocolat «maison»	5.5 €
Nutella	5.5 €
Caramel	5.5 €
Spéculoos	5.5 €
Façon Bueno	5.5 €

CRÊPES

Sucre	4 €
Chocolat «maison»	5.5 €
Nutella	6 €
Caramel	5.5 €
Spéculoos	5.5 €
Façon Bueno	5.5 €

Suppl crème fouettée : + 1.5 €

LES VINS AU VERRE

 12 cl	 25 cl	 50 cl	 75 cl	
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC Domaine de la Garnière (12,5%)	6 €	12 €	24 €	35 €
AOP Gaillac, Sud Ouest, Cuvée traditionnelle, «Château Clément Termes» (12%)	6 €	12 €	24 €	35 €
AOP Bourgogne Aligoté, J.Moreau (12%)	6,5 €	13 €	26 €	37 €
IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel (13%)	6,5 €	13 €	26 €	37 €
AOC Sauvignon blanc, Mouton Cadet & Nathan (12,5%)	6,5 €	13 €	26 €	37 €
AOC Petit Châblis, «Le Vibrant» (12%)	7,5 €	15 €	30 €	45 €

LES BLANCS

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC Domaine de la Garnière (12,5%)	6 €	12 €	24 €	35 €
AOP Gaillac, Sud Ouest, Cuvée traditionnelle, «Château Clément Termes» (12%)	6 €	12 €	24 €	35 €
AOP Bourgogne Aligoté, J.Moreau (12%)	6,5 €	13 €	26 €	37 €
IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel (13%)	6,5 €	13 €	26 €	37 €
AOC Sauvignon blanc, Mouton Cadet & Nathan (12,5%)	6,5 €	13 €	26 €	37 €
AOC Petit Châblis, «Le Vibrant» (12%)	7,5 €	15 €	30 €	45 €

LES ROUGES

AOP Saint-Nicolas de Bourgueuil, «Domaine Le Gros Caillou» (VDL) (12%)	5,5 €	11 €	22 €	32 €
AOP Côtes de Bourg, Château Haut Guiraud (Bordeaux) (14%)	5,5 €	11 €	22 €	32 €
AOP Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (13,5%)	6 €	12 €	24 €	35 €
AOC Mouton Cadet, Cuvée Héritage (14,5%)	7 €	14 €	28 €	40 €
AOP Haut Médoc Cru Bourgeois, Château d'Arcins (Bordeaux) (13%)	8 €	16 €	32 €	47 €

LES ROSÉS

IGP Pays d'Oc - Gris de Gris, Maison Castel (12%)	5 €	10 €	20 €	28 €
AOP Côtes de Provence - Figuières Cuvée signature «Magali» (13%)	5,5 €	11 €	22 €	32 €
IGP Méditerranée Studio By Miraval (12,5%)	6,5 €	13 €	26 €	37 €
AOP Côtes de Provence - Sainte Marguerite Symphonie, Grand Cru classé (12,5%)	7 €	14 €	28 €	40 €

LA CAVE

Les Blancs

ALSACE

AOP, Alsace, Riesling 6 Wolfberger Signature	33 €
--	------

BOURGOGNE

IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel	37 €
AOP Bourgogne Aligoté, J.Moreau	37 €
AOC Petit Châblis, «Le Vibrant»	45 €
AOP Macon Uchizy, Domaine Raphaël Sallet	46 €
AOP Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Albus, Domaine Roux	62 €
AOP Châblis, Premier Cru, Fourchaume, Domaine Alain Geoffroy	66 €
AOP Beaune Blanc, Champagne de Savigny, Domaine Roux	82 €

VAL DE LOIRE

AOC Muscadet Sèvre & Maine sur Lie Domaine de la Garnière	35 €
AOP Ménéteau Salon, «Joseph Mellot - Les Thureaux»	43 €
AOP Sancerre, «Joseph Mellot - Les Ormeaux»	44 €
AOP Pouilly fumé, «Joseph Mellot - Chant des Vignes»	53 €

LANGUEDOC ROUSSILLON - PROVENCE

IGP Côtes Catalanes, 100 % Macabeu, Ma bouteille à la mer, Serre Romani	29 €
---	------

BORDEAUX

AOC Sauvignon blanc, Mouton Cadet & Nathan	37 €
AOP Pessac Léognan, «Les Demoiselles», Château Larrivet Haut Brion	72 €

BLANC MOELLEUX

AOP Gaillac, Sud Ouest, Cuvée traditionnelle, «Château Clément Termes»	35 €
--	------

Les Rosés

PROVENCE

IGP Pays d'Oc - Gris de Gris, Maison Castel	28 €
AOP Côtes de Provence - Figuières Cuvée signature «Magali» (13%)	32 €
IGP Méditerranée Studio By Miraval (12,5%)	37 €
AOP Côtes de Provence - Sainte Marguerite Symphonie, Grand Cru classé	40 €

Les Rouges

ALSACE

AOP Alsace, Pinot noir, Wolfberger Signature	33 €
--	------

BEAUJOLAIS

AOP Morgon, Côte du Py - Maison Mommessin	36 €
AOP Brouilly, «Château de Pierreux»	37 €

BOURGOGNE

AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuit Bio, Domaine Hudelot	58 €
AOP Mercurey, Champ Pilot, Domaine Roux	68 €

VAL DE LOIRE

AOP Saint-Nicolas de Bourgueuil, «Domaine Le Gros Caillou» (VDL)	32 €
AOP Chinon, «Domaine de la Noblaie»	36 €
AOP Ménéteau Salon, «Joseph Mellot - Les Thureaux»	46 €
AOP Sancerre, «Joseph Mellot - Le Rabault»	52 €

VALLÉE DU RHÔNE

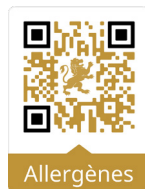
AOP Côtes du Rhône, «Les Abeilles»	35 €
AOP Saint-Joseph, Hedonism, Domaine Faury	63 €
AOP Crôzes Hermitage - «E-Guigal»	64 €
AOP Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes	82 €
AOP Côte Rôtie, «E-Guigal - Brune et Blonde»	95 €

LANGUEDOC ROUSSILLON - PROVENCE

IGP - Pays d'Oc, Terroir des Dinosaures, Pinot Noir, «Anne de Joyeuse»	36 €
AOP Coteaux du Languedoc Pezenas Bio, Cuvée Antique, Domaine de la Tour Penedesses	39 €

BORDEAUX

AOP Côtes de Bourg, Château Haut Guiraud	32 €
AOC Mouton Cadet AOC, Cuvée Héritage	40 €
AOP Graves, Château Ferrande	45 €
AOP Haut Médoc Cru Bourgeois, Château d'Arcins	47 €
AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château Franc Pipeau	58 €
AOP Côtes de Bourg, Château Haut Guiraud - (Magnum, 1,5 l)	60 €
AOP Saint-Julien, Château Talbot, Connetable de Talbot	80 €
AOP Margaux, Les Charmes de Kirwan, 2nd vin du Château Kirwan	85 €
AOP Moulis-en-Médoc, Château Maucaillou	85 €



53 rue Saint-Jean
62520 Le Touquet - Paris - Plage
03 21 05 15 11