

# LE MOULIN DU TREMPLIN

— RESTAURANT - CRÊPERIE —



COURCHEVEL 1850



# Coquillages et Fruits de Mer

## Huîtres - Oysters

### " Spéciale Gillardeau "

Papillons _____	les 6 _____ 29	les 12 _____ 54
Spéciales n° 2 _____	les 6 _____ 47	les 12 _____ 84

### Fines de Claire de Marennes-Oléron

Clares n° 3 _____	les 6 _____ 21	les 12 _____ 38
Clares n° 2 _____	les 6 _____ 28	les 12 _____ 48
Clares n° 0 _____	les 6 _____ 47	les 12 _____ 84

### Plates de Belon

Belons n° 3 _____	les 6 _____ 30	les 12 _____ 54
Belons n° 0 _____	les 6 _____ 50	les 12 _____ 88
Belons n° 00 suivant arrivage <small>Depending on deliveries</small>	les 6 _____ 63	les 12 _____ 114

Pied de Cheval 300 - 400 g sur commande To order

## Fruits de Mer - Seafood

Clams <small>Large Clams</small> _____	les 6 _____ 19
Moules <small>Mussels</small> _____	portion _____ 16
Bulots Mayonnaise <small>Whelks with Mayonnaise</small> _____	portion _____ 19
Crevettes Roses <small>Prawns</small> _____	portion _____ 36
Langoustines Mayonnaise <small>Norway Lobsters with Mayonnaise</small> _____	portion _____ 54
Pinces de Tourteau Mayonnaise <small>Brown Crab Claws with Mayonnaise</small> _____	mini. 3/4 pièces _____ 44
Méris de Crabe des Neiges Froids Mayonnaise <small>Snow Crab Merus Mayonnaise</small> _____	8 pièces décortiquées _____ 68
Homard Froid Mayonnaise <small>Cold Lobster with Mayonnaise</small> _____	Poids moyen 700 à 800 g _____ la pièce _____ 95

## Les Plateaux

<b>Assiette de Fruits de Mer</b> _____	52	<b>Plateau Royal</b> _____	2 pers. _____ 195
<small>3 Claires n°3, 1 Pince de Tourteau, 2 Langoustines, 3 Crevettes, Bulots 3 Claire n°3 Oysters, 1 Brown Crab Claw, 2 Norway Lobsters, 3 Shrimps, Whelks</small>		<small>24 Claires n°3, 6 Langoustines, 4 Méris de Crabe des Neiges décortiqués, 2 Pinces de Tourteau, 8 Crevettes, Bulots, Coquillages 24 Claire n°3 Oysters, 6 Norway Lobsters, 4 Shelled Snow Crab Merus, 2 Brown Crab Claws, 8 Shrimps, Whelks, Shellfish</small>	
<b>Assiette Découverte</b> _____	88	<b>Plateau Royal à la Spéciale de Gillardeau</b> _____	2 pers. _____ 235
<small>3 Méris de Crabe des Neiges décortiqués, 2 Langoustines, 3 Crevettes, 1 Pince de Tourteau 3 Shelled Snow Crab Merus, 2 Norway Lobsters, 3 Shrimps, 1 Brown Crab Claw</small>		<small>12 Papillons, 12 Spéciales n°2, 6 Langoustines, 4 Méris de Crabe des Neiges décortiqués, 2 Pinces de Tourteau, 8 Crevettes, Bulots, Coquillages 12 Papillon Oysters, 12 Special n°2 Oysters, 6 Norway Lobsters, 4 Shelled Snow Crab Merus, 2 Brown Crab Claws, 8 Shrimps, Whelks, Shellfish</small>	
<b>Huîtres Dégustation</b> _____	57	<b>LE JUMBO Royal Homard</b> _____	4 pers. _____ 540
<small>4 Claires n°3, 4 Belons n°3, 4 Spéciales Papillon 4 Claire n°3 Oysters, 4 Belon n°3 Oysters, 4 Special Papillon Oysters</small>		<small>6 Papillons, 6 Spéciales n°2, 6 Claires n°2, 6 Claires n°3, 6 Belons n°0, 2 Homards, 6 Méris de Crabe des Neiges décortiqués, 4 Pinces de Tourteau, 12 Langoustines, 16 Crevettes, Bulots, Coquillages 6 Papillon Oysters, 6 Spéciales n°2 Oysters, 6 Claire n°2 Oysters, 6 Claire n°3 Oysters, 6 Belon n°0 Oysters, 2 Lobsters, 6 Shelled Snow Crab Merus , 4 Brown Crab Claws, 12 Norway Lobsters, 16 Shrimps, Whelks, Shellfish</small>	
<b>Plateau Crustacés</b> _____	144		
<small>1/2 Homard, 4 Méris de Crabe des Neiges décortiqués, 3 Langoustines, 6 Crevettes, 2 Pinces de Tourteau - 1/2Lobster, 4 Shelled Snow Crab Merus, 3 Norway Lobsters, 6 Shrimps, 2 Brown Crab Claws</small>			

## Sushi

### Sushi

Thon <small>Tuna</small> _____	la pièce _____ 7
Saumon <small>Salmon</small> _____	la pièce _____ 6
Saint-Jacques <small>Scallops</small> _____	la pièce _____ 7,50
Crevettes <small>Shrimps</small> _____	la pièce _____ 6,50
Homard <small>Lobster</small> _____	la pièce _____ 11

### Sashimi

Thon <small>Tuna</small> _____	la pièce _____ 7,50
Saumon <small>Salmon</small> _____	la pièce _____ 6,50
Saint-Jacques <small>Scallops</small> _____	la pièce _____ 8,50
Homard bleu <small>Blue Lobster</small> _____	les 100 g _____ 34
Langouste _____	prix au cours du marché
Spiny Lobster _____	depending on market price

### Shan Shen

Thon <small>Tuna</small> _____	1 pièce / 6 parts _____ 50
Saumon <small>Salmon</small> _____	1 pièce / 6 parts _____ 46
Crevettes <small>Shrimps</small> _____	1 pièce / 6 parts _____ 48
Mixte <small>Combined</small> _____	1 pièce / 6 parts _____ 49

### Kobe

California Roll _____	8 pièces _____ 144
Sushi _____	2 pièces _____ 62
Sashimi _____	8 pièces _____ 210

### California Roll

Thon <small>Tuna</small> _____	la pièce _____ 7
Saumon <small>Salmon</small> _____	la pièce _____ 6
Crabe <small>Crab</small> _____	la pièce _____ 6
King Crabe <small>King Crab</small> _____	la pièce _____ 17
Légumes <small>Vegetables</small> _____	la pièce _____ 6

### Crispy Roll

Thon <small>Tuna</small> _____	la pièce _____ 8
Saumon <small>Salmon</small> _____	la pièce _____ 7
Crabe <small>Crab</small> _____	la pièce _____ 8
King Crabe <small>King Crab</small> _____	la pièce _____ 17

Supplément CAVIAR \_\_\_\_\_ 30 g \_\_\_\_\_ 145  
Supplément for CAVIAR 30 g

### Maki

Thon <small>Tuna</small> _____	la pièce _____ 6
Saumon <small>Salmon</small> _____	la pièce _____ 5,50
Concombre <small>Cucumber</small> _____	la pièce _____ 5
Avocat <small>Avocado</small> _____	la pièce _____ 5

### Assiettes composées

6 Makis _____	_____ 27
6 Sushis _____	_____ 36
6 Sashimis _____	_____ 38
6 California Rolls _____	_____ 37
Yamagami _____	_____ 46
Riz Furikake, 6 Sashimis de Saumon Rice Furikake, 6 Salmon Sashimi	

## Les Plateaux

<b>SHAN-FON</b> _____	15 PIÈCES ASSORTIES _____ 72
<b>SONG-SHAN</b> _____	30 PIÈCES ASSORTIES _____ 138
<b>THAÏ-SHANG</b> _____	45 PIÈCES ASSORTIES _____ 195
<b>LE ROYAL</b> Sashimis de Homard <small>Lobster Sashimi</small> (600 - 700 G) _____	30 PIÈCES ASSORTIES _____ 270
<b>LE TREMPLIN</b> _____	90 PIÈCES ASSORTIES _____ 350
<b>LE KOBÉ</b> _____	6 SUSHIS, 8 ROLLS, 8 SASHIMIS _____ 430
<b>L'IMPÉRIAL</b> Sashimis de Homard Bleu <small>Blue Lobster Sashimi</small> _____ (1KG ENVIRON)	90 PIÈCES ASSORTIES _____ 580
<b>LE DRAGON</b> _____	
Sashimis de Langouste, 100 g de Caviar <small>Blue Lobster Sashimi, Caviar 100 g</small> _____	90 PIÈCES ASSORTIES _____ 1 310



# Instants Salés



## Soupes

Soupe de Légumes	Vegetale Soup	_____	17
Soupe à l'Oignon	Onion Soup	_____	17

## Salades

Salade Cesar	Salade, Filets de Poulet, Tomates, Parmesan, Croûtons	_____	27
	Salad, Roasted Chicken, Tomatoes, Parmesan, Croutons		
Salade Chorizo	Salade, Toast de Chèvre au Pesto, Petits Artichauts à la Romaine et Tomates Confités, Chorizo	_____	27
	Salad, Goat Cheese Toast with Pesto, Small Artichokes with Romaine and Candied Tomatoes, Chorizo		

## Pâtes

Pâtes au Pistou : penne, julienne de légumes, émincé de poulet, tomates confites, parmesan et pistou	_____	27
penne, julienned vegetables, minced chicken, candied tomatoes, parmesan, "Sauce Pistou"		

## Omelettes

aux Oeufs Bio with Organic Eggs

Omelette Nature	Omelet	_____	20
Omelette Jambon	Ham Omelet	_____	21
Omelette Fromage	Cheese Omelet	_____	21
Omelette Jambon Fromage	Ham Cheese Omelet	_____	22
Omelette Jambon Fromage Champignons	_____	_____	23
	Ham Mushrooms Cheese Omelet		
Salade Verte	Green Salad	_____	13
Frites	French Fries	_____	12



## Les Pizzas



Marguerite	Tomate, Mozzarella, Olives	Tomato, Mozzarella, Olive	_____	32
Reine	Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons	Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms	_____	34
Montagnarde	Crème, Lardons, Reblochon, Mozzarella, Persillade	Cream, Bacon, Reblochon, Mozzarella, Persillade	_____	34
La Wagyu	Tomate, Mozzarella, Jambon de Boeuf Wagyu, Champignons	Tomato, Mozzarella, Wagyu Beef Ham, Mushrooms	_____	44
Pizza Burger en Calzone	Tomate, Mozzarella, Boeuf Haché, Oignons	Tomato, Mozzarella, Minced Beef, Onions	_____	34
4 Fromages	Tomate, Roquefort, Mozzarella, Chèvre, Emmental	Tomato, Roquefort, Mozzarella, Goats' Cheese, Emmental	_____	34
Etna	Tomate, Mozzarella, Spianata Piccante, Poivrons Marinés, Œuf	Tomato, Mozzarella, Spianata Piccante, Marinated Peppers, Egg	_____	34
4 Saisons	Tomate, Mozzarella, Artichaut, Champignons, Poivrons	Tomato, Mozzarella, Artichoke, Mushrooms, Peppers	_____	34
Méditerranéenne	Tomate, Mozzarella, Roquette, Copeaux de Parmesan, Sauce Pistou	Tomato, Mozzarella, Green Salad, Parmesan Cheese, "Sauce Pistou"	_____	34
Al Tonno	Tomate, Mozzarella, Thon, Oignons, Câpres, Olives	Tomato, Mozzarella, Tuna, Onions, Capers, Olives	_____	34
Pizza à la Truffe	Pizza with Truffles	_____	_____	84



## Les Cidres

Cidre Brut	_____	le pichet 50 cl	15
Cidre Bouché Doux ou Brut	_____	75 cl	26
Bolée de Cidre	_____	12 cl	8
Kir Breton (Cidre à la Crème de Cassis)	_____	12 cl	9





# Galettes de Blé Noir



## Les Classiques Classics



Galette Beurre	Butter Pancake	9, <sup>60</sup>
Galette 1 Élément	Œuf Bio ou Fromage ou Jambon ou Bacon Organic Egg or Cheese or Ham or Bacon	13
Galette Jambon, Fromage	Ham and Cheese Pancake	16
Galette Bacon, Fromage	Bacon and Cheese Pancake	16
Galette Fromage, Œuf bio	Cheese and Organic Egg Pancake	16
Galette Jambon, Œuf bio	Ham and Organic Egg Pancake	16
Galette Bacon, Œuf bio	Bacon and Organic Egg Pancake	16
Galette Tomate, Fromage	Tomato and Cheese Pancake	16
Galette Complète	Jambon, Œuf Bio et Fromage Full Combination Pancake with Ham, Organic Egg and Cheese	19
Galette Bacon, Œuf bio et Fromage	Bacon, Organic Egg and Cheese	19
Galette au Saumon Fumé	Saumon Fumé de Norvège et Crème Norwegian Smoked Salmon and Cream Pancake	25



## Les Spéciales Specials



Galette du Moulin	Chèvre, Noix, Magret Fumé, Salade Verte, Confiture de Figues Goats' Cheese, Walnut, Smoked Duck Breast, Green Salad, Fig Jam	22
Galette Boeuf	Sauté Façon Thai Beef Fried Thai Style	22, <sup>50</sup>
Galette du Pêcheur	Cocktail de Fruits de Mer Frais Fresh Seafood Cocktail	22, <sup>50</sup>
Galette Montagnarde	Fromage à Raclette, Jambon Cru, Pommes de Terre Raclette Cheese, Cured Ham, Potatoes	22
Galette Seguin	Chèvre, Fondue de Poireaux, Lard Goats' Cheese, Slow-cooked Leeks, Bacon	22
Galette Curry	Poulet au Curry et Fromage Curried Chicken and Cheese	22
Galette Catalane	Fromage, Œuf Bio, Tomate Fraîche, Chorizo Cheese, Organic Egg, Fresh Tomato, Chorizo	20
Galette Italienne	Tomate Fraîche, Mozzarella, Sauce Pistou Fresh Tomato, Mozzarella, Pesto Sauce	20
Galette Norvégienne	Saumon Fumé de Norvège et Épinards à la Crème Norwegian Smoked Salmon and Creamed Spinach	25
Galette Tahitienne	Jambon, Fromage, Ananas Ham, Cheese, Pineapple	20
Galette Forestière	Jambon, Fromage, Champignons Ham, Cheese, Mushrooms	19, <sup>50</sup>
Galette Popeye	Épinard, Œuf Bio, Jambon Spinach, Organic Egg, Ham	19, <sup>50</sup>
Galette Trois Fromages	Emmental, Chèvre, Roquefort, Salade Verte Emmental, Goat Cheese, Roquefort, Green Salad	22
Galette Fermière	Poulet, Fromage, Oignons, Champignons Chicken, Cheese, Oignons, Mushrooms	22
Galette Biquette	Chèvre, Miel, Noix, Salade Verte Goat Cheese, Honey and Walnut Pancake, Green Salad	19, <sup>50</sup>
Galette Grison	Chèvre, Viande de Grisons, Emmental, Noix Goat Cheese, Bündnerfleisch (Swiss Dried Beef), Emmental, Walnuts	22
Galette Végétarienne	Assortiment de Légumes Assortment of Vegetables	18, <sup>50</sup>
Galette Américaine	Viande Hachée, Tomates, Fromage, Frites Minced Meat, Tomatoes, Cheese, French Fries	23





# Crêpes au Froment



## Les Single Singles

Crêpe Sucre	Sugar Crêpe	_____	8
Crêpe Caramel Beurre Salé	Salted Butter Caramel Crêpe	_____	12
Crêpe Chantilly	Whipped Cream Crêpe	_____	10
Crêpe Chocolat	Chocolate Crêpe	_____	12
Crêpe Chocolat Coco	Chocolat, Noix de Coco Rappée	Chocolate Crêpe with Coconut	14
Crêpe Chocolat Amandes	Chocolate Crêpe with Almonds	_____	14
Crêpe Nutella	Nutella Crêpe	_____	13, <sup>50</sup>
Crêpe Nutella Banane	Nutella Crêpe with Banana	_____	16, <sup>50</sup>
Crêpe Nutella Fraise	Nutella Crêpe with Strawberrys	_____	16, <sup>50</sup>
Crêpe Citron et Sucre	Lemon Juice Crêpe and Sugar	_____	12
Crêpe Confiture	Fraise, Framboise, Abricot, Orange, Myrtille	Crêpe with Jam: Strawberry, Raspberry, Apricot, Orange or Bilberry	12
Crêpe Black & White	Chocolat Noir et Chocolat Blanc	Black Chocolate and White Chocolate	12
Crêpe Crème de Marron	Chestnut Purée Crêpe	_____	12
Crêpe Frangipane	Marzipan Crêpe	_____	13
Crêpe Fruit	Au choix : Ananas, Banane, Poire, Fraise, Framboise	Choice of Pineapple, Banana, Pear, Strawberry or Raspberry	12
Crêpe Miel	Honey Crêpe	_____	12
Crêpe Miel Amandes	Honey Crêpe with Almonds	_____	14
Crêpe Sirop d'Érable	Maple Syrup Crêpe	_____	12

## Les Composées Special Combinations

Crêpe Hélène	Glace Vanille, Poire, Sauce Chocolat	Vanilla Ice Cream, Pear, Chocolate Sauce	_____	17
Crêpe Mont-Blanc	Glace Vanille, Crème de Marron, Chantilly	Vanilla Ice Cream, Chestnut Purée, Whipped Cream	_____	17
Crêpe Bounty	Noix de Coco Rapée, Glace Coco, Sauce Chocolat et Chantilly	Grated Coconut, Coconut Ice Cream, Chocolate Sauce and Whipped Cream	_____	17
Crêpe Exotique	Banane, Caramel Beurre Salé, Noix de Coco Râpée, Chantilly	Banana, Salted Butter Caramel, Grated Coconut, Whipped Cream	_____	17
Crêpe Snickers	Caramel Beurre Salé, Chocolat, Glace Vanille, Cacahuètes, Chantilly	Salted Butter Caramel, Chocolate, Vanilla Ice Cream, Peanuts, Whipped Cream	_____	17

## Les Alcoolisées With Alcohol

Crêpe Créole	Banane Caramélisée, Glace Vanille, Flambée au Rhum	Caramelised Banana, Vanilla Ice Cream, Flambéed with Rum	_____	19
Crêpe Flambée	Au Calvados, au Grand Marnier ou au Rhum	With Calvados, Grand Marnier or Rum	_____	18
Crêpe Javanaise	Sorbet Orange, Marmelade, Flambée au Grand Marnier	Orange Sorbet, Marmalade, Flambéed with Grand Marnier	_____	19
Crêpe Martiniquaise	Ananas, Chantilly, Flambée au Rhum	Pineapple, Whipped Cream, Flambéed with Rum	_____	19
Crêpe Normande	Pommes flambées au Calvados	Apples flambéed with Calvados	_____	19

Supplément pour personnaliser votre crêpe Boule de Glace, Amandes Effilées, Banane, Poire ou Noix de Coco Râpée \_\_\_\_\_ 2,<sup>50</sup>  
 Extra Ice Cream Scoop, Flaked Almonds, Banana, Pear or Grated Coconut

Supplément Chantilly Extra Whipped Cream \_\_\_\_\_ 2,<sup>50</sup>

# Boissons

Café Illy	7
Grand Crème, Cappuccino, Double Café	10
Chocolat	9
Chocolat ou Café Viennois	10
Chocolat Rhum ou Cognac ou Bailey's	14
Mocha Latte, Caramel Latte, Latte Vanille	11

<b>Thé</b>	9
Thé de Ceylan Saint James	
• Breakfast Big Ben Bio • Earl Grey • Goût Russe 7 agrumes • Masala Chai Bio ( thé noir épicé) • Thé des Songes • Thé Vert • Thé Vert Menthe Bio • Vive le Thé Bio ( thé vert gingembre, agrumes) • Grand Jasmin Bio • Rooibos des Vahinés • Détox Bresilien Bio ( thé vert, maté, fruit de la passion) • Thé du Hammam ( thé vert floral, fruité) • Thé aux Fruits Rouges	

<b>Infusion Bio</b>	9
• Camomille • Verveine • Menthe Poivrée • Detox Scandinave (bouleau et baies nordiques) • Herboriste 108 ( verveine, menthe, orange) • Herboriste 46 ( camomille, pomme épices)	

Café Illy Gourmand	20
Thé ou Chocolat Gourmand	21
Vin Chaud Maison au Grand Marnier	11
Citron Chaud au Miel	13
Irish Coffee	18
Hot Pom (Jus de Pomme Chaud, Cannelle)	12
Grog (Rhum, Citron, Miel)	16

## Boissons Froides

Évian	33 cl	6, <sup>50</sup>
Évian / Badoit	50 cl	7, <sup>50</sup>
Évian / Badoit	1l	9, <sup>90</sup>
Évian avec sirop	33 cl	7
Perrier	33 cl	9
Limonade	33 cl	8
Limonade avec Sirop	33 cl	8, <sup>50</sup>
Orangina	25 cl	9
Schweppes Tonic, Agrumes	25 cl	9
Red Bull	25 cl	12
Coca-Cola, Coca-Cola Sans sucre		
Bouteille	33 cl	9
Pur Jus de Fruits Bissardon	25 cl	12
au Choix : Orange, Ananas, Pomme, Mangue, Abricot, Tomato, Myrtille, Fraise, Pamplemousse		
Fruits Frais Pressés (Orange, Citron)	15 cl	12

## Les Bières

Bière Pression	Demi 25 cl	9, <sup>50</sup>
Bière Pression Picon	Demi 25 cl	10
Bière Pression	Baron 50 cl	18
Bière Bouteille	33 cl	12
Hoegaarden - Heineken - La Chouffe - Leffe Abbaye		
Corona - Desperados - Peroni		

## Les Alcools

Apérol Spritz	16
Kir Savoyard	12 cl 9
Kir Royal au Champagne	12 cl 20
Apéritif Anisé	3 cl 8
Apéritif Vermouth	5 cl 10
Américano Maison	8 cl 16
Whisky, Vodka, Gin	4 cl 16
Rhum Vieux, Calvados VSOP	4 cl 18
Cognac, Armagnac VSOP	4 cl 18
Génépi, Marc de Savoie	4 cl 16
Shot (alcool de base)	12
Shot (alcool Supérieur)	Prix selon alcool choisi
Accompagnement (soda)	4
Accompagnement (Red bull ou jus de fruit)	7

## Les Vins au verre

Bourgogne Blanc Chablis « Saint Martin »	15 cl	12
Bordeau Rouge Tertio de Montrose 2016	15 cl	13
Blanc, Rouge, Rosé	12 cl	8

## Les Pichets

Mâcon Blanc AOC	1/2l	17, <sup>90</sup>	1l	34
Côtes de Provence Rosé M de Minuty	1/2l	17, <sup>90</sup>	1l	34
Bordeaux "Cordier"	1/2l	17, <sup>90</sup>	1l	34

# La Cave

## Les Blancs

### Savoie

Apremont « Fleur de Jacquère » Dom. G. Perrier	46
1/2 Bouteille	24
Roussette « Château Monterminod » Dom. G. Perrier	50
Chignin-Bergeron « Fleur de Roussane » Dom. G. Perrier	51

### Vallée de la Loire

Reuilly « Les Belles Terres » Dom. B. Pointereau	45
Sancerre « Grande Réserve » Dom. H. Bourgeois	55
1/2 Bouteille	28
Sancerre « Cuvée Jadis » Dom. H. Bourgeois	85
Pouilly Fumé « Baron de L » Dom. de Ladoucette	170

### Bourgogne

Chablis « Saint Martin » Dom. Laroche	2022	60
1/2 Bouteille	2022	32
Rully Dom. Jacqueson	2020	90

### Liquoreux

Ch. Lafaurie-Peyraguey		
1er Cru Classé	Sauterne 2013	140

## Les Rosés

### Provence

Minuty « Cuvée Prestige »	65
Château Minuty « Cuvée Or »	85
Domaine Ott « Clos Mireille »	85

## Les Rouges

### Savoie

Mondeuse « Face au Fort » Dom. Philippe et Sylvain Ravier	47
---	----

### Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage A. Gaillot	2021	65
Côte-Rôtie « Brune et Blonde » E. Guigal	2018	120
1/2 Bouteille		65
Saint-Joseph « Reflets » Dom. F. Villard	2020	75

### Beaujolais

Brouilly « Domaine de la Martingale » G. Dubœuf	45
1/2 Bouteille	25

### Bourgogne

Chorey-les-Beaune « Les Gourmandes » Dom. J.L. Aegerter	2017	60
Mercurey « Ch. de Chamirey » Dom. Devillard	2020	70

### Bordeaux

Ch. Brillette Cru Bourgeois	Moulis 2020	50
1/2 Bouteille	2012	28
Lacoste Borie 2 <sup>nd</sup> Vin Ch. Grand Puy Lacoste	Pauillac	2011 95
Ch. Lynch-Bages 5 <sup>ème</sup> Cru Classé	Pauillac	2011 290
Ch. Talbot 4 <sup>ème</sup> Cru Classé	St-Julien	2015 180
Marquis d'Alesme Becker 3 <sup>ème</sup> Cru Classé	Margaux	2014 110
Ch. Gaillard Grand Cru Classé	St-Émilion	2021 55
1/2 Bouteille	2021	28

## Les Champagnes

Coupe de Champagne	12 cl	20
Coupe de Champagne Rosé	12 cl	26
Coupe de Laurent-Perrier Rosé	12 cl	40
Coupe de Cristal Roederer	15 cl	140

Grandes Marques Brut	75 cl	150
Grandes Marques Rosé	75 cl	180
Laurent-Perrier Grand Siècle	75 cl	430
Laurent-Perrier Rosé	75 cl	230
Cristal Roederer Brut 2014	75 cl	680