



Pour l'apéritif :

Nos « Mâchons » accompagnés de pain frais et les conseils de Clotilde Mengin pour les harmoniser avec votre vin

Mâchon = petit intermède gourmand qui accompagne avec bonheur l'apéritif
ou un verre de vin à toute heure.

La tapenade d'olives vertes et noires

4.50

Côtes de Provence Cru Classé Cuvée Prestige Olivier 2015 Clos Cibonne (6.50 € le verre de 10cl)
Saint Joseph Cuvée du Papy 2017 Domaine du Monteillet Stéphane Montez (6.60 € le verre de 10cl)
Castillon Côtes de Bordeaux 2016 Château Cap de Faugères (5.50 € le verre de 10cl)

Les rillettes de saumon frais et fumé

4.50

Moselle Auxerrois sur Lies La Vigne aux Oiseaux 2018 Domaine des Béliers (4.30 € le verre de 10cl)
Mercurey 2017 Domaine Juillot (6.00 € le verre de 10cl)
Champagne Lallier Brut R.015 (8.30 € le verre de 10cl)

La crème de fromage de chèvre aux herbes et noix de Grenoble

4.50

IGP Isère Balmes Dauphinoises Viognier Altesse 2018 Vin Bio Nicolas Gonin (3.90 € le verre de 10cl)
Alsace Pinot Blanc Klevner 2017 Frédéric Mochel (3.20 € le verre de 10cl)
Pouilly Vinzelles 2018 Les Bois Préaux Domaine Martin (5.00 € le verre de 10cl)

Les rillettes de thon à la tomate

4.50

Alsace Riesling Eguisheim 2018 Emile Beyer Vin Bio V et C Beyer (4.90 € le verre de 10cl)
Côtes de Toul Gris Pique Nique Domaine Lelièvre (2.90 € le verre de 10cl)
Côtes de Provence Cru Classé Cuvée Prestige Olivier 2015 Clos Cibonne (6.50 € le verre de 10cl)

Les rillettes crémeuses de volaille au curry et baies roses

4.50

Pouilly Vinzelles 2018 Les Bois Préaux Domaine Martin (5.00 € le verre de 10cl)
Mercurey 2017 Domaine Juillot (6.00 € le verre de 10cl)
Côtes de Provence Origine 2016 Château Maïme (6.30 € le verre de 10cl)

Les rillettes de courgettes au fromage frais et basilic

4.50

Alsace Pinot Blanc Klevner 2017 Frédéric Mochel (3.20 € le verre de 10cl)
Côtes du Rhône Rosée Estivale 2017 Domaine Julien de l'Embisque T. et F. Gaïde (2.70 € le verre de 10cl)
Côtes du Roussillon Les Terres Grillées 2015 Domaine Piquemal (2.40 € le verre de 10cl)

La palette de mâchons (dégustation des 6 variétés ci-dessus)

10.60

Nous vous la recommandons pour un apéritif ludique pour 2 à 4 personnes

Muscats de Rivesaltes Les Larmes d'Hélios 2017 Vin Doux Naturel Dom. Piquemal (3.60 € le verre de 10cl)
Alsace Gewurztraminer Oberer Weingarten de Rorschwihr 2016 R. Gassmann (8.00 € le verre de 10cl)
Moselle Auxerrois sur Lies La Vigne aux Oiseaux 2018 Domaine des Béliers (4.30 € le verre de 10cl)
Pouilly Vinzelles 2018 Les Bois Préaux Domaine Martin (5.00 € le verre de 10cl)
Mercurey 2017 Domaine Juillot (5.60 € le verre de 10cl)
Vin de France Gamay 2018 Vin Bio Domaine Migot (3.80 € le verre de 10cl)
Saint Amour 2018 Domaine Martin (4.30 € le verre de 10cl)
Côtes de Toul Pinot Noir Cuvée Grand Terroir 2019 Vin Bio Claude Vosgien (3.60 € le verre de 10cl)

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.

Sauf indication contraire, toutes nos bouteilles sont d'appellation d'origine contrôlée.



VINS & TARTINES
NANCY - RESTAURATEUR - CAVISTE
AMBASSADEUR DES TERROIRS



Les Salades et Tartines Froides

La tartine de pain de campagne grillé, fine couche de rillettes de tomate au basilic, carpaccio de melon, jambon de Parme, copeaux de Parmigiano Reggiano, pignons de pin et olives à la grecque **13.90**

Côtes de Toul Pinot Noir Cuvée Grand Terroir 2019 Vin Bio Claude Vosgien (3.60 € le verre de 10cl)
Côtes du Rhône Rosée Estivale 2017 Domaine Julien de l'Embisque T. et F. Gaïde (2.70 € le verre de 10cl)
IGP Isère Balmes Dauphinoises Viognier Altesse 2018 Vin Bio Nicolas Gonin (3.90 € le verre de 10cl)

La tartine de pain de campagne grillé, crème citronnée aux herbes, duo de saumons (fumé et en gravlax), gaspacho de concombre à la menthe **13.90**

Côtes de Toul Gris Pique Nique Domaine Lelièvre (2.90 € le verre de 10cl)
Mercrey 2017 Domaine Juillot (6.00 € le verre de 10cl)
Castillon Côtes de Bordeaux 2016 Château Cap de Faugères (5.50 € le verre de 10cl)

Les Tartines Chaudes Incontournables

La tartine de pain de campagne maison, compotée de poireaux, Saint Jacques à la plancha et beurre blanc **14.60**

Alsace Riesling Eguisheim 2018 Emile Beyer Vin Bio V et C Beyer (4.90 € le verre de 10cl)
Moselle Auxerrois sur Lies La Vigne aux Oiseaux 2018 Domaine des Béliers (4.30 € le verre de 10cl)
Mercrey 2017 Domaine Juillot (6.00 € le verre de 10cl)

La tartine de pain de campagne, escalope de foie gras à la plancha, compotée de poire williams **14.60**

Alsace Gewurztraminer Oberer Weingarten de Rorschwihr 2016 R. Gassmann (8.00 € le verre de 10cl)
IGP Isère Balmes Dauphinoises Viognier Altesse 2018 Vin Bio Nicolas Gonin (3.90 € le verre de 10cl)
Muscat de Rivesaltes Les Larmes d'Hélios 2017 Vin Doux Naturel Dom. Piquemal (3.60 € le verre de 10cl)

La tartine feuilletée de ris de veau, sauce aux morilles, riz pillaw **14.90**

Mercrey 2017 Domaine Juillot (5.60 € le verre de 10cl)
Pouilly Vinzelles 2018 Les Bois Préaux Domaine Martin (5.00 € le verre de 10cl)
Saint Joseph Cuvée du Papy 2017 Domaine du Monteillet Stéphane Montez (6.60 € le verre de 10cl)

La tartine de pain de campagne Géromé chaud à la chaude Meurotte et cumin (chaude Meurotte : crème et vinaigre chaud) **11.60**

Alsace Muscat Réserve 2016 F. E. Trimbach (5.50 € le verre de 10cl)
Alsace Gewurztraminer Oberer Weingarten de Rorschwihr 2016 R. Gassmann (8.00 € le verre de 10cl)
Côtes du Rhône VinCent Zajou 2019 Domaine J. de l'Embisque Bio Sans Sulfites (3.70 € le verre de 10cl)

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.



Les Tartines du Moment

La tartine de râpé de pommes de terre façon burger, ketchup maison (compotée d'oignons rouges, emmental, steak haché et œuf à cheval) 14.60

Vin de France Gamay 2018 Vin Bio Domaine Migot (3.80 € le verre de 10cl)
Saint Joseph Cuvée du Papy 2017 Domaine du Monteillet Stéphane Montez (6.60 € le verre de 10cl)
Bourgueil Cuvée Prestige Domaine des Chesnaies 2011 Liger de Bronze (3.30 € le verre de 10cl)

La tartine de pain de campagne grillée, magret de canard fumé, chèvre chaud, figues rôties, raisins de Corinthe secs, poireaux et basilic frits 14.60

Saint Amour 2018 Domaine Martin (4.30 € le verre de 10cl)
Côtes de Provence Cru Classé Cuvée Prestige Olivier 2015 Clos Cibonne (6.50 € le verre de 10cl)
Castillon Côtes de Bordeaux 2016 Château Cap de Faugères (5.50 € le verre de 10cl)

La tartine en chaud froid de pain de campagne, fine couche de tapenade, filets de rouget à la plancha, sauce vierge aux herbes 14.60

Pouilly Vinzelles 2018 Les Bois Préaux Domaine Martin (5.00 € le verre de 10cl)
Côtes de Provence Origine 2016 Château Maïme (6.30 € le verre de 10cl)
Alsace Riesling Eguisheim 2018 Emile Beyer Vin Bio V et C Beyer (4.90 € le verre de 10cl)

Les Tartines Sucrées

La tartine de Dacquoise aux épices douces, crémeux au cassis de Bourgogne, nougatine d'amande, glace amande 7.50

Côtes du Rhône VinCent Zajou 2019 Domaine J. de l'Embisque Bio Sans Sulfites (3.70 € le verre de 10cl)
Vin de France Gamay 2018 Vin Bio Domaine Migot (3.80 € le verre de 10cl)
Le verre de 2cl de liqueur de Mûre sauvage Metté à 2.50 €

La tartine de macaron, crème de citron jaune et framboises au basilic frais 7.50

Alsace Muscat Réserve 2016 F. E. Trimbach (5.50 € le verre de 10cl)
IGP Isère Balmes Dauphinoises Viognier Altesse 2018 Vin Bio Nicolas Gonin (3.90 € le verre de 10cl)
Le verre de 2cl d'eau de vie de framboise Metté à 3,70 €

La tartine de biscuit génoise, Panna cotta fruits de la passion et chocolat blanc 7.50

Alsace Pinot Blanc Klevner 2017 Frédéric Mochel (3.20 € le verre de 10cl)
Alsace Gewurztraminer Oberer Weingarten de Rorschwihr 2016 R. Gassmann (8.00 € le verre de 10cl)
Muscat de Rivesaltes Les Larmes d'Hélios 2017 Vin Doux Naturel Dom. Piquemal (3,60 € le verre de 10cl)

La tartine de sablé breton, crème brûlée à la vanille de Tahiti 7.50

Alsace Gewurztraminer Oberer Weingarten de Rorschwihr 2016 R. Gassmann (8.00 € le verre de 10cl)
Alsace Muscat Réserve 2016 F. E. Trimbach (5.50 € le verre de 10cl)
Le verre de 2cl de spiritueux de vanille Metté à 3,70 €

La tartine de brioche perdue, pommes flambées au Calvados, caramel beurre salé 7.50

Pouilly Vinzelles 2018 Les Bois Préaux Domaine Martin (5.00 € le verre de 10cl)
Alsace Muscat Réserve 2016 F. E. Trimbach (5.50 € le verre de 10cl)
Le verre de 2cl d'eau de vie de pomme Gravensteiner Metté à 3,70 €

Le café ou thé des gourmets 8.70

Le Champagne Lallier Brut R.015 (10cl) façon gourmande 14.50

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.