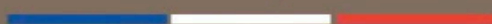


RESTAURANT

Aux LAURENTIDES



PHILIPPE JÉGO
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



LES PRÉSTIGIEUSES

Bouteilles sous allocation
Une bouteille par référence

Champagne Cristal Louis Roederer 2009 545 €	Aloxe-Corton 1er Cru "Les Vercots" 2014 Domaine Tollot-Beaut 185 €
Champagne Dom Pérignon 2009 625 €	Aloxe-Corton Domaine Maillard Père & Fils 185 €
Champagne Dom Ruinart Rosé 1996 525 €	Chambolle-Musigny 2013 Ghislaine Barthod 198 €
Champagne Amour de Deutz 2007 328 €	Morey Saint - Denis 2009 Domaine Pierre Amiot & Fils 235 €
Champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2000 250 €	Pommard "Les Chanlins" 2001 Domaine Bachelet 240 €
Champagne Ayala Blanc de blanc 2013 128 €	Corton Clos du Roi Grand Cru 2012 La pousse d'Or 235 €
Champagne Duval Leroy 1er Cru Fleur de Champagne 645 €	Beaune 1er Cru Clos du Roi 2008 Domaine Chasons 99 €
Champagne Moët & Chandon Rosé Impérial 125 €	Côte rôtie Mon Village 2017 Stéphane Ogier 195 €
Champagne Moët & Chandon 2006 Grand Vintage Rosé 165 €	Côte Rôtie "La Mouline" 1996 E. Guigal 396 €
Champagne Besserat de Bellefon Rosé Brut 98 €	Château Troplong Mondot 1er Grand Cru Classé 2012 Saint Emilion 235 €
Château d'Yquem 1989 Sauternes Luc Saluces 465 €	Château La Conseillante Pomerol 2011 Héritiers L.Nicolas 192 €
Château Guiraud 1er Cru 2001 Sauternes 165 €	Château du Cru Beucaillou 2012 Grand Cru Classé Saint-Julien 275 €
Chablis 1er Cru "Vaucopin" 1984 Luc Michaut 178 €	Château Pichon Longueville 2008 Comtesse de Lalande Pauillac 448 €
Vin Jaune Côtes du Jura 2004 Cave de la Muyre 82.50 €	Pomorosso Barbera d'Asti 1997 Coppo Italia 180 €
Sylvaner Vieilles Vignes "El Diablo" 2004 Albert Seltz 245 €	Châteauneuf du Pape 2016 Domaine de la Crau des Papes-Puget 70 €
Châteauneuf du Pape "Vieux Télégraphe" 2016 Famille Brunier 145 €	Le Relais de Dufort - Vivens Margaux 2011 Gonzague Lurton 105 €

Prix Nets - Sourire compris

BIERES PRESSIONS

Warsteiner 25cl	3,50
Koenig Ludwig Weisbier 25cl	4,20
Rye River Coastal IPA 25cl	4,20
Pater Linus Blanche 25cl	4,40

APÉRITIFS

Picon bière	4,80
Martini rouge ou blanc 5cl	5,50
Perroquet, Moresque, Tomate	4,10
Suze 5cl	5,50
Porto rouge 5cl	5,00
Kir au vin blanc d’Alsace 12cl	4,50
Campari 5cl	5,80
Crémant d’Alsace 12cl	8,00
Kir crémant, cassis ou framboise ou mirabelle	8,50
Coupe de champagne 12cl	10,00
Kir Royal au champagne 12cl	12,00
Whisky Rozelieures 4cl	6,50
Whisky Fût Vosne Romanée 4cl	8,50
Whisky Cola	7,50
Jack Daniel’s 4cl	7,50
Get 27 4cl	6,00
Spritz : Aperol, Sarti Rosa, Fiorente fleur de Sureau	8,00
Lillet Rosé	8,00
Pastis Lorrain Rozelieures	4,40
Pastis Henri Bardouin	4,20
Ricard	3,80
Gin Tonic Mirabelle Rozelieures	8,00
Gin Tonic Tanqueray	8,00
Gin Tonic Tanqueray Ten	9,50
Gin Tonic Tanqueray sans alcool	8,00
Gin Tonic Bombay Sapphire	8,00
Cocktail du moment	9,00

BIERES BOUTEILLES

Warsteiner Sans Alcool 33cl	3,80
Blanche de Bruxelles Rosé 33cl	4,50

EAUX FILTRÉES

Plate ou Pétillante	
50 cl	4,00
75 cl	5,00

EAUX MINÉRALES

Evian	50cl	Litre
Badoit	4,00	5,00

BOISSONS CHAUDES

Café expresso “Nespresso”	2,50
Café allongé	2,50
Café crème	3,00
Cappuccino	4,00
Noisette -Ristretto	2,50
Thé ou infusion	2,80
Latte Macchiatto	4,00
Double expresso	5,00

JUS DE FRUITS ET SODA

Jus de fruits : Orange, Pomme,	
Ananas, Tomates, ACE, Passion,	3,60
Coca-Cola/Coca Zéro	3,60
Orangina	3,60
Diabolo	2,80
Ice Tea pêche 20cl	3,50
Schweppes Tonic	3,60
Schweppes Agrum	3,60
Schweppes Hibiscus	3,60
Schweppes Ginger Beer & Chili	3,60
Limonade nature	2,50
Sirop à l’eau	2,00
Citronnade : Pastèque, Poire	2,50

Prix Nets - Sourire compris

Effervescents

Crémants

Crémant d'Alsace Muré Prestige

68€

Équilibre sec en bouche, bulle fine et stimulante, finale bien fraîche.

Crémant d'Alsace Jean-Baptiste Adam

35€

La bulle est fine et élégante, assemblage de Pinot Blanc et de Chardonnay, tout en finesse

Champagnes

Champagne Ayala Blanc de blancs 2013

128€

Un blanc de blanc à l'attaque vive, puis dévoilant une bouche soyeuse et tendue.

Champagne Maison Cattier Cuvée Blanc de noirs

80€

Des notes fraîches et gourmande, aux notes fruitées et mielleuses.

Champagne Maison Cattier Cuvée Quartz 400 ans

60€

Assemblage d'une vingtaine de crus, équilibre parfait entre puissance et finesse. Fruité et ample.

Nos vins rosés

Provence

AOP Côtes de Provence – By.Ott

45€

Rosé expressif, minéral et souple. Arômes de fruits jaunes et notes d'agrumes légèrement acidulées.

Alsace

AOP Alsace – “Etoile de Rose” Famille Ruhlmann Shutz

32€

Rosé moelleux, un vin de plaisir à la structure raffinée. Une belle longueur en fin de bouche.

Pays d'Oc

AOP Pays d'Oc – Cinsault Rouquet's

23€

Un rosé sec et frais. Des jolies notes de fraises et cerises se propagent en bouche.

Prix Nets - Sourire compris

Nos vins blancs

Alsace

AOP Alsace – Riesling Grand Cru Kaefferkopf Jean-Baptiste Adam 44€

Délicatement parfumé de notes d'agrumes et de fleurs blanches, la structure est ample.

AOP Alsace – Riesling Wunsch et Mann Wettolsheim Bio 38€

Un vin sec et racé, agréable et frais.

AOP Alsace – Gewurztraminer vieilles vignes St Wendelin 38€

Aromes typiques du cépage : litchi et rose, tout en subtilité.

AOP Alsace – Gewurztraminer Réserve Jean-Baptiste Adam 32€

Un vin moelleux aux saveurs exotiques tout en conservant la finesse et la fraîcheur du vin.

AOP Alsace – Riesling Réserve Jean-Baptiste Adam 32€

Frais et sec, une touche de minéralité avec une discrète expression du terroir et des notes d'agrumes.

AOP Alsace – Pinot Gris Réserve Jean-Baptiste Adam 32€

Un vin demi-sec qui se caractérise par des notes empyreumatiques et de fruits jaunes.

AOP Alsace – Pinot Blanc Réserve Jean-Baptiste Adam 29€

Frais et fruité sur de délicates notes de fleurs blanches, de la fraîcheur et une élégante acidité.

Pays d'Oc

IGP Pays d'Oc – “Le Châtelet” Famille Cros-Pujol 28€

Fruité et floral, la rondeur du chardonnay est accompagnée de la fraîcheur et la minéralité du Rolle.

IGP Pays d'Oc – Chardonnay Rouquet's 23€

Un vin souple et fruité, présentant un bel équilibre. Finale beurrée et minérale.

Prix Nets - Sourire compris

Gascogne

IGP Côtes de Gascogne – “Côté” Tariquet

32€

Des saveurs multiples et harmonieuses, des agrumes du Chardonnay à la minéralité du Sauvignon.

IGP Côtes de Gascogne – “Premières Grives” Tariquet

32€

Un vin très équilibré, gourmand, dont la douceur laisse place à une finale d’une grande fraîcheur.

IGP Côtes de Gascogne – Hauts de Montrouge

23€

Une bouche pleine, onctueuse et soyeuse, dégage de fins arômes de cassis frais et de griottes.

Vallée du Rhône

AOP Condrieu – “Les Caillets” Domaine Duclaux

70€

La bouche est équilibrée, évoque la pêche blanche et les épices.

AOP Châteauneuf du Pape – “Les Cèdres” P.Jaboulet-Aîné

58€

La bouche est onctueuse, riche, marquée par des notes boisées et épicées sur la finale.

AOP Crozes Hermitage – “Mule Blanche” P. Jaboulet-Aîné

48€

La bouche est souple et ronde, avec une finale d’une fraîcheur harmonieuse.

AOP Sain Joseph – “Pangon” Ro-Rée Louis Cheze

42€

Équilibré, généreux et complexe, c’est une cuvée qui se partage avec beaucoup de plaisir.

AOP Vacqueyras – Domaine Brunely

32€

Une bouche ample et ronde, volumineuse avec une très belle longueur.

AOP Côtes du Rhône Villages – Domaine Pélaquié Laudun

32€

Belle vivacité qui illumine et prolonge le fruit.

Prix Nets - Sourire compris

Languedoc-Roussillon

AOP Collioure – “Altitude 231” Jonquère d’Oriola

42€

Belle vivacité, longue finale en rondeur, arômes de fruits blancs à noyau. Vin harmonieux et tonique.

AOP Languedoc – Puech-Haut Prestige

32€

La bouche est fraîche, harmonieuse, avec une belle finale florale.

Bourgogne

AOP Puligny Montrachet – Albert Bichot

95€

Rond et charpenté en bouche, vin d'une grande harmonie. Sa finale est longue et rafraîchissante.

AOP Mercurey – Domaine Meix Foulot

60€

Ce vin est fringant, élégant, fruité avec un gras tout en discrétion.

AOP Viré Clessé – Albert Bichot

44€

Fruité, fin et intense, de subtils arômes floraux et de fruits exotiques.

AOP Chablis – “Le Finage” La Chablisienne

42€

Fruité et aérien, la bouche est fraîche, acidité bien équilibrée. L'ensemble est simple et gourmand.

AOP Saint Véran – Domaine du Paradis

40€

Vin sec, rond et minéral. Il a de la flamme, de l'ardeur en bouche. Le gras et l'acidité s'équilibrent.

AOP Mâcon Village – Domaine Dupré

32€

Vin fruité, bon niveau d'acidité. Il présente également une jolie fin de bouche, fraîche.

AOP Mâcon Villages – “Fleurs Blanches” Vérizet

28€

Un chardonnay frais et floral. Superbe rétro-olfaction d'agrumes. Finale vive et ciselée.

Prix Nets - Sourire compris

Nos vins rouges

Alsace

AOP Alsace – Pinot Noir Réserve Jean-Baptiste Adam

32€

Il surprendra les amateurs par ses notes de fruits rouges et de cerise.

Vallée du Rhône

AOP Côte Rôtie – “La Germiné” Domaine Duclaux

75€

Imposant par sa matière, sa finesse et ses arômes, cette bouteille est et restera un grand vin.

AOP Châteauneuf du Pape – “Laurus” Gabriel Meffre

65€

Notes de fruits noirs mûrs, de réglisse et de viande poivrée, tanins doux, riche et opulent en bouche

AOP Saint Joseph – “Laurus” Gabriel Meffre

55€

Arômes de vanille et de fleurs, que l’on retrouve en bouche rehaussée d’une touche de cerise burlat.

AOP Crozes Hermitage – “Les Meysonnier” Chapoutier

42€

Tanins charnus, beaucoup de gourmandise aux notes florales et de fruits noirs.

AOP Vacqueyras – “Laurus” Gabriel Meffre

42€

Bouquet parfumé d’épices et de fleurs. Structure assez charnue, une texture ronde et souple

AOP Côtes du Rhône – “Saint Esprit” Delas

32€

La rondeur, l’ampleur et la finesse de ce vin en font un produit unique dans sa catégorie.

Prix Nets - Sourire compris

Pays d'Oc

IGP Hérault – Le Loup dans la Bergerie

29€

Une bonne dose de fruits rouge frais concentrés, une touche d'épices et un soupçon de garrigue.

AOP Pays d'Oc – Merlot Rouquet's

23€

Puissant et complexe avec des notes de fruits rouges et d'épices douces.

Languedoc

AOP Pic Saint Loup – Bergerie de l'Hortus

42€

Arômes de fruits mûrs, épices ,pointe de réglisse. Belle structure avec des tanins mûrs et veloutés.

AOP Pic Saint Loup – Tour du Roc

40€

L'attaque est franche, avec des tanins présents mais soyeux.

AOP Grès de Montpellier – Château Comolet

29€

Gourmand et très équilibré sur des arômes de fruits rouges bien mûrs et d'épices.

Sud Ouest

AOP Bergerac – Château de la Jaubertie

34€

Très concentré avec des tanins souples. Arômes de fruits rouges, prune et vanille.

Val de Loire

AOP Saumur Champigny- Le Prieuré d'Aunis

28€

Acidulé et fruité, mais nuancé, le tout dans un esprit structuré. En bouche il est fin, léger et corpulent.

Prix Nets - Sourire compris

Bourgogne

AOP Aloxe corton – Albert Bichot

75€

Structure tannique souple, bois discret et fondu. La finale est longue et aromatique.

AOP Nuits Saint Georges – Vieilles vignes Domaine Jean Chauvenet

75€

Tanins souples, il offre de la structure et de la matière. La finale est fraîche et avec une belle longueur

AOP Santenay – Vieilles vignes “Clos des Hâtes” Bachey Legros

60€

Vin à forte personnalité, avec une bonne minéralité et des tanins racés dès leur jeunesse.

AOP Mercurey – 1er Cru Domaine Meix Foulot

60€

Souple mais structuré, élevé en partie en fût de chêne. Belle palette aromatique fruitée.

AOP Maranges – Vieilles vignes Bachey Legros

55€

Vin de caractère, typique de la Bourgogne. Elevage 100% fûts de chêne dont 20% de fûts neuf

AOP Coteaux Bourguignons – Bouchard Aîné & Fils

32€

Bouche charnue, fruitée et épicée. Les tanins sont présents tout en restant fondus, belle complexité.

Beaujolais

AOP Juliéna – “Les Grandes Mises” Mommessin

42€

Structure bien présente aux tannins soyeux, texture charnue, belle persistance en finale.

AOP Moulin à Vent – Domaine de Champ de Cour

42€

Un vin gourmand, d’une bonne structure en bouche et s’ouvrant sur es notes florales et fruitées.

AOP Saint Amour – Domaine de l’Etournet

42€

Bouche agréable, équilibrée avec une belle longueur toute en délicatesse.

Prix Nets - Sourire compris

Bordeaux

AOP Pessac Léognan – La Chapelle de la Mission Haut Brion 130€

Une attaque douce et suave, une bouche dont la trame tannique se conjugue à une structure raffinée.

AOP Saint Julien – Le Petit Lion du Marquis de Las Cases 95€

Une structure tannique souple et élégante, bonne densité en finale, avec une agréable longueur.

AOP Pomerol – Fugue de Nenin 70€

Bouche fraîche et savoureuse, avec une touche de rose poivrée. Une belle finale florale.

AOP Haut Médoc – Héritage de Chasse Spleen 42€

Une bouche dont la vive acidité se mêle harmonieusement à des arômes variétaux.

AOP Lussac Saint Emilion – Château Les Vieilles Pierres 32€

Rond et intense, avec un nez de fruits foncés mûrs et une finale corsée très agréable.

AOP Côtes de Blaye – R de Château La Rivalerie 32€

Douce acidité et tannins soyeux sont typiques du terroir des Premières Côtes de B

Vins étrangers

Maselva Vermell 2016 Catalogne Espagne 65€

Des arômes de fruits rouges mûrs, le nez dégage des notes épicées et un soupçon de vanille.

IGT Toscana – Santa Christina 2014 – Toscane Italie 49€

Vin rouge de Toscane de caractère présentant d'agréables arômes de fruits noirs.

Serbal Malbec – Bodega Atamisque – Mendoza Argentine 46€

Un vin juteux et soyeux avec une acidité rafraîchissante et avec des notes de framboise et de fraise.

Prix Nets - Sourire compris

Les vins au verre

Crémants

AOP Crémant d'Alsace Jean-Baptiste Adam

8.00€

Vif et délicat, les bulles fines et persistantes confèrent à ce vin un caractère joyeux et festif.

Champagnes

Champagne Cattier Quartz

10€

Un assemblage d'une vingtaine de crus, équilibre parfait entre puissance et finesse. Fruité et ample.

Blancs

IGP Pays d'Oc – Chardonnay Rouquet's

4€

Un vin souple et fruité, présentant un bel équilibre. Finale beurrée et minérale.

IGP Côtes de Gascogne – Hauts de Montrouge

4€

Une bouche pleine, onctueuse et soyeuse, dégage de fins arômes de cassis frais et de griottes.

IGP Côtes de Gascogne – “Côté” Tariquet

5€

Des saveurs multiples et harmonieuses, des agrumes du Chardonnay à la minéralité du Sauvignon.

AOP Chablis – “Le Finage” La Chablisienne

6.50€

Fruité et aérien, la bouche est fraîche, acidité bien équilibrée. L'ensemble est simple et gourmand.

Prix Nets - Sourire compris

Les vins au verre

Rosés

AOP Côtes de Provence – By.Ott

6.50€

Rosé expressif, minéral et souple. Arômes de fruits jaunes et notes d'agrumes légèrement acidulées.

AOP Alsace – “Etoile de Rose” Famille Ruhlmann Shutz

5€

Rosé moelleux, un vin de plaisir à la structure raffinée. Une belle longueur en fin de bouche.

AOP Pays d’Oc – Cinsault Rouquet’s

4€

Un rosé sec et frais. Des jolies notes de fraises et cerises se propagent en bouche.

Rouges

IGP Hérault – Le Loup dans la Bergerie

4.50€

Une bonne dose de fruits rouge frais concentrés, une touche d'épices et un soupçon de garrigue.

AOP Pays d’Oc – Merlot Rouquet’s

4€

Puissant et complexe avec des notes de fruits rouges et d'épices douces.

AOP Coteaux Bourguignons – Bouchard Aîné & Fils

5€

Bouche charnue, fruitée et épicée. Les tanins sont présents tout en restant fondus, belle complexité.

AOP Côtes du Rhône – “Saint Esprit” Delas

5€

La rondeur, l'ampleur et la finesse de ce vin en font un produit unique dans sa catégorie.

AOP Haut Médoc – Héritage de Chasse Spleen

6.50€

Une bouche dont la vive acidité se mêle harmonieusement à des arômes variétaux.

Prix Nets - Sourire compris

Spiritueux

2cl

Whiskys

Whisky Bierskty by Uberach	12€
Whisky Sortilège Prestige 7 ans d'âge	10€
Oban 14 ans Classic Malt	9,50€
Hibiki Harmony	8€
Togouchi Pure Malt	8€
Akashi Blended	8€

Rhums

Zacapa Negra	9,50 €
Eminente	8,00 €
Millonario 15 ans	8,00 €
Don Papa	7,00 €
Kraken Black Spiced	7,00 €

Cognac

Cognac Lheraud	9€
----------------	----

Vodkas

Vodka Réserve Staritsky	10€
Vodka Roberto Cavalli	8€
Vodka Smirnoff Red	7€

Eaux de Vie

Marc de Bourgogne Romanée Conti	38€
Kirsch Nusbaumer	8€
Poire Williams Nusbaumer	8€
Framboise Nusbaumer	8€
Mirabelle Nusbaumer	8€
Grappa Di Rosso Del Conte	9€
Grappa Sarpa Di Poli	8€
Mirabelle Massenez	8€

Liqueurs

Grand Marnier	8€
Amaretto Disaronno	6,50€
Bailey's	6,50 €
Cointreau	7€

Téquilas

Patron Reposado	8,50€
Patron Anejo	8,00 €

Prix Nets - Sourire compris