

LEGENDARY



Entrez au Hard Rock Cafe et goûtez l'excellence. Retrouvez les légendes de la musique sur nos murs, dans nos enceintes, derrière le bar et le grill. Depuis 1971, nous servons une cuisine audacieuse, des boissons bien fraîches et une musique relevée. Tout cela attire de nombreux fans. Des fans Rockeurs dans l'âme. Tout cela parce que rien n'est plus légendaire que l'esprit du Rock'N'Roll. Poussez notre porte et entrez dans la légende.

 /HARDROCK  /HARDROCK  /HARDROCKCAFE

ENTRÉES ET ASSIETTES À PARTAGER

Des saveurs originales et épicées.
Il est temps de célébrer!



ENTRÉES ET ASSIETTES À PARTAGER

CLASSIC NACHOS (V)

Chips tortilla croustillantes servies avec des haricots, sauce aux quatre fromages. Recouverts de Pico de gallo, Jalapeños épicés, oignons rouges acidulés, Cheddar et Monterey Jack fondu, oignons verts, et crème fraîche.*
€16.95

Supplément Guacamole* (GF, VG) €5.95, Poulet grillé €6.95
ou Steak Grillé* €10.95

ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP™

Crevettes croustillantes, nappées d'une sauce crémeuse et épicée, garnies d'oignons verts, servies sur un lit de coleslaw. €19.95

WINGS (GF)

Notre spécialité, des wings cuites lentement, avec une sauce au choix classic Buffalo, sucrée et épicée Tangy ou sauce Barbecue maison, servies avec bâtonnets de céleri et sauce au fromage bleu.* €14.95

BONELESS WINGS

Nos cuisses de poulet désossées croustillantes, nappées avec une sauce au choix Classic Buffalo, sucrée et épicée Tangy, ou barbecue maison, servies avec des bâtonnets de céleri et sauce au fromage bleu. €15.95

ALL-AMERICAN SLIDERS

Trois mini burgers, fromage Américain fondant, rondelle oignon frit, coleslaw, le tout dans un mini bun brioché.* €19.95

BALSAMIC TOMATO BRUSCHETTA (V-A, VG-A)

Tomates Roma marinées au vinaigre balsamique et basilic frais, garni de fromage romano râpé servi sur un pain artisanal grillé et accompagné de copeaux de parmesan.*^Δ €14.95



ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP™



BALSAMIC TOMATO BRUSCHETTA



ALL-AMERICAN SLIDERS



WINGS

Nous répertorions les informations sur les allergènes pour tous les éléments du menu, veuillez vous adresser à votre serveur pour plus de détails. Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, **veuillez vous assurer que votre serveur est informé au moment de la commande.** † Contient des noix ou des graines. * Ces articles contiennent (ou peuvent contenir) des matières premières ou ingrédients insuffisamment cuits. Consommer des hamburgers crus ou insuffisamment cuits, de la viande, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés, des oeufs, peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire, surtout si vous souffrez de certaines conditions médicales. # (GF) Sans gluten, (V) Végétarien, (VG) Végétalien. ^Δ Ces plats peuvent être modifiés pour une option sans gluten, végétarienne ou végétalienne. (GF-A) Sans gluten disponible, (V-A) Végétarien disponible, (VG-A) Végétalien disponible. **Veuillez échanger avec votre serveur pour organiser vos besoins et préférences alimentaires.**

LEGENDARY® STEAK BURGERS

Depuis 1971, nous servons des burgers à nos clients Légendaires pour qui saveurs et Rock'N'Roll ne font qu'un. Nous sommes fiers de servir des burgers fait à partir de bœuf frais.

Comme les cordes d'une guitare doivent être ajustées pour jouer la mélodie parfaite, chaque détail de nos burgers Légendaires comptent.



ORIGINAL LEGENDARY® BURGER (GF-A)

LE burger originel! Du bœuf frais, bacon fumé, fromage Cheddar, rondelle d'oignon croustillante, laitue et tomate, servi avec frites assaisonnées.*^Δ €21.95

ORIGINAL LEGENDARY® BURGER

LA FRAÎCHEUR DE NOS PAINS

Chaque burger mérite un pain Frais. Chaque pain brioché est toasté à la commande.

L'IMPORTANCE DE LA VIANDE

Une viande fraîche et de premier choix, gage de saveur et de qualité.

DOUBLE FROMAGE

Pas seulement une, mais bien deux tranches de fromage sur chaque burger.

NOS RONDELLES D'OIGNONS FRITS

Donnez du croquant à votre burger.

MEILLEUR AVEC DU BACON

Tout est meilleur avec du bacon, surtout notre bacon fumé.

STEAK BURGERS

Tous nos Steak Burgers sont servis dans des buns briochés frais et accompagnés de frites assaisonnées. Tous nos pains briochés sont badigeonnés d'un beurre végétal alternatif avant d'être grillés.

BBQ BACON CHEESEBURGER (GF-A)

Un steak burger frais, assaisonné de notre mélange d'épices signature, sauce BBQ maison, oignons frits croustillants, Cheddar, bacon fumé, feuille de laitue et tomate mûrie sur pied.*^Δ €22.95

THE BIG CHEESEBURGER (GF-A)

Trois tranches de Cheddar fondant sur notre steak burger frais, servi sur une feuille de laitue, tomate mûrie sur pied et oignons rouges.*^Δ €21.95

DOUBLE DECKER DOUBLE CHEESEBURGER (GF-A)

Un hommage à notre burger de 1971, "Down Home Double Burger". Deux steaks empilés et nappés de fromage Américain, mayonnaise, feuille de laitue, tomate mûrie sur pied et oignon rouge.*^Δ €27.95

MOVING MOUNTAINS® BURGER (V-A, VG-A)

Une galette 100% végétale, recouverte de fromage Cheddar et d'une rondelle d'oignon frit, servi sur une feuille de laitue et tomate mûrie sur pied.^Δ €22.95

SURF & TURF BURGER

Notre fameux steak burger surmonté de crevettes épicées One Night In Bangkok Spicy Shrimp™, sur un lit de coleslaw.* €26.95

Pour le plaisir, rendez votre burger plus gourmand

Ajoutez du Bacon Fumé €5.95

Supplément Onion Rings €4.95

Supplément Cheese and Smoked Bacon Fries^Δ (V-A) €5.95

SMASHED & STACKED

COUNTRY BURGER

Deux steaks hachés empilés, assaisonnés et saisis à point, nappés de fromage Américain, feuille de laitue, tomate mûrie sur pied, oignon rouge, pickles et sauce burger maison.* €21.95

SWISS MUSHROOM BURGER (GF-A)

Deux steaks hachés empilés, assaisonnés et saisis à point, garnis de fromage Suisse et champignons sautés, feuille de laitue, tomate mûrie sur pied et mayonnaise de Dijon.*^Δ €21.95

SPICY DIABLO BURGER (GF-A)

Deux steak hachés empilés, assaisonnés et saisis à point, nappés de fromage Monterey Jack, jalapeños marinés, laitue frisée, tomate mûrie sur pied et mayonnaise épicée.*^Δ €21.95

Nous répertorions les informations sur les allergènes pour tous les éléments du menu, veuillez vous adresser à votre serveur pour plus de détails. Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, **veuillez vous assurer que votre serveur est informé au moment de la commande.** † Contient des noix ou des graines. * Ces articles contiennent (ou peuvent contenir) des matières premières ou ingrédients insuffisamment cuits. Consommer des hamburgers crus ou insuffisamment cuits, de la viande, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés, des oeufs, peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire, surtout si vous souffrez de certaines conditions médicales. # (GF) Sans gluten, (V) Végétarien, (VG) Végétalien. ^Δ Ces plats peuvent être modifiés pour une option sans gluten, végétarienne ou végétalienne. (GF-A) Sans gluten disponible, (V-A) Végétarien disponible, (VG-A) Végétalien disponible. **Veuillez échanger avec votre serveur pour organiser vos besoins et préférences alimentaires.**



SURF & TURF BURGER



BBQ BACON CHEESEBURGER



DOUBLE DECKER DOUBLE CHEESEBURGER



MOVING MOUNTAINS® BURGER

SANDWICHES

Servis avec frites assaisonnées ou supplément Cheese and Smoked Bacon Fries^A (V-A) (€5.95)

BBQ PULLED PORK SANDWICH (GF-A)

Porc effiloché à la main, nappé de notre sauce BBQ maison, servi dans un bun brioché garni de pickles et coleslaw.^A €20.95

GRILLED CHICKEN SANDWICH (GF-A)

Filet de poulet grillé, fromage Monterey Jack fondant, bacon fumé, feuille de laitue et tomate mûrie sur pied, servi dans un bun frais toasté avec une sauce moutarde au miel.^A €19.95

FRIED CHICKEN SANDWICH

Filet de poulet croustillant mariné au babeurre avec une feuille de laitue, tomate mûrie sur pied et sauce ranch, servi sur un pain brioché frais grillé. €19.95

BUFFALO CHICKEN SANDWICH

Filet de poulet croustillant mariné au babeurre avec une feuille de laitue, tomate mûrie sur pied et sauce ranch, servi sur un pain brioché frais grillé. €19.95



BBQ PULLED PORK SANDWICH



GRILLED SALMON NOODLE BOWL

SALADS & BOWLS

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD (GF-A)

Filet de poulet grillé et tranché, laitue romaine assaisonnée de notre sauce Caesar, le tout agrémenté de tuiles de Parmesan, croutons et copeaux de Parmesan.^A €19.95

Ou Saumon grillé €25.95*

GRILLED SALMON NOODLE BOWL

Nouilles ramen marinées dans une sauce au sésame et au soja sur un lit de mesclun garni d'edamame, julienne de carottes, poivrons rouges, chou rouge, et oignons verts, accompagné de saumon grillé. €24.95

Au choix poulet grillé €24.95*

Au choix steak grillé €28.95*

STEAK SALAD

Tranches de bœuf grillées sur un lit de salades mélangées, assaisonnées d'une vinaigrette au fromage bleu, oignons rouges marinés, poivrons rouges, tomates Roma, surmontées d'oignons croustillants et d'éclats de fromage bleu.* €23.95

SOUTHWESTERN CHICKEN BOWL (GF)

Poulet aux épices fajitas, salade de maïs au quinoa, pico de gallo, haricots noirs assaisonnés et chou rouge servi sur mesclun mariné au guacamole et sauce ranch.[#] €21.95

Au choix steak grillé €25.95*

NOTRE CHOIX DE SUPPLÉMENTS

Frites assaisonnées[#] (VG) €6.95

Légumes frais de saison^{#A} (GF, V, VG-A) €5.95

Twisted Mac & Cheese[#] (V) €8.95

Tour de rondelles d'oignons frits €7.95

Ecrasé de pommes de terre[#] (GF, V) €6.95

Petite Salade Caesar^A (GF-A) €7.95

Petite Salade Maison^A (GF-A) €7.95

NOS SPÉCIALITÉS

Ajoutez une petite salade Caesar^Δ (GF-A) (€7.95)

COWBOY RIBEYE (GF)

Entrecôte de 397g (poids avant cuisson) grillé à la perfection et nappé de beurre maître d'hôtel. Servi avec une purée de pommes de terre et des légumes de saison.** €35.95

Passez en mode Surf & Turf en ajoutant des crevettes croustillantes épicées One Night In Bangkok Spicy Shrimp™ €10.95



COWBOY RIBEYE

NEW YORK STRIP STEAK (GF)

Faux-filet juteux de 340g à la new yorkaise, assaisonné et grillé sur le feu juste comme vous l'aimez. Nappé de beurre maître d'hôtel et servi avec une purée de pommes de terre et des légumes de saison.** €32.95

Passez en mode Surf & Turf en ajoutant des crevettes croustillantes épicées One Night In Bangkok Spicy Shrimp™ €10.95

FAMOUS FAJITAS

Nos fajitas sont servies dans le pur style tex-mex, accompagnées de pico de gallo, deux types de fromages (Monterey Jack et Cheddar), guacamole maison, crème fraîche et des tortillas chaudes.

Poulet grillé €26.95

Steak grillé* €29.95

Duo Mixte* €28.95

Veggie Fajitas^{#Δ} (V, VG-A) €25.95



FAMOUS FAJITAS

BABY BACK RIBS (GF)

Assaisonné avec notre mélange d'épices signature, puis nappé de notre sauce barbecue maison et grillé à perfection, servis avec frites assaisonnées, coleslaw et haricots.* €28.95

TWISTED MAC, CHICKEN & CHEESE

Cavatappi macaroni mélangés avec une sauce aux trois fromages, dés de poivrons rouges, accompagnés de tranches de pain à l'ail grillé et d'un filet de poulet grillé. €20.95

SMOKEHOUSE BBQ COMBO (GF-A)

Choisissez parmi nos Baby Back Ribs lentement cuites, notre Barbecue Chicken ou un effiloché de porc fumé à la main servi avec notre sauce barbecue maison. La combinaison parfaite de nos spécialités de fumoir, servi avec frites assaisonnées, coleslaw et haricots style ranch.^Δ

Duo Combo €27.95

Trio Combo €29.95



BABY BACK RIBS

CEDAR PLANK SALMON (GF)

Saumon Norvégien grillé sur une planche de cèdre et glacé d'une sauce moutarde sucrée et épicée, accompagné d'une purée de pommes de terre et légumes frais.** €26.95

TUPELO CHICKEN TENDERS

Blanc de poulet panés et frits, servis avec des frites, sauce moutarde au miel et notre sauce BBQ maison. €18.95

BARBECUE CHICKEN (GF)

Demi poulet doré puis arrosé de notre sauce barbecue maison, puis rôti jusqu'à ce qu'il soit tendre à la fourchette. Servi avec frites assaisonnées, coleslaw et haricots de style ranch.* €26.95



CEDAR PLANK SALMON

Nous répertorions les informations sur les allergènes pour tous les éléments du menu, veuillez vous adresser à votre serveur pour plus de détails. Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, **veuillez vous assurer que votre serveur est informé au moment de la commande.** † Contient des noix ou des graines. * Ces articles contiennent (ou peuvent contenir) des matières premières ou ingrédients insuffisamment cuits. Consommer des hamburgers crus ou insuffisamment cuits, de la viande, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés, des oeufs, peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire, surtout si vous souffrez de certaines conditions médicales. # (GF) Sans gluten, (V) Végétarien, (VG) Végétalien. ^Δ Ces plats peuvent être modifiés pour une option sans gluten, végétarienne ou végétalienne. (GF-A) Sans gluten disponible, (V-A) Végétarien disponible, (VG-A) Végétalien disponible. **Veuillez échanger avec votre serveur pour organiser vos besoins et préférences alimentaires.**

DESSERTS & MILKSHAKES

Du Milkshake au Hot Fudge Brownie, rien n'est plus Rock'N'Roll qu'une touche sucrée. Nos desserts sont résolument Rock!



HOT FUDGE BROWNIE

DESSERTS

HOT FUDGE BROWNIE (GF-A)

Glace à la vanille et nappage chocolat sur un brownie, garnie de vermicelles en chocolat, de crème fouettée et d'une cerise. ^Δ €13.95

NEW YORK CHEESECAKE

Notre cheesecake New-Yorkais riche et crémeux, nappé d'un délicieux coulis de fraises fraîches et crème fouettée maison. €13.95

HOMEMADE APPLE COBLER

Tourte de pommes Granny Smith à l'ancienne, cuite au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée, surmontée de glace à la vanille et garnie de sauce au caramel. €12.95

ICE CREAM (GF)

Choisissez entre Vanille de Madagascar ou Chocolat riche. [#] €8.95

DINER-STYLE MILKSHAKE

Crème glacée Vanille de Madagascar ou Chocolat Intense au choix pour votre milkshake et garni de crème fouettée maison. €9.95



HOMEMADE APPLE COBLER

BEVERAGES

PRODUITS *Coca-Cola* SERVIS AVEC FIERTÉ



DÉCOUVREZ
NOTRE MENU
SANS GLUTEN EN
SCANNANT ICI



NEW YORK CHEESECAKE

Nous répertorions les informations sur les allergènes pour tous les éléments du menu, veuillez vous adresser à votre serveur pour plus de détails. Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, **veuillez vous assurer que votre serveur est informé au moment de la commande.** [†] Contient des noix ou des graines. [#] (GF) Sans gluten, (V) Végétarien, (VG) Végétalien. ^Δ Ces plats peuvent être modifiés pour une option sans gluten, végétarienne ou végétalienne. (GF-A) Sans gluten disponible, (V-A) Végétarien disponible, (VG-A) Végétalien disponible. **Veuillez échanger avec votre serveur pour organiser vos besoins et préférences alimentaires.**

LEGENDARY

ROCK SHOP®



Complétez votre expérience avec l'un de nos t-shirt en coton, comme notre Classic Logo-T, l'un des t-shirts les plus vendus au monde. N'hésitez pas à passer dans notre Rock Shop® pour trouver le vôtre.

[SHOP.HARDROCK.COM](https://shop.hardrock.com)

DRINKS



SIGNATURE COCKTAILS

€19.25 AVEC VOTRE VERRE SOUVENIR INCLUS

*Tous nos cocktails 35cl

**Dans un verre souvenir Hurricane 70cl

HURRICANE

Notre signature cocktail et un classique de la Nouvelle Orléans des années 40!

Rhum Bacardi, mélange de jus d'orange, mangue et ananas, un trait de grenadine et touche de Rhum Captain Morgan Dark et Amaretto. €14.40



CLASSIC CARIBBEAN MOJITO

Un favori bien connu avec un peu de jazz en plus!

Un mélange traditionnel de rhum Bacardi Superior, de menthe fraîche et de citron vert, un soda pétillant avec un Bacardi Añejo de première qualité. €14.40

PASSION FRUIT MAI TAI

Un tiki classique inventé dans les années 1940 en Californie! Rhum épiced Sailor Jerry, fruit de la passion et mélange de saveurs traditionnelles Tiki, agrémenté d'un quartier d'ananas.† €14.40

RHYTHM & ROSÉ MULE

Vodka Absolut, vin Rosé, aromatisé aux fruits de la passion, thé vert et citron, agrémenté d'une touche de Fever-Tree Ginger Beer, servi dans notre verre signature ROCKIN' Mule Mug. €15.00

BAHAMA MAMA

Rhum supérieur Bacardi, Malibu noix de coco, crème de banane, grenadine, jus d'ananas et jus d'orange. €14.40

CLASSIC COCKTAILS

SMOKED OLD FASHIONED

Une version fumée d'une boisson vintage au whisky des années 1800. Maker's Mark, sirop de cassonade maison, cerise amères & cerise en garniture. €13.80

PALOMA

Un cocktail mexicain classique et rafraîchissant. Tequila Patrón avec du jus de pamplemousse, sirop d'agave et un zeste de citron vert, soda club. €14.40

DIRTY MARTINI

Absolut Vodka, jus d'olive, Vermouth sec, secoué et garni d'olives vertes. €13.80

COSMOPOLITAN

Absolut Vodka, Cointreau, jus de citron vert et canneberge, secoué et servi frais. €14.40

WHISKEY SOUR

L'un des cocktails préférés des marins depuis les années 1800. Maker's Mark, jus de citron et blanc d'œuf, mélangés au shaker, le tout servi mousseux et bien frais. €13.80

JAM SESSIONS

€19.25 AVEC VOTRE VERRE SOUVENIR INCLUS

*Tous nos cocktails 35cl

**Dans un verre souvenir Hurricane 70cl

SOUTHERN ROCK

Whisky Jack Daniel's Tennessee, Southern Comfort, Liqueur de framboise Chambord et Vodka Smirnoff accompagné de jus de citron vert et jaune et d'une touche de Sprite. €14.40

ROCKIN' FRESH RITA

Tequila Silver, jus de citron vert, nectar d'agave et le tout agrémenté de notre sel légèrement épicé. €14.40
Améliorer votre cocktail avec la tequila Patron Silver €1.00 extra.

TROPICAL MARGARITA

Tequila Jose Cuervo Silver, sirop de fraise, Cointreau, et jus de citron vert, ananas et goyave. €15.00

ELECTRIC BLUES

Vodka Smirnoff, Rhum Bacardi Superior, Gin Beefeater et curaçao bleu, notre mélange citron-citron vert, le tout garni de Red Bull®. €16.20



PALOMA

SMOKED OLD FASHIONED

GIN & TONIC

Gin Hendrick's et Tonic Fever-Tree Elderflower, servi avec des baies de genévrier, concombre et citron vert. €15.00

ESPRESSO MARTINI

Absolut Vodka, liqueur de café Kahlúa et café fraîchement infusé, le tout mélangé au shaker pour être servi frais et mousseux. €16.20

MANHATTAN

Un Classique New-Yorkais originaire des années 1800. Maker's Mark, Vermouth doux, cherry bitters, le tout garni d'une cerise confite. €14.40



ROCKIN' FRESH RITA

TROPICAL MARGARITA

BLACKBERRY SPARKLING SANGRIA

Un mélange de vin rouge, de fraîches saveurs de mûres, jus de cranberries et une pointe d'orange pressée, le tout agrémenté de Prosecco pétillant. €13.80

PURPLE HAZE

Vodka Smirnoff, Gin Beefeater et Rhum Supérieur Bacardi, mélangé à du jus de citron vert et jaune, agrémenté de Sprite et Liqueur de framboise Chambord. €14.40

ULTIMATE LONG ISLAND ICED TEA

Tito's Handmade Vodka, Gin Bombay Sapphire, Sailor Jerry Spiced Rum et Cointreau accompagné de Jus de citron vert et jaune et un splash de Coca-Cola. €15.00

BIÈRES

€15.25 COMPRENANT VOTRE VERRE A PINTE COLLECTOR 200Z

Notre sélection de bières existe en bouteille ou à la pression. Servies dans un verre souvenir avec un petit supplément. Votre serveur vous informera des autres sélections que nous proposons.

PRESSION

	25cl	50cl
HEINEKEN	€6.90	€10.20
AFFLIGEM	€6.90	€10.20

BOUTEILLE

	33cl	35.5cl
BUD	€7.95	
CORONA		€7.95
HEINEKEN	€7.95	
DESPERADOS	€7.95	
HEINEKEN ZERO (sans alcool)	€7.95	

SHOTS

TOUS NOS SHOTS SONT DISPONIBLES DANS
UN VERRE SOUVENIR POUR €14.70

B52

Liqueur de café Kahlúa,
Baileys Irish Cream,
Grand Marnier. €10.95



B52



LEMON DROP



BUBBLEGUM

GREEN TEA

Schnapps pêche, Jameson Irish Whiskey, mélange maison de citron vert et jaune. €10.95

CRAN-A-KAZE

Vodka Svedka, Triple Sec, jus de citron vert et cranberry. €10.95

LEMON DROP

Vodka Absolut Citron, agrémenté de sucre et d'un quartier de citron. €10.95

BUBBLEGUM

Baileys Irish Cream, Curaçao bleu et crème de banane. €10.95

ALTERNATIVE ROCK

€16.90 COMPRENANT VOTRE VERRE SOUVENIR

*Tous nos cocktails sans alcool 47cl

**Dans un verre souvenir 70cl

STRAWBERRY BASIL LEMONADE

Fraises et basilic frais mélangés avec notre limonade maison fraîchement préparée. €9.95

MANGO TANGO

Red Bull®, purée de mangue et jus d'orange. €9.95

MANGO-BERRY COOLER

Un mélange tropical de mangues, fraises, jus d'ananas, jus d'orange et notre mélange maison de soda citron-citron vert. €9.95



STRAWBERRY BASIL LEMONADE

ENERGY DRINK



SCAN FOR

RED BULL
EXPERIENCE



RED BULL ENERGY DRINK

€6.95

RED BULL SUGARFREE

€6.95

RED BULL EDITION

€6.95

COLD DRINKS

Hard Rock est fier d'offrir les produits *Coca-Cola*.

Soda (47cl) €5.65

Eau minérale (Evian / Badoit)

33cl €4.95 75cl €7.25

Jus de fruit (35cl) €4.75

Fuze Tea (47cl) €5.65

Coca-Cola

Coca-Cola
SANS SUCRES

Sprite

FANTA

Informations sur les allergies pour tous les éléments du menu: Veuillez contacter votre serveur pour plus de détails. Si vous souffrez d'une allergie, veuillez vous assurer que votre serveur est au courant au moment de la commande.

†Contient des noisettes ou des graines.

VINS

Nos vins sont répertoriés progressivement du plus léger, doux et fruité au plus corsé, sec et riche.

VINS BLANCS

	Verre 175ml	Bouteille
AGNEAU CADET , AOC Bordeaux	€6.95	€23.95
KAPONGA, SAUVIGNON BLANC , IGP New Zealand		€26.25
DOMAINE DE LA PROVENQUIERE , Chardonnay fut de chene, IGP Pays d'Oc	€9.75	€31.95
VINA ESMERALDA, DO CATALUNA , Torres Vineyards, IGP Espagne		€35.95

VINS ROSES

OCEANIDE PLAIMONT, SAINT MONT AOP , Sud Ouest, IGP Saint - Mont	€6.95	€25.25
HAMPTON WATER ROSÉ , IGP Languedoc - Roussillon	€9.75	€34.95
CHATEAU DE BERNE "TERRE DE BERNE" , Côtes de Provence AOP		€42.95

VINS ROUGES

AU BOUT DE LA VIGNE , Côtes du Rhone AOP, Bio	€6.95	€24.75
CORBIERES AOC , Cuvée Alice		€31.75
BROUILLY LA CHAPELLE DE VENENGE , Beaujolais AOP	€9.75	€39.00
JACOB'S CREEK, SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON , IGP Australia		€39.00
ALTOS IBERICOS, CRIANZA, TORRES VINEYARDS , IGP Espagne		€42.95
ESCUDO ROJO BARON DE ROTHSCHILD , Maipo Valley, IGP Chile		€59.00

PETILLANT/CHAMPAGNE

	Verre 160ml	Bouteille
WOLFBERGER BRUT , Crémant d'Alsace AOP	€9.75	€44.95
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL , AOC Champagne		€129.95
DOM PERIGNON , AOC Champagne		€379.95

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

