

Les PIPELETtes
DU BOULEVARD

9 BOULEVARD POISSONNIÈRE, 75002 PARIS
+33 (9)73894924
RESERVATIONLESPIPELETES@GMAIL.COM

ENTRÉES

STARTERS

OIGNON RÔTI, FARCI À LA CUISSE DE CANARD CONFITE, DANS SON BOUILLON MAISON 9

Roasted onion stuffed with confit duck leg, in a homemade stock

CHOU FARCI AUX CREVETTES, BISQUE PARFUMÉE À LA CITRONNELLE 10

Shrimp stuffed cabbage, with a lemongrass scented bisque

OEUF MOLLET CROUSTILLANT, CHAMPIGNONS SAUTÉS AUX LARDONS, MOUSSE DE SAINT-NECTAIR 11

Crispy soft-boil egg, sautéed mushrooms with bacon, saint-nectaire cheese mousse

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, MARINÉE AU MONBAZILLAC, CLÉMENTINE CONFITE 12

Homemade foie gras terrine, marinated in Montbazillac (French white wine), and a candied clementine

Legumes

VEGGIES

CAROTTES NOUVELLES GLACÉES, CRÈME DE HOUMOUS ET POIS CHICHE RÔTIS, PESTO D'HERBES MAISON 17

Glazed baby carrots, cream of houmous and roasted chickpea, homemade herb pesto

PÂTES À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, OEUF PARFAIT, PARMESAN 19

Truffled pasta, egg and parmesan

CÉLERI RAVE CONFIT À L'HUILE D'OLIVE, RISOTTO DE CÉLERI RAVE À LA CRÈME PARMESAN 17

Celeriac confit in olive oil, celeriac risotto and a parmesan cream

Poissons

FISH

TATAKI DE THON, CHOU CHINOIS MARINÉ AU SOJA ET RIZ BASMATI 23

Cod ceviche, miso sauce, olive oil, lime and salad

FISH & CHIPS DE LIEU NOIR, FRITES, SAUCE TARTARE FUMÉE 19

Fish & chips, fries, tartar sauce

LE MATIN DES PIPELETTES

EARLY BREAKFAST - DU LUNDI AU VENDREDI DE 7H À 11H

VIENNOISERIE + JUS + BOISSON CHAUDE, 8,00€
Viennoiserie + Juice + Hot beverage

ŒUFS + VIENNOISERIE + JUS + BOISSON CHAUDE, 12,00€
Eggs + Viennoiserie + Juice + Hot beverage

SUGGESTIONS DU JOUR
du lundi au vendredi

Salades

SALADS

SALADE DE LENTILLES VERTE TIÈDE, BUTTERNUT, CÉLERI BRANCHE, OEUF PARFAIT, NOIX DE PÉCAN, ESTRAGON 17

Warm Green lentil salad, butternut purée, celery branch, egg, pecan and taragon

SALADE CÉSAR, ROMAINE, SUPRÊME DE POULET GRILLÉ, CROÛTONS À L'AIL, SAUCE CÉSAR OEUF, COPEAUX DE PARMESAN 17

Caesar salad, romaine lettuce, grilled chicken, garlic croutons, caesar sauce, egg, parmesan

SALADE LES PIPELETTES, QUINOA, PATATES DOUCES, FÊTA, NOIX DE CAJOU, CORIANDRE ET HUILE D'OLIVE 18

Les Pipelettes salad, quinoa, sweet potatoes, feta cheese, cashew nuts, coriander and olive oil

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT, PALET DE CÉLERI RAVE CONFIT, BEURRE BLANC AU CURRY 22

Semi-cooked salmon, confit celeriac, and beurre blanc infused with curry

Viandes

MEAT

SUPRÊME DE POULET JAUNE FARCI AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFE D'ÉTÉ, PURÉE DE GRAND-MÈRE, JUS DE VIANDE Chicken breast stuffed with mushrooms and truffle, grandmother's puree and beef gravy	18	FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE VERT, POMMES GRENAILLES ET CAROTTES NOUVELLES Beef filet, green pepper sauce, baby potatoes and new carrots	29
TARTARE DE BOEUF THAÏ, CORIANDRE, PIMENT, SÉSAME, GINGEMBRE, FRITES MAISON Thai beef tartare, coriander, chili, sesame, ginger with fries	19	BURGER LES PIPELETTES, STEAK HACHÉ, GOUDA À LA TRUFFE, PANCETTA, OIGNONS CONFITS, SALADE AVEC FRITES Burger Les Pipelettes, beef patty, truffled gouda, pancetta, candied onions, lettuce with fries	19
BOURGUIGNON DE JARRET DE COCHON, CAROTTES, CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRES VAPEUR Pork knuckle bourguignon, carrots, mushrooms, steamed potatoes	18	CÔTE DE BOEUF POUR DEUX, FRITES ET SALADE Prime rib for two, fries and salad	72

GARNITURES & SUPPLÉMENTS SLIDE DISH

SAUCE AU POIVRE VERT, SAUCE AU BLEU D'Auvergne, JUS DE VIANDE Green pepper sauce, blue cheese sauce, meat gravy	6
FRITES, PURÉE DE POMMES DE TERRE, HARICOTS VERT SAUTÉS À L'AIL, RISOTTO DE CÉLERI RAVE, SALADE VERTE ET LÉGUMES SAUTÉS Fries, mashed potatoes, garlic sautéed green beans, celeriac risotto, lettuce, sautéed veggies	6

LES PETITES PIPELETTES FOR THE KIDS

(PLAT AU CHOIX + SIROP À L'EAU + UNE BOULE DE GLACE)	12
POULET GRILLÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE Grilled chicken, mashed potatoes	
SPAGHETTI BOLOGNAISE Spaghetti bolognese	
FISH & CHIPS	

Desserts

DESSERT

MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE, CHANTILLY Chocolate fondant, vanilla custard, whipped cream	9	BRIOCHE MAISON PERDUE, CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE, PRALINÉ DE NOISETTE Homemade French toast, salted caramel, vanilla ice cream, praline hazelnuts	10
POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE, CROUSTILLANT DE SPÉCULOS ET CRÈME ANGLAISE Pear poached in red wine, crunchy speculoos and vanilla custard	10	DOUCEUR GLACÉE ACCOMPAGNÉE DE SA LANGUE DE CHAT, COULIS DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY (3 BOULES AU CHOIX PARI : VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CAMEL, NOIX DE COCO, PISTACHE, MENTHE, CITRON VERT, FRAMBOISE, FRUITS DE LA PASSION) Ice cream, 3 scoops : vanilla, chocolate, strawberry, caramel, coconut, pistachio, mint, lime, raspberry, passion fruit	10
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE Crème brûlée	8	CAFÉ OU THÉ GOURMAND	11

Boissons Fraîches

FRESH DRINKS

COCA COLA, COCA COLA ZÉRO (33cl)	5,5
ORANGINA, SCHWEPPE AGRUMES, SCHWEPPE INDIAN TONIC (25 cl)	5,5
FUSTEA PÊCHE (25cl)	5,5
EVIAN, BADOIT VERTE (75cl)	6,5
EVIAN, BADOIT ROUGE (33cl)	5,5
LIMONADES (25cl)	5
CIDRES MAGNERS POMME (33cl)	7
JUS DE FRUITS (23cl)	5
Ananas, Cranberry, Abricot, Mangue, Orange, Goyave, Pommes, Raisin, Tomates (Juice Pineapple, Cranberry, Apricot, Manga, Orange, Guava, Apple, Grape, Tomato)	
JUS PRESSÉ Fresh juice	7

Boissons Chaudes

HOT BEVERAGES

CAFÉ Coffee	BAR	SALLE
CAFÉ EXPRESSO 100% Arabica Massaya,	1,2	2,5
CAFÉ DÉCAFEINÉ, 100% Arabica Solela	1,2	2,5
DOUBLE CAFÉ EXPRESSO 100% Arabica Massaya	2,2	4,5
LAIT CHAUD AROMATISÉ (caramel, vanille, noisette, miel, amaretto)	3,2	4,5
CAFÉ NOISETTE	1,5	2,8
CHOCOLAT CHAUD, DOUBLE CAFÉ CRÈME	3,2	4,5
CAFÉ VIENNOIS / CHOCOLAT VIENNOIS	3,6	5
CAPUCCINO	3,6	5,2
IRISH COFFEE	-	12
CAFÉ GLACÉ	-	5
THÉS & TISANES Tea & Herbal Tea	3	4,7

Bieres

BEERS

À LA PRESSION Draught 25cL 50cL

SILVER, BLONDE FRANÇAISE, ARÔMES DOUX Blonde française, arômes doux	4,5	7
1664 BLANCHE, BLANCHE FRANÇAISE, FRUITÉE SAVEUR AGRUMES Blanche française, fruitée saveur agrumes	5	8
GRIMBERGEN Blonde belge, traditionnelle d'Abbaye	5	8
BROOKLYN IPA Blonde américaine, haute fermentation	5	9
CHOUFFE	5,5	9

À LA BOUTEILLE Bottles

PARISIENNE BLONDE Blonde type pale ale	7
DESPERADOS, CORONA	6
KRO PUR MALT, 1664 0% alcool	5,5

Champagnes

	12cL	75cL
TAITTINGER	12	100
RUINARD	-	180
VEUVE CLIQUOT	-	150

Cocktails

COKTAILS

LES SIGNATURES The creations

LONG ISLAND ICE TEA Vodka, rhum, tequila, gin, triple sec, citron, coca	12
PRETTY WOMAN Vodka, sirop de fraise, champagne	12
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, jus de citron	10
LONDON MULE Gin, ginger beer jus de citron	10
EXPRESSO MARTINI Kahlua, café, vodka	12
PORN STAR MARTINI Vodka, passoa, fruit de la passion, vanille, champagne	16
LE ADÈLE Gin, triple sec, sirop pommes, citron, sucre de canne, limonade	10
BLUE HAWAÏEN Rhum, curaçao bleu, sirop orgeat, citron, ananas	12

LES CLASSIQUES The classics

MOJITO Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	9
NEGRONI Campari, vermouth rouge, gin	9
SCREWDRIVER Vodka, orange	9
TEQUILA SUNRISE Vequila, jus d'orange, grenadine	9
SEX ON THE BEACH Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, pêche	9
PIÑA COLADA Rhum, lait de coco, jus d'ananas	9
MARGARITA Tequila, triple sec, citron vert	9
CAIPIRINHA Cachaca, sucre, citron vert	9
COSMOPOLITAIN, Triple sec, vodka, cranberry, citron	9
SPRITZ Apéros, Prosecco, eau gazeuse	9

LES SANS ALCOOLS Alcohol-free

VIRGIN MOJITO Jus de citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	7,5
VIRGIN ISLANDS Ananas, orgeat, curaçao bleu, citron	7,5
VIRGIN PIÑA COLADA Ananas, lait de coco, citron	7,5

VINS Rouges

RED WINE

CROQUANTS ET FRAIS

Fresh and crisp

15cL 75cL

CORBIÈRES AOC - HAMEAU DES OLLIEUX

Fruits rouge, violette, fraîcheur

7,5 38

CHINON DOMAINE JOURDAN - LES GRAVINIÈRES

Plein de charme, souple au nez
de griottes et fruits rouges.

8 42

Un vin bio dynamique récolté main

BROUILLY, CHÂTEAU DE CORCELLES

Juteux et très gourmand, notes de fruits
rouges, cerises et pivoine

8 42

SOYEUX ET FRUITÉS Silky and fruity

PINOT NOIR IGP PAYS D'OC ALTUGNAC LES TURITELLES

Soyeux et ciselé, nez de griotte
et framboise, note boisée

7 30

MORGON AOC -

CHATEAU DE CORCELLES

Frais, élégant et soyeux,
au nez de fruits rouges bien mur,
de rose rouge et de pivoines

8 42

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS - DOMAINE PATRICK HUDELLOT

Soyeux, élégants, nez de cerises confites
et de noyau

10 48

CHARNUS ET CHARPENTÉS

Structured and full bodied

CÔTES DE BOURG AOC - POURPRE DU CHÂTEAU DE BARBE

Nez de fruits mûrs, vanille

8 42

GRAVES ROUGE AOC - CHÂTEAU HAUT-SELVE

Soyeux, élégant, nez de cèdres,
épices et pivoine

10 48

PLEINS ET CORSÉS Full and strong

MARSELAN IGP CTG DE PEYRIAC TOUR BOISÉE (BIO)

Profond, nez intense de cassis,
fruits macérés

7 32

PIC SAINT-LOUP AOC - DOMAINE PECH-TORT UNE BONNE ETOILE

Dense et plein, nez d'épices,
de garrigue et de fruits à noyau

8 38

VINS Roses

ROSÉS

15cL 75cL

IGP MÉDITERRANÉE STUDIO BY MIRAVAL

Nez de fruits frais, agrumes et abricot

7,5 34

BEAUJOLAIS ROSÉ AOC - ROSÉ D'UNE NUIT

Très pâle, frais et pleins,
nez de fraise et de cerise

7 30

CÔTES DE PROVENCE AOP - SAINTE MARIE

Petits fruits, notes grillées toastées.

8,5 42

Pleine t velouté en bouche, finale réglissée

CÔTES DE PROVENCE AOC - MINUTY PRESTIGE

Nez intense d'agrumes, de fleurs et de
melon, beaucoup de fraîcheur en bouche

12 54

VINS blancs

WHITE WINE

VIFS ET BIEN SECS Fresh and lively 15cL 75cL

IGP VAL DE LOIRE ATTITUDE - PASCAL JOLIVET

Bien sec, avec un beau volume,
nez intense de pamplemousse
et fruits exotiques

7,5 34

ALSACE RIESLING AOC DNE CH.

MITTNACHT TERRES D'ETOILES (BIO)

Sec, vif et bien tendre, nez minéral,
notes de pamplemousse

9 44

SANCERRE AOP LES BROUX

Nez intense de beurre et de pain.

11 54

Léger et acidulé avec des notes
de groseille et fleur de sureau.

Cépage Sancerre

SOUPLES ET FRAIS Supple and fresh

CHABLIS AOP — LES MEUROT

Une robe paille soutenue.

10,5 52

Un nez de noisette fraîche,

une bouche ronde et pleine

ANJOU BLANC AOC - LE P'TIT CHENIN

Nez de poire, structuré en bouche,

7,5 36

avec une certaine suavité

et une finale croquante.

PLEINS ET RONDS Rounded and full

BORDEAUX BLANC AOC - CHÂTEAU GANTONNET

Plein et harmonieux, nez de pêche

7 30

blanche et ananas

BEAUJOLAIS BLANC CHARDONNAY

Nez floral de chèvrefeuille

7,5 36

et de tilleul, souple et tendre

ALCOOLS & APERITIFS

ALCOHOLS & APERITIFS

WHISKY

4 cL

BELVOYE - TRIPLE MALT Whisky Français	12
ABERLOUR Single Malt Scotch Whisky	11
MONKEY SHOULDER Blended Malt	10
NIKKA Japon	12
TOKI SUNTORY Japon	10
JACK DANIELS Etats-Unis	9
CARDHU Ecosse	11
CHIVES 18 ANS Ecosse	18

GIN

BOMBAY ORIGINAL Angleterre	10
LA CITADELLE France	11
HENDRICK'S Ecosse	13

VODKA

GREY GOOSE France	12,5
ABSOLUTE BLUE Suède	10

RHUMS

APPLETON SIGNATURE Jamaïque	11
DIPLOMATICO RESERVE EXCLUSIVE Vénézuéla	12
PLANTATION PINEAPPLE CARAIBES	11
KRAKEN Epicé & Tiki	12
NEISSON Martinique	12

CACHACA, TEQUILA

LEBLON Brésil	12
SAN JOSÉ SILVER Mexique	8
DON JULIO, 100% AGAVE Mexique	12

APÉRTITIFS, ANIS, PORTO

MARTINI BIANCO Apéritif à Base de Vin	5,5
MARTINI EXTRA DRY Apéritif à Base de Vin	5,5
MARTINI ROSSO Apéritif à Base de Vin	5,5
PASTIS HENRI BARDOUIN Anis	5
APÉROL Bitter	8
CAMPARI Bitter	9
PORTO ROUGE	6
PORTO BLANC	6

Liqueurs & Digestifs

LIQUOR & DIGESTIVE

LIQUEURS

4 cL

GET 27, GET 31 Liqueurs de plantes	9
JAGERMEISTER Liqueurs de plantes	9
SAINT-GERMAIN Liqueurs de plantes	9
COINTREAU Triple sec	9
AMARETTO DISARONNO Liqueurs de fruits	8

COGNACS, DIGESTIFS

CAMUS - ILE DE RÉ Cognac Islandais	12
MARTEIL XO Cognac France	14
DOMAINE LA BALLE N°3 Armagnac France	12
BOULARD XO Calvados France	12
POIRE WILLIAM Eaux de vie de fruits	14
VEILLE PRUNE Eaux de vie de fruits	

9 BOULEVARD POISSONNIÈRE, 75002 PARIS
+33 (9)73894924
RESERVATIONLESPIPELETTES@GMAIL.COM

Les PIPELETtes

D U B O U L E V A R D

CARTE APÉRO

9 BOULEVARD POISSONNIÈRE, 75002 PARIS
+33 (9)73894924
RESERVATIONLESPIPELETES@GMAIL.COM

L'Apéro des Pipelettes

CROQUE DE GOUDA TRUFFÉ ET JAMBON Truffle croque, ham	13
QUESADILLAS AU FROMAGE, SALSA MAISON Cheese quesadillas, homemade salsa	9
ASSIETTE DE FRITES Fries	6
ASSIETTE DE FRITES TRUFFÉE, PARMESAN Truffled fries, parmesan cheese	8
NEMS DE POULET shrimp fried roll	10
POULPE SNACKÉ À LA PROVENÇALE, PESTO D'HERBES provençal-style seared octopus, her pesto	12
TENDERS DE POULET, SAUCE TEXMEX Chicken tenders	15
PLANCHE DE COCHONNAILLE Plate of cold meats	23
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS Plate of cheese	23
PLANCHE MIXTE Plate of cold meats and cheese	23

HAPPY HOURS

COCKTAILS HAPPY Cocktails Mojito, Virgin-Mojito, Cosmopolitain, Negroni, Scowdriver, Tequila Sunrise, Margarita, Caípirinha	7
BIÈRE SILVER (SILVER 50cL) Beer	6
VERRE DE VIN ROUGE (14cL) Red Wine	6
VERRE DE VIN BLANC (14cL) Red Wine	6
VERRE DE VIN ROSÉ (14cL) Rosé	6

HORS HAPPY HOURS

Bieres

BEERS

À LA PRESSION Draught	25cL	50cL
SILVER, BLONDE FRANÇAISE, ARÔMES DOUX	4,5	7
Blonde française, arômes doux		
1664 BLANCHE, BLANCHE FRANÇAISE, FRUITÉE SAVEUR AGRUMES	5	8
Blanche française, fruitée saveur agrumes		
GRIMBERGEN	5	8
Blonde belge, traditionnelle d'Abbaye		
BROOKLYN IPA	5	9
Blonde américaine, haute fermentation		
CHOUFFE	5,5	9
À LA BOUTEILLE Bottles		
PARISIENNE BLONDE		7
Blonde type pale ale		
DESPERADOS, CORONA		6
KRO PUR MALT, 1664		5,5
0% alcool		

Champagnes

	12cL	75cL
TAITTINGER	12	100
RUINARD	-	180
VEUVE CLIQUOT	-	150

Vins Roses

ROSÉS

	15cL	75cL
IGP MÉDITERRANÉE STUDIO BY MIRAVAL	7,5	34
Nez de fruits frais, agrumes et abricot		
BEAUJOLAIS ROSÉ AOC - ROSÉ D'UNE NUIT	7	30
Très pâle, frais et pleins, nez de fraise et de cerise		
CÔTES DE PROVENCE AOP - SAINTE MARIE	8,5	42
Petits fruits, notes grillées toastées. Pleine t velouté en bouche, finale réglissée		
CÔTES DE PROVENCE AOC - MINUTY PRESTIGE	12	54
Nez intense d'agrumes, de fleurs et de melon, beaucoup de fraîcheur en bouche		

Cocktails

COKTAILS

LES SIGNATURES The creations

LONG ISLAND ICE TEA	12
Vodka, rhum, tequila, gin, triple sec, citron, coca	
PRETTY WOMAN	12
Vodka, sirop de fraise, champagne	10
MOSCOW MULE	10
Vodka, ginger beer, jus de citron	10
LONDON MULE	12
Gin, ginger beer jus de citron	12
EXPRESSO MARTINI	16
Kahlua, café, vodka	
PORN STAR MARTINI	10
Vodka, passoa, fruit de la passion, vanille, champagne	10
LE ADÈLE	12
Gin, triple sec, sirop pommes, citron, sucre de canne, limonade	12
BLUE HAWAÏEN	
Rhum, curaçao bleu, sirop orgeat, citron, ananas	

LES CLASSIQUES The classics

MOJITO	9
Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	9
NEGRONI	9
Campari, vermouth rouge, gin	9
SCREWDRIVER	9
Vodka, orange	9
TEQUILA SUNRISE	9
Tequila, jus d'orange, grenadine	9
SEX ON THE BEACH	9
Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, pêche	9
PIÑA COLADA	9
Rhum, lait de coco, jus d'ananas	9
MARGARITA	9
Tequila, triple sec, citron vert	9
CAIPIRINHA	9
Cachaca, sucre, citron vert	9
COSMOPOLITAIN,	9
Triple sec, vodka, cranberry, citron	
SPRITZ	7,5
Apéros, Prosecco, eau gazeuse	7,5

LES SANS ALCOOLS Alcohol-free

VIRGIN MOJITO	7,5
Jus de citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	7,5
VIRGIN ISLANDS	
Ananas, orgeat, curaçao bleu, citron	
VIRGIN PIÑA COLADA	
Ananas, lait de coco, citron	

HORS HAPPY HOURS

VINS Rouges

RED WINE

CROQUANTS ET FRAIS 15cL 75cL
Fresh and crisp

CORBIÈRES AOC - HAMEAU 7,5 38
DES OLLIEUX

Fruits rouge, violette, fraîcheur
CHINON DOMAINE JOURDAN - 8 42
LES GRAVINIÈRES

Plein de charme, souple au nez
de griottes et fruits rouges.

Un vin bio dynamique récolté main

BROUILLY, CHÂTEAU DE CORCELLES 8 42

Juteux et très gourmand, notes de fruits
rouges, cerises et pivoine

SOYEUX ET FRUITÉS Silky and fruity

PINOT NOIR IGP PAYS D'OC 7 30
ALTUGNAC LES TURITELLES

Soyeux et ciselé, nez de griotte
et framboise, note boisée

MORGON AOC - 8 42
CHATEAU DE CORCELLES

Frais, élégant et soyeux,
au nez de fruits rouges bien mur,
de rose rouge et de pivoines

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS - 10 48
DOMAINE PATRICK HUDELLOT

Soyeux, élégants, nez de cerises confites
et de noyau

CHARNUS ET CHARPENTÉS

Structured and full bodied

CÔTES DE BOURG AOC - 8 42
POURPRE DU CHÂTEAU DE BARBE

Nez de fruits mûrs, vanille

GRAVES ROUGE AOC - 10 48
CHÂTEAU HAUT-SELVE

Soyeux, élégant, nez de cèdres,
épices et pivoine

PLEINS ET CORSÉS Full and strong

MARSELAN IGP CTG DE PEYRIAC 7 32
TOUR BOISÉE (BIO)

Profond, nez intense de cassis,
fruits macérés

PIC SAINT-LOUP AOC - DOMAINE 8 38
PECH-TORT UNE BONNE ETOILE

Dense et plein, nez d'épices,
de garrigue et de fruits à noyau

VINS blancs

WHITE WINE

VIFS ET BIEN SECS Fresh and lively 15cL 75cL

IGP VAL DE LOIRE ATTITUDE - PASCAL 7,5 34
JOLIVET

Bien sec, avec un beau volume,
nez intense de pamplemousse
et fruits exotiques

ALSACE RIESLING AOC DNE CH. 9 44
MITTNACHT TERRES D'ETOILES (BIO)

Sec, vif et bien tendre, nez minéral,
notes de pamplemousse

SANCERRE AOP LES BROUX 11 54

Nez intense de beurre et de pain.

Léger et acidulé avec des notes

de groseille et fleur de sureau.

Cépage Sancerre

SOUPLES ET FRAIS Supple and fresh

CHABLIS AOP — LES MEUROT 10,5 52

Une robe paille soutenue.

Un nez de noisette fraîche,

une bouche ronde et pleine

ANJOU BLANC AOC - LE P'TIT CHENIN 7,5 36

Nez de poire, structuré en bouche,

avec une certaine suavité

et une finale croquante.

PLEINS ET RONDS Rounded and full

BORDEAUX BLANC AOC - 7 30
CHÂTEAU GANTONNET

Plein et harmonieux, nez de pêche

blanche et ananas

BEAUJOLAIS BLANC CHARDONNAY 7,5 36

Nez floral de chèvrefeuille

et de tilleul, souple et tendre