



CHEZ JACQUES

Carte des Vins

Les Vins au verre

Blancs

Sauvignon	5€
Chardonnay	5€
Côtes du Rhône – Parallèle 45 – Paul Jaboulet	6€
Macon-Villages (chardonnay) - Joseph Drouhin	7€

Rouges

Hérault – Mas de Daumas Gassac - Moulin de Gassac	5€
Côtes du Rhône – Parallèle 45 – Paul Jaboulet	6€
Côtes de Blaye – Cailletou Bergeron Tradition AOC	6€

Rosé

La Farandole des Déesses – Sud de France	5€
--	----

Blanc moelleux

Côtes de Gascogne – Vin moelleux Bio – Domaine de Pajot	6€
---	----

Les Blancs

	37cl	75cl
Sauvignon de Touraine - Raphaël Midoir		25€
Chardonnay – Saint-Guilhem – Le désert des Déesses Muettes		25€
Côtes du Rhône – Paul Jaboulet – Parallèle 45		28€
Mâcon-Lugny – Drouhin – Chardonnay		30€
Pinot Blanc - Alsace – Frères Bott		30€
Alsace – Auxerrois – Maison Vogt		30€
Muscadet Amphibolite – Vin naturel		30€
Sauvignon Les Deux Tours – Baron de Ladoucette		30€
Petit Chablis – La Chablisienne		35€
Beaujolais – Dominique Piron – Chardonnay	35€	
Bourgogne – Louis Jadot – Couvent des Jacobins – Chardonnay		35€
Mâcon La Roche Vineuse – Merlin		35€
Saint-Véran – Drouhin	35€	
Vouvray – Vigne Blanche – Marc Brédif		35€
Menetou-Salon – Eric Louis		38€
Sancerre « La Châtellenie » - Joseph Mellot		39€
Pinot Gris – Alsace – Trimbach		39€
Graves – Château Rahoul		44€
Chablis Premier Cru Vaurorent – La Chablisienne		55€
Pouilly Fumé Baron de Ladoucette	32€	59€
Meursault – Henri Germain 2016		75€

Les Rouges

Hérault – Mas de Daumas Gassac – Moulin de Gassac	25€
Côtes du Rhône – Parallèle 45 – Paul Jaboulet	28€
Côtes de Blaye – Cailletou Bergeron Tradition AOC	30€
Côtes Catalanes – Narbonne – Vieille Mule – Jeff Carrel	30€
Syrah – Yves Cuilleron – Les vignes d'à côté	33€
Pinot Noir – Alsace – Frères Bott	33€
Loire – Domaine de la Cotteleraie – Saint-Nicolas de Bourgueil	33€
Beaujolais – Morgon Côtes de Py - Jean-Marc Burgaud	35€
Canon Fronsac – Bordeaux - Château du Gazin	38€
Sancerre – Eric Louis	39€
Crozes-Hermitage – Domaine du Colombier 2016	39€
Graves – Château Rahoul 2011	44€
Gigondas – Le Clos des Cazeaux 2016	49€
Haut-Médoc – Les Brulières de Beychevelle 2015	55€
Côte-Rôtie – La Sarrasine 2015	60€
Châteauneuf du Pape – Château de la Gardine 2015	69€

Les Rosés

La Farandole des Déesses – Sud de France	25€
Côtes de Provence - M de Minuty	32€
Côtes de Provence – Château d’Esclans – Rock Angel	49€

Le vin doux

Côtes de Gascogne – Blanc Moelleux Bio – Domaine de Pajot	26€
---	-----

Champagnes et effervescents

Cava Brut – Masia Bou	7€	35€
Champagne Duval-Leroy Brut Premier Cru	11€	60€
Champagne Laurent-Perrier – La cuvée Brut	65€	
Champagne Duval-Leroy Premier Cru – Rosé	90€	
Champagne Montaudon Blanc de Noirs		90€
Champagne Roederer Brut		90€

Apéritifs

Ricard	5€
Porto rouge ou blanc	5€
Pineau des Charentes	5€
Kir vin blanc	6€
Campari avec soft	8€
Apérol Spritz	8€
Lillet – tonic – orange - menthe	8€
Kir Royal	11€

Gin

Buss N°509 Raspberry et tonic Nordic Mist 12€

Gin 100% belge, doux et riche grâce à la maturation de framboises fraîches

Buss N°509 Pink Grapefruit et tonic Nordic Mist 12€

Gin 100% belge, saveurs fruitées et amertume du pamplemousse

N°3 London Dry 12€

Distillé d'après une recette exclusive composée de 3 fruits (orange, pamplemousse rose et racine d'angélique et 3 épices (baies de genévrier, coriandre et cardamome)

Eaux – Softs

Vittel ¼ ou ½ 3€ ou 5€

San Pellegrino ½ 5€

Perrier 3€

Coca-Cola / Coca-Cola light / Coca-Cola zéro 3€

Jus d'orange – Jus de pomme – Jus de tomate 4€

Limonade San Pellegrino Citron 4€

Limonade San Pellegrino Orange 4€

Bières

Redor pils au fût – Brasserie Dupont 5% 4€

Bière du mois au fût 5€

Blanche de Watou – Brasserie Van Eecke 5% 4€

Herkenrode Noctis – Brasserie Cornelissen – Bière d'abbaye brune 7.0% 5€

Quintine ambrée – Brasserie des Légendes 8.5% 5€

Kriek – Brasserie Lindemans 4% 5€

Sainte Kat Pale Ale – Bière d'Abbaye Bruxelloise - Brussels Beer Project 7% 6€