



## VINS AU VERRE (12cl)

*WINES BY THE GLASS (12cl)*

### Château Haut-Brion – 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé en 1855 - Pessac-Léognan :

|                             |                      |      |       |
|-----------------------------|----------------------|------|-------|
| • Château Haut-Brion        | Rouge / <i>Red</i>   | 2004 | 200 € |
| • Château Haut-Brion        | Blanc / <i>White</i> | 2013 | 300 € |
| • Le Bahans de Haut-Brion   | Rouge / <i>Red</i>   | 2001 | 45 €  |
| • Le Clarence de Haut-Brion | Rouge / <i>Red</i>   | 2011 | 45 €  |

### Château La Mission Haut-Brion - Pessac-Léognan :

|  |                      |      |       |
|--|----------------------|------|-------|
| • Château La Mission Haut-Brion        | Rouge / <i>Red</i>   | 1994 | 140 € |
| • Château La Mission Haut-Brion        | Blanc / <i>White</i> | 2009 | 300 € |
| • La Chapelle de La Mission Haut-Brion | Rouge / <i>Red</i>   | 2014 | 30 €  |
| • Château La Tour Haut-Brion           | Rouge / <i>Red</i>   | 2005 | 50 €  |
| • La Clarté de Haut-Brion              | Blanc / <i>White</i> | 2018 | 30 €  |

### Château Quintus - Saint-Emilion Grand Cru :

|                        |                    |      |      |
|------------------------|--------------------|------|------|
| • Château Quintus      | Rouge / <i>Red</i> | 2015 | 50 € |
| • Le Dragon de Quintus | Rouge / <i>Red</i> | 2016 | 15 € |

### Bourgogne :

|   |                    |      |      |
|---|--------------------|------|------|
| • Hospices de Beaune - cuvée Fouquerand | Rouge / <i>Red</i> | 2021 | 50 € |
|---|--------------------|------|------|

## FORMULES DÉGUSTATION

*TASTING FORMULAS*

|  |            |       |
|--|------------|-------|
| • Famille Klara / <i>The Klara family - Southern France</i>      | (3 * 12cl) | 15 €  |
| • Famille Clarendelle / <i>The Clarendelle family - Bordeaux</i> | (5 * 12cl) | 50 €  |
| • Les Seconds vins / <i>Our Second wines</i>                     | (4 * 12cl) | 120 € |
| • Les Grands vins rouges / <i>Our First red wines</i>            | (3 * 12cl) | 350 € |
| • Les Grands vins blancs / <i>Our First white wines</i>          | (2 * 12cl) | 540 € |
| • Les 5 Grands vins / <i>Our 5 First wines</i>                   | (5 * 12cl) | 890 € |

## FORMULE À LA BOUTEILLE

*WINES BY THE BOTTLE*

|   |       |
|---|-------|
| • Droit de service pour les vins à la bouteille / <i>Service charge for wines by the bottle</i> | 100 € |
|---|-------|

Les dégustations sont limitées à **une heure** dans le cadre des horaires d'ouverture  
La Grande Cave n'est pas privatisée, elle reste accessible aux visiteurs et clients.

Tastings are limited to **one hour** during opening hours - La Grande Cave is not private and remains accessible to visitors and customers.



## NOS ASSIETTES DE SPECIALITES ARTISANALES

- Coppa de Porc Noir Gascon - *Issue de l'échine - délicatement persillée - aromatique et puissant* 21 €
- Jambon de Porc noir Gascon - *Patte arrière séchée 12 mois - fondant et parfumé* 30 €
  
- Comté 18 mois - *AOP - Franche-Comté* 14 €
- Tomme de Savoie au truffes 16 €
- Ossau-Iraty fermier - *AOP - Pays Basque - Lait de brebis* 16 €
  
- Tartinade de tomates rôties au vinaigre balsamique de l'Entre-deux-mers 15 €
- Poivrons grillés au fromage frais du Limousin et à l'origan 15 €
- Houmous ail noir & piment fumé du Béarn 15 €
  
- Rillettes de saumon fumé & Combava - *Ecosse* 17 €
- Magret fumé au chêne de barriques de vins - *Gironde et Landes* 18 €
- Saumon fumé « Le Bordelais » - *Label Rouge d'Ecosse fumé au bois d'aulne - sur précommande de 48h* 25 €

*Portions pour 1-2 personnes de 100gr environ  
Sous réserve de stocks disponibles*

## OUR MENU OF ARTISANAL SPECIALTIES

- Coppa - *from Black Gascon pig loin - slightly marbled - aromatic and powerful* € 21
- Dry-cured ham of Black Gascon pig - *12 months cured hind leg - melting and flavoursome* € 30
  
- Comté - *18 months – PDO - semi-hard cow's milk cheese from Franche-Comté* € 14
- Truffled Savoy Tomme - *semi-firm cow's milk cheese from French Alps* € 16
- Farmhouse Ossau-Iraty - *PDO - semi-hard sheep milk cheese from French Basque Country* € 16
  
- Spread of roasted tomatoes with Entre-deux-mers balsamic vinegar € 15
- Spread of grilled peppers with Limousin fresh cheese and oregano € 15
- Black garlic & smoked chilli hummus € 15
  
- Rillettes of smoked salmon & Combava - *Scotland* € 17
- Dry-cured & barrels oak-smoked duck breast (magret) - *from south-west France* € 18
- Smoked salmon “Le Bordelais” - *Red Label from Scotland - with a 48-hour pre-order* € 25

*Portions for 1-2 people of around 100gr  
Subject to availability*