

B
A
L
C
O
N
I





SAINTE MARGUERITE
EN PROVENCE

CRU CLASSÉ*
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE DEPUIS 2003.



CRU
SAINTE MARG



CHATEAU SAINTE MARGUERITE
FANTASTIQUE
CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE

*APPELLATION CÔTES-DE-PROVENCE CONTRÔLÉE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHAMPAGNES BRUTS & GRANDES CUVÉES

G. H. MUMM CORDON ROUGE	Magnum	150 cl	300
	Jérobœam	300 cl	600
	Mathusalem	600 cl	1 400
	Salmanazar	900 cl	2 500
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE BRUT MILLÉSIMÉ	Bouteille	75 cl	350
	Magnum	150 cl	750
	Jérobœam	300 cl	1 800
DOM PÉRIGNON	Bouteille	75 cl	490
	Magnum	150 cl	1 400
	Jérobœam	300 cl	4 500
	Mathusalem	600 cl	12 000
DOM PÉRIGNON P2	Bouteille	75 cl	900
ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD	Bouteille	75 cl	550
	Magnum	150 cl	1 400
	Jérobœam	300 cl	4 500
	Réboam	450 cl	6 000

CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS

PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS	Bouteille	75 cl	180
	Magnum	150 cl	360
RUIPART BLANC DE BLANCS	Bouteille	75 cl	250
	Magnum	150 cl	550
	Jérobœam	300 cl	1 350
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ	Bouteille	75 cl	500
ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE BLANCS	Bouteille	75 cl	850

GRANDE PARADE

Champagne brut au choix 75 cl parmi :
Perrier-Jouët Belle Époque Brut,
Dom Pérignon, Armand de Brignac Brut Gold

6 bouteilles 3 200
12 bouteilles 6 400
24 bouteilles 12 800

RAINBOW PARADE

Champagne rosé 75 cl au choix :
Perrier-Jouët Belle époque, Dom Pérignon,
Armand de Brignac

6 bouteilles 4 500
12 bouteilles 9 000
24 bouteilles 18 000



CHAMPAGNES ROSÉS

G. H. MUMM BRUT ROSÉ	Bouteille	75 cl	180
	Magnum	150 cl	360
RUINART BRUT ROSÉ	Bouteille	75 cl	265
	Magnum	150 cl	530
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE ROSÉ MILLÉSIMÉ	Bouteille	75 cl	500
	Magnum	150 cl	1 200
	Jéroboam	300 cl	2 500
ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ	Bouteille	75 cl	750
DOM PÉRIGNON ROSÉ	Bouteille	75 cl	750
	Magnum	150 cl	1 800

VINS AOP PROVENCE

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE, CUVÉE FANTASTIQUE	Magnum	150 cl	230
	Jéroboam	300 cl	460
	Mathusalem	600 cl	900
CHÂTEAU MINUTY, CUVÉE ROSE ET OR	Magnum	150 cl	250
	Jéroboam	300 cl	500
	Mathusalem	600 cl	1000
CHÂTEAU MINUTY CUVÉE 281	Bouteille	75 cl	200
	Magnum	150 cl	350
CHÂTEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL	Magnum	150 cl	220
CHÂTEAU D'ESCLANS GARRUS	Bouteille	75 cl	270



À PARTAGER / TO SHARE

PIZZA À LA TRUFFE / TRUFFLE PIZZA	44
Truffe Melanosporum, crème fromagère, parmesan AOP et roquette / <i>Melanosporum truffle, creamy cheese sauce, parmesan, arugula</i>	
PLANCHE DES SOUS-BOIS / WOODLAND BOARD	38
Tzatziki à la faisselle fraîche, houmous de pois chiches, pickles de légumes d'hiver au miel, caviar de patate douce et focaccia maison / <i>tzatziki, chickpeas hummus, winter vegetables pickles with honey, sweet potato caviar and homemade focaccia</i>	
PLANCHE DES ALPAGES / ALPINE BOARD	49
Sucettes de reblochon, terrine de cerf, jambon fumé de Savoie, abondance, velouté de morilles et pleurotes, rilette artisanale de cochon focaccia maison, fruits secs / <i>Reblochon lollipops, venison terrine, smoked Savoie ham, abundance cheese, morel and oyster mushroom velouté, artisan pork rillettes, homemade focaccia, and dried fruits</i>	
TRÈS GRANDE PLANCHE	86
Le mariage des planches des alpages et de la planche des sous-bois. Inutile de choisir, tout y est! / <i>A perfect blend of the Alpine and Forest boards. No need to choose, it's all there!</i>	
SUCETTES DE REBLOCHON / REBLOCHON LOLLIPOPS	27
Cromesquis de reblochon fondant, lard paysan, crémeux de faisselle aux herbes et mesclun / <i>Melted reblochon croquettes, bacon, cottage cheese with herbs, and mesclun</i>	
CEVICHE DE TRUITE D'ISÈRE / ISÈRE TROUT CEVICHE	29
Leche de tigre à la coriandre, citron, grenade et salade de wakamé / <i>Coriander Tiger's Milk, lemon, pomegranate, and wakame salad</i>	

PLATS / MAINS

FILET DE BOEUF BÉARNAISE / BEEF FILLET BÉARNAISE	44
Race française env. 200g, sauce béarnaise, frites maison / <i>Approximately 200g, french breed, béarnaise sauce, homemade fries</i> Option Morilles : +11	
BURGER MONTAGNARD / MOUNTAIN BURGER	37
Steak haché de race française, crème de reblochon fermier, ketchup maison à la genièvre, pickles de cornichons, frites maison / <i>French breed minced beef patty, farmhouse reblochon cream, homemade juniper ketchup, pickles, homemade fries</i>	
SALADE CAESAR / CAESAR SALAD	32
Salade romaine, volaille, copeaux de parmesan AOP et authentique sauce caesar aux anchois / <i>Romaine lettuce, chicken breast, AOP parmesan shavings and anchovy caesar dressing</i>	
PERCHES DU LAC LÉMAN	46
Perches de la pêcherie Jacquier en friture, frites maison et sauce tartare / <i>Tempura of perch from Jacquier Fishery, homemade fries, and tartar sauce</i>	
LINGUINES CRÉMÉES À LA TRUFFE MELANOSPORUM / CREAMY LINGUINES WITH MELANOSPORUM TRUFFLE	52
Crème aux champignons et parmesan AOP, copeaux de truffe Melanosporum / <i>Mushroom and PDO parmesan cream, Melanosporum truffle shavings</i>	
ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT POUR DEUX / FREE RANGE SHOULDER OF LAMB FOR TWO	48/pers
Confite aux épices douces, purée de pommes de terre, légumes de saison sautées et mesclun / <i>Slow-cooked with sweet spices, mashed potatoes, sauteed seasonal vegetables and mixed greens</i>	
CÔTE DE BOEUF ANGUS POUR DEUX / ANGUS PRIME OF RIB FOR TWO	85/pers
Environ 1,2 kg, servie avec purée de pommes de terre gratinée au reblochon, légumes de saison sautés, salade, sauce béarnaise maison et jus de viande. Environ 30 min de préparation / <i>Approximately 1.2 kg, served with potato purée gratinated with reblochon, sauteed seasonal vegetables, mesclun, homemade béarnaise sauce and gravy. Approximately 30 minutes preparation time</i>	

DESSERTS

TARTE AU CITRON / LEMON TART OU/OR TARTE TATIN / TATIN TART OU/OR MAXI COOKIE	17
MI-CUIT AU CHOCOLAT VALRHONA / VALRHONA CHOCOLATE MI-CUIT OU/OR FINGER CHOCOLAT	16
CAFÉ OU THÉ GOURMAND / GOURMET DESSERT BOARD	17

