

RESTAURANT LA BONNE FOURCHETTE

APÉRITIFS

Les cocktails 12 cl

Cocktail du jour	7.50
Daïquiri	8.50
Américano	8.00
Irish Coffee	8.50

Apéritifs classiques 6 cl

Cinzano (rouge ou blanc)	5.00
Campari	5.00
Suze	5.00
Byrrh	5.00
Muscat de Rivesaltes, Domaine Cazes	5.50
Gin Bombay Sapphire	5.50

Apéritifs classiques 4 cl

Aberlour 10 ans d'âge	6.90
Canadian whisky Crown Royal	7.20
Jameson whiskey	6.70
Absolut Vodka	6.20
Lillet rouge	7.30

Apéritifs classiques 3 cl

Ricard, Pastis 51	5.50
-------------------	------

Flûte de Champagne 12 cl

Champagne brut « Jacquesson Cuvée 731 »	8.10
---	------

Bières 25 cl

Fischer, Tuborg, Löwenbräu, Guinness	4.50
--------------------------------------	------

DIGESTIFS

Eaux-de-vie 4 cl

Framboise, Jean Pierre Metté à Ribeaupillé	6.50
Haut-Armagnac, Château Neguebouc à Préchac	7.00
Cognac Grande Champagne, Pierre Ferrand à Ars	10.90
Poire Williams, Pascal Nalin à Meys	7.50

Liqueurs 4 cl

Chartreuse verte	7.00
Cédratine Corsica, Matteià Borgo	7.40
Grand-Marnier	7.20

EAUX MINÉRALES 50 cl

Evian, Wattwiller, Vittel	3.50
Badoit, Quezac, Perrier	3.50

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, Thé, Infusion	3.00
------------------------------	------

RESTAURANT LA BONNE FOURCHETTE

CARTE DES VINS

VINS DE FRANCE

VINS BLANCS

	75 cl	37,5 cl
BORDEAUX		
2003 AOC AOC Sainte-Croix-du-Mont, Château La Rame à Sainte-Croix-du-Mont	15.00	
2005 AOC Pessac-Léognan, Château La Tour Léognan à Léognan	24.00	12.00
SUD OUEST		
2006 AOC Bergerac, Château Tour des Gendres, Conti à Ribagnac	19.00	
2004 AOC Jurançon, Domaine Nigri à Monein		28.00
2005 AOC Gaillac, Château des Hourtets à Gaillac	21.00	11.00
BOURGOGNE		
2004 AOC Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre, Moreau-Naudet à Chablis	38.00	
2003 AOC Saint-Romain « Clos de la Branière » Poulet à Nuits-Saint-Georges	26.00	14.00
VAL DE LOIRE		
2006 AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur lie, Château de Fromenteau à Vallet	19.00	
2004 AOC Pouilly-sur-Loire, Domaine de Bel Air à Pouilly-Fumé	25.00	
2003 AOC Coteaux du Layon, Domaine des Petits Quarts à Faye-d'Anjou	29.00	15.00
PROVENCE - CORSE		
2005 AOC Patrimoine, Domaine Gentile à Saint-Florent	34.00	
2006 AOC Côtes de Provence, Château de Mauvannes, Cru Classé	17.00	
JURA – SAVOIE - BUGEY		
2006 AOVDQS Vin du Bugey, Grissard Nicole à Boyeux Saint-Jérôme	15.00	
2005 AOC Seyssel, Fagot Léon à Corbonod	19.00	
2004 AOC L'Étoile, Chardonnay, Château de L'Étoile	26.00	
ALSACE		
2006 AOC Alsace Riesling, Adam à Ammerschwihr	18.00	10.00
2005 AOC Alsace Grand Cru Heimbouurg, Pinot gris, Cave Vinicole de Turckheim	30.00	
VALLÉE DU RHÔNE		
2006 AOC Saint-Peray, Domaine Chèze à Limony	22.00	
2006 AOC Côtes du Rhône Villages Sablet, Domaine du Parandou à Sablet	18.00	10.00
LANGUEDOC		
2005 AOC Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet «Ormarine» à Pinet	13.00	

VINS EFFERVESCENTS

	75 cl	37,5 cl
CHAMPAGNE		
Champagne brut, Cuvée Mozaïque, Jacquart à Reims	70.00	
Champagne brut rosé Vranken à Reims	64.00	
LOIRE		
AOC Saumur mousseux, brut, Cuvée de l'Aiglon Ackerman - Rémy Pannier	32.00	

VINS ROSÉS

	75 cl	37,5 cl
BORDEAUX		
2006 AOC Bordeaux Clairet, Château Vieux Carrefour à Galgon	14.00	8.00
PROVENCE		
2006 AOC Côtes de Provence, Domaine de Curebéasse à Fréjus	13.00	
2006 AOC Corse Calvi, Domaine d'Alzipratu à Zilia	18.00	
VALLÉE DU RHÔNE		
2005 AOC Tavel, Château d'Aqueria à Tavel	27.00	14.00

RESTAURANT LA BONNE FOURCHETTE

VINS ROUGES

		75 cl	37,5 cl
BORDEAUX			
2005	AOC Lussac Saint-Émilion, Château des Rochers à Abzac	32.00	17.00
2006	AOC Côtes de Bourg, Château Tayac à Bourg sur Gironde	21.00	12.00
2004	AOC Saint-Estèphe, Château Phélan Ségur à Saint-Estèphe	52.00	
SUD OUEST			
2002	AOC Madiran, Château d'Aydie, Vignoble Laplace à Aydie	23.00	
2005	AOC Irouleguy « Cuvée Haitza », Domaine Arretxea à Irouléguay	18.00	
BOURGOGNE			
2005	AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Domaine Chambris à Chevannes	15.00	
2004	AOC Fixin, Domaine Pierre Gelin à Fixin	43.00	
2003	AOC Rully, Domaine du Château de Rully à Mercurey	27.00	14.00
BEAUJOLAIS			
2005	AOC Morgon, Fernand Gravallon à Villié-Morgon	23.00	12.00
2004	AOC Moulin à Vent, Château des Jacques, Jadot à Beaune	27.00	
VAL DE LOIRE			
2005	AOC Bourgueil, Vieilles vignes, Yannick Amirault à Bourgueil	32.00	
2003	AOC Chinon, Domaine de Bel Air à Cravant-les-Coteaux	23.00	12.00
PROVENCE et CORSE			
2003	AOC Les Baux de Provence, Mas de Gourgonnier à Mouriès	23.00	
2004	AOC Patrimoine, Domaine Orenga de Gaffory à Patrimoine	38.00	
ALSACE			
2005	AOC Alsace Pinot Noir, Alain Klingenfuss à Molsheim	15.00	8.00
VALLÉE DU RHÔNE			
2004	AOC Crozes-Hermitage, Domaine Graillot à Pont-de-L'Isère	17.00	9.50
2006	AOC Vacqueyras « Seigneurs de Lauris », Arnoux et Fils à Vacqueyras	31.00	

VINS EUROPÉENS

		75 cl	37,5 cl
VINS BLANCS			
2005	QMP Rheingau Riesling Kabinett, Weingut Robert Weil (Allemagne)	31.00	
2006	DOC Trebbiano d'Abruzzo, Nicodemi	23.00	
VINS ROUGES			
2002	QW Nahe, Spätburgunder, Weingut Tesch	22.00	
2006	IGT Rosso Puglia, Accademia dei Racemi, Sinfarosa (Italie)	16.00	

VINS AU VERRE

		10 cl	12 cl
VINS BLANCS			
	Vin de Pays des Côtes Catalanes, Lacassagne à Perpignan 12 %	3.00	
2006	AOC Minervois, Le Moulin des Nonnes à Azille	5.00	
VINS ROUGES			
2006	AOC Côtes du Roussillon « Vieilles Vignes » Clos des Fées à Vingrau		3.50
2005	AOC Vosne Romanée, Drouhin à Beaune		6.50
2004	AOC Faugères, « Vieilles vignes », Mas des Capitelles à Faugères		4.50
VIN EFFERVESCENT			
	AOC Blanquette de Limoux, brut, Domaine de Fourn à Pieusse	3.50	
VIN DOUX NATUREL			
	AOC Banyuls, Domaine de la Galline à Banyuls-sur-Mer	4.00	