



VINS AU VERRE (12cl)

WINES BY THE GLASS (12cl)

Château Haut-Brion – 1^{er} Grand Cru Classé en 1855 - Pessac-Léognan :

• Château Haut-Brion	Rouge / Red	2004	200 €
• Château Haut-Brion	Blanc / White	2011	300 €
• Le Clarence de Haut-Brion - 2 nd vin	Rouge / Red	2014	45 €
• La Clarté de Haut-Brion - 2 nd vin	Blanc / White	2018	30 €

Château La Mission Haut-Brion - Pessac-Léognan :

• Château La Mission Haut-Brion	Rouge / Red	2011	140 €
• Château La Mission Haut-Brion	Blanc / White	2009	300 €
• La Chapelle de La Mission Haut-Brion - 2 nd vin	Rouge / Red	2011	30 €

Château Quintus - Saint-Emilion Grand Cru :

• Château Quintus	Rouge / Red	2016	50 €
• Le Dragon de Quintus - 2 nd vin	Rouge / Red	2016	15 €

Bourgogne :

• Hospices de Beaune (2 x 12cl)			85 €
- Savigny-Les-Beaune - Cuvée Fouquerand	Rouge / Red	2021	
- Pouilly-Fuissé - Cuvée Françoise Poisard	Blanc / White	2022	

FORMULES DÉGUSTATION

TASTING FORMULAS

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

FORMULE À LA BOUTEILLE

WINES BY THE BOTTLE

• Droit de service pour les vins à la bouteille / Service charge for wines by the bottle	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

- Rillettes de saumon fumé & Combava - *Ecosse* 17 €
- Saumon fumé « Le Bordelais » - *Label Rouge d'Ecosse - fumé au bois d'aulne - sur précommande de 48h* 25 €
- Magret fumé au bois de hêtre & poivre noir concassé - *Gironde et Landes* 18 €
- Foie gras de canard entier aux truffes 5% - 45gr - *Canard du Sud-Ouest - Tuber Melanosporum* 19 €
- Foie gras de canard entier aux truffes 10% - 90gr - *Canard du Sud-Ouest - Tuber Melanosporum* 45 €
- 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 €

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

OUR MENU OF ARTISANAL SPECIALTIES

- Rillettes of smoked salmon & Combava - *Scotland* € 17
- Smoked salmon "Le Bordelais" - *Red Label from Scotland - with a 48-hour pre-order* € 25
- Dry-cured & smoked duck ham (magret) - *from south-west France* € 18
- Whole duck foie gras with truffles 5% - 45gr - *from Southwest France - Tuber Melanosporum* 19 €
- Whole duck foie gras with truffles 10% - 90gr - *from Southwest France - Tuber Melanosporum* 45 €
- 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

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