



ANTOINETTE

MAISON FRANÇAISE



Cuisine ouverte sans interruption 7/7 à partir de midi
Cocina abierta todo el día 7/7 a partir de las 12:00

Saison deux
le Printemps

Segunda temporada
la Primavera

*«La cuisine d'Antoinette repose avant tout sur le respect des produits et celui de la tradition culinaire française. Elle vit au rythme des saisons, de mes envies aussi, c'est une cuisine de marché entièrement faite maison. Je suis heureux de vous proposer cette carte de Printemps où j'ai laissé une large part à l'inspiration et à la créativité.»
Je vous souhaite bonne lecture... et bonne dégustation.»*

Jean-Jacques Payel
Chef de cuisine



«La cocina de Antoinette se basa ante todo en el respeto a los productos y a la tradición culinaria francesa. Evoluciona al ritmo de las temporadas y de mis deseos. Se trata de una cocina de mercado totalmente casera. Me alegra ofrecerles esta carta de Primavera en la cual dejo que mi inspiración y mi creatividad se expresen por sí mismas. Les deseo una buena lectura... y una buena degustación.»

Jean-Jacques Payel
Jefe de cocina

« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur »

Auguste Escoffier
Cuisinier et gastronome français
1846-1955

Premier acte : Les entrées en matière
Primer acto: Entrada triunfal

Deuxième acte : Les plats de résistance
Segundo acto: El quid de la cuestión

Troisième acte : Les délicieux desserts
Tercer acto: Dulce final

Les salades gourmandes
Las ensaladas copiosas

Les dégustations
Charcuterie et fromage / Huîtres / Caviar
Las degustaciones
Embutidos, paté y quesos / Ostras / Caviar

Les galettes au sarrasin
Las *galettes* de trigo sarraceno: *Crêpes* saladas

Les crêpes sucrées
Las *crêpes* dulces

Les gaufres
Los gofres

Les vins et champagnes
Los vinos y champanes

Les champagnes
Los champanes

« *La buena comida es la base
de la verdadera felicidad* »

Auguste Escoffier
Chef y gastrónomo francés

Premier acte : Les entrées en matière

Primer acto: Entrada triunfal

Salade périgourdine : foie gras poêlé, gésiers confits, - 19€
aiguillettes de magret de canard fumé, huile de truffe et mâche
Ensalada périgourdine: foie gras a la plancha, mollejas confitadas,
tiras de magret de pato ahumado, aceite de trufa y canónigos

#SoAntoinette

Poêlée de cuisses de grenouilles et écrevisses rôties, - 14€
huile de cerfeuil, sauce au pastis Henri Bardouin,
et œuf poché cuit à 63°
Salteado de ancas de rana y cangrejos de río asados,
salsa de pastís Henri Bardouin, aceite de perifolio
y huevo escalfado a 63°

Mi-cuit de foie gras aux saveurs orientales, - 20€
sa compotée de rhubarbe et sa brioche grillée
Mi-cuit de foie gras con sabores orientales,
compota de ruibarbo y brioche tostado

Saumon mariné à la betterave et à l'aneth, - 14€
son coulis de poivron rouge et sa mousse de chèvre
Salmón marinado con remolacha y eneldo,
coulis de pimiento rojo y mousse de queso de cabra

Soupe de courgette au curry et sa poêlée de crevettes - 11€
Sopa de calabacín con curry y gambas salteadas

Salade printanière : roquette, effiloché de poulet crispy au miel - 13€
et au sel fumé, tomates cerises, pamplemousse rose, amandes et olives noires
Ensalada printanière: rúcula, tiras de pollo crujiente con miel y sal ahumada,
tomates cherry, pomelo rosado, almendras y aceitunas negras

6 huîtres de Normandie La Belle Huître - 21€
(3 Belles de Nordet n°2 et 3 Gold Beach n°2)
avec sauce à l'échalote, citron, pain aux noix et beurre d'Isigny
6 ostras de Normandia de La Belle Huître
(3 Belles de Nordet n° 2 y 3 Gold Beach n° 2)
con salsa de chalotas, limón, pan de nueces y mantequilla de Isigny

Deuxième acte : Les plats de résistance

Segundo acto: El quid de la cuestión

Tartare coupé au couteau et ses frites maison - 19€

- Version César : poêlé recto/verso - 19€

Tartar cortado a cuchillo con patatas fritas caseras

- Versión César: sellado vuelta y vuelta

Belle entrecôte (280grs) sauce bordelaise et ses petits pois à la française - 24€

Gran entrecot (280 gr) con salsa bordelesa y guisantes a la francesa

Tagliatelles au poulet et à l'estragon comme autrefois - 14€

Tagliatelles con pollo y estragón a la antigua

Souris d'agneau braisée, sa purée de fèves, son confit de légumes - 23€

à la provençale, sauce au romarin

Jarrete de cordero braseado con puré de habas, verduras confitadas

a la provenzal y salsa de romero

#SoAntoinette

Magret de canard au sésame, son étuvée de légumes printaniers - 18€

et son jus d'anis étoilé

Magret de pato con sésamo, estofado de verduras de primavera

y su jugo de anís estrellado

Pavé de saumon sauce grenobloise, accompagné d'asperges vertes - 17€

et de pommes de terre nouvelles rissolées

Taco de salmón con salsa grenoblesa, acompañado de espárragos verdes

y patatas nuevas salteadas

Dos de merlu sauce mouclade sur son lit de chou frisé - 17€

et ses mini fenouils

Lomo de merluza con salsa *mouclade* de mejillones sobre cama

de col rizada e hinojos baby

PLAT VÉGÉTARIEN - PLATO VEGETARIANO

Panzerotti au Pecorino et à la poire, purée d'artichaut, - 14€

pickled de betterave et infusion au parmesan

Panzerotti de queso pecorino y pera, puré de alcachofa, *pickled* de remolacha

y nata infusionada con queso parmesano

Troisième acte : Les délicieux desserts

Tercer acto: Dulce final

Tous nos desserts sont faits maison par notre chef pâtissier
Todos los postres son caseros y han sido elaborados por nuestro jefe de pastelería

Fondant au chocolat Valrhona, sa crème anglaise au thé matcha - 8€
et sa glace au thé blanc (*préparé à la minute - quinze minutes d'attente*)
Fondant de chocolate Valrhona y crema inglesa al té matcha
con helado de té blanco (*elaborado en el momento - quince minutos de espera*)

Mousse de vanille, gelée au citron, crumble et framboises - 7€
Mousse de vainilla, gelatina de limón, crumble y frambuesas

#SoAntoinette

Vacherin à la mangue et à la pomme Granny Smith, - 7€
glace à la crème fraîche

Vacherin: merengue relleno con mango y manzana Granny Smith y helado de nata

Tarte tatin de Monsieur Paul Bocuse, sa crème fraîche et sa glace à la vanille - 8€
Tarta *Tatin* de Monsieur Paul Bocuse con nata agria y helado de vainilla



Assiette de fromages des régions de France - 9€
Plato de quesos de las diferentes regiones de Francia

Café gourmand : Cocktail Espresso Martini (ou café classique de votre choix) - 8€
accompagné d'un crémeux meringué au fruit de la passion,
d'un financier à l'huile d'olive et de macarons

Café gourmand: Cóctel Espresso Martini (o café clásico a elegir),
acompañado de un merengue italiano sobre cremoso de maracuyá,
un bizcocho financier de aceite de oliva y *macarons*

Crêpe Suzette, flambée au Grand-Marnier - 8,5€
Crêpe Suzette flambeada con Grand Marnier

Gaufre de Paris, pots de chocolat, compote de pommes et crème Chantilly - 8€
Gofre de París acompañado de chocolate, compota de manzana y nata montada

Les salades gourmandes
Las ensaladas copiosa

Servies seulement jusqu'à 19h
Solamente hasta las 19:00

LA CÉSAR CAJUN - 16€

Sucrine, œuf poché, poulet cajun, croûtons maison, copeaux de parmesan et anchois frais

Cogollos, huevo escalfado, pollo cajún, picatostes caseros, lascas de parmesano y anchoas frescas

LA NIÇOISE - 16€



Laitue, thon à la plancha, haricots verts, œuf mollet cuit huit minutes, pommes de terre, tomates cerises, anchois frais et tapenade d'olives noires

Lechuga, atún a la plancha, judías verdes, huevo mollet con ocho minutos de cocción, patatas, tomates cherry, anchoas frescas y tapenade de aceitunas negras

LA CHAVIGNOL - 16€

Frisée, crottin de Chavignol pané, betterave cuite au gros sel, poitrine de porc fumée et vinaigrette de framboise

Escarola rizada, queso Crottin de Chavignol empanado, remolacha a la sal gruesa, panceta ahumada y vinagreta de frambuesa

LA PARIS/MOSCOU - 16€

Mâche, pommes de terre, pommes Granny Smith, jambon de Paris et jambon de Bayonne, œuf dur, câpres et échalotes

Canónigos, patatas, huevo duro, manzanas Granny Smith, jamón de París, jamón de Bayona, alcaparras y chalotas

#SoAntoinette

DÉLICATE ANTOINETTE - 16€

Mesclun, fraises, grenade, noisettes, copeaux de Comté et vinaigrette au miel

Mézclum, fresas, granada, avellanas, lascas de queso Comté y vinagreta de miel

Les dégustations Las degustaciones

LES HUÎTRES - LAS OSTRAS

Huîtres de Normandie « La Belle Huître » - Ostras de Normandia de «La Belle Huître»

« Spéciale » La Belle du Nordet n°2 - **3,8€/p**

Se caractérise par sa perfection et son équilibre en bouche, entre douceur de la chair et une intense saveur marine de l'océan Atlantique.

Se caracteriza por su perfección y equilibrio en boca entre la dulzura de su carne y su gran sabor marino del atlántico.

« Spéciale » Gold Beach n°2 - **3,6€/p**

Se caractérise par sa grande saveur de mer et d'iode, dûe à sa culture en "pleine mer", où l'huître profite d'une mer pure qui lui confère tout son parfum et sa finesse.

Se caracteriza por su gran sabor a mar e iodo debido a su cultivo en "pleine mer", donde la ostra disfruta de un mar puro que le confiere su perfume y fineza.

Accompagnement : Échalote, citron, pain aux noix et beurre d'Isigny - 3€

Acompañamiento: Chalotas, limón, pan de nueces y mantequilla de Isigny



LES PLANCHES - LAS TABLAS

Pour une ou deux personnes

Para uno o dos comensales

Planche de charcuterie française - 16€

Tabla de embutidos y paté de Francia

Planche de fromages français - 24€

Tabla de quesos de Francia

Planche mixte : charcuterie et fromages - 20€

Tabla mixta: embutidos, paté y quesos de Francia

LE CAVIAR - EL CAVIAR

Caviar de France (Aquitaine) "Baïkal" - Caviar de Francia (Aquitania) "Baïkal"



Une boîte et deux coupes de champagne

Una caja y dos copas de champagne

20g - 69€ 30g - 99€ 50g - 159€

À la carte - A la carta

20g - 59€ 30g - 89€

50g - 149€ 100g - 299€

CAVIAR - Demandez nos prix à emporter - Pregunten nuestros precios para llevar

Les galettes au sarrasin

Las *galettes* de trigo sarraceno: *crêpes* saladas

À base de farine de blé noir (sarrasin) faite exclusivement à la meule de pierre en silex, produite à Vitré en Bretagne par le Moulin de la Fatigue, fondé en 1870.

IGP « Farine de blé noir de Bretagne »

Elaboradas con harina de trigo negro (sarraceno) molida exclusivamente con muela de sílex, producida en Vitré, Bretaña, por el Moulin de la Fatigue, molino fundado en 1870.

IGP « Harina de trigo negro de Bretaña »

LA COMPLÉTE - 8,5€

Œuf, Emmental, jambon blanc - Huevo, Emmental, jamón cocido

LA WELLINGTON - 10€

Poulet, duxelle de champignons, épinard, sauce au porto

Pollo, *duxelle* de champiñones, espinacas, salsa al oporto

LA VÉGÉTARIENNE - 9€

Patate douce, carotte, poivron rouge, poivron jaune, oignon, courgette, aubergine, senteurs de cardamome

Boniato, zanahoria, pimienta rojo, pimienta amarillo, cebolla, calabacín, berenjena, cardamomo

LA TARTIFLETTE - 13€

Pomme de terre, reblochon, oignon, lardon fumé, mesclun, sauce vinaigrette

Patata, queso reblochon, cebolla, lardones ahumados, mézclum, salsa vinagreta

LA MARIE-GALANTE - 13€

Pétoncles, écrevisses, chipirons, algue sèche, bisque de homard

Vieiras, cangrejos de río, chipirones, alga deshidratada, bisque de bogavante

LA CROQUE-MADAME - 12€ #SoAntoinette

Fromage de brebis, sauce béchamel, jambon de Bayonne,

salade frisée, œuf, pousses de moutarde

Queso de oveja, salsa bechamel, jamón de Bayona, escarola rizada, huevo, brotes de mostaza

LA SCANDINAVE - 13€

Saumon mariné, purée d'avocat à l'aneth, crème fraîche, mesclun, sauce vinaigrette

Salmón marinado, puré de aguacate al eneldo, *crème fraîche*, mézclum, salsa vinagreta

LA GUÉMENÉ - 12€

Andouille de Guémené, emmental, pommes,

sauce moutarde à l'ancienne au cidre brut Maison Sassy

Andouille de Guémené (embutido), emmental, manzana,

salsa de mostaza antigua a la sidra brut de Maison Sassy

LA CHAVIGNOL - 12€

Crottin de Chavignol, frisée à la truffe, croustillant de poitrine fumée

Queso *crottin* de Chavignol, escarola rizada trufada, crujiente de panceta ahumada

Les crêpes

Las crêpes

À base de farine de froment bio produite en France
Elaborados con harina de trigo ecológica producida en Francia

LES ESSENTIELLES - LAS ESENCIALES

Beurre et sucre - Mantequilla y azúcar - 4,5€

Chantilly - Nata montada - 5,5€

Sucre et citron pressé - Azúcar y limón exprimido - 5,5€

Chocolat fait maison - Chocolate casero - 7€

Nutella - Nutella - 6€

Caramel au beurre salé - Caramelo de mantequilla salada - 6€

Confiture au choix - Mermelada a elegir - 6€

- La Cour d'Orgères, confitures artisanales produites en Bretagne

- La Cour d'Orgères, mermeladas artesanales fabricadas en Bretagne

Abricot du Roussillon - Albaricoque del Roussillon

Fraise - Fresa

Myrtilles sauvages - Arándanos silvestres

Cerises griottes - Cerezas guinda

Ode à l'amour (framboise et rose) - Ode à l'amour (frambuesa y rosa)

Cœur de Breizh (pomme et caramel au beurre salé)

Cœur de Breizh (manzana y caramel de mantequilla salada)

LES CRÉATIONS - LAS CREACIONES

LA CUBAINE - 7,5€

Banane, chocolat au lait, glace à la pistache, chantilly, éclats de nougatine

Plátano, chocolate con leche, helado de pistacho, nata montada, trocitos de nougatine

#SoAntoinette

LA MONT SAINT-MICHEL - 7,5€

**Poêlée de pommes à la liqueur de pomme, caramel au beurre salé,
sorbet de pomme au Calvados**

*Manzana salteada al licor de manzana, caramel de mantequilla salada,
sorbeta de manzana con Calvados*

LA CHAMARRÉE - 7,5€

Chantilly au chocolat blanc, glace au chocolat, sauce au chocolat

Nata montada de chocolate blanco, helado de chocolate, salsa de chocolate

LES FLAMBÉES - 8€

**au Cointreau, au Grand-Marnier ou au rhum
con Cointreau o Grand-Marnier o ron**

Les gaufres

Los gofres

À base de farine de froment bio produite en France
Elaborados con harina de trigo ecológica producida en Francia

LES ESSENTIELLES - LAS ESENCIALES

Chantilly - Nata montada - **6,5€**

Chocolat fait maison - Chocolate casero - **8€**

Nutella - Nutella * **7€**

Caramel au beurre salé - Caramelo de mantequilla salada - **7€**

Confiture au choix - Mermelada a elegir - **7€**

- *La Cour d'Orgères, confitures artisanales produites en Bretagne*

- *La Cour d'Orgères, mermeladas artesanales fabricadas en Bretaña*

Abricot du Roussillon - Albaricoque del Roussillon

Fraise - Fresa

Myrtilles sauvages - Arándanos silvestres

Cerises griottes - Cerezas guinda

Ode à l'amour (framboise et rose) - Ode à l'amour (frambuesa y rosa)

Cœur de Breizh (pomme et caramel au beurre salé)

Cœur de Breizh (manzana y caramelo de mantequilla salada)

LES CRÉATIONS - LAS CREACIONES

LA FORÊT NOIRE - **8€**

Confiture de cerises griottes, mousse au chocolat, chantilly

Mermelada de cerezas guinda, *mousse* de chocolate, nata montada

#SoAntoinette

LA ROUSSILLON - **8€**

Confiture d'abricots du Roussillon, amandes grillées,
glace vanille, chantilly, abricots secs

Mermelada de albaricoques de Roussillon, almendras tostadas,
helado de vainilla, nata montada, orejones de albaricoque

LA BELLE HÉLÈNE - **8€**

Poire pochée, coulis de chocolat fait maison, glace à la vanille, chantilly

Pera pochada, *coulis* de chocolate casero, helado de vainilla, nata montada

LA MONDAINE - **8€**

Chantilly à la rose, biscuit rose de Reims, sirop de rose

Nata montada aromatisada con rosa, galleta rosa de Reims, sirope de rosa

Les vins français - Los vinos franceses

LES ROUGES - LOS TINTOS

Languedoc	La Tournée (Ferraton, 2015) - 17€
Côtes du Rhône	Samorens (Ferraton, 2015) - 20€ Côtes du Rhône Villages (Domaine d'Andezon, 2016) - 30€ Saint Joseph La Source (Ferraton, 2014) - 36€ Côte-Rotie L'Églantine (Ferraton, 2014) - 74€ Hermitage Les Miaux (Ferraton, 2011) - 79€
Cru du Beaujolais	Morgon Côte du Py (Maison Ternel, 2015) - 25€ Fleurie Côte du Beaujolais (Maison Ternel, 2015) - 25€ Côte de Brouilly (Maison Ternel, 2016) - 25€ Juliéas "Les Capitans" Sélection parcellaire (Maison Ternel, 2016) - 55€
Bourgogne	Côteaux Bourguignons (Maison Ternel, 2016) - 21€ Pinot noir (Olivier Leflaive, 2015) - 36€ Hautes-Côtes de Beaunes "Clos de la Perrière" (Domaine Parigot, 2014) - 36€ Pinot noir Cuvée Margot (Olivier Leflaive, 2014) - 45€ Beaune du Château 1er cru (Bouchard Père & Fils, 2015) - 51€ Nuits-Saint-Georges "Les Grandes Vignes" (Daniel Rion & Fils, 2014) - 58€ Gevrey-Chambertin Villages (Bouchard Père & Fils, 2015) - 67€ Vosnes-Romanée Villages (Bouchard Père & Fils, 2015) - 82€ Clos Vougeot "Le Petit Maupertuis" Grand Cru (Daniel Rion & Fils, 2011) - 135€
Bordeaux	Bordeaux rouge AOC (Château de Fontenille, 2015) - 19€ Cadillac Côtes de Bordeaux AOC (Château de Fontenille, 2014) - 24€ Mouton Cadet Vintage rouge (Baron Philippe de Rothschild, 2016) - 30€ Mouton Cadet Saint Emilion Réserve (Baron Philippe de Rothschild, 2016) - 49€

LES ROSÉS - LOS ROSADOS

Bordeaux	Belle Rosée (Château de Fontenille, 2016) - 19€
IGP Var	Note (Château des Ferrages, 2016) - 19€
Côtes de Provence	Roumery (Château des Ferrages, 2015) - 22€ Miraval Rosé (Château de Miraval, 2017) - 36€

LES BLANCS - LOS BLANCOS

- Bourgogne** Macon Villages (Maison Trenel, 2014) - 22€
 Saint Véran (Maison Trenel, 2015) - 30€
 Pouilly-Fuissé (Maison Trenel, 2015) - 38€
 Chablis (Domaine Nathalie & Gilles Fèvre, 2016) - 38€
 Pouilly-Fuissé Les Scellés (Marcel Couturier, 2015) - 45€
 Rully 1er Cru Vauvry (Olivier Leflaive, 2014) - 49€
 Chablis 1er cru Montée du tonerre (Olivier Leflaive, 2015) - 55€
 Meursault Les Tessons (Charles Buisson, 2015) - 110€
 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières (Olivier Leflaive, 2013) - 150€
- Bordeaux** Entre Deux Mers (Château de Fontenille, 2016) - 19€
 Cuvée spéciale (Château de Fontenille, 2016) - 19€
- Alsace** Riesling Via St Jacques (Domaine Schieferkopf, 2012) - 31€
 Riesling Lieu Dit Berg (Domaine Schieferkopf, 2011) - 49€
- Languedoc** La Tournée (Ferraton, 2015) - 17€
- Jura** Vin jaune Côte du Jura (Philippe Butin, 2007) - 70€
- Vallée de
la Loire** Attitude Sauvignon Blanc (Pascal Jolivet, 2016) - 29€
 Pouilly-Fumé (Pascal Jolivet, 2016) - 45€
 Sancerre (Pascal Jolivet, 2016) - 45€
- Côtes de
Provence** Roumery (Château des Ferrages, 2015) - 22€
- Vallée du
Rhône** Duché d'Uzès (Sélection Mathilde Chapoutier, 2016) - 21€

LES VINS DOUX - LOS VINOS DULCES

- Loire** Coteaux-du-Layon Fleur d'Érables (Domaine des Sablonnettes, 2016) - 30€
 SEMI-DOUX / SEMI-DULCE
- Bordeaux** Sauternes Cuvée 79 (2015) - 49€
- HUNGRIA** Tokaji Oremus Vendimia Tardía (2014, Vega Sicilia) - 32€
 Tokaji Oremus Aszu 5 Puttonyos (2008, Vega Sicilia) - 75€

Les vins espagnols - Los vinos españoles

LES ROUGES - LOS TINTOS

D.O. Ca Rioja	Altos R (Altos de Rioja, 2015) - 22€
	Marqués de Murrieta Reserva (Marqués de Murrieta, 2014) - 30€
	Señorio de Cuzcurrita (Castillo de Cuzcurrita, 2012) - 36€
	Artadi Viñas de Gain (Bodegas y viñedos Artadi, 2015) - 42€
	Dalmau (Marqués de Murrieta, 2013) - 75€
	El Calvario (Finca Allende, 2008) - 125€
D.O. Ribera del Duero	Tóser Roble 9 meses (Bodegas Toni Martin, 2014) - 19€
	Dominio del Soto (2016) - 21€
	Dominio del Soto Crianza (2014) - 29€
	Pago de los Capellanes Roble (2016) - 27€
	Pago de los Capellanes Crianza (2015) - 42€
	Aalto (Bodegas Aalto, 2014) - 49€
	Alion (Vega Sicilia, 2014) - 76€
	Valbuena 5° (Vega Sicilia, 2011) - 145€
	Único (Vega Sicilia, 2006) - 310€
PSI (Dominio de Pingus, 2015) - 49€	
Flor de Pingus (Dominio de Pingus, 2014) - 170€	
D.O. Ribeira Sacra	Lalama (Dominio do Bibei, 2014) - 29€
D.O. Vinos de Madrid	Senda (Las Moradas de San Martin, 2016) - 19€
	Initio (Las Moradas de San Martin, 2016) - 28€
	Las Luces (Las Moradas de San Martin, 2016) - 45€
D.O. Ca Priorato	L'inconscient (Les Cousins Marc & Ádria, 2016) - 26€
	Les Terrasses (Álvaro Palacios, 2014) - 45€
D.O. VT Mallorca	ÁN/2 (Ánima Negra, 2015) - 30€
D.O. Toro	Pintia (Vega Sicilia, 2013) - 55€
	Termes (Numanthia, 2014) - 38€
	Numanthia (Numanthia, 2013) - 69€
	Termanthia (Numanthia, 2012) - 280€

*Tous nos vins et champagnes sont disponibles à emporter à prix spécial.
Todos nuestros vinos y champanes están disponibles para llevar a precios especiales.*

LES BLANCS - LOS BLANCOS

D.O. Rueda	Katherine Sierra (Bodegas Toni Martin, 2016) - 19€ Marqués de Riscal Sauvignon Blanc (Marqués de Riscal, 2016) - 23€ Finca Montico (Marqués de Riscal, 2016) - 27€ Belondrade & Lurton (Belondrade, 2016) - 52€
D.O. Vinos de Madrid	Tagonius Blanc (Bodegas Tagonius, 2016) - 19€ Las Moradas Albillo Real (Las Moradas de San Martin, 2016) - 27€
D.O. Rioja	Altos R Blanco (Altos de Rioja, 2013) - 22€
D.O. Rías Baixas	Ophalum (Paco & Lola, 2017) - 19€ Tula Varona (2017) - 22€ Pazo de Barrantes (Pazo de Barrantes, 2016) - 28€ La Comtesse (Pazo de Barrantes, 2014) - 49€
Castilla y León	Quinta Apolonia Verdejo (Belondrade, 2016) - 30€

LES VINS INTERNATIONAUX LOS VINOS INTERNACIONALES

	ROUGE / TINTO
PORTUGAL	Eleivera (D.O.C Douro, M. Chapoutier, 2013) - 21€
D.O.C Douro	Pinteivera (D.O.C Douro, M. Chapoutier Portugal, 2012) - 31€
	BLANC / BLANCO
ALEMANIA	Riesling, AOC Baden (Domaine Schieferkopf, 2014) - 19€
	Gewürztraminer, Pfalz (Domaine Schieferkopf, 2016) - 33€



ANTOINETTE

MAISON FRANÇAISE

—

Les champagnes Los champanes

LES CRÉMANTS

Les bulles de Fontenille - 27€
(Crémant rosé de Bordeaux)

Trenel Brut Blanc de Blancs - 27€
(Crémant de Bourgogne)

LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS

Charles Vercy Brut - 35€

Bertrand-Delespierre Brut - 36€
Enfant de la Montagne Premier Cru

Pierre Baillette Le Village Premier cru Brut - 36€

Diebolt-Vallois Tradition Brut - 42€

Gimonnet Gonnet Tradition Brut - 46€

Paul Clouet Sélection Brut - 49€

Charles Vercy Rosé - 39€

Michel Gonnet Blanc de blancs Grand cru - 43€

Michel Gonnet Blanc de blancs Grand cru - 55€
(Millésime 2010)

Sanger Prestige Ultime Blanc de Blancs - 58€
(Grand cru Millésimé 2009)

Bonnaire Variance Blanc de blancs Grand cru - 65€

Sélèque Solessence Brut Rosé - 47€

Fleury Père et Fils Rosé de saignées - 65€

Christophe Mignon Pur Meunier Extra Brut - 52€

H. Blin Blanc de Noirs - 60€

Jean Vesselle Grand Cru (Millésime 2007) - 75€

Larmandier-Bernier Terre de Vertus - 75€

Blin's Quintessence 2011 - 78€

Gimonnet Gonnet Cara du Mesnil - 85€

De Sousa Cuvée des Caudalies Grand cru - 85€

Diebolt Vallois Fleur de Passion Vintage 2007 - 120€

À LA COUPE - POR COPA

Les bulles de Fontenille Rosé - 5€
Crémant rosé de Bordeaux

Charles Vercy Brut - 6,5€

Bertrand-Delespierre Brut - 6,5€
Enfant de la Montagne Premier Cru

G.H. Mumm Cordon Rouge - 7€

Veuve Clicquot Brut - 9€

Veuve Clicquot Rosé - 11€

Laurent Perrier Rosé - 13€

Ruinart Blanc de blancs - 15€

LES GRANDES MAISONS

G.H. Mumm
Cordon Rouge Brut - 39€

G.H. Mumm Rosé - 49€

G.H. Mumm
C.R. Millésime - 65€

Veuve Clicquot Brut - 60€

Veuve Clicquot Rosé - 75€

Veuve Clicquot Rich - 80€

Laurent Perrier Brut - 60€

Laurent Perrier Rosé - 85€

Ruinart Brut - 70€

Ruinart Rosé - 70€

Ruinart Blanc de Blancs - 90€

Perrier Jouet Grand brut - 55€

Perrier Jouet Blason Rosé - 65€

Perrier Jouet Belle Époque - 200€

Krug Grande cuvée - 230€

Dom Pérignon Brut - 200€

Dom Pérignon Rosé - 330€

Dom Pérignon P2 - 490€

Tous nos vins et champagnes sont disponibles à emporter à prix spécial.

Todos nuestros vinos y champanes están disponibles para llevar a precios especiales.