

BOUCHERIE



TRAITEUR

TERMINUS

2026 - 2027



CAVIAR



CAVISTE



BOUCHERIE
SUPERETTE DE LA FRONTIÈRE

Savoir-faire, tradition et qualité de notre terroir.

Dans notre boucherie, le savoir-faire, la qualité et le respect du produit sont au cœur de notre métier. Forts de leurs connaissances et de leur expérience, nos bouchers professionnels sélectionnent et préparent chaque produit avec le plus grand soin.

De notre viande bovine Blanc-Bleu Belge issue de notre propre élevage familial aux viandes soigneusement sélectionnées, en passant par nos charcuteries maison, nos pâtés artisanaux et nos préparations traditionnelles. Le tout dans le respect de l'origine, de la fraîcheur et de l'authenticité.

Une boucherie où artisanat et professionnalisme vont de pair, avec une conviction : la qualité commence par le produit et se mesure à la satisfaction de nos clients.

APÉRITIF & GOURMANDISES

Planche du Boucher	9.oo
Planche du Boucher Royal	17.5o
Croquette de chicons au jambon	4.8o / 2 pièces
Croquette de chicons au jambon	7.2o / 3 pièces
Croquette Forêt	7.3o / 3 pièces
Croquette de ris de veau	8.5o / 2 pièces
Croquette au fromage	6.9o / 3 pièces

VIANDE DE PORC

Rôti ardennais	14.5o le kg
Rôti Orloff	18.5o le kg
Rôti à la ciboulette	14.5o le kg
Rôti du diable	14.5o le kg
Rôti italien, Parme et pesto	15.5o le kg
Filet mignon de porc	16.5o le kg
Filet de porc à la moutarde	17.5o le kg
Filet de porc au Boursin, ciboulette et jambon fumé	18.5o le kg

VIANDE DE BŒUF

Rosbif	28.oo le kg
Steak	28.oo le kg
Tournedos	28.oo le kg
Filet de bœuf	48.oo le kg
Entrecôte	3o.oo le kg
Côte de bœuf	3o.oo le kg
Steak mariné	28.oo le kg
Double filet de bœuf	28.oo le kg
Langue de bœuf	18.oo le kg



VIANDE DE VEAU

Rôti de veau	28.oo le kg
Veau Orloff	32.oo le kg
Blanquette de veau	2o.5o le kg
Ris de veau (cœur)	62.oo le kg

VIANDE D'AGNEAU

Carré d'agneau	49.5o le kg
Côtelette d'agneau	42.oo le kg
Gigot d'agneau	32.5o le kg

VOLAILLES & GIBIER

Dinde de Noël farcie	2o.5o le kg
Terrine de foie gras d'oie	1oo.oo le kg
Vol-au-vent	7.5o la pièce
Filet de poulet	12.5o le kg
Cuisse de poulet	6.95 le kg
Poulet fermier nourri aux céréales	9.5o le kg
Poussin	7.5o la pièce
Rôti de dinde	14.5o le kg
Dinde Orloff	14.5o le kg
Dinde	11.5o le kg
Filet de dinde farci au Boursin et jambon de Parme	15.5o le kg
Filet de poulet farci aux pommes et lard	15.5o le kg
Magret de canard sauvage	29.5o le kg
Lapin	14.5o le kg
Pâté de lièvre	9.oo la pièce
Faisan	26.oo le kg
Filet de cerf	45.oo le kg

FONDUE

- 400 g — 15.50 par personne
- 400 g avec légumes, pommes de terre et sauce — 23.00 par personne

Viande de bœuf • Poulet • Rôti ardennais • Boulettes de viande • Saucisse grillée

PIERRADE

- 400 g — 17.50 par personne
- 400 g avec légumes, pommes de terre et sauce — 25.00 par personne

Steak • Dinde • Chipolata • Magret de canard

TEPPANYAKI

- 400 g — 18.50 par personne
- 400 g avec légumes, pommes de terre et sauce — 26.00 par personne

Steak • Steak mariné • Filet de poulet • Chipolata • Merguez
Boudin blanc • Brochette de dinde

GOURMET

- 400 g — 19.50 par personne
- 400 g avec légumes, pommes de terre et sauce — 27.00 par personne

Steak • Steak mariné • Chipolata • Cordon-bleu
Côtelette d'agneau • Dinde • Burger au fromage • Rôti ardennais
Merguez • Poulet



RACLETTE

28.00 par personne

Mont d'Or 500 g • Charcuterie • Pommes de terre • Salade • Condiments

Une délicieuse spécialité hivernale du Jura.
Le Vacherin du Mont d'Or, fromage crémeux cerclé d'une bande d'épicéa, est doucement réchauffé au four jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.

Une fois fondant, ce fromage chaud et onctueux est généreusement versé sur notre sélection de charcuteries et de pommes de terre.

Servi avec une salade fraîche et un assortiment de condiments.

Un plat authentique, généreux et réconfortant, à savourer et à partager.



TRAITEUR

VOTRE FÊTE. NOTRE SAVOIR-FAIRE.

Avec la même passion, le même soin et la même exigence de qualité qui caractérisent depuis de nombreuses années le Restaurant Terminus, nous vous présentons notre sélection pour les fêtes de fin d’année.

Des entrées raffinées et grands classiques des fêtes aux généreux plateaux, en passant par des produits d’exception soigneusement sélectionnés et des vins en parfaite harmonie avec vos mets.

Notre cuisine et notre boucherie travaillent dans le respect du produit, avec une attention particulière portée à l’origine, à la fraîcheur et aux préparations artisanales.

La qualité Terminus que vous connaissez, jusque chez vous.

OFFRES VALABLES POUR TOUTE RÉSERVATION ET COMMANDE AVANT LE 10 DÉCEMBRE 2026

À partir de 6 personnes
Pour toute commande d'une entrée et d'un plat principal, ou d'un menu complet, passée avant le 1o décembre, nous vous offrons les vins sélectionnés pour accompagner votre repas de fête.
Une sélection et des accords mets-vins signés Pierre Frontière, adaptés aux plats choisis.

À partir de 1o personnes
Recevez un bon cadeau d'une valeur de 1o % du montant de votre commande, à utiliser lors de votre prochain achat ! Idéal pour un repas de fête en famille, entre amis ou collègues, sans passer des heures en cuisine.

Tous les plats principaux sont accompagnés de pommes de terre et de légumes.



POTAGES

Bisque de homard	13.5o / 1l
Consommé de bœuf aux champignons sauvages et au foie gras	19.5o / 1l

APÉRITIF & GOURMANDISES

Planche du boucher 9.oo

Une sélection de charcuteries maison et de préparations artisanales, inspirée de la tradition bouchère flamande.
Boudin blanc, Boudin noir, Poitrine de porc, Fromage de tête, Hennepot, Pâté, Bacon fumé, Filet d'Anvers, Mousse de foie
Condiments et garnitures :
Moutarde. Câpres à queue. Oignon rouge. Cornichons bio. Saindoux

Planche du boucher Royal 17.5o

Une version généreuse de notre planche classique : charcuteries flamandes traditionnelles, spécialités basques et calabraises et généreux éclats de Grana Padano affiné.
Boudin blanc, Boudin noir, Poitrine de porc, Fromage de tête, Hennepot, Pâté, Bacon fumé, Filet d'Anvers, Mousse de foie
Charcuterie basque. Charcuterie calabraise. Grana Padano affiné
Condiments et garnitures :
Moutarde · Câpres à queue · Oignon rouge · Cornichons bio · Saindoux

Fricadelle Spécial Fait Maison 9.oo

ENTRÉES

Saumon écossais Label Rouge fumé maison	14.oo
Vitello tonnato	1o.oo
Pâté en croûte maison	17.5o
Terrine de foie gras d'oie maison avec brioche et confit de figues	18.oo
Cassolette de poissons	17.oo
Escargots de Radinghem (9)	14.oo
Langue de veau sauce madère	12.oo
Tête de veau	14.oo
Bouchée à la reine	15.oo
Bouchée à la reine aux ris de veau	2o.oo

CRUSTACÉS & COQUILLAGES — ENTRÉES FROIDES

Crabe à l'avocat	17.oo
Bulots mayonnaise	1o.oo
Crevettes bouquet Label Rouge 4o/6o	14.5o
Pinces de crabe	12.oo
Langoustines mayonnaise	16.oo
Huître Gillardeau (1 pièce)	€ 4.5o
Huîtres fines de claire Marennes d'Oléron (6 pièces)	€ 15.oo
Homard européen	€ 65.oo/kg

CRUSTACÉS & COQUILLAGES — ENTRÉES CHAUDES

Langoustines	22.oo
Croquette aux crevettes grises de la mer du Nord (1 pièce)	8.oo
Croquettes aux crevettes grises de la mer du Nord (2 pièces)	16.oo
Coquille Saint-Jacques gratinée	2o.oo
Coquille Saint-Jacques poêlée	2o.oo
Curry de gambas	16.oo

PLATEAU DE FRUITS DE MER
LE MATELOT

Entrée — 49.oo

Crevettes grises
de la mer du Nord
Huîtres
Bulots
Crevettes
Pinces de crabe
Langoustines (3)

Supplément ½ homard
29.oo

PLATEAU DE FRUITS DE MER
L'AMIRAL

Plat principal — 69.oo

Crevettes grises
de la mer du Nord
Huîtres
Bulots
Crevettes
Pinces de crabe
Langoustines (4)
½ Crabe

Supplément ½ homard
29.oo

BŒUF DE NOTRE ÉLEVAGE

Blanc-Bleu belge
Grillé au feu de bois

Chateaubriand (2 personnes)	25.oo par pers.	5o.oo
Côte de bœuf avec os (2 personnes)	26.oo par pers.	52.oo
Côte de bœuf avec os (1 personne)		26.oo
Filet de bœuf (1 personne)		29.oo
Filet de bœuf (2 personnes) 'Dans le Filet-Rosbief'	29.oo par pers.	58.oo
Filet de bœuf Wellington (2 personnes) sauce aux truffes	35.oo par pers.	7o.oo

VEAU

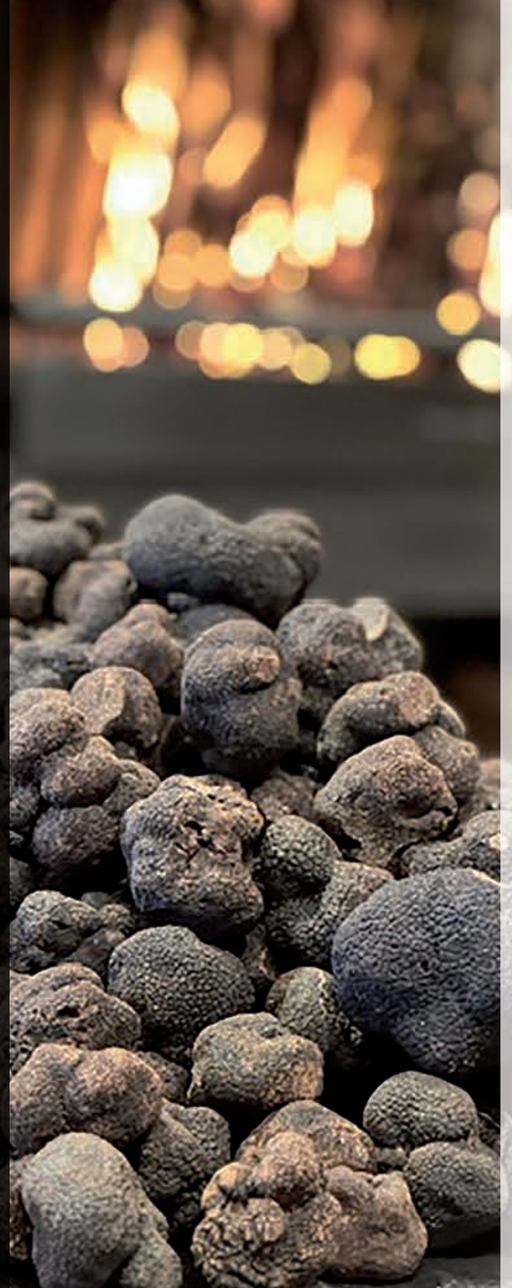
Ossobuco	28.oo
Ris de veau aux morilles	39.5o

VOLAILLES

Vol-au-vent de coucou de Malines	24.5o
Bouchée à la reine au coucou de Malines et aux ris de veau	33.oo
Poulet fermier de notre élevage (4 à 6 personnes)	1oo.oo

TRUFFE NOIRE

Cocotte de légumes à la truffe noire	28.oo
Risotto à la truffe noire	28.oo
Filet de bœuf Rossini à la truffe noire	46.oo



GIBIER

Faisan à la brabançonne	3o.oo
Vol-au-vent de faisan	25.oo
Cocotte de canard sauvage	28.oo
Ragoût de gibier	22.oo
Râble de lièvre	3o.oo
Pigeon ramier, foie gras d'oie et ris de veau	38.oo
Filet de chevreuil	28.oo

Pithiviers de canard, pigeon ramier, foie gras d'oie, truffe noire et trompettes-de-la-mort :

Entrée (4 personnes)	€ 18.oo par pers.	– € 72.oo
Plat principal (2 personnes)	€ 36.oo par pers.	– € 72.oo

POISSONS

Cassolette de poissons	26.oo
Curry de gambas	24.oo
Croquettes aux crevettes grises de la mer du Nord	24.oo
Bouillabaisse	25.oo
Bouillabaisse royale	48.oo
Homard européen	65.oo/kg

MENU TRADITION

3 services — 49.5o par personne

Entrée — au choix

Bisque de homard

Cassolette de poissons de la mer du Nord

Plat principal — au choix

Chapon rôti aux marrons

Gratin dauphinois et légumes d'hiver

Chateaubriand, croquettes et légumes d'hiver

Sauce bordelaise

Dessert — au choix

Baba au rhum / Tarte mazarine de Poperinge / Tarte Tatin

MENU TERMINUS

3 services — 69.5o par personne

Entrée — au choix

Terrine de foie gras d'oie maison avec brioche et confit de figues

Pâté en croûte maison

Saint-Jacques aux poireaux et beurre blanc

Plat principal — au choix

Filet de bœuf Wellington sauce aux truffes,

Gratin dauphinois et légumes d'hiver

Faisan à la crème et garniture hivernale

Dessert — au choix

Baba au rhum / Tarte mazarine de Poperinge / Tarte Tatin

MENU PRESTIGE

4 services — à partir de 99.5o par personne

Première entrée — Au choix

Terrine de foie gras maison
avec brioche et confit de figues

Pâté en croûte maison

Deuxième entrée — Au choix

Coquilles Saint-Jacques gratinées

Saint-Jacques aux poireaux
et beurre blanc

Ris de veau aux morilles

Plat principal — Au choix

Ris de veau aux morilles,
pommes duchesse et légumes d'hiver

Filet de chevreuil, sauce chasseur,
chou rouge, airelles et croquettes

Dessert — Au choix

Baba au rhum
Tarte mazarine de Poperinge
Tarte Tatin

Menus de fête : minimum 2 personnes

DESSERTS

Baba au Rhum	8.oo
Baies et fruits	9.oo
Mousse au chocolat	6.oo
Tiramisu	6.oo
Moelleux au chocolat	6.oo
L'authentique tarte mazarine de Poperinge par Marc Sansen	6.oo
Crêpe Suzette	8.oo
Tarte Tatin (2 personnes)	8.oo par pers.

GLACES MAISON

Vanille - Chocolat - Café

o.25 l	3.5o
o.5o l	6.5o
1.oo l	12.5o

FROMAGES

Camembert	1o.oo
Assiette de fromages – Plateau de Fromages	13.5o par pers.

LÉGUMES & GARNITURES par pers.

Petite salade	2.oo
Mâche, haricots blancs et chicons	4.oo
Épinards	5.oo
Chicons	5.oo
Bouquetière de légumes	8.oo
Crudités	5.oo
Chicons braisés	6.5o
Légumes d'hiver au beurre	6.5o

PRÉPARATIONS DE POMMES DE TERRE

Frites fraîches	8.oo/kg
Croquettes artisanales	3.5o pp
P.d.t. grenailles en robe des champs	3.oo pp
Purée maison	3.oo pp
Gratin de p.d.t.	6.5o pp
P.d.t. farcie	3.5o/pce

PAIN AU LEVAIN

Aux graines	11.oo/kg
Sans graines	11.oo/kg

SAUCES CHAUDES 25o ML

Sauce crème au poivre	6.oo
Sauce au poivre vert	6.oo
Sauce crème aux champignons	6.oo
Bordelaise	6.oo

SAUCES FROIDES & CONDIMENTS

Mayonnaise, cocktail, tartare
25o Ml – 5.oo

Moutarde Tierenteyn-Verlent
5.6o la pièce

Vinaigrette O'Vinai
25o Ml – 6.oo

Vinaigrette Salée Terminus
25o Ml – 6.oo

SAUCES PIQUANTES SWET: SPICY SAUCES

Amaï *[Duvel, Oignon rouge, Pomme, Hibiscus sauvage, Habanero]*
8.9o la pièce

Fu Ma OO *[Oignon rouge, Vinaigre de cidre, Habanero]*
8.9o la pièce

Sunburn *[Mango, Gingembre, Habanero]*
8.9o la pièce

Forever *[Organic Strawberries. Pommes, Verbena, Habanero]*
9.3o la pièce

Naan *[Ananas, Moruga, Piment scorpion]*
12.9o la pièce



PERLE ROYAL

CAVIAR & DÉLICATESSES

Une sélection de Pierre Frontière

Le caviar, l’un des mets les plus raffinés de la gastronomie.

Avec Perle Royal, nous vous proposons une gamme de caviars de qualité soigneusement sélectionnés, du Baerii accessible au prestigieux Beluga.

Cinq variétés distinctes, chacune possédant son propre caractère, sa taille de grain, sa texture et son intensité aromatique.

Une sélection signée Pierre Frontière, où qualité, finesse et juste prix sont au cœur de nos exigences.

Pour les moments d’exception, les tables de fête et les amateurs du meilleur.

SAUMON ÉCOSSAIS FUMÉ

100 G — 9.20

CAVIAR

Royal Baerii

Esturgeon sibérien — Acipenser baerii — ± 7 ans
Issu de l'esturgeon sibérien, originaire des grands fleuves de Sibérie. Après environ sept années d'élevage, cet esturgeon produit des grains de caviar fins et foncés, traditionnellement préparés selon la méthode Malossol.

Oscietra

Esturgeon russe — Acipenser gueldenstaedtii — ± 8 ans
Caviar historique originaire des régions de la mer Caspienne et de la mer Noire. Après environ huit années d'élevage, cet esturgeon produit des grains de taille moyenne à grande. Un grand classique prestigieux de l'univers du caviar.

Imperial

Esturgeon de l'Amour × Esturgeon Kaluga — ± 8 à 10 ans
Caviar exclusif issu d'un croisement entre deux espèces d'esturgeons du bassin de l'Amour, à la frontière entre la Russie et la Chine. Huit à dix années d'élevage pour un caviar Malossol rigoureusement sélectionné.

Royal Kaluga

Esturgeon Kaluga — Huso dauricus — ± 8 à 10 ans
Issu de l'une des plus grandes espèces d'esturgeons au monde, originaire du bassin de l'Amour. Huit à dix années d'élevage pour obtenir de gros grains de caviar provenant d'une espèce d'exception.

Royal Beluga

Esturgeon Beluga — Huso huso — ± 14 ans
Espèce légendaire originaire des régions de la mer Caspienne et de la mer Noire. Environ quatorze années d'élevage pour obtenir de gros grains délicats. L'un des caviars les plus exclusifs au monde.



PRIX DU CAVIAR

	10 G	30 G	50 G	125 G
Royal Baerii	19.00	47.00	76.00	197.00
Oscietra	24.00	64.00	105.00	260.00
Imperial	22.00	56.00	93.00	229.00*
Royal Kaluga	31.00	82.00*	135.00*	335.00*
Royal Beluga	56.00	157.00*	261.00*	650.00*

	250 G	500 G	1 KG
Royal Baerii	417.00*	830.00*	1.653.00*
Oscietra	515.00*	1.027.00*	2.046.00*
Imperial	453.00*	903.00*	1.799.00*
Royal Kaluga	665.00*	1.328.00*	2.648.00*
Royal Beluga	1.294.00*	2.585.00*	5.162.00*

* Uniquement sur commande.

EMBALLAGES CADEAUX

- Coffret découverte pour 3 boîtes 7.00
- Coffret cadeau rond de luxe 15.00
- Coffret cadeau en bois de luxe avec emplacement pour champagne 48.00

Le caviar est facturé séparément.
Compositions avec champagne sur demande.

CONSERVATION ET SERVICE

Conserver selon les indications de l'étiquette
Servir bien frais et ouvrir juste avant dégustation.
Déguster nature ou avec des blinis, du pain grillé, de la crème fraîche ou des pommes de terre.



SÉLECTION DE VINS

PIERRE FRONTIÈRE

Une passion pour le vin, toute une vie d’expérience.

Des grandes maisons gastronomiques aux vignobles d’Europe, Pieter Verheyde — Pierre Frontière — a construit, au fil d’une carrière internationale de sommelier et de ses années en tant que chef sommelier du restaurant trois étoiles Hof van Cleve, une connaissance approfondie du vin et un réseau personnel de vignerons passionnés.

Cette sélection de fin d’année reflète sa philosophie : des vins authentiques, de caractère, respectueux du terroir et des traditions, avec une attention particulière portée à la nouvelle génération de vignerons.

Des découvertes accessibles aux grandes appellations, toujours avec la même conviction : un vin doit offrir davantage de plaisir que son prix ne le laisse supposer.

CHAMPAGNE

Champagne Terminus — Brut Tradition 24.5o

Le champagne de la maison. Une entrée en matière accessible et festive, et naturellement la carte de visite de Terminus.

1. MONTAGNE DE REIMS

Champagne Barbier-Louvet — Tauxières-Mutry
Héritage — 1er Cru — Blanc de Noirs — Brut 32.5o

Guy Méa — Louvois
L'Assemblage — 1er Cru — Extra Brut 34.5o

2. VALLÉE DE LA MARNE

Cazé-Thibaut — Châtillon-sur-Marne
Le Chemin des Plants — Blanc de Blancs — Extra Brut — 2o2o 59.5o

3. COTEAUX SUD D'ÉPERNAY

Tellier — Moussy Les Vignes de Pierry
Chardonnay. Pinot Meunier — Extra Brut — 2o22 44.5o

Laherte Frères — Chavot-Courcourt
Ultradition — Extra Brut 42.5o
Blanc de Blancs — Brut Nature 44.5o

4. CÔTE DES BLANCS

Maison Pature — Avize
Premiers Pas — Blanc de Blancs — Extra Brut 54.9o

Champagne Delamotte — Le Mesnil-sur-Oger
Brut — Chardonnay. Pinot Noir. Pinot Meunier 44.5o
Brut ½ bouteille 23.9o
Brut Magnum 91.5o
Blanc de Blancs Brut 61.5o

Girard-Bonnet — Le Mesnil-sur-Oger
Au Bout du Chemin — 1er Cru — Bl. de Bl. — Extra Brut 43.9o

5. CÔTE DES BAR

Champagne Marie Demets — Gyé-sur-Seine
Fins — Blanc de Blancs — Brut Nature — 2o19 72.oo

VINS BLANCS

Bourgogne — Chardonnay

1. TONNERROIS

Bourgogne Tonnerre — Les Cabottes – 2o23 19.5o

2. CÔTE DE BEAUNE

Bourgogne Côte d'Or — Florence Cholet – 2o23 22.5o
Bourgogne Côte d'Or — Le Clos du Moulin
Michel Bouzereau – 2o24 4o.5o
Auxey-Duresses — Domaine Prunier-Bonheur – 2o24 43.9o
Saint-Aubin 1er Cru — Les Frionnes — André Moingeon – 2o23 41.5o

3. CÔTE CHALONNAISE

Mercurey — Les Rochelles — Domaine Mia – 2o22 35.9o

4. MÂCONNAIS

Mâcon-Igé — Les Vernayes — Bret Brothers – 2023 25.5o
Saint-Véran — Les Crèches — Domaine Saumaize-Michelin – 2024 25.9o

Loire, Alsace et Allemagne

L'art de la fraîcheur

1. MOSEL — ALLEMAGNE

Weingut Markus Molitor — Graacher Domprobst
Kabinett — Riesling – 2022 23.9o

2. ALSACE — FRANCE

Josmeyer — Les Pierrets — Riesling – 2019 43.5o
Soil Therapy — Leimen — Sylvaner – 2023 33.9o

3. LOIRE — FRANCE

Vouvray Sec — Vincent Carême – 2022 23.5o
Sancerre — Domaine de la Garenne — Alliance – 2025 21.9o
Anjou — Château de Suronde — La Réaliste – 2022 17.5o

Jura, Rhône, Languedoc et Autriche

Des blancs avec du caractère

1. KAMPTAL — AUTRICHE

Kamptal — Weingut Jurtschitsch
Urgestein — Grüner Veltliner – 2025 15.9o

2. JURA — FRANCE

Arbois — Fumey-Chatelain — Savagnin – 2022 26.9o

3. RHÔNE SEPTENTRIONALE — FRANCE

Condrieu — Domaine P. & C. Bonnefond – 2025 45.5o
Saint-Joseph — Domaine Eymin-Tichoux — Varembon – 2021 37.9o

4. LANGUEDOC — FRANCE

Les Clapas Blanc — Pas de l'Escalette – 2023 26.5o
La Baronnie Blanc — Château de Jonquières – 2022 22.oo

VINS ROUGES

Bourgogne

Pinot Noir. Finesse et terroir

1. CÔTE DE NUITS

Marsannay — Domaine René Bouvier — Le Finage – 2021 43.5o

Côte-de-Nuits-Villages — Le Vaucrain
Pierre Girardin – 2022 39.8o

2. CÔTE DE BEAUNE

Bourgogne — Domaine Pierre Guillemot – 2024 32.9o
Bourgogne Côte d'Or — Pierrick Bouley – 2021 39.9o
Pommard — En Boeuf — Éric Boigelot – 2022 53.5o

Santenay — Les Prarons Dessus
Domaine Bachelet-Monnot – 2023 47.5o

3. CÔTE CHALONNAISE

Mercurey — Les Caudroyes — Domaine Mia – 2022 31.9o

Beaujolais

Gamay sans complexes

Chiroubles — Domaine Benjamin Passot — Cercillons – 2021	15.50
Morgon — Corcelette Vieilles Vignes — Daniel Bouland – 2022	21.50
Côte de Brouilly — Cuvée Mélanie — Daniel Bouland – 2022	21.50

Rhône et Languedoc

Syrah, Grenache et puissance méditerranéenne

1. RHÔNE SEPTENTRIONALE

Côte-Rôtie — Les Schistes — Clusel-Roch - 2022	52.50
Saint-Joseph — Jean-Baptiste Souillard – 2023	25.90

2. RHÔNE MÉRIDIONALE

Châteauneuf-du-Pape — Domaine de Beaurenard – 2023	43.90

3. LANGUEDOC

Faugères — Domaine Cébéne — Les Bancèls 2019	17.80

Bordeaux

La grande tradition classique

Bordeaux Supérieur — Château Grand Village – 2022	28.90
Saint-Estèphe — Château La Croix Saint-Estèphe – 2020	25.50
Saint-Émilion Grand Cru — L'Esprit de Jean Voisin – 2022	25.50

Italie

Sangiovese. Nebbiolo et vins de montagne

1. LOMBARDIA — VALTELLINA

Rosso di Valtellina — AR.PE.PE. – 2023 — € 34.90

2. PIEMONTE — LANGHE

Barbera d'Alba — Cascina Fontana – 2021 — € 25.50
Langhe Nebbiolo — Francesco Versio – 2024 — € 27.50

3. EMILIA-ROMAGNA — ROMAGNA

Predappio Sangiovese — Chiara Condello – 2023 — € 26.90

VINS MOELLEUX ET LIQUOREUX

MOSELLE — ALLEMAGNE

Moselle — Markus Molitor — Ürziger Würzgarten Riesling Auslese – 2023	54.50

LOIRE — FRANCE

Vouvray Moelleux — Domaine Foreau – 2020	87.50
Coteaux du Layon — Château de Suronde — La Symboliste – 2023	22.90

SUD-OUEST — BERGERAC

Monbazillac — Château Montdoyen — Un Point C'est Tout – 2024	16.20
Monbazillac — Château Montdoyen — Femme Je Vous Aime – 2011	27.50



Nous vous remercions de votre confiance
et vous souhaitons de chaleureuses et
joyeuses fêtes de fin d’année,
riches en saveurs et en convivialité.

Bon appétit et large soif !

Pierre Frontière
& toute l’équipe

mixwerk