



LE RENARD RESTAURANT

BIENVENUE AU RESTAURANT LE RENARD

POURQUOI LE RENARD ?

LE RENARD ÉTAIT UN VOILIER DU XIXE SIÈCLE.
LE NAVIRE FUT LANCÉ LE 15 MAI 1813.
EN SEPTEMBRE DE LA MÊME ANNÉE, IL LIVRA, SOUS
LES ORDRES DU CAPITAINE EMMANUEL LEROUX-DESROCHETTES,
UN COMBAT VICTORIEUX CONTRE LA GOÉLETTE ANGLAISE
L'ALPHEA POURTANT LARGEMENT SUPÉRIEURE EN PUISSANCE DE
FEU COMME EN HOMMES.

LA MER, PARTICULIÈREMENT AGITÉE CE JOUR-LÀ, FINIT PAR
SÉPARER LES NAVIRES. L'INCIDENT, LOIN D'ARRÊTER LE COMBAT,
FIT REDOUBLER LES CANONNADES. LE COMBAT EN ÉTAIT LÀ QUAND DEUX BOULETS FRANÇAIS FIRENT
EXPLOSER LA GOÉLETTE ANGLAISE QUI SOMBRA CORPS ET BIENS EN QUELQUES MINUTES.

C'EST SEULEMENT AVEC TREIZE HOMMES QUE JEAN HERBERT, VICTORIEUX, RÉUSSIT À RECONDUIRE LE
NAVIRE AU PORT DE DIÉLETTE, EN NORMANDIE.

LE RESTAURANT LE RENARD EST NÉ D'UNE RENCONTRE DE DEUX PASSIONNÉS DE LA CUISINE QUI A ÉTÉ
ORGANISÉ PAR DES PRODUCTEURS PASSIONNÉS ET AVANT GARDISTES, LA FERME AQUAPONIQUE DE LA
GLACERIE.

LE CHEF, NICOLAS, A PASSÉ 14 ANS À SAINT MARTIN ET AUSSI TRAVAILLÉ EN ESPAGNE, A LA MONTAGNE ET
DANS LE COTENTIN.

EN SALLE ET DANS L'OMBRE, ALEXANDRE APPORTE SON EXPÉRIENCE DANS LA SÉLECTION DES PRODUITS ET
DES VINS AINSI QU'EN GESTION D'ÉTABLISSEMENT.

AVEC L'ÉQUIPE EN CUISINE ET EN SALLE, NOTRE OBJECTIF EST DE METTRE DANS VOTRE ASSIETTE DES
PRODUITS LOCAUX, AU MAXIMUM BIO ET SINON DE PETITES PRODUCTIONS RAISONNÉES, CUISINÉS SELON
DES INSPIRATIONS DE NOS VOYAGES. ICI TOUT EST MAISON ET EN CIRCUIT COURT.

“LA TAVERNE MARITIME AUX CHARMES D'ANTAN”, CETTE PHRASE RÉSUME TOUT CE QUE NOUS VOULONS
VOUS FAIRE DÉCOUVRIR.





LE RENARD RESTAURANT

POUR RÉALISER NOTRE OBJECTIF, NOUS NE SERIONS RIEN SANS NOS PRODUCTEURS:

- STEPHANIE ET LAURENT QUEFFELEC, LA FERME AQUAPONIQUE DU COTENTIN, QUI NOUS FOURNISSENT LE MESCLUN, LES SALADES, LES HERBES
- MARIE-ROSE LANIEPCE, POUR LE PAIN, LA BRIOCHE, LA FOCCACIA ET LES CHOUX
- ALAIN COTTEBRUNE, LA VERDURA ET LA FERME DU HOUGUET, QUI NOUS FOURNIT DES FRUITS, DE LA SALADE, DES LÉGUMES
- FABRICE LE COSTEY, HAGUE LA GLACE, POUR LES DÉLICIEUSES GLACES ARTISANALES AU BON LAIT DE LA FERME FAMILIALE
- LA POISSONNERIE LE RAZ BLANCHARD
- LA BOUCHERIE YVES BRISSET
- LA FERME DE LA FORGE POUR LE COCHON
- GAEC DU RIBON, ALEXIS GOSSELIN ET LES VACHES LES LIMOUSINES DE JOBOURG
- LES HUITRES DE LA SCEA OZENNE
- LE CANARD ET LES POULES DE L'ÉLEVAGE DE LA FRASERIE
- LE FROMAGE DE CHÈVRE DES PETITES BIQUETTES DE JOBOURG
- LE BEURRE ET LE FROMAGE DE LA FERME DE LA HAULE A GREVILLE HAGUE
- LE BEURRE ET LA CRÈME DE LA FERME DU SILLON À JOBOURG
- LA CRÈME ET LE LAIT DU VAUVIL'LAIT
- FAMILLE NEBOUT POUR LE CHÂTEAU DU TAILHAS ET LE CHÂTEAU LA PAILLETTE VILLEMAURINE
- FAMILLE DRAPPIER POUR LE CHAMPAGNE D'URVILLE, AUBE
- OLIVIER LE BALLAIS AU ROZEL POUR LES LEGUMES



LE RENARD RESTAURANT

SODAS ET JUS

JUS DE FRUIT 25CL ORANGE, ANANAS	3,8€
-------------------------------------	------

JUS DE POMMES BIO LE PERE MAHIEU 33CL	4€
--	----

NECTAR DE FRUIT 25CL MANGUE, BANANE, ABRICOT	3,8€
---	------

COCA COLA 33CL	3,8€
COCA COLA ZERO 33CL	3,8€
ORANGINA 25CL	3,8€
FANTA ORANGE 25CL	3,8€
PERRIER 33CL	3,8€
SCHWEPPES AGRUMES 25CL	2,9€
FUZE TEA PECHE 25CL	3,8€
LIMONADE 25CL	2,5€
DIABOLO 25CL	2,6€
SIROP A L'EAU 25CL	2€
SUPPLÉMENT SIROP	0,2€
RONDELLE DE FRUIT	0,2€

APERITIFS

PASTIS NORMAND 2CL DISTILLERIE MONTJOIE	7€
--	----

RICARD 2CL	4€
MARTINI 5CL	4€
POMMEAU BIO	5€
PÈRE MAHIEU 5CL	

MARTINI GIN 5CL	6€
KIR VIN BLANC 12CL	6,7€
KIR NORMAND 25CL	7,5€
KIR ROYAL 12CL	9,5€
COUPE DE CHAMPAGNE	9€

EAUX

BADOIT 100CL	6€
ÉVIAN 100CL	6€

BIERES PRESSIONS

TRAVAILLEURS DE L'AMER BIO, LES PIEUX IPA 25CL	4,25€
IPA 50CL	8,50€

CAPTAIN JAMES BIO, AGON COUTAINVILLE BLONDE 25CL	4€
BLONDE 50CL	8€

BIERES BOUTEILLES

TRAVAILLEURS DE L'AMER BIO, LES PIEUX BLONDE 33CL	6,5€
IPA 33CL	6,5€

CAPTAIN JAMES BIO, AGON CONTAINVILLE BIÈRE BLONDE 33CL	6,5€
AUX HOUBLONS FRAIS	

LES TROIS BLAIREAUX, FLAMANVILLE CAMEL TO THE MOON 33CL	6,5€
AMBRÉ À L'ORANGE AMÈRE TINY WINNIE 5 BAIES	6,5€



LE RENARD RESTAURANT

COCKTAILS MAISONS

MOJITO 20CL	10€
RHUM BLANC NORMAND DE SUTTER, PERRIER, MENTHE FRAICHE, SIROP DE SUCRE, CITRON VERT	
MOJITO FRAISE 20CL	10€
RHUM BLANC NORMAND DE SUTTER, PERRIER, MENTHE FRAICHE, SIROP DE SUCRE, PUREE DE FRAISE, CITRON VERT	
MOJITO PASSION 20CL	10€
RHUM BLANC NORMAND DE SUTTER, PERRIER, MENTHE FRAICHE SIROP DE SUCRE, PUREE DE PASSION, CITRON VERT	
TI PUNCH 7CL	8€
RHUM BLANC NORMAND DE SUTTER, SIROP DE SUCRE, CITRON VERT	
CAÏPIRINHA 7CL	10€
CAÏPIRINHA, SIROP DE SUCRE, CITRON VERT	
PINA COLADA 24CL	10€
RHUM BLANC NORMAND DE SUTTER, SIROP DE SUCRE, VANILLE, PURÉE DE COCO, JUS D'ANANAS, CITRON	
DAÏQUIRI 7CL	8€
RHUM BLANC NORMAND DE SUTTER, SIROP DE SUCRE, CITRON VERT	
MEXICAN MULE 20CL	10€
MEZCAL, GINGER BEER, SIROP DE SUCRE, CITRON VERT	
LONDON MULE 20CL	10€
GIN NORMAND, GINGER BEER, SIROP DE SUCRE, CITRON VERT	

COCKTAILS MAISONS

MOSCOW MULE 20CL	10€
VODKA NORMANDE, GINGER BEER, SIROP DE SUCRE, CITRON VERT	
KINGSTON MULE 20CL	10€
RHUM NORMAND, GINGER BEER, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CITRON VERT	
SPRITZ 24CL	10€
APEROL, PROSECCO, PERRIER	
SAINT GERMAIN SPRITZ 24CL	10€
GIN NORMAND, SAINT-GERMAIN, PROSECCO, MENTHE, CITRON JAUNE	
SPRITZ PASSION 24CL	10€
LIQUEUR PASSION, PROSECCO, PUREE DE PASSION, PERRIER	

MOCKTAILS MAISONS

VIRGIN MOJITO 20CL	8€
PERRIER, MENTHE FRAICHE, SIROP DE SUCRE, CITRON VERT	
VIRGIN MOJITO FRAISE 20CL	8€
PERRIER, MENTHE FRAICHE, SIROP DE SUCRE, PUREE DE FRAISE, CITRON	
VIRGIN PINA COLADA 24CL	8€
SIROP DE SUCRE, VANILLE, PURÉE DE COCO, JUS D'ANANAS, CITRON	



LE RENARD RESTAURANT

WHISKY

HOUSE OF MC CALLUM MC O ISLE 4CL	10€
HOUSE OF MC CALLUM MC PINK 4CL	10€
WHISKY NORMAND LIAM HOPE4CL	10€
BLEND DE WHISKY DE SUTTER	

RHUM

HOUSE OF MC CALLUM MC EXPLORER 4CL	8,5€
RHUM NORMAND DE SUTTER 4CL	8€

GIN

CHRISTIAN DROUIN 4CL	10€
NORMANDIA BIO 4CL	10€
SINGULIER MURE 4CL	10€
TROIS BLAIREAUX HOUBLON 4CL	10€

DIGESTIF

COGNAC 4CL	12€
LE ROCH – XO BORDERIES	
BAS ARMAGNAC 4CL	12€
MAISON CASTAREDE HORS D'ÂGE 20 ANS	
GET 27 6CL	7€
BAILEY'S 6CL	7€
CALVADOS DROUIN 4CL	12€
SERIE LIMITÉE FINITION PEDRO XIMENEZ	

BOISSON CHAUDS

ESPRESSO	2,15€
ESPRESSO CRÈME	2,35€
DOUBLE CAFÉ CRÈME	3,95€
DOUBLE CAFÉ	3,85€
THÉ BIO	3,75€
INFUSION BIO	3,75€
CHOCOLAT CHAUD	3,75€
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	4,15€
IRISH COFFEE	9€

CIDRES

LE PERE MAHIEU	
CIDRE BRUT "TRIQUART" 5% 75 CL	14€
CIDRE BRUT "TRIQUART" 5% 33 CL	7€
CIDRE EXTRA BRUT "TITANIC" 5% 75 CL	14€
CIDRE EXTRA BRUT "TITANIC" 5% 33 CL	7€
CIDRE CLOS MOULIN	
OZ'EMOI 75 CL	14€
OZ'EMOI 33 CL	8€
EFLOR'EMOI 75 CL	16€
M'EMOI 33 CL	8€



LE RENARD RESTAURANT

SUR COMMANDE

24H À L'AVANCE :

CÔTE DE BOEUF (RACE LIMOUSINE, JOBOURG)¹
FRITES MAISON À VOLONTÉ, SAUCES POIVRE, CAMEMBERT
ET TARTARE

10€/100GR

48H À L'AVANCE :

PLATEAU DE FRUITS DE MER DU MOUSSAILLON
6 HUITRES CRUES, 6 CREVETTES ROSES, BIGORNEAUX ET BULOTS,
MAYONNAISE MAISON, PAIN DE SEIGLE

37,5€/PERSONNE

PLATEAU DE FRUITS DE MER DU CAPITAINE

6 HUITRES CRUES, 6 CREVETTES ROSES, BIGORNEAUX ET BULOTS,
½ HOMARD BLEU DU COTENTIN, MAYONNAISE MAISON, PAIN DE SEIGLE

60€/PERSONNE

ENTREES

POULPE À LA CRÉOLE ¹⁴
NEMS DE COCHON FERMIER ³
ACCRAIS DE RAIE^{1,3,5}
SAUCE CHIEN

9€

8€

8€

CROQUETAS IBERICAS ¹
CAMEMBERT
RÔTI AU CALVADOS

5,5€

12,5€

HUITRES

TOUT JUSTE SORTIES DE L'EAU

6 HUITRES ²

10€

12 HUITRES ²

19,5€

GRATINÉES X6

BEURRE À L'AIL ²

11,5€

GRATINEE DU MOMENT²

13,5€

COTE TERRE

INSPIRATION DU MOMENT¹
VOIR ARDOISE

24€

TERRE DU JOUR ¹
VOIR ARDOISE

17€

PIÈCE DU BOUCHER FRITES ¹
SAUCE POIVRE OU CAMEMBERT

19,5€

RISOTTO
SHIITAKÉ, FONDUE DE POIREAUX

16€

GARNITURES ADDITIONNELLES
GRATIN DE POMMES DE TERRE, FRITES, RIZ,
RATATOUILLE

5€

COTE MER

INSPIRATION DU MOMENT ^{2, 14}
VOIR ARDOISE

22€

MER DU JOUR ¹⁴
VOIR ARDOISE

16€

POULPE SNACKÉ ¹⁴
SAUCE CRÉOLE, RIZ ET SALADE

18€

FISH'N'CHIPS ¹
SAUCE TARTARE, PICKLES D'OIGNONS ROUGES

16€



LE RENARD RESTAURANT

BURGERS

BURGER DU MOMENT FRITES ¹	17€
BURGER VEGGY FRITES ¹	17€
LEGUMES SNACKÉS	

LES BURGERS SONT SERVIS AVEC SAUCE DU RENARD,
MESCLUN, OIGNONS CONFITS ET FROMAGE

SUPPLÉMENT BACON	2,5€
------------------	------

DESSERTS

PROFITEROLE ^{1, 3, 7}	8,5€
GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT	
BRIOCHE PERDUE ^{1, 3, 7, 8}	7,5€
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	
GLACE NOISETTE	
CRUMBLE AUX POMMES ¹ ,	7,5€
GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ	
TARTE CITRON EN VERRINE ^{1, 3, 7}	7,5€

DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE SOIR

LA TRIPLETTE GAGNANTE	15€
FONDUE NORMANDE ,JAMBON DE PAYS ET FRITE MAISON	

GLACES

COUPE COLONEL	8,5€
GLACE CITRON BASILIC, VODKA, ECORCE DE CITRON, FEUILLE DE MENTHE	
CHOCOLAT LIEGEOIS ^{3, 7}	7,5€
GLACE CHOCOLAT, COULIS CHOCOLAT MAISON, CREME FOUETTEE MAISON	
CAFE LIEGEOIS ^{3, 7}	7,5€
GLACE CAFE, COULIS CAFE MAISON, CREME FOUETTEE MAISON	
COUPE IRIS ^{3, 7, 8}	7,5€
GLACE PISTACHE, COULIS CHOCOLAT MAISON, CREME FOUETTEE MAISON	
AFFOGATTO ^{3, 7}	7,5€
GLACE VANILLE, EXPRESSO	
DAME BLANCHE ^{3, 7}	7,5€
GLACE VANILLE, COULIS CHOCOLAT MAISON, CREME FOUETTEE MAISON	
COUPE 1 BOULE	3€
COUPE 2 BOULES	5€
COUPE 3 BOULES	7€
SUPPLEMENT CREME FOUETTEE ⁷	2€
SUPPLEMENT SAUCE CHOCOLAT/CAFE	2€

PARFUMS :

CHOCOLAT^{3, 7}, VANILLE^{3, 7}, NOISETTE^{3, 7, 8}, CITRON
MERINGUE, CARAMEL^{3, 7}, FRAMBOISE, CAFE^{3, 7},
PISTACHE^{3, 7, 8}



LE RENARD RESTAURANT

MENU ENFANT (- de 12 ans)

FISH'N'CHIPS¹
OU
STEACK HACHÉ FRITES
OU
PARMENTIER DE PULLED PORK¹

GLACE 1 BOULE

12€

FORMULE DEJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À
14H HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE DU JOUR

OU

CROQUETAS

OU

NEM DE COCHON FERMIER

CÔTÉ MER DU JOUR

OU

CÔTÉ TERRE DU JOUR

DESSERT DU JOUR

OU

CRUMBLE AUX POMMES
GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ

OU

TARTE CITRON REVISITÉE

ENTRÉE + PLAT : 21 €
PLAT + DESSERT : 23€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 25€

MENU

LE CAPITAINE

CAMEMBERT RÔTI AU CALVADOS

OU

HUÎTRES GRATINÉES
DU MOMENT

INSPIRATION MER
(VOIR ARDOISE)

OU

INSPIRATION TERRE
(VOIR ARDOISE)

PROFITEROLE
GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT
MAISON

OU

COUPE COLONEL
GLACE CITRON BASILIC, VODKA,
ECORCE DE CITRON, FEUILLE DE MENTHE

43€

MENU

LA VIGIE

NEM DE COCHON FERMIER

OU

HUÎTRES X6

OU

POULPE À LA CRÉOLE

POULPE SNACKÉ
SAUCE CRÉOLE, RIZ ET SALADE

OU

PIÈCE DU BOUCHER FRITES
SAUCE POIVRE OU CAMEMBERT

DESSERT À LA CARTE

34€



LE RENARD RESTAURANT

CHAMPAGNES

DRAPPIER CARTE D'OR

58€

ROSE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP

27€

CHATEAU DE CALAVON BIO 2024

CEPAGE : 50% GRENACHE, 35% SYRAH, 15% CINSAULT

MOELLEUX

JURANÇON AJC

DOMAINE CAUHAPÉ

NOBLESSE DU TEMPS

72€

CEPAGE : PETIT MANSENG

EXPRESSIF ET DROIT, LE NEZ DÉGAGE TOUTE UNE PALETTE AROMATIQUE DE FRUITS CONFITS, DE MIEL ET D'AMANDE, PORTÉE PAR UNE BELLE FRAÎCHEUR MARQUÉE PAR LES AGRUMES ET LES ÉPICES. UNE MATIÈRE GOURMANDE ET SUAVE ENVAHIT LA BOUCHE SUR DES NOTES D'ABRICOTS CONFITS

VINS BLANCS

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

DOMAINE DE LA MONGESTINE BOB SINGLAR

28€

50% VERMENTINO + 50% ROUSSANNE

LA VIVACITÉ DU VERMENTINO APPORTE UN COTÉ CITRONNÉ QUI S'ÉQUILIBRE PARFAITEMENT PAR LES ÉPICES DE LA ROUSSANNE EN MACÉRATION

LANGUEDOC, PAYS D'OC IGP

VIGNOBLE DAVID FLEUR SEL CHARDONNAY 2024

34€

NEZ AUX ARÔMES BEURRÉES ET D'AMANDE FRAÎCHE. UNE BELLE ATTAQUE EN BOUCHE ET UNE FINALE LÉGÈREMENT GRASSE QUI TAPISSE LE PALAIS.

MONTLOUIS-SUR-LOIRE AOC

DOMAINE FRANCK BRETON

LES CAILLASSES 2023

37€

CEPAGE : CHENIN

UN VRAI SEC PLEIN DE FRAÎCHEUR ET DE MINÉRALITÉ (SOL CALCAIRE/SILEX). IL DÉVOILE DES PARFUMS DE FLEURS BLANCHES, DE FRUITS CITRONNÉS ET D'AGRUMES.



LE RENARD RESTAURANT

VINS BLANCS

BOURGOGNE, MEURSAULT AOP

DOMAINE LABOUREAUX 2022

96€

CEPAGE : CHARDONNAY

NEZ SUR L'AMANDE ET LA NOISETTE GRILLÉES DANS UN ENVIRONNEMENT VÉGÉTAL ET FLORAL (AUBÉPINE, SUREAU, FOUGÈRE, TILLEUL, VERVEINE) ET MINÉRAL (SILEX). VOUS TROUVEZ AUSSI DES SAVEURS DE BEURRE, DE MIEL ET D'AGRUMES. BOUCHE : VIN RICHE ET GRAS, À LA SAVEUR DE NOISETTE FRIANDE ET JOYEUSE, IL PROPOSE UN BEL ÉQUILIBRE ENTRE L'ONCTUEUX ET LA FRAÎCHEUR, DÉCLINANT TOUS LES REGISTRES DE LA SOIE

BOURGOGNE, MONTHELIE AOP

DOMAINE LABOUREAUX 2023

48€

CEPAGE : CHARDONNAY

NEZ SUR ACCENTS VANILLÉS, IL ÉVOQUE LES FLEURS BLANCHES (L'AUBÉPINE), LA POMME REINETTE, LA NOISETTE FRAÎCHE.

BOUCHE : UNE SAVEUR MOELLEUSE RELEVÉE PAR LA NÉCESSAIRE ACIDITÉ QUI SIGNE LES GRANDS VINS BLANCS.

LOIRE, VOUVRAY AOC

DOMAINE THIERRY COSME 2023

34€

CEPAGE : CHENIN

UNE ROBE JAUNE PÂLE AUX REFLETS PLATINES BRILLANTS. UN NEZ QUI RÉVÈLE DES ARÔMES DE FRUITS BLANCS MÛRS, DE ROSE, DE MIEL ET DE FRUITS SECS. UNE RONDEUR EN BOUCHE QUI DÉVOILE UNE BELLE STRUCTURE ET APORTE UN ÉQUILIBRE À L'ENSEMBLE.

JURANÇON AJC

DOMAINE CAUHAPÉ

QUATRE TEMPS – SEC

42€

CEPAGE : 50% PETIT MANSENG - 50% GROS MANSENG

VERSION ÉVOLUTIVE DE LA SÈVE D'AUTOMNE, LE QUATRE TEMPS EST COMPOSÉ À PART ÉGALE DE PETIT ET GROS MANSENG. CETTE NOUVELLE MOUTURE OFFRE UN NEZ PLUS FRAIS, INTENSE ET FRANC SUR DES ARÔMES DE FLEURS BLANCHES, DE FRUITS EXOTIQUES ET D'AGRUMES. ON Y TROUVE AUSSI DES NUANCES DE FRUITS SECS ET DE PÊCHES À CHAIR JAUNE.

TOURAINE ATP

GUY MARDON

SAUVIGNON

29€

CEPAGE : 100% SAUVIGNON BLANC

FRAIS ET EXPRESSIF, LE TOURAINE SAUVIGNON BLANC 2024 SIGNÉ GUY MARDON INCARNE TOUT LE CHARME DES BLANCS LIGÉRIENS. SA ROBE PÂLE ET BRILLANTE ANNONCE UN NEZ INTENSE DE FRUITS EXOTIQUES, DE BUIS ET D'AGRUMES. EN BOUCHE, LA VIVACITÉ DU SAUVIGNON S'ÉQUILIBRE AVEC UNE BELLE RONDEUR, OFFRANT UNE FINALE NETTE ET DÉSALTÉRANTE. UN VIN FRANC, AROMATIQUE ET CONVIVIAL, PARFAIT POUR L'APÉRITIF, LES FRUITS DE MER OU LES FROMAGES DE CHÈVRE. LA SIGNATURE D'UN VIGNERON PASSIONNÉ, FIDÈLE À L'ESPRIT AUTHENTIQUE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE..



LE RENARD RESTAURANT

VINS ROUGES

VALLEE DU RHONE

VIGNOBLE DAVID CANOPÉE BIO NATURE SANS SULFITES 2022

30€

CEPAGE : CINSAULT, GRENACHE NOIR

NEZ : FRAIS, INTENSE, ARÔMES DE CASSIS, ARÔMES DE FRAMBOISE. BOUCHE : FINE, SOYEUSE, TANINS ÉLÉGANTS, SOUPLE, BONNE INTENSITÉ.

BORDEAUX, APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

CHATEAU TAILHAS

2016 : 65€

CEPAGE : CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MALBEC, MERLOT, PETIT VERDOT

2018 : 58€

NEZ SUR LE CUIR ET LE BOIS BOUCHE : ASSEZ PUISSANT MAIS SOUPLE ET LONG

2019 : 58€

BORDEAUX, APPELLATION SAINT EMILION CONTRÔLÉE

CHATEAU LA PAILLETTE VILLEMAURINE

2016 : 45€

CEPAGE : CABERNET FRANC, MERLOT

2018 : 36€

NEZ SUR DES ARÔMES FLORAUX, VIOLETTE, PIVOINE, ROSE

2019 : 36€

BOUCHE : BIEN ÉQUILIBRÉ ENTRE FRUITS ET L'ÉPICE

BOURGOGNE, POMMARD AOP

DOMAINE MATHIEU LABOUREAU 2022

86,5€

CEPAGE : PINOT NOIR

UN NEZ RELEVANT DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES À MATURATION AVANCÉE TELLE QUE LA PRUNE MÛRE.

BOURGOGNE, MONTHELIE AOP

DOMAINE MATHIEU LABOUREAU 2023

47€

CEPAGE : PINOT NOIR

CE VIN FRUITÉ, DE COULEUR ROUGE CERISE AU TANINS ROND, PRÉSENTE DES NOTES DE FRUITS ROUGES.

CHINON AOC

CHÂTEAU COUDRAY MONTPENSIER 2024

29€

CEPAGE : 100% CABERNET-FRANC

CE CHINON ROUGE FRAIS ET FRUITÉ, TYPIQUE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE, OFFRE UNE STRUCTURE LÉGÈRE ET ACCESSIBLE.

GOURMAND, IL PRÉSENTE DES TANINS FINS ET SOYEUX.

LES ARÔMES DE FRUITS ROUGES SONT PRÉSENTS EN ATTAQUE, SUIVIS D'UNE LÉGÈRE MINÉRALITÉ ET D'UNE BELLE ACIDITÉ

QUI ÉQUILIBRE L'ENSEMBLE, AVEC UNE FINALE FRAÎCHE ET CROQUANTE. CE CHINON S'ACCORDE PARFAITEMENT AVEC

DES CHARCUTERIES, DES PLATS À BASE DE VOLAILLE, OU ENCORE DES GRILLADES.

PAYS D'OC IGP

EN PASSANT 2024 - DOMAINE GAYDA

32€

CEPAGE : 70% SYRAH, 30% CINSAULT

CETTE CUVÉE EST INSPIRÉE DE L'HYMNE POP ROCK "THE PASSENGER" DE L'ICÔNE IGGY POP. UN VIN NOMADE, QUI ÉVOLUE DE MILLÉSIME EN MILLÉSIME PAR SON ENCÉPAGEMENT, SON TERROIR ET LES HUMEURS DU MAÎTRE DE CHAI! EN PASSANT A ÉTÉ CRÉÉ POUR DES MOMENTS SINGULIERS DE CONVIVIALITÉ, AVEC UN VIN FRIAND ET CROQUANT QUI SE BOIT SUR LA FRAÎCHEUR. UN BOL DE FRUITS ROUGES CONCENTRÉS !

CÔTE DU RHÔNE AOC

RÉSERVE ROUGE 2023 - FAMILLE PERRIN

32€

CEPAGE : 60% GRENACHE, 20% SYRAH, 20% MOURVÈDRE

GÉNÉREUX EN FRUITS ET EN STRUCTURE, AVEC DES TANINS ÉLÉGANTS, C'EST UN VIN INCONTOURNABLE AU QUOTIDIEN, PROVENANT EN GRANDE PARTIE DES VIGNOBLES DU GRAND PRÉBOIS (POUR LE GRENACHE) ET DE VINSOBRES (POUR LA SYRAH).



LE RENARD RESTAURANT

VINS ROUGES

BOURGOGNE, VOLNAY AOP DOMAINE MATHIEU LABOUREAU 2023

49€

CEPAGE : PINOT NOIR

SA DÉLICATESSE VA DE PAIR AVEC UNE GRANDE INTENSITÉ AROMATIQUE. SON BOUQUET SI PERSONNEL QUI RAPPELLE LES ÉPICES AVEC DES NOTES DE FRUITS ROUGES EN FOND
UN VOYAGE IDYLLIQUE VERS LA BOURGOGNE.

LISTE DES ALLERGENES

1. GLUTEN (BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, KAMUT OU LEURS SOUCHES HYBRIDÉES) ET PRODUITS À BASE DE CES CÉRÉALES
2. CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS
3. ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS
4. ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES
5. POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS
6. SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA
7. LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT (Y COMPRIS DE LACTOSE)
8. FRUITS À COQUES (AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, PÉCAN, MACADAMIA, DU BRÉSIL, DU QUEENSLAND, PISTACHES) ET PRODUITS À BASE DE CES FRUITS
9. CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI
10. MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE
11. GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME
12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATION DE PLUS DE 10 MG/KG OU 10 MG/L
13. LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN
14. MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES