

# Carte Des Vins / Wine Selection

## FRANC ET GÉNÉREUX

<i>Réserve Deschartrons (2007) .....</i>	<i>12,90</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>Rouge/Red</i>
<i>Passe-tout-Grain (2006) .....</i>	<i>15</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Rouge/Red</i>
<i>- Cassolette d'escargots</i>			
<i>Côtes du Rhône Noël Briday (2007) .....</i>	<i>14</i>	<i>Rhône</i>	<i>Rouge/Red</i>
<i>Mâcon Les Bourdillons (2007) .....</i>	<i>16</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Rouge/Red</i>
<i>- Poulet en piperade</i>			

## TENDRE ET SAVOUREUX

<i>Châteaux Des Demoiselles (2005) .....</i>	<i>17</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>Rouge/Red</i>
<i>Croze Hermitage AOC La Mistralée (2005) .....</i>	<i>20</i>	<i>Rhône</i>	<i>Rouge/Red</i>
<i>- Magret de canard</i>			
<i>Viré-Clissé (2005) .....</i>	<i>21,80</i>	<i>Mâcon</i>	<i>Blanc/White</i>
<i>- Cassolette d'escargots</i>			
<i>Sancerre Les Broux (2007) .....</i>	<i>26</i>	<i>Loire</i>	<i>Blanc/White</i>
<i>- Gambas black tiger</i>			
<i>- Quinoa aux écrevisses</i>			
<i>Gewurztraminer Hans Schaeffer (2006) .....</i>	<i>16</i>	<i>Alsace</i>	<i>Blanc/White</i>
<i>- Tiramisu à la crème de noix de coco</i>			
<i>Sylvaner Hans Schaeffer (2007).....</i>	<i>11</i>	<i>Alsace</i>	<i>Blanc/White</i>
<i>- Croustillant de saumon</i>			

## SOUPLES ET SUBTILS

<i>Saumur Champigny AOC Chanteraines (2006) .....</i>	<i>14,90</i>	<i>Loire</i>	<i>Rouge/Red</i>
<i>- Salade du Patio</i>			
<i>St Nicolas de Bourgueil Cuvée du Vieux Presse (2007) .....</i>	<i>16</i>	<i>Loire</i>	<i>Rouge/Red</i>
<i>- Carpaccio de bœuf</i>			
<i>Pouilly Fumé AOC Dom. Gaudry Les Clairières (2007) .....</i>	<i>25</i>	<i>Loire</i>	<i>Blanc/White</i>
<i>- Quinoa aux écrevisses</i>			
<i>- Fine darne de saumon mariné</i>			
<i>Chablis AOC Olivier Savary (2007) .....</i>	<i>22</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Blanc/White</i>
<i>- Filet de daurade</i>			

## MOELLEUX ET ENSOLEILLES

<i>Les Arguillets (2006)</i> .....13,50	Bordeaux	<i>Blanc/White</i>
- <i>Mi cuit au chocolat</i>		
- <i>Assiette de crêpes</i>		
<i>Montbazillac AOC Clos de La Maroutie (2006)</i> .....23	Sud Ouest	<i>Blanc/White</i>
- <i>Marbré de foie gras</i>		
- <i>Crème brûlée</i>		
<i>Patrimonio (2006)</i> .....20	Corse	<i>Rosé/Rosé</i>
- <i>Salade d'été</i>		
- <i>Tarte fine à la tomate</i>		
<i>Côtes de Provence Château Tour St Anne (2007)</i> .....15	Provence	<i>Rosé/Rosé</i>
- <i>Salade du Patio</i>		
<i>Picpoul de Pinet Mas de la Garenne (2004)</i> .....18	Languedoc	<i>Blanc/White</i>
- <i>Gambas black tiger</i>		
- <i>Crumble exotique</i>		
<i>St Chinian Les Métairies (2003)</i> .....12	Sud Ouest	<i>Rouge/Red</i>
- <i>Carpaccio de bœuf</i>		

## TANIQUE, PROFOND ET CORPULENT

<i>Château Guillot (2005)</i> .....15,90	Bordeaux	<i>Rouge/Red</i>
- <i>Hampe de boeuf</i>		
<i>St Estèphe AOC Château Moutinot (2006)</i> .....22	Bordeaux	<i>Rouge/Red</i>
- <i>Carré d'agneau rôti</i>		
- <i>Magret de canard</i>		
<i>St Emilion Château L'amour (2004)</i> .....32	Bordeaux	<i>Rouge/Red</i>
- <i>Carré d'agneau rôti</i>		
<i>Médoc Château Cantemerle (1999)</i> .....49,90	Bordeaux	<i>Rouge/Red</i>
- <i>Déclinaison de fromages</i>		

*Prix en Euros taxes et service compris*

*Prices in Euros Inclusive of Taxes and service*

Restaurant Le Patio - Hot el \*\*\* [Best Western Le Saint Maurice Paris](#)

12, rue du Maréchal Leclerc - 94410 Saint Maurice - Réservations +33 (0)1 43 75 94 94