


Secrets de Chais

LA CUISINE TRADITIONNELLE
ET LE BIEN VIVRE À LA FRANÇAISE SONT
DES VALEURS AUXQUELLES JE TIENS, C'EST
POURQUOI JE VOUS INVITE À DÉCOUVRIR
L'AUTHENTICITÉ DES TABLES MOUSSET
DANS CHACUNE DE VOS ASSIETTES.

P.MOUSSET



Découvrez les promesses de nos adresses :

- Une carte renouvelée quotidiennement
 - 80% de produits frais dans vos assiettes
 - Une cuisine traditionnelle française
- Des prix justes, pour une gastronomie accessible à tous

Le tout dans une ambiance conviviale et chaleureuse



CHEZ
FRANÇOISE

AU PETIT
MARGUERY
RIVE GAUCHE

LA MARÉE

LE COMPTOIR
MARGUERY

LA BASTIDE
ODÉON

AU PETIT
MARGUERY
RIVE DROITE

CHEZ
FREZET

www.tables-mousset.com



Les Introuvables

*Cuvées originales présentent uniquement en Ile de France
spécialement sélectionnées pour les Tables Mousset*

Vins Blancs

Blle 75 cl

2014 **IGP de l'Hérault**, Cuvée Harmonie, Domaine l'Enclos de la Croix, 29 €

*Issu du cépage Petit Manseng, on notera une belle présence en bouche, pour ce vin qui s'harmonisera
Au service du poisson ou des Saint Jacques accompagnés d'une sauce onctueuse.*

2014 **VDP des Côtes Catalanes**, Cuvée Marie-Laure, Domaine Joseph PUIG, 32 €

*Cultivé dans les vignes des environs de Toreilles et Clairac (Région Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées).
Ce vin sur la fraîcheur avec une note florale à un bel équilibre parfait en apéritif ou en dégustant
un poisson accompagné d'une sauce légère. Il est issu de plusieurs cépages, Chardonnay, Viognier,
Marsanne, Malvoisie).*

2014 **Anjou**, Bastingage, Domaine du Clos de l'Elu, Propriété Damien Larsonneur, AOC 39 €

*issu du cépage Chenin, ce vin de la vallée de la Loire a des saveurs de fleurs séchées, fruits murs
et rôtis et d'agrumes. Nez floral, boisé et épicé, léger en bouche, il se marie idéalement avec
les crustacés chauds ou froids, les poissons crus et marinés mais aussi les viandes blanches, et
les fromages frais et affinés.*

Vins Rouges

Vin de France, cuvée plantation 1905, Domaine de la Tour Boisée, 31 €

*Issu de 23 cépages blancs et rouges, de vignes toutes plantées en 1905 et vendangées en une seule fois
Ce vin possède des notes de fruits noirs et légèrement épicé. Il se marie facilement avec une viande rouge
et une sauce peu corsée.*

Vin de France, Cuvée Zinfandel, Domaine L'Arjolle, 42 €

*D'origine Croate, presque exclusivement cultivé en Californie, il n'existerait de ce cépage,
qu'un seul hectare cultivé en France, en Languedoc. En bouche, le Zinfandel rouge déploie
une matière épicée et poivrée, avec une note légèrement boisée et vanillée*

2014 **IGP des Côtes Catalanes** Cuvée du Petit Rouquin, Domaine François Brunet, 37 €

*Vin des Pyrénées Orientales, cépages grenache noir, Syrah et Carignan. Caractère et élégance en bouche,
arômes de fruits rouges et fleur de violette. Il s'accordera parfaitement sur des plats en sauce, du gibier
ou du fromage.*

Les Incontournables

Champagne

Blle Magnum

75 Cl 150 cl

Champagne Bollinger Spéciale Cuvée 75 €

Vins Blancs AOC

2013 **Palette, Château Simone** 61 €

2014 **Meursault, Vieilles Vignes**, Domaine Buisson Battault 72 €

2010 **Chablis, Les vieilles vignes de Sainte Claire**, Domaine JM Brocard 88 €

Vins Rouges AOC

2009 **Nuits-Saint-Georges, 1er cru Clos des Perrières**, 89 €
Domaine Guy & Yvan Dufouleur

1999 **Côte Rôtie, Château d'Ampuis**, Domaine Guigal 99 €

2011 **Saint Julien, Château Gruaud Larose**, 2ème grand cru classé, 90 €

2012 **Saint Julien, Amiral de Beychevelle** 119 €
Second vin du Château de Beychevelle

*Les prix indiqués s'entendent TTC. Ces vins exceptionnels sont disponibles en quantités limitées,
il se peut que l'un d'eux viennent à manquer
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé sachez l'apprécier avec modération*