

Le Scaramouche est ouvert du mardi pour le déjeuner au samedi pour le dîner. Fermeture le dimanche et le lundi.

Horaires de service de 12h à 15h et de 19h à 23h.

Nos produits sont bruts et fabriqués sur place, à l'exception du pain et des glaces. Les fromages sont des produits de notre région.

Bon appétit !

Jean et Céline Bataille

Réservations au 03 44 53 01 26
Site internet www.le-scaramouche.fr
*Carte et menus élaborés par Jean Bataille
et exécutés par Romain Lauvand*

Nos prix sont TVA et service compris

LES BALLONS ET LES POTS

ROUGE

Maison Couly-Dutheil	verre 12 cl	4 €
Chinon	25 cl	7 €
	50 cl	13 €
Château Puech-Haut	verre 12 cl	5 €
Côteaux du Languedoc	25 cl	9 €
	50 cl	15 €
Château Haut-Guiraud verre	12 cl	5 €
Côte de Bourg	25 cl	9 €
	50 cl	15 €
Domaine Baron Ecluse	verre 12 cl	6 €
Côte de Brouilly	25 cl	10 €
	50 cl	18 €

BLANC

Domaine de la Creuse Noire	verre 12 cl	5 €
La Perle Blanche, Beaujolais	25 cl	9 €
	50 cl	15 €

ROSÉ

Maison Couly-Dutheil	verre 12 cl	4 €
Chinon	25 cl	7 €
	50 cl	13 €

LES VINS AU VERRE - 12 CL

2012 Orangerie de Carignan, Premières Côtes de Bordeaux	6 €
2013 Château-Fuissé, Saint Véran	8 €



LES VINS ROUGES

Bordelais	
2012 Orangerie de Carignan, Premières Côtes de Bordeaux	26 €
2014 La Fleur d'Alouette, Saint-Emilion	29 €
2008 Château de Léognan, Pessac-Léognan	57 €
Bourgogne	
2014 Château Ancienne Forteresse, Hautes Côtes de Beaune	37 €
2014 Domaine Nuddant, Hautes Côtes de Nuits	41 €
Loire	
2013 Saint-Nicolas de Bourgueil, Le Vau Jaumier, Domaine Taluau	25 €
2014 Côte Roannaise, Eclat de Granit, Domaine Robert Sérol	28 €
Côtes du Rhône	
2015 Château Saint-Roch, Famille Brunel, Côtes du Rhône	19 €
2011 Château de la Gardine, Rasteau	41 €
2007 Brunel de la Gardine, Hermitage	72 €
Beaujolais	
2013 Domaine du Moulin Blanc, Beaujolais	18 €
2013 Vignes de 1939, Pascal Aufranc, Chenas	27 €
Languedoc-Roussillon	
2014 Domaine Lafage, Authentique, Côtes du Roussillon	24 €
2014 Loup du Pic, Pic St. Loup, Coteaux du Languedoc	27 €
Alsace	
2012 Pinot Noir, Didier Beck, Vieilli en Fûts de Chêne	29 €

LES VINS BLANCS

Bourgogne	
2014 Abbaye du Petit Quincy, Bourgogne Tonnerre	28 €
2014 Château de Chamilly, Les Bassets, Montagny	34 €
Loire	
2013 Domaine Mourat, Collection, IGP de Vendée	27 €
2014 Domaine Michel Girard, Sancerre	35 €
Beaujolais et Mâconnais	
2014 Domaine du Moulin Blanc, Beaujolais	21 €
2014 Château-Fuissé, Saint Véran	36 €
Côtes du Rhône	
2015 Château Saint-Roch, Famille Brunel, Côtes du Rhône	19 €
2012 Grand-Ardèche, Chardonnay, Louis Latour	29 €
Sud-Ouest	
2012 Château Lapinesse, Graves	32 €
2010 Domaine Camin Larredya, La Part Davan, Jurançon	39 €
Languedoc-Roussillon	
2014 Domaine Gayda, Viognier, Vin de Pays d'Oc	21 €

LES VINS ROSÉS

Sud-Est	
2014 Petit Rosé Tout Simple, Côtes de Provence	21 €
2014 Château Val Joanis, Côtes du Lubéron	24 €
Côteaux du Languedoc	
2014 Prestige, Château Puech-Haut, Côteaux du Languedoc	31 €



LES DEMI BOUTEILLES

ROUGE

2012 Orangerie de Carignan, Premières Côtes
de Bordeaux 15 €

2012 Alsace Pinot Noir, Didier Beck, Vieilli
en Fûts de Chêne 15 €

2014 Côte Roannaise, Eclat de Granit,
Domaine Robert Sérol 16 €

BLANC

2014 Château-Fuissé, Saint Véran 18 €

2014 Domaine Michel Girard, Sancerre 19 €

2010 Domaine Camin Larredya, La Part
Davan, Jurançon 22 €

2007 Genevrières, Bouchard Père et Fils,
Meursault 58 €

ROSÉ

2014 Château Léoube, Côtes de Provence 21 €

LES BULLES

Champagne, la coupe 11 €

Louis Barthélémy brut «Améthiste»
la bouteille 56 €

Champagne Deutz Classic la bouteille 68 €

Champagne Deutz Rosé la bouteille 75 €

Kir Champagne, cassis ou pêche la coupe 12 €

LE MOELLEUX

2015, Muscat de Rivesaltes, le verre 12 cl 6 €

Grain de vigne, Domaine Lafage, Vdn
la bouteille 29 €

EAUX MINÉRALES

Evian, San Pellegrino 100 cl	6 €
Demi Evian, demi San Pellegrino 50 cl	4 €

SODAS

Limonade, Pschitt, Orangina, Schweppes 25 cl	5 €
Coca Cola, Coca Cola light 33 cl	5 €
Perrier 33 cl	5 €

SIROPS

Cassis, menthe, grenadine, citron, pamplemousse, orgeat	3 €
---	-----

JUS DE FRUITS

Fraise, Ananas, Poire, Tomate, Orange - Pago 20 cl	5 €
--	-----

BOISSONS CHAUDES

Café Richard Perle Noire, décaféiné Richard	2,5 €
Thé, infusions	3 €
Chocolat chaud	4.5 €
Cappuccino	5 €

BIÈRES

Saint-Rieul blanche ou blonde 33 cl	6 €
Saint-Rieul d'hiver 33 cl	7 €

COCKTAILS – 6CL

Américano, Bloody Mary, Margarita	12 €
B 52 (4cl)	6 €
Iceberg, Spritz	8 €
Tequila Sunrise, Gin Fizz, Irish Coffee	11 €

APÉRITIFS – 4CL

Porto, Banyuls, Martini blanc, Martini rouge, Suze, Ricard, Pastis	6 €
Campari, Martini Gin	7 €

WHISKIES – 4CL

Johnnie Walker Red Label, Ballantines Finest, Four Roses	8 €
Aberlour 10 ans	12 €
Lagavulin 16 ans	14 €

DÉGUSTATIONS – 4 CL

Grand Marnier, Get 27, Get 31, Baileys, Gin, Cointreau, Vodka	8 €
Manzana, Melocoton	6 €

SPIRITUEUX – 4 CL

Vieille Prune de Souillac	8 €
Eaux de vie de Mirabelle, Poire, Kirsch	9 €
Bas-Armagnac Laubade, Calvados, Cognac VSOP	9 €
Rémi Martin	9 €

