

The Scaramouche is opened from Tuesdays to Saturdays. The restaurant is closed on Sundays and Mondays.

Service from 12h to 15h and from 19h to 23h.

All our products are fresh and cooked here, except for bread and certain ice-cream and sherbets.

Bon appétit !

Jean et Céline Bataille

Reservations at 03 44 53 01 26
Website www.le-scaramouche.fr
*Menu established by Jean Bataille and executed
by Romain Lauvand*

Our prices include VAT and service

GLASSES AND JUGS

RED

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

WHITE

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

ROSÉ

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

GLASSES - 12 CL

2012 Orangerie de Carignan, Premières Côtes de Bordeaux	6 €
2014 Château-Fuissé, Saint Véran	8 €



RED WINES

Bordelais	
2012 Orangerie de Carignan, Premières Côtes de Bordeaux	26 €
2011 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 €

WHITES WINES

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	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 Lapinasse, Graves	32 €
2010 Domaine Camin Larredya, La Part Davan, Jurançon	39 €

Languedoc-Roussillon	
2014 Domaine Gayda, Viognier, Vin de Pays d'Oc	21 €

ROSÉS WINES

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 €



HALF BOTTLES

RED

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 €

WHITE

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 €

BUBBLES

Champagne, the cup 11 €

Louis Barthélémy brut « Améthiste »
the bottle 56 €

Champagne Deutz Classic the bottle 68 €

Champagne Deutz Rosé bottle 75 €

Kir Champagne, cassis or peach the cup 12 €

SWEET WINE

2015, Muscat de Rivesaltes glass 12 cl 6 €

Grain de vigne, Domaine Lafage, Vdn
bottle 29 €

MINERAL WATER

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

SODA

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

SYRUPS

Blackcurrant, mint, grenadine, lime, grapefruit, orgeat	3 €
---	-----

FRUIT JUICE

Strawberry, pineapple, pear, tomato, orange - Pago 20 cl	5 €
--	-----

HOT DRINKS

Coffee, decaffeinated coffee	2,5 €
Tea, infusions	3 €
Hot chocolate	4.5 €
Cappuccino	5 €

BEER

Saint-Rieul blanche or 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 Rémi Martin	9 €

