

Suzanne

Bistro Contemporain

Une cuisine de marché, des produits de saison,
et des vins choisis avec soin auprès de vignerons passionnés.

Des bouteilles fraîches, vivantes,
pensées pour accompagner la cuisine
et se partager autour de la table.

Une sélection qui fait la part belle aux terroirs,
aux vins sincères et aux cultures respectueuses du vivant.

La carte évolue au fil des rencontres et des arrivages.

LA PALLICE - LA ROCHELLE

WWW.SUZANNE-BISTRO.FR

APÉRITIFS

Campari, Martini Bianco ou Rosso 6cl	4,50 €
Ricard 2cl	3 €
Ricard avec sirop 2cl	3,50 €
Anisette Phénix 2cl	3,50 €
Pineau des Charentes Blanc ou Rouge 6cl	3,50 €
Le Kir 12,5cl	5,50 €
Vin blanc de Bourgogne aligoté et crème de cassis de Dijon	
Le Kir Crémant 12,5cl	9 €
Crémant de Loire et crème de cassis de Dijon	

COCKTAILS

Le Vieux Continent	12,50 €
Pineau des Charentes blanc, Cognac VSOP de la Maison Godet, Grand Marnier et jus de citron	
Le gin iodé	12,50 €
Gin Français Rivage de la Maison Godet (gin filtré avec des coquilles d'huîtres), eau de concombre, jus de citron, sucre de canne et fleur de sel de l'Île de Ré	
Mocktail	
Pomme-Concombre	10,50 €
Jus de pomme bio, eau de concombre, jus de citron et sirop miel-romarin maison	
Orange Spritz	10,50 €
Jus d'orange, sirop d'hibiscus, jus de citron et Tonic	

VINS AU VERRE

Blancs

Domaine de La Ragotière, IGP Val de Loire 6 €

Chardonnay, 2023

Légèrement beurré, ample, avec une belle fraîcheur minérale

Domaine Philippe Gilbert, AOP Menetou-Salon 7,50 €

Sauvignon, 2023

Fruité et floral, avec une fraîcheur minérale bien marquée

Château Franc Baudron, AOP Montagne Saint-Emilion 6 €

Semillon, Sauvignon Gris, Muscadelle Sauvignon, 2023

Un vin frais, légèrement acide et avec une belle rondeur

Saint-Lannes, IGP Côtes de Gascogne 6 €

Gros Manseng, 2024

Moelleux et expressif, avec une belle fraîcheur en finale

Rouges

Fleuve Sauvage, AOP Saumur-Champigny 6 €

Cabernet Franc, 2024

Frais et équilibré, sur la mûre, avec une belle longueur

Montirius, AOP Côtes du Rhône 7,50 €

Grenache et Syrah, 2023

Gourmand et épicé, sur des fruits rouges

Château Franc Baudron, AOP Montagne Saint-Emilion 7,50 €

Merlot et Cabernet Franc, 2021

Un bordelais élégant, puissant aux tanins souples

Rosé

Famille Sumeire, IGP Méditerranée 7,50 €

Syrah, Merlot et Grenache Gris, 2024

Frais et fruité, sur les agrumes et les fruits à chair blanche

Bulle

Martivey, Champagne Brut 12 €

Chardonnay et Pinot noir, NC

Frais et minéral, sur les pêches, avec une belle effervescence

Domaine Amirault, Crémant de Loire Brut 8 €

Chenin Blanc, Chardonnay et Cabernet Franc, 2023

Belle complexité aromatique. Finale persistante et harmonieuse

BULLES

Domaine Amirault, Crémant de Loire Brut	45 €
Chenin Blanc, Chardonnay et Cabernet Franc, 2023	
Joseph Perrier, Champagne Brut	75 €
Chardonnay, Pinot meunier et Pinot noir, NC	
Ruinart, Champagne Blanc de blanc	180 €
Chardonnay, NC	

ROSÉS

La côte des pères, AOP Saint-Chinian	25 €
Syrah, Cinsault, 2024	
Famille Sumeire, IGP Méditerranée	29 €
Syrah, Merlot et Grenache Gris, 2024	

VINS BLANCS

Blancs frais et iodés

Château Franc Baudron, AOC Bordeaux 27 €

Semillon, Sauvignon Gris, Muscadelle Sauvignon, 2023

Domaine Sauger, AOP Cheverny 31 €

Sauvignon Blanc et Chardonnay, 2024

Citron et pomme verte, bouche vive et légèrement ronde

Domaine de La Ragotière, IGP Val de Loire 29 €

Chardonnay, 2023

Domaine Philippe Gilbert, AOP Menetou-Salon 39 €

Sauvignon, 2023

Joseph Mellot, AOP Quincy 35 €

Sauvignon Blanc, 2023

Claude Michot, AOP Pouilly-Fumé 41 €

Sauvignon Blanc, 2023

Fosse Sèche "Arcane", Vin de France 75 €

Chenin, 2023

Coup de cœur de Benjamin : Citron vert et poire, bouche ample et droite, avec une finale longue, fraîche et saline. Un blanc précis et élégant, plein d'énergie.

VINS BLANCS

Blancs gourmands

La Baronne, AOP Corbières 31 €

Grenache, Vermentino et Roussanne, 2023

Gourmand et généreux, sur les fruits mûrs, avec une belle fraîcheur

Domaine des Terres de Chatenay, AOC Mâcon Péronne 39 €

Chardonnay, 2022

Domaine d'Orfeuilles, AOP Vouvray sec 37 €

Chenin, 2019

Buissonnier, AOP Bourgogne Aligoté 29 €

Aligoté, 2023

Château Franc Baudron, AOC Bordeaux 50€

Sémillon, 2024

Un Sémillon de vieilles vignes travaillé comme un grand vin : élevage précis, matière noble et vraie complexité

Delas, AOP Crozes-Hermitage 60 €

Marsanne et Roussanne, 2023

Blancs doux

Saint-Lannes, IGP Côtes de Gascogne 29 €

Gros Manseng, 2024

Grands blancs

Joseph Drouhin, AOP Montagny 1er cru 85 €

Chardonnay, 2023

Joseph Drouhin, AOP Pouilly-Fuissé 95 €

Chardonnay, 2022

Jean Chartron, AOP Puligny-Montrachet 1er cru 155 €

Chardonnay, 2019

VINS ROUGES

Rouges légers et de bistro

Montirius, IGP Vaucluse 32 €

Grenache et Syrah, 2023

Juteux et épicé, sur les fruits rouges, avec une belle souplesse

Fleuve Sauvage, AOP Saumur-Champigny 29 €

Cabernet Franc, 2024

Le Clos des Quarterons, AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil 36 €

Cabernet Franc, 2023

Petit fruit rouge, bouche légère et facile à boire

Montirius, AOP Côtes du Rhône 34 €

Grenache et Syrah, 2023

Domaine Philippe Gilbert, AOP Menetou-Salon 39 €

Pinot noir, 2023

Des arômes de fruits rouges avec des touches d'épice et tanins fins

Château Franc Baudron, AOP Montagne Saint-Emilion 42 €

Merlot et Cabernet Franc, 2024

Coup de cœur de Benjamin : Un bordelais nature qui sait cassé les codes ! Un vin vivant, sincère, où le fruit s'exprime avec intensité et authenticité.

Fosse Sèche "Éolithe", Vin de France 60 €

Cabernet franc et Cabernet sauvignon, 2023

VINS ROUGES

Rouges de caractère

Château Franc Baudron, AOP Montagne Saint-Emilion	32 €
Merlot et Cabernet Franc, 2021	
François Lurton, AOC Côtes du Roussillon	31 €
Grenache noir, Syrah, Carignan et Mourvèdre, 2024	
<i>Coup de cœur de Benjamin : Solaire et gourmand, sur des arômes de fruits noirs et d'épices. Rond et harmonieux.</i>	
La Baronne, AOP Corbières	31 €
Carignan et Grenache, 2022	
Château Saint Sauveur, AOP Beaumes de Venise	45 €
Grenache Noir et Syrah, 2022	
Château Rose Tremiere, AOP Lalande-de-Pomerol	52 €
Merlot et Cabernet Franc, 2022	
Delas, AOP Crozes-Hermitage	60 €
Syrah 2022	
<i>Fruits rouges frais et épices, bouche souple aux tanins fins</i>	
Domaine Lafond, AOP Châteauneuf-du-Pape	70 €
Grenache noir, Syrah et Mourvèdre, 2022	
Montirius, AOP Vacqueyras	65 €
Grenache noir et Syrah, 2023	
Joseph Drouhin, AOP Côte de Nuits-Villages	85 €
Pinot noir, 2022	

Grands rouges

Fosse Sèche "Gondwana", Vin de France	100 €
Cabernet franc, 2023	
Château Bouscaut, AOP Pessac-Léognan	105 €
Cabernet Sauvignon, Merlot et Malbec, 2020	
Bouchard Père et Fils, AOC Gevrey Chambertin	115 €
Pinot noir, 2016	
Olivier Leflaive, AOC Pommard 1er Cru	130 €
Pinot noir, 2016	

BIÈRES

Bières à la pression

	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
Vega	4,00€	7,00€
Kwack blonde	4,50€	8,50€
IPA Goose Island	4,50€	8,50€
Panaché	4,00€	7,00€
Monaco	4,50€	8,00€

Bières bouteilles

Kwack Ambrée <i>33cl</i>	4,50€
Jupiler o <i>25cl</i>	3,50€

Bières locales en bouteille

Tête de mule Blanche <i>33cl</i>	6,50€
Tête de mule Ambrée <i>33cl</i>	6,50€
Tête de mule Triple <i>33cl</i>	6,50€

BOISSONS FRAICHES

Sirop à l'eau 25cl	2,50€
Menthe, grenadine, fraise, pêche, orgeat et citron	
Diabolo 25cl	3,00€
Menthe, grenadine, fraise, pêche, orgeat et citron	
Limonade 25cl	3,00€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	4,50€
Fanta, Swcheppes Tonic 25cl	4,50€
Jus de rêve 25cl	4,20€
Orange, abricot, ananas, pomme et tomate	
Jus d'orange pressé 25cl	6,50€

Boissons locales

Dumatos, Bergote 33cl	4,50€
Thé vert glacé, <i>Les filles de l'Ouest</i> 33cl	5,50€
Limonade, <i>Les filles de l'Ouest</i> 33cl	5,50€
Kombucha pêche, <i>Atika</i> 33cl	5,50€
Kombucha passion & framboise, <i>Atika</i> 33cl	5,50€
Kombucha citron & gingembre, <i>Atika</i> 33cl	5,50€

EAUX MINÉRALES

Thonon 75cl	5,00€
Plate	
Vals 75cl	5,00€
Pétilante	
Chateldon 75cl	9,50€
Pétilante	
Perrier 33cl	4,00€

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Deca	2,20 €
Noisette	2,30 €
Double espresso	4,20 €
Café crème	4 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Thé et infusion (<i>Damman Frères</i>)	4,20 €

SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

Rhum Havana 3 ans 4cl	6 €
Rhum Don Papa 4cl	7 €
Rhum Bumbu 4cl	8 €
Rhum Saint-James 12 ans 4cl	7 €
Whisky Irish Slane 4cl	7 €
Whisky Français Osokyé, <i>Maison Godet</i> 4cl	8 €
Bourbon Eagle Rare 4cl	7,50 €
Gin Français Citadelle 4cl	5 €
Gin Français Rivage, <i>Maison Godet</i> 4cl	6,50 €
Calvados Michel, <i>Maison Godet</i> 4cl	9 €
Cognac Martineau VSOP 4cl	9 €
Cognac Martineau XO 4cl	11,50 €
Maison Godet VSOP 4cl	10,00 €

Horaires d'ouverture :
Du lundi au jeudi : 8h00 - 16h00
Le vendredi : 8h00 - 16h00 & 18h00 - 22h30
Dimanche : 6h00 - 15h00
Fermé le samedi

Suzanne
Bistro Contemporain

**Au plaisir de vous
accueillir à nouveau.**

@SUZANNE.BISTRO
WWW.SUZANNE-BISTRO.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.