Nos vins blancs

		Millési.	12 cl	Bout.
Alsace	AOP Alsace, Audace(assemblage reisling/Gewurtz), D. Klein Brand, Conv.BIO	2020	7 €	26 €
	AOP Alsace, RIESLING Lieu dit Breitenberg, D. Klein Brand, Conv.BIO	2021		26 €
	AOP Alsace, Gewurtz. Grd Cru Zinnkoepfle, D. Klein Brand, Conv.BIO	2019	8 €	35 €
Bourgogne	AOP Chablis, , D. Wengier,	2020	9 €	37 €
	AOP Chablis 1er Cru, Montmains, D.Jean Dauvissat,	2018		69 €
	AOP Bourgogne Chardonnay, Secret de famille, Albert Bichot,	2019	10 €	45 €
	AOP Mercurey, 1er Cru Clos des Combins, D. Menand, Bio	2020		75 €
	AOP Côte de Nuits Village, Les Pellans, D. d'Ardhuy, 2019,	2019		87 €
	AOP Meursault, Les Clous, D. Bouchard,	2019		99 €
Beaujolais	AOP Beaujolais villages, Chardonnay, Maison de Boischampt,	2020	7 €	27 €
Loire	AOP Muscadet SM, Contre courant, D. Ménard-Gaborit, Nature	2020		23 €
	AOP Gros Plant, , D Bruno Cormerais, HVE	2020		23 €
	AOP Chinon, Les Tuffeaux, Chenin, Clos de la Hegronnière, 2022,	2022		23 €
	AOP Côteaux Giennois, Sauvignon Incontournable, D. Villargeau, 2021,	2021		23 €
	AOP Sancerre, Cuvée de Domaine, D. des Chasseignes, Conv.BIO	2020		38 €
Bordeaux	AOP Entre deux mers, Ch Fontenille, , HVE Conv.Bio	2020		31 €
	AOP Sauterne, Soleil d'Arche, Ch d'Arche, HVE	2019		69 €
Savoie	AOP Roussette, Madame de M, D. Vendange,	2020		31 €
Rhône	AOP Crozes Hermitage, Les Charmeuses, D. Mucyn, Conv.BIO	2020		41 €
	AOP St Joseph, Les carats, D. Mucyn, Conv.BIO	2020		49 €
	AOP Condrieu, Côte Bellay, D. Martin Clerc,	2019		84 €
	VDF Vin de France, Lyberty, Nages, Bio	2022		23 €
Languedoc	Igp Pays d'OC, Chardonnay, D. Les Salices,	2022		23 €
	Igp Pays d'OC, Viognier, D. Les Salices,	2022	6 €	23 €
	AOP Minervois, ARGES, Ch. Coupe Roses, 2020, Nature			42 €
Sud ouest	IGP Côtes de Gascogne, Charme, V. Plaimont,	2021	6 €	23 €
	AOP Bergerac, Cuvée Des Conti, Ch. La tour des gendres, 2020, BIO			26 €
	AOP Côtes de Gascogne, Colombel L'original, V. Plaimont,	2021		23 €
	IGP St Mont, Le faite, V. Plaimont, HVE	2016, 18		41 €
	AOP PACHERENC DU VIC-BILH, MAESTRIA, V. Plaimont,	2018	7 €	27 €
Provence	AOP Côte de Provence, BISSON, Ch. Font du Broc, Bio	2021		26 €
Hauts de France	VDF Chardonnay, Azimute, Les 130,	2022		25 €
	VDF Chardonnay, Parallèle 50, Les 130,	2022	9 €	36 €
Belgique	AOP Belgique, Quatre cépage, Entre deux Monts,	2022	8 €	29 €
Italie	IGT Terre Siciliane, Gillo Luma, Cantina CELLARO, Bio	2022	6 €	23 €

Scanné avec CamScanner

Nos vins Rouges

Alsace	AOP Alsace, Pinot noir Fut de chêne, D. Klein Brand, Conv.BIO	2018	7 €	25 €
Beaujolais	AOP Moulin à vent, D du Champ Cornet, Famille Vereecke, HVE	2020, 21	8 €	29 €
	AOP Julienas, Cuvée Mathys, D. Moulin Berger,	2020		25 €
Bordeaux	AOP Bordeaux, Cuvée des Frères de St Gabriel, D. du Puche, Conv Bio	2020	6 €	23 €
	AOP Médoc, Le secret de Nautilus, V. Gallix de Morillet, HVE	2019	7 €	25 €
	AOP Médoc, Cru Bour. Ch. Maison Blanche, D. Patrick Bouet,	2011		45 €
	AOP Graves, Ch des Fougères, Clos Montesquieu,	2015		47 €
	AOP Blaye, , Ch. Magdelaine Bouhou,	2014		39 €
	AOP Fronsac, , Ch Carmagnus,	2012		45 €
	AOP Castillon, Domaine de l'A, Stéphane Derenoncourt,	2017		49 €
	AOP Castillon, Domaine de l'A, Stéphane Derenoncourt,	2016		59 €
	AOP Castillon, Domaine de l'A, Stéphane Derenoncourt,	2015		69 €
	AOP Castillon, , Ch.La Croix Lartigue,	2012		41 €
	AOP Castillon, , Ch.La Croix Lartigue,	2011		45 €
	AOP St Emilion, Ch. Rol Valentin, Vignobles Robin, HVE	2019		75 €
	AOP Paulliac, Lacoste Borie, D. Fx Borie,	2016		90 €
	VDF Vin de France, La Petite Madeleine Merlot, V. Revaire Rousseau, Nature	2018		29 €
Savoie	AOP Savoie, Mondeuse Le Coz, D. Vendange,	2020		31 €
Jura	AOP Jura, Violette, D. Courbet, Biodynamie	2018		59 €
Loire	AOP Chinon, Cabernet Franc, fut de chêne, Clos de la Hegronnière,		7 €	25 €
	AOP Saumur Champigny, Chacé le naturel, D. Fabien Duveau, Nature			29 €
	AOP Saumur, , D. La Paleine, Biodynamie	2019		29 €
	AOP Coteaux du Giennois, Alchimie, D.de terres blanches,	2019		29 €
	AOP Sancerre, Cuvée de Domaine, D. des Chasseignes, Conv.BIO	2020		43 €
Bourgogne	AOP Bourgogne Côte d'Or, Secret de famille, Albert Bichot,	2019	10 €	45 €
	AOP Irancy, , D. LA Croix Montjoie,	2018		48 €
	AOP Hautes côtes de Beaune, Menhir, D.Charles père et fille,	2017		59 €
	AOP Mercurey, 1er Cru Les Croichots, D. Menand, BIO	2020		75 €
	AOP Nuits St Georges, Aux Herbues les Argillats, D. Ardhuy,	2019		84 €
	AOP Gevrey Chambertin, , D. Ardhuy,	2020		89 €
	AOP Aloxe Corton, Les Morais, D. Ardhuy,	2018		83 €
	VDF Vin de France, L'instant tannay, D. Garnier,	2021		33 €

Scanné avec CamScanner

Languedoc	AOP Terrasse du larzac, St Jean, D. Le Clos du Serres, 2021, BIO	2021		28 €
	AOP St Chinian, Le 3e Pas, D. Lauzerda, BIO	2019		26 €
	AOP Pic Saint Loup, , D. Mortiès, BIO	2021		39 €
	AOP Faugères, Sansas, D. de L'Arbussele, NATURE	2021		25 €
	IGP Pays d'OC, Pinot noir, Les Salices,	2022		23 €
	IGP Pays d'OC, Les Petits Ducs, Ch. Boucarut, Nature	2021	6 €	23 €
	IGP Cévennes, La tour de Gatigne, , Nature	2022	7 €	25 €
	IGP Côtes Catalanes, Les salles Gosses, D. Jeannin Mongard, Nature	2021		25 €
	IGP Côtes Catalanes, La Cazotte, F. PAETZOLD, Bio	2021		37 €
	VDF Vin de France, Encore et encore, D. Mortiès, BIO	2019		28 €
Rhône	AOP Rasteau, Luminaris, D. de la Luminaille, Bio	2018		31 €
	AOP Ventoux, ARCHANGE , D. des anges, Conv.BIO	2018	9 €	36 €
	AOP Costières de Nîmes, JT, Ch de Nages, Bio	2017		42 €
	AOP Crozes Hermitage, Les entrecoeurs, D. Mucyn, Conv.BIO	2019		39 €
	AOP St Joseph, Les salamandres, D. Mucyn, Conv.BIO	2019		48 €
	AOP Côte Rôtie, Collet, D. Martin Clerc,	2020		87 €
Sud ouest	AOP Fronton, Les Petits Cailloux du Roc, Domaine du Roc, 2020,	2020		24 €
	AOP Bergerac, La vigne d'Albert, Ch. La tour des gendres, Nature	2021		25 €
	IGP Côtes de Gascogne, Le Manseng Noir, V. Plaimont,	2020	7 €	28 €
	AOP Madiran, Ch. Arricau Bordes, V. Plaimont,	2017		29 €
	AOP Madiran, Plénitude, V. Plaimont,	2016		36 €
	AOP St Mont, Ch. De Sabazan, V. Plaimont,	2017		32 €
	AOP Cahors, , Ch. De Chambert,	2009		49 €
	VDF Vin de France, Cros'Roc, Domaine du Roc,	2020		24 €
Provence	AOP Côte de Provence, Pas Sage, Pas sage, Bio	2022		28 €
Italie	IGT Puglia, Diverso, D. Botter, Bio	2021	6 €	23 €
	IGT Toscana, Governo All'uso, D. Botter,	2020		29 €
	DOC Etna, Nerello, D. Tornatore,	2019		39 €
	IGT Bolgueri (Toscana), Villa Donoratico, Tenuta Argentiera,	2015		59 €

Scanné avec CamScanner

Nos effervescents

		Millési.	12 cl	Bout.
Belgique	AOP Belgique, Zientje, Entre deux Monts,	2022	7 €	25 €
Alsace	AOP Alsace, Crémant d'Alsace, D. Klein Brand, Conv.BIO		6 €	23 €
	AOP Alsace, Crémant Prestige extra brut zero, D. Klein Brand, NATURE		8 €	29 €
Champagne	AOP Champagne, Tradition, Cottet Dubreuil, HVE		9 €	45 €
	AOP Champagne, Fascinante Meunier rosé, Dom Caudron,			55 €
	AOP Champagne, Cornalyne Meunier fût de chêne, Dom Caudron,			69 €
	AOP Champagne, Brut nature Ss Souffre, Drappier, Nature			79 €
	AOP Champagne, Magnum Prestige 1,5 litre, Cottet Dubreuil, HVE			99 €

Nos vins rosés

		Millési.	12 cl	Bout.
Provence	AOP Côte de Provence, Pas Sage, Ch. Font du Broc, Bio	2022		25 €
Languedoc	IGP Gard, Le petit Jouve, D. La Catherinette, HVE	2022		23 €
Sud ouest	AOP St Mont, Rosé d'enfer, V. Plaimont,	2020	6 €	23 €

Nos vins oranges

Alsace	AOP Alsace, Millénium (Gewurtz), D. Klein Brand, Conv.BIO	2020	10 €	45 €
Languedoc	VDF Vin de France, OKROS, Ch. Coupe Roses, Nature	2020		37 €

Nos vins sans alcool

Languedoc	Blanc, Chardonnay, Opia, Bio	6 €	23 €
	Rouge, Cabernet Sauvignon, Opia, BIO	6 €	25 €
	Effervescent Blanc, Chardonnay, Opia, BIO	6 €	23 €

Scanné avec CamScanner

Maison JOUVE

Le Bar à Vin

Juillet 2023

Numero 5

Le mot de Claude

Nous sélectionnons nos vins pour leur goût bien sûr, et nous nous assurons toujours que le viticulteur soit récoltant et aime avant tout l'humain et la terre. Nos vins sont bio, biodynamique, nature, HVE ou en agriculture raisonnée. Pour la partie planches, nous voulons qu'elles soient de qualité et très variées, avec des produits bio locaux, ou travaillés en agriculture raisonnée.

Nos Grands Classiques

En Vin

Le Blanc Moelleux 6€
Le Charme, un côte de Gascogne avec un bel équilibre de sucrosité et d'acidité. On y retrouve des notes de physalis confites.

Le Blanc Sec et fruité 7€
L'Audace, un assemblage d'alsace original de 70% de Riesling et de 30% de Gewürzt. On y goûte des notes de rose suivies de notes d'agrume.

Le Blanc Sec et Minéral 7€
Un chardonnay choisi par claude.

Le Rouge Nature 6€
Les petits ducs, un pays d'oc dont l'absence de sulfite réhausse son fruité aux cotés de saveurs taniques et d'épices

Le Rouge qui plait toujours 7€
Le secret de nautilus, un médoc très équilibré préparé par un pirate pas très équilibré.

En Bière Pression

25Cl / 5 € - 33Cl / 6 € - 50Cl / 8 €

L'Hyper Locale 4,5%
La Cunette, de la brasserie des 4 Ecluses à Dunkerque

Celle d'exception 8,5%
La Duvel, en pression elle offre plus de légèreté qu'en bouteille

La gourmande 10%
En pression avec son très joli verre.

Pour accompagner vos verres

Pour commencer

Saucisson	7€
Mini sardines	7€
Planchette de Fromages	7€
Burrata	8€
Planchette de Saumons	10€
Salade du soleil*	10€
6 Huîtres	15€
12 Huîtres	29€

*Aubergines et courgettes grillées et marinées, tomates semi sèches, Mâche, graines de courges et tournesol

Les Planches

Planche locale — Grande 29.00€
Luculus, Potjevleesch, Filet mignon du petit fumoir, Comtesse de Brugge, Mimolette de la ferme du Wint, Légumes frais, Etc...

Planche Italienne — Grande 29.00€
mozzarella, Pecorino, crémeux bufala, Jambon truffé, bresaola, burrata, Légumes marinés,...

Planche charcuterie — Petite 15.00€ / Grande 29.00€

Planche fromage — Petite 15.00€ / Grande 29.00€

Planche mixte charcuterie & fromage — Petite 15.00€ / Grande 29.00€

Planche poisson — Petite 15.00€ / Grande 29.00€
Saumon fumé, Haddock, Hareng, Sardines, Saumon gravelax, Rillettes d'esturgeon...

Planche Légumes crus locaux de saison — 15.00€

La petite est un repas qualitatif et quantitatif pour une personne et la grande pour deux.

Planche Découverte Vins

Hors Vendredi et Samedi

Vins Blancs ou Vin Rouges
4 verres de 6cl 14€

Nos Bières

25Cl / 5 € - 33Cl / 6 € - 50Cl / 8 €

Pression

La paix dieu 10%

Une triple forte aux saveur d'Épices et de sucre candy

La Duvel 8,5%

En pression, elle demande des conditions particulières qui offrent plus de légèreté qu'en bouteille

La Brunehaut triple bio 8%

sans gluten riche en goût brassée à 3km de St Amand

La Poule mouillée bio 6,5%

IPA Fruitée brassée à Wambrechies

La Cunette 4,5%

L'hyper locale de la brasserie des 4 écluses à Dunkerque

Bouteille

la bastion 14 - 33cl 7,8%

une bière d'abbaye avec des notes caramélisées et fruitées

La Vedett Blanche - 33cl 4,7%

Blanche championne du monde 2021 et 2022

La Liefmans - 25cl 3,8%

une rouge sucrée très légère

Bières Sans Alcool

La Liefmans 0,0% - 25cl une rouge sucrée 5€

La Chouffe Sans Alcool - 33cl 6€

Les spiritueux

La distillerie des enfants de Vauban

Gin 8€

(rose bio, coquelicot bio, agrumes, au Safran, violette, fût de chêne) 8€

Brume de Vauban : alcool de menthe à 40% 7€

Pastis bio 50% 8€

Eau de vie de Banane 9€

Absynthe 9€

Whisky 9€

Artesia, Connemara, Cao ila, armoric et Le Whysky du moment....

Bas Armagnac 7 ans d'age Bio 9€

Cognac 8€

Rhum Brun 8€

Hechicera colombien, Barcelo Dominicain Bio, Beach house Ile Maurice white ou gold

---

Rhum arrangé Maison 7€

Ananas, coco, Citron ...

Amaretto 7€

Bailey's 7€

Ricard - 4cl 6€

Cocktails

Punch planteur 6€

Kir vin blanc ou Crémant 8€

Cocktails : Aperol Spritz, Gin Tonic... 9€

—Les desserts solides—

Merveilleux Choco noir de la Maison Vaucamps _____ 7€

place Jean Bart Dunkerque ou digue de mer

Tarte au citron meringuée Glacée _____ 7€

Framboisier Glacé _____ 7€

Rocher Glacé aux 2 choco,

Cœur caramel enrobé de chocolat et noisettes _____ 7€

Omelette norvégienne flambée sur demande _____ 9€

Touche Sucrée De La Maison Jouve l'Epicerie ____ 7€

24 rue P.Machy Rosendael (barrettes de chocolat au lait et noir, cookies Noisettes et choco, guimauves)

Nos Glaces

1 Boule / 4,50 € - 2 Boules / 6 € - 3 Boules/ 7,50€

Supplément Chantilly 1€
Supplement Sauce Chocolat 1€
Supplément cornet 1€

Vanille	Violette
Choco	Gauffre du nord
Caramel	Praliné
Café	Framboise
Pistache	Passion
Speculoos	Citron
Rhum raisin	Fraise

—Les desserts liquides—

Irish Coffee, Jamaican Coffee, Amaretto Coffee, Normand Coffee, Flamish Coffee, french coffee… 9€

Le café peut être remplacé par de la chicorée lutun de Oye-plage

—Les Sans-Alcools—

Jus Orange, Ananas, multifruits, abricot/raisin,tomate,pomme, Carotte/citron/orange	4€
Eau Villers nature ou pétillante 50cl	3€
Sirop fraise, grenadine ou menthe	3€
Diabolo fraise, grenadine ou menthe	4€
Limonade bellotte des enfants de Jean-Bart fait à dunkerque	5€
Limonade violette bellotte des enfants de Jean-Bart fait à dunkerque	5€
Lil Cola Original brasserie gobrecht à Lille	5€
Lil Cola Stévia brasserie gobrecht à Lille	5€
Kéfir boisson fermenté à base de grain de kéfir par Kefir and co dans le pas de calais	5€
Kombucha fermentation de thé brassé à Dunkerque	4€
Frenette Fermentation de feuilles de frêne et de chicorée brassée à loison sur créquoise (62)	5€

Boissons chaudes

Café espresso bio et Décaféiné	2€
Double Espresso bio ou Déca, Café allongé, Café crème	3€
Thé vert mangoustan, Infusion digestive	4€

Privatisation

Le Bar à vin est tout à fait privatisable pour des evenements professionnels, amicaux, ou familiaux.

Vous pouvez reserver la mezzanine pour 15 à 40 personnes,
Elle peut être en configuration lounge avec les canapés, en salle de réunion avec tables et chaises ou en mode cocktail dînatoire débout.
l'ensemble du bar peut être aussi privatisé pour au maximum 100 personnes
N'hésitez pas à nous contacter pour faire deviser la privatisation.

L'histoire Maison JOUVE

Claude:

«J'ai toujours adoré recevoir, organiser de grandes soirées en toute simplicité, rassembler les amis pour passer des moments de qualité.

J'ai d'abord eu une carrière en tant que financier pour de grandes entreprises mais avec les années, les chiffres, les reslutats comptaient plus que l'humain.

En 2019, après que mon epouse ai ouvert maison jouve l'épicerie, j'ai décidé de suivre mon rêve de création d'entreprise.

J'ai voulu créer au bar à vin un lieu convivial où l'echange est primordial un lieu où l'on met en valeur des produits de qualité et où l'on passe des bons moments. »

Le HY de Maison JOUVE

Envie d'un Bar à vin à la maison ?

on peut se mettre à votre disposition avec notre vehicule pour votre Evenement privé.

N'hésitez pas à nous contacter pour un devis

Les Soirées

les **Mardis** et **jeudis** Soirs,
concert en live au bar à vin

Une semaine sur deux, les **mercredis**,
Piste de dance ambiance salsa et batchata
avec l'assiociation Rythm'n'Style

Retrouvez nos evenements sur nos réseaux

Maison Jouve - Le Bar à Vin - Dunkerque Malo Les bains

maisonjouvelebaravin

Nos Coordonnées

tel: 03 59 27 94 19
site de reservation : maisonjouvelebar.fr
mjouve.lebar@gmail.com
7 avenue de la mer 59240 Dunkerque

Pour nous soutenir, n'hésitez pas à nous laisser un avis sur Google et/ou tripadvisor

Design Menu : Marion Deraeve né JOUVE