

Maison JOUVE

Le Bar à Vin

Mai 2024

Numero 8

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'agrumes.

Le Blanc Sec et Minéral

Un chardonnay choisi par Claude.

Le Rouge qui plait toujours

Le secret du nautilus : un médoc très équilibré préparé par un pirate pas très équilibré.

En Bière Pression

25Cl / 5 € - 33Cl / 6 € - 50Cl / 8 €



La Duvel

8,5%

Le bar fait partie des 98 lieux où elle est proposée en pression elle offre plus de légèreté qu'en bouteille bien que se soit la même recette.



La Paix Dieu

10%

En pression avec son très joli verre c'est une bière gourmande, l'une des seules faite avec du sucre gandy

Pour accompagner vos verres

Pour commencer

Saucisson	7€
Mini sardines	7€
Planchette Fromages	7€
Rillettes 2 saumons	7€
Rilette St Jacques	7€
Burrata	8€
Salade du soleil*	10€
Planchette Saumons	10€
Planchette autour du	
Fois gras**	15€
6 Huîtres	15€
12 Huîtres	29€

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

**Luculus, Terrine Périgourdine aux foies gras et girolles

Les Planches

Planche charcuterie	Petite 15.00€ / GRANDE 29.00€
Planche fromage	Petite 15.00€ / GRANDE 29.00€
Planche charcuterie & fromage	Petite 15.00€ / GRANDE 29.00€
Planche poisson	Petite 15.00€ / GRANDE 29.00€

Saumon fumé, Haddock, Hareng, Sardines, Saumon gravellax, Rillettes

...

Planche Légumes crus	15.00€
Planche locale	Petite 15.00€ / GRANDE 29.00€

Luculus, Potjevleesch, Filet mignon du petit fumoir, Comtesse de Brugge, Mimolette de la ferme du Wint, Légumes frais, Etc...

Planche Italienne	Petite 15.00€ / GRANDE 29.00€
-------------------	-------------------------------

mozzarella, Pecorino, crèmeux bufala, Jambon aux herbes, bresaola, burrata, Légumes marinés,...

Raclette pour 2 du mardi au jeudi en mezzanine ou terrasse sur réservation ou suivant disponibilité	36.00€
---	--------

la raclette charcuterie fromage et pommes de terre chaudes peut vous être proposée suivant l'affluence du bar.

La petite planche 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 15€

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 Blonde Givrée- 6,5%

Ou La Pils Jean Bart - 5,2%

Une Blonde des enfants de Jean Bart

La Poule Mouillée Bio - 6,5%

IPA Florale brassée à Wambrechies

La Cunette - 4,5%

blonde légère de la brasserie des 4 écluses à Dunkerque

Bière du moment

Bouteille

La Bastion 14 - 33cl 7,8% - 6€

une bière d'abbaye avec des notes caramélisées et fruitées

La Liefmans rouge - 25cl 3,8% - 5€

une rouge sucrée très légère

La Vedett Blanche - 33cl 4,7% - 5€

Bières Sans Alcool

La Liefmans Rouge 0,0% - 25cl 5€

Autre bière sans alcool 6€

Les spiritueux

La distillerie des enfants de Vauban

Gin rose bio, coquelicot bio, Violette... 8€

Brume de Vauban :

alcool de menthe à 40% 8€

Pastis bio 50% 8€

Eau de vie de Banane 9€

Autres gins 8€

Whisky 9€

Artesia, Connemara, Cao ila et autres ...

Whisky d'exception 10€

Cognac VS 8€

Cognac VSOP 10€

Cognac Monnet XXO 20€

Rhum Brun 9€

Hechicera colombien, Barcelo Dominicain
Bio et Autres...

Rhum arrangé Maison 7€

Ananas, coco

Limoncello 7€

Amaretto 7€

Bailey's 7€

Maurymas Amiel 20 ans 7€

Liqueur de beurre - 25 % 8€

Grand Marnier 9€

Mandarine Napoléon * 9€

Chartreuse 9€

Ricard - 2cl 3€

Cocktails

Punch planteur 6€

Vodka - Jus de fruits 7€

Cassis vin blanc ou Crémant 8€

Cocktails : Spritz, Gin Tonic... 9€

— Les desserts solides —

Doigts de Jean Bart Maison Vandewalle	7€
Chocolat au lait ou citron ou violette	
Merveilleux Choco noir Maison Vaucamps	7€
place Jean Bart Dunkerque (en quantité limitée)	
Tarte au citron meringuée Glacée	7€
Framboisier Glacé	7€
Rocher Glacé 2 choco, Cœur caramel, noisettes	7€
Omelette norvégienne flambée sur demande	9€
Touche Sucrée De Maison Jouve l'Epicerie	7€
barrettes de chocolat au lait et noir, cookies Noisettes et choco, guimauves	
4 Minis babas au rhum Crème fouettée	9€
Colonel	9€

Nos Glaces

1 Boule / 3,50 € - 2 Boules / 5 € - 3 Boules / 6,50€

Supplément crème fouettée **1€**

Supplément 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 —

Eau Villers nature ou pétillante 50cl	3€
Sirop fraise, grenadine, citron, violette ou menthe	3€
Diabolo fraise, grenadine, citron, violette ou menthe	4€
Jus Orange, Ananas, multifructs, abricot, tomate, pomme, Carotte/citron/orange	4€
Limonade VAL	4€
Lil Cola Original brasserie gobrecht à LILLE	4€
FRITZ-COLA Zéro de HAMBOURG	4€
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	5€
Frenette Fermentation feuilles de frêne et chicorée brassée à LOISON SUR CRÉQUOISE (62)	5€
Cocktail sans alcool Jus de fruits, grenadines et glace	5€
Gin Tonic sans alcool genepy/comcombre/camomile ou genepy/rooibos/clous de girofle	6€

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 événements professionnels, amicaux, ou familiaux.

Vous pouvez réserver 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 debout. 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 directeur financier pour de grandes entreprises mais avec les années, les chiffres, les rélustats comptaient plus que l'humain.

En 2019, après que mon épouse ai ouvert Maison Jouve l'épicerie, j'ai décidé de suivre mon rêve de création d'entreprise.

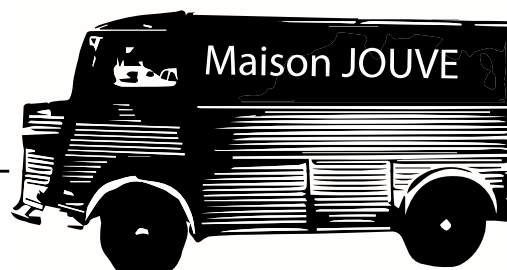
j'ai voulu créer au bar à vin un lieu convivial où l'échange est primordial, un lieu où l'on met en valeur des produits de qualité et où l'on passe des bons moments. »

Le HY de Maison JOUVE

Envie d'un Bar à vin à la maison ?

On peut se mettre à votre disposition avec notre vieux véhicule citroën HY pour votre Evenement privé.

N'hésitez pas à nous contacter pour un devis



Les Soirées

concert en live régulier au bar à vin

Une semaine sur deux, les **mercredis**,
Piste de dance ambiance salsa et batchata
avec l'association 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 née JOUVE

Nos vins blancs

		Millési.	12 cl	Bout.
Alsace	AOP Alsace, Audace (reisling/Gewurtz), D. Klein Brand, Conv.BIO	2022	7 €	27 €
	AOP Alsace, Riesling Lieu dit Breitenberg, D. Klein Brand, Conv.BIO	2021		27 €
	AOP Alsace, Gewurtz. Grd Cru Zinnkoepfle, D. Klein Brand, Conv.BIO	2020	8 €	35 €
	AOP Alsace, Pinot Gris Vendange tardives, D. Klein Brand,	2015	10 €	45 €
Bourgogne	AOP Chablis, Le finage, La Chablisienne,	2022	9 €	39 €
	AOP Bourgogne Chardonnay, Secret de famille, Albert Bichot,	2021	10 €	49 €
	AOP Hautes côtes de Beaune, Les Perrières, D. d'Ardhuy,	2020		55 €
	AOP Rully, , Jaffelin,	2020		59 €
	AOP Mercurey, 1er Cru Clos des Combins, D. Menand, Bio	2020		75 €
	AOP Côte de Nuits Village, Les Pellans, D. d'Ardhuy,	2019		89 €
	AOP Meursault, Les Clous, D. Bouchard,	2019		99 €
Beaujolais	AOP Beaujolais, Or Blanc, Chardonnay, D. Laffay,	2023	6 €	25 €
Loire	AOP Gros Plant, , D Bruno Cormerais, HVE	2020		25 €
	AOP Chinon, Les Tuffeaux, Chenin, Clos de la Hegronnière,	2022		27 €
	AOP Muscadet SM, Contre courant, D. Ménard-Gaborit, Nature	2022		29 €
Bordeaux	AOP Entre deux mers, Ch Fontenille, , HVE Conv.Bio	2020		29 €
	AOP Sauterne, Soleil d'Arche, Ch d'Arche, HVE	2019	14 €	69 €
Savoie	AOP Roussette, Madame de M, D. Vendange,	2020		29 €
Rhône	IGP Gard, Le petit Jouve, D. La Catherinette, HVE	2022	5 €	22 €
	VDF Vin de France, Lyberty, Nages, Bio	2022		25 €
	AOP Côtes du rhone, La Catherinette, D. La Catherinette, HVE	2022		27 €
	AOP Vaucluse, Viognier, Chérubin, D. des anges, Conv.BIO	2020		29 €
	AOP Crozes Hermitage, 1600, D. Veyrat,	2021		39 €
	AOP St Joseph, Les carats, D. Mucyn, Conv.BIO	2020		55 €
	AOP Condrieu, Côte Bellay, D. Martin Clerc,	2022		89 €
Languedoc R.	Igp Pays d'OC, Viognier, D. Les Salices,	2022	6 €	25 €
	VDF Vin de France, Le chant des Griots, Viognier, Perolari, Bio	2023		25 €
	Igp Côtes Catalanes, Grenache & Sauvignon, Les hauts de Janeil,	2022		25 €
	VDF Vin de France, Terra Cogita 100% Soléri, D. Preignes Le Vieux,	2023		25 €
	AOP Roussillon, Natural Blanc, Mas Amiel, Nature	2023		29 €
	AOP Minervois, ARGES, Ch. Coupe Roses, Nature	2020		39 €
Sud ouest	IGP Côtes de Gascogne, Charme, V. Plaimont,	2021	6 €	25 €
	IGP Côtes de Gascogne, Colombel L'original, V. Plaimont,	2021		25 €
	AOP Bergerac, Cuvée Des Conti, Ch. La tour des gendres, BIO	2020		27 €
	AOP St Mont, Le faite, V. Plaimont, HVE	2016, 18		39 €
Hauts de France	VDF Chardonnay, Azimute, Les 130,	2022		25 €
	VDF Chardonnay, Parallèle 50, Les 130,	2022	9 €	39 €
Belgique	AOP Belgique, Quatre cépage, Entre deux Monts,	2022		29 €
Espagne	DO RUEDA, VERDEJO, Hermanos Lurton, Bio	2022		29 €
Italie	IGT Terre Siciliane, Gillo Luma, Cantina CELLARO, Bio	2022		29 €

Nos vins Rouges

Alsace	AOP Alsace, Pinot noir Fut de chêne, D. Klein Brand, Conv.BIO	2018	7 €	27 €
Beaujolais	AOP Beaujolais, Vialla, Philippe et Elisabeth Laffay,	2020		25 €
	AOP Fleurie, , Philippe et Elisabeth Laffay,	2022		27 €
	AOP Julienas, Les capitans, P. Dupont,	2021		29 €
	AOP Moulin à vent, D du Champ Cornet, Famille Vereecke, HVE	2021	8 €	29 €
Bordeaux	AOP Médoc, Le secret de Nautilus, V. Gallix de Morillet, HVE	2019	7 €	27 €
	VDF Vin de France, Malbec, CH. Magdeleine Bouhou, Nature	2020		29 €
	AOP Blaye, , CH. Magdeleine Bouhou,	2015		39 €
	AOP Fronsac, 1er Vin, Ch Carmagnus,	2016		39 €
	AOP Fronsac, 1er Vin, Ch Carmagnus,	2012		45 €
	AOP Castillon, , Ch.La Croix Lartigue,	2012		39 €
	AOP Castillon, , Ch.La Croix Lartigue,	2011		45 €
	AOP Médoc, Cru Bour. Ch. Maison Blanche, D. Patrick Bouet,	2011		45 €
	AOP Graves, Ch des Fougères, Clos Montesquieu,	2015		49 €
	AOP St Emilion Grd Cru, Les ailes de Berliquet, Viconte De Lesguen,	2014		49 €
	AOP Castillon, Domaine de l'A, Stéphane Derenoncourt,	2018		59 €
	AOP Castillon, Domaine de l'A, Stéphane Derenoncourt,	2017		65 €
	AOP Castillon, Domaine de l'A, Stéphane Derenoncourt,	2016		69 €
	AOP Castillon, Domaine de l'A, Stéphane Derenoncourt,	2015		75 €
	AOP Margaux, Cru bourgeois, Ch. Paveil de Luze,	2014		69 €
AOP Pauillac, Lacoste Borie, D. Fx Borie,	2016		89 €	
Savoie	AOP Savoie, Mondeuse Le Coz, D. Vendange,	2020		29 €
Jura	AOP Jura, Violette, D. Courbet, Biodynamie	2018		59 €
Loire	AOP Chinon, Cabernet Franc, fut de chêne, Clos de la Hegronnière,	2020	7 €	27 €
	AOP Saumur Champigny, Chacé le naturel, D. Fabien Duveau, Nature	2022		29 €
	AOP Sancerre, Cuvée de Domaine, D. des Chasseignes, Conv.BIO	2021		45 €
Bourgogne	AOP Bourgogne Côte d'Or, Secret de famille, Albert Bichot,	2021	10 €	49 €
	AOP Hautes côtes de Beaune, Au Paradis, D. Simon Gaudet,	2022		49 €
	AOP Irancy, , D. LA Croix Montjoie,	2017		55 €
	AOP Chorey lès beaune, Les Beaumonts, Jaffelin,	2021		69 €
	AOP Mercurey, 1er Cru Les Croichots, D. Menand, BIO	2020		75 €
	AOP Nuits St Georges, Aux Herbues les Argillats, D. Ardhuy,	2021		95 €
	AOP Gevrey Chambertin, , D. Ardhuy,	2021		95 €
	AOP Aloxe Corton, Premier Cru, D. Ardhuy,	2019		99 €
AOP Pommard, Les Lambots, D. Ardhuy,	2021		99 €	

Languedoc R.	IGP Pays d'OC, Pinot noir, Les Salices,	2022		25 €
	IGP Pays d'Hérault, Merlot, Grenache, D. Pigeonnier du Pous, Bio	2022		25 €
	AOP Corbieres, , Ch. Douzens,	2022		25 €
	VDF Vin de France, Barroco, 100% Cinsault, Martin Perolari, BIO	2022	6 €	25 €
	IGP Côtes Catalanes, Les salles Gosses, D. Jeannin Mongard, Nature	2021		25 €
	IGP Cévennes, La tour de Gatigne, , Nature	2022	7 €	27 €
	AOP St Chinian, Le 3e Pas, D. Lauzerda, BIO	2019		29 €
	AOP St Chinian, Cambis, Martin Perolari, BIO	2022		29 €
	AOP Faugères, Sansas, D. de L'Arbussele, NATURE	2021		29 €
	AOP Pic Saint Loup, , D. Mortières, BIO	2021		39 €
Rhône	IGP Gard, Le petit Jouve, D. La Catherinette, HVE	2022	5 €	22 €
	AOP Côte du Rhône, La Catherinette, D. La Catherinette, HVE	2021		25 €
	IGP Gard, marselan, D. La Catherinette, HVE	2022		27 €
	IGP Gard, Syrah prestige fût de chêne , D. La Catherinette, HVE	2022		29 €
	AOP Ventoux, Archange, D. des anges, Conv.BIO	2020	9 €	35 €
	AOP Crozes Hermitage, L'ivresse des Voleyses, D. Veyrat,	2021		39 €
	AOP St Joseph, Cavanos, Yves Cuilleron,	2021		55 €
	AOP Côte Rôtie, Collet, D. Martin Clerc,	2020		89 €
Sud ouest	AOP Fronton, Les Petits Cailloux du Roc, Domaine du Roc,	2020		25 €
	AOP Bergerac, La vigne d'Albert, Ch. La tour des gendres, Nature	2021	6 €	25 €
	VDF Vin de France, Cros'Roc, Domaine du Roc,	2020		25 €
	IGP Côtes de Gascogne, 100% Manseng Noir, V. Plaimont,	2020	7 €	27 €
	AOP Madiran, Petit Tom, V. Plaimont, Nature	2020		27 €
	AOP Madiran, Ch. Arricau Bordes, V. Plaimont,	2017		29 €
	AOP Madiran, Plénitude, V. Plaimont,	2017		39 €
	AOP St Mont, Ch. De Sabazan, V. Plaimont,	2017		35 €
	AOP St Mont, Monastere, V. Plaimont,	2019		35 €
	AOP St Mont, Le faite, V. Plaimont, HVE	2016, 18		39 €
AOP Cahors, , Ch. De Chambert,	2009		49 €	
Provence	AOP Côte de Provence, Pas Sage, Pas sage, Bio	2022		29 €
Espagne	DO Yecla, Mourverdre, Old Hands Joven, Bio	2020	6 €	25 €
	DO TORO, Tempranillo, Hermanos Lurton, Bio	2021		29 €
Italie	IGP Rosso Terre Di Chieti, Solidale, Cantina Tollo, Bio	2021	6 €	25 €
	IGP Puglia, Diverso, D. Botter, Bio	2021		25 €
	IGP Toscana, Governo All'uso, D. Botter,	2020		29 €
	DOC Etna, Nerello, D. Tornatore,	2019		39 €
	DOC Bolgueri (Toscana), Villa Donoratico, Tenuta Argentiera,	2015		59 €
	DOC Lambrosco Di Modena, Vin rouge Effervescent, , Bio			27 €

<u>Nos vins 100% cépage original</u>		Millési.	12 cl	Bout.
Languedoc R.	VDF Vin de France, Terra Cogita 100% Soléri, Blanc	2023		25 €
Languedoc R.	VDF Vin de France, Barroco, 100% Cinsault, Martin Perolari, BIO	2022	6 €	25 €
Sud ouest	IGP Côtes de Gascogne, 100% Manseng Noir, V. Plaimont,	2020	7 €	27 €
Californie	, Legendary Badge, 100% Petite Sirah, Buna Vista, Bio	2020	8 €	29 €

Nos effervescents

Belgique	AOP Belgique, Zientje, Entre deux Monts,	2022		29 €
Italie	DOC Lambrosco Di Modena, , Vin rouge Effervescent, Bio			27 €
Rhône	VDF , Jouvence, Blanc, D.La Catherinette,	2022		27 €
Languedoc R.	VDF , Pet.Nat. Blanc, Back to the nature, Martin Perolari, Bio	2023		27 €
	VDF , Pet.Nat. rosé, Back to the nature, Martin Perolari, Bio	2023		27 €
Alsace	AOP Alsace, Crémant d'Alsace, D. Klein Brand, Conv.BIO		6 €	25 €
	AOP Alsace, Crémant Prestige extra brut zero, D. Klein Brand, NATURE			29 €
Champagne	AOP Champagne, Tradition, Daniel Leclerc,		9 €	45 €
	AOP Champagne, Cuvé Gabin Fût de Chêne 100% Chardonnay, Daniel Leclerc,			50 €
	AOP Champagne, Fascinante Meunier rosé 100% Meunier, Dom Caudron,			55 €
	AOP Champagne, Brut nature Ss Souffre 100% Pinot noir, Drappier, Nature			85 €

Nos vins rosés

		Millési.	12 cl	Bout.
Rhône	IGP Gard, Le petit Jouve "Sec et Minéral", D. La Catherinette, HVE	2022	5 €	22 €
Rhône	VDF Vin de France, Rosé Zen "Moelleux", D. La Catherinette, HVE	2022		25 €
Sud ouest	AOP St Mont, Rosé d'enfer "Sec et fruité", V. Plaimont,	2020	6 €	25 €

Nos vins oranges

Alsace	AOP Alsace, Millénium (Gewurtz), D. Klein Brand, Conv.BIO	2020	10 €	45 €
--------	---	------	------	------

Nos vins moelleux

Rhône	VDF Vin de France, Rosé Zen "Moelleux", D. La Catherinette, HVE, Rosé	2022		25 €
Sud ouest	IGP Côtes de Gascogne, Charme, V. Plaimont, , Blanc	2021	6 €	25 €
Alsace	AOP Alsace, Gewurtz. Grd Cru Zinnkoepfle, D. Klein Brand, , Blanc	2019	8 €	35 €
Alsace	AOP Alsace, Pinot Gris Vendange tardives, D. Klein Brand, , Blanc	2015	10 €	45 €
Bordeaux	AOP Sauterne, Soleil d'Arche, Ch d'Arche, HVE	2019	14 €	69 €

Nos vins sans alcool

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