



Das Leben ist viel zu
kurz, um schlechten
Wein zu trinken.

Le Plat du Jour

Le Bistrot
de
Jacques Lemercier

LE PLAT
DU JOUR

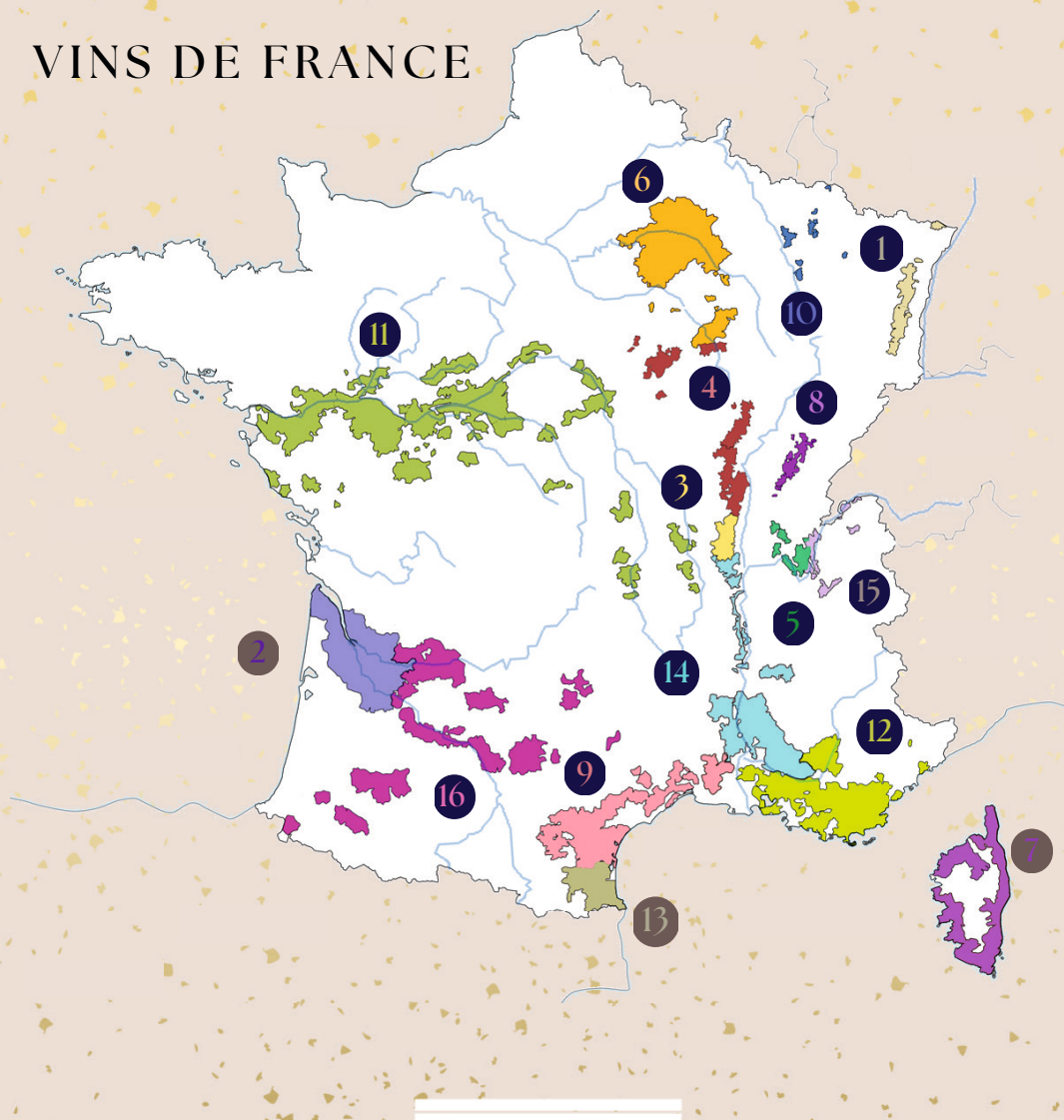
Alle unsere Weine werden in
Übereinstimmung mit der von
uns angebotenen Küche
ausgewählt, damit Sie Ihren
perfekten Partner-Wein finden.



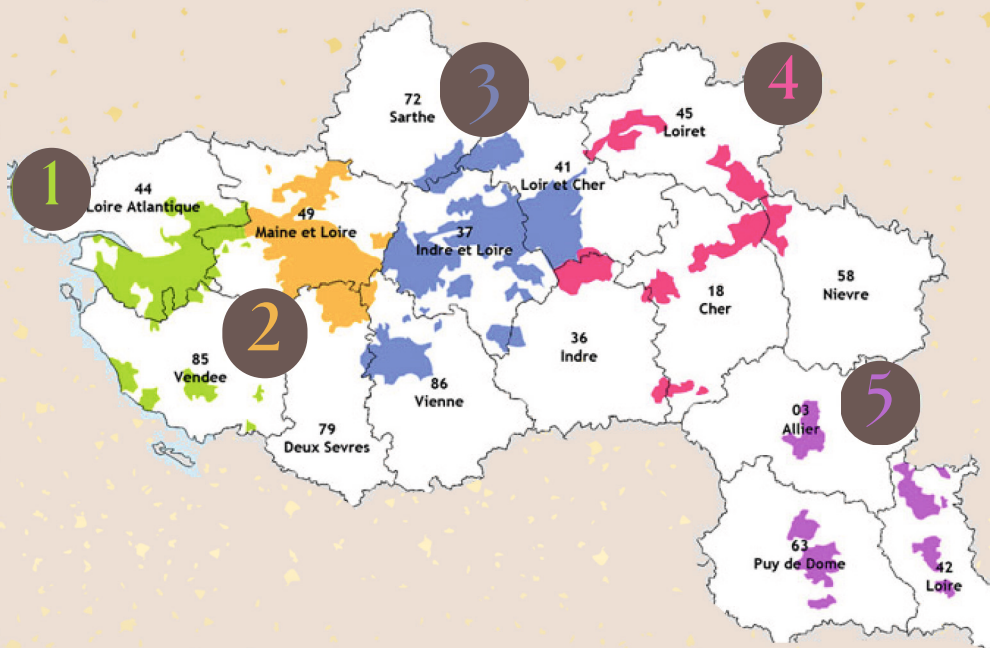
*Lieferung direkt aus Frankreich
beim Winzer*

LE PLAT
DU JOUR

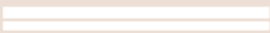
VINS DE FRANCE



- | | | | |
|--------------|-------------|-------------|---------------|
| 1 Alsace | 5 Bugey | 9 Languedoc | 13 Roussillon |
| 2 Bordeaux | 6 Champagne | 10 Lorraine | 14 Rhône |
| 3 Beaujolais | 7 Corse | 11 Loire | 15 Savoie |
| 4 Bourgogne | 8 Jura | 12 Provence | 16 Sud-Ouest |



- ① Vignoble du Pays Nantais (Muscadet)
- ② Vignoble d'Anjou-Saumur (Saumur-Champigny)
- ③ Vignoble de Touraine
- ④ Vignoble du Centre (Pouilly-Fumé, Sancerre)
- ⑤ Vignoble d'Auvergne



LES VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

Sauvignon de Touraine, Alpha Loire Domaine 2021

€ 28.00

Sauvignon | Frisch, fruchtig und weich

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Domaine la haute

Février Claude Branger 2021

€ 35.00

Melon de Bourgogne | Trocken, leicht und aromatisch

Sancerre "Thomas", Domaine Thomas Fils 2018

€ 49.00

Sauvignon | Fruchtig, leicht blumig und elegant

Pouilly Fumé, Serge Daguenneau & Filles 2021

€ 49.00

Sauvignon | Frisch, mineralisch und charaktervoll

Sancerre "Les Baronnes", Henri Bourgeois 2021

€ 52.00

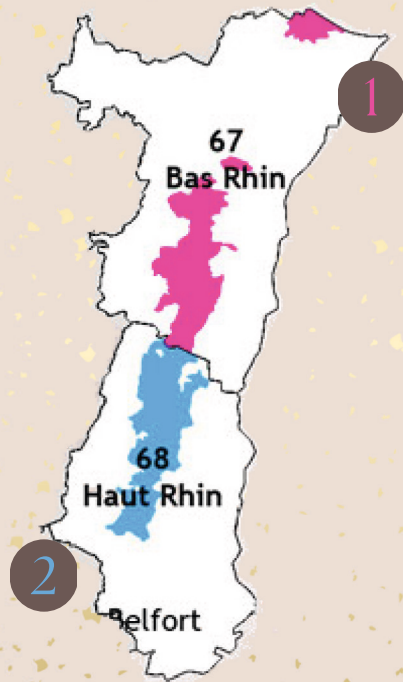
Sauvignon | Fruchtig, sehr elegant und Körperreich

Pouilly Fumé Clos des Chaudoux, Serge Daguenneau &
Filles 2020

€ 59.00

Sauvignon | Angenehm mineralisch, leicht blumig und
Körperreich





- ① Vignoble du Bas Rhin (Gewurztraminer, Riesling, Sylvaner)
- ② Vignoble Haut Rhin

LES VINS BLANCS

ALSACE

Gewürztraminer Grand Cru Marcel Deiss 2019

Gerwürztraminer | Halbtrocken, blumig und würzige

€ 53.00

Note



BORDEAUX

Château Peyrat 2019

Sauvignon, Sémillon | Frisch, trocken, Zitrusfrüchte

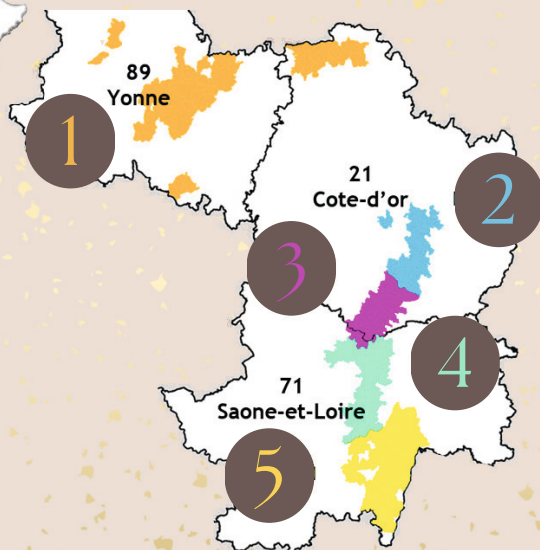
€ 39.00

PESSAC LEOGNAN

Château Larivet Haut Brion 1999

**Sauvignon, Sémillon, Muscadelle | Angenehm frisch,
trocken und intensiv**

€ 99.00



-
- ① Chablis et Grand Auxerrois
 - ② La Côte de Nuit (Marsannay)
 - ③ La Côte de Beaunes (Chorey, Savigny, Meursault, Puligny-Montrachet)
 - ④ La Côte Chalonnaise
 - ⑤ Mâconnais (Viré-Cléssé)

LES VINS BLANCS

BOURGOGNE



Chablis, Gilbert Picq & ses Fils 2020

€ 49.00

Chardonnay | Fruchtig, mittelkräftig und rassig

Viré Cléssé Macon, André Bonhomme 2021

€ 52.00

Chardonnay | Angenehm mineralisch, leicht blumig
und körperreich

Puligny-Montrachet, Vieille Vignes, Domaine
Vincent Girardin 2017

€ 115.00

Chardonnay | Fein und sehr elegant

Meursault "Les Narvaux", Domaine Michelot 2018

€ 120.00

Chardonnay | Mineralisch mit gerösteter Nuss und
Zitrusakzent, Grossartig



Le Plat du Jour

No

Le Bistro
de
Jacques Lemerle
Warme Küche

LE PLAT
DU JOUR

LES VINS BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône, Domaine des Gravennes 2022

Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier |

€ 35.00

Würzig, weich, mit Charakter

Croze Hermitage, Domaine du Colombier 2020

Marsanne, Roussane | Vollmundig, sehr geschmeidig

€ 59.00

und fruchtbetont

Châteauneuf du pape, Domaine Vieux Donjon

L.Michel 2020

€ 49.00

**Clairette, Roussanne | Würzig, kraftvoll und
vollmundig**

LANGUEDOC-ROUSSILLON

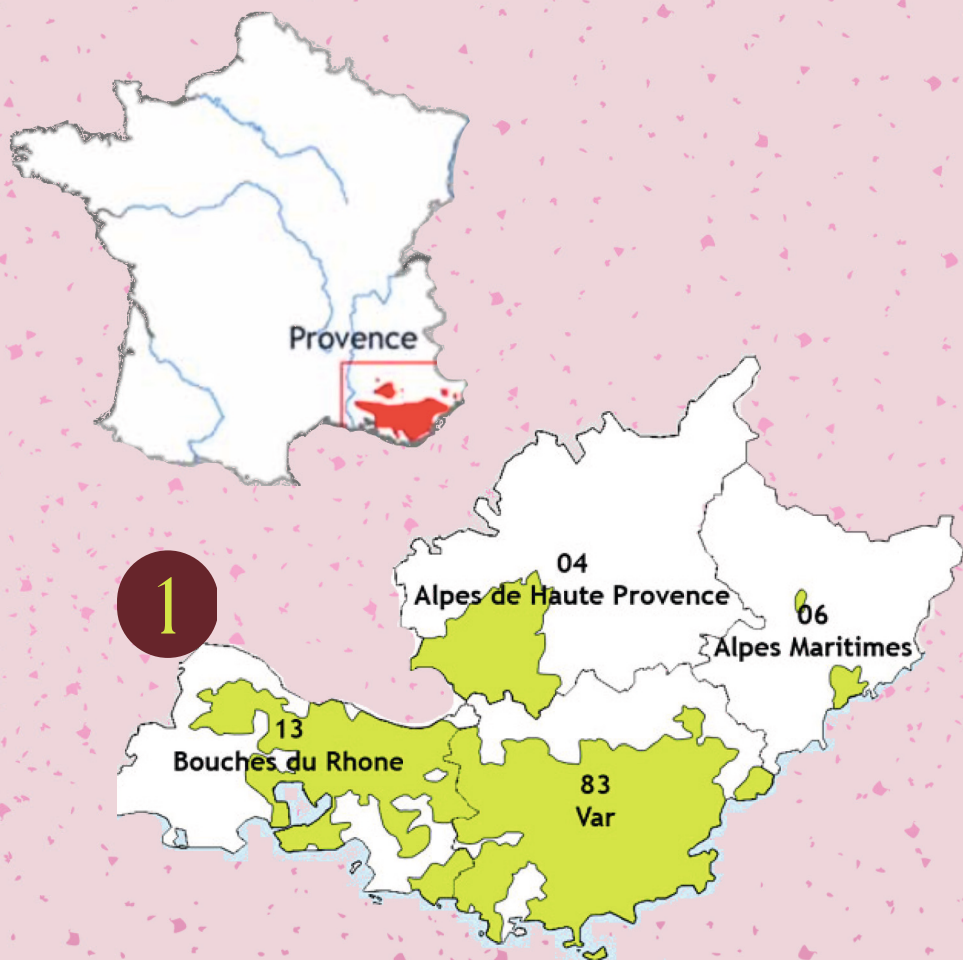
Clos de Vènes, Christophe et Sylvie Jacquel 2019

Marsanne | Komplex, gelbe Früchte, Vanille und

€ 56.00

Ausdauernd (Der Lieblingswein von Herrn Lemercier)





1 Vignobles de Provence



LES VINS ROSÉS

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône, E.Guigal 2021

€ 35.00

Grenache, Cinsault | Rund und würzig

Tavel Rosé, Château de Trinquedel, Vignoble

Demoulin 2021

€ 35.00

**Grenache, Cinsault, Clairette, Syrah, Bourboulec,
Carignan | Angenehm, Frisch und Fruchtig**

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre "Les Baronnes", Henri Bourgeois 2021

€ 48.00

Pinot Noir | Frisch und harmonisch

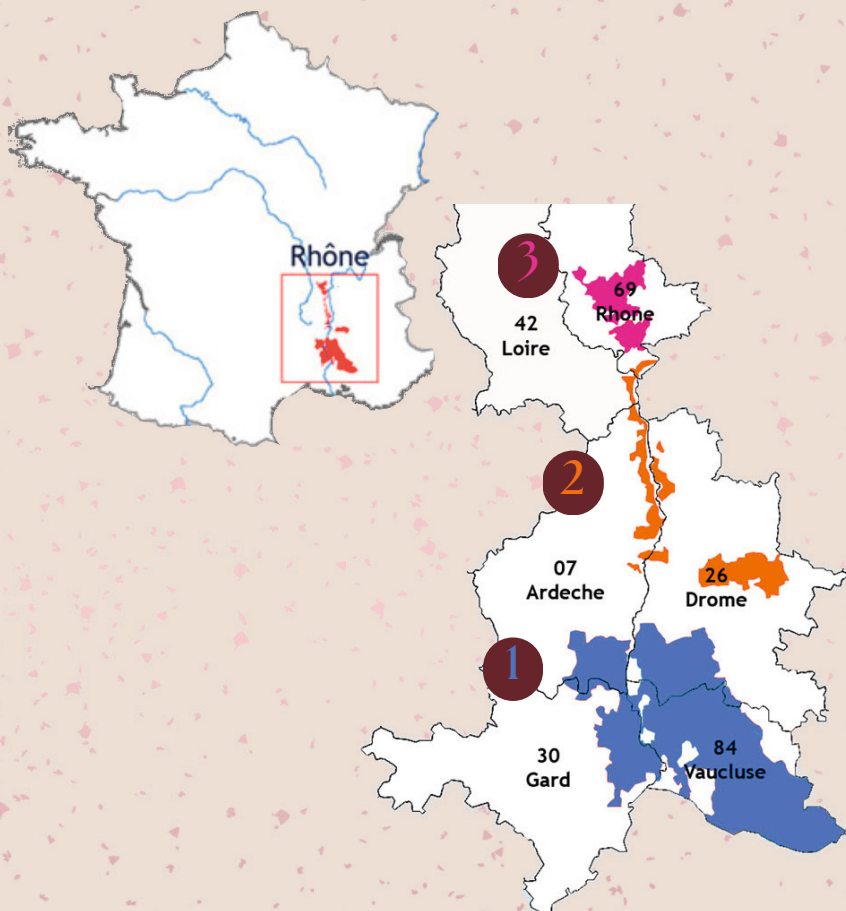
CÔTES DE PROVENCE

Fleurs de Prairies Provence 2021

€ 55.00

Grenache, Cinsault, Syrah | Frisch und harmonisch





- 1 Vignoble du Rhône méridional (Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, Beaumes de Venise)
- 2 Vignoble du Rhône septentrional (Côte Rôtie, Saint-Joseph, Hermitage, Cordes Hermitage)
- 3 Vignoble des Coteaux-du-Lyonnais

LES VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône, Domaine des Gravennes 2021 € 35.00

Grenache, Syrah | Würzig, weich mit Charakter

Saint-Joseph, Bernard Gripa 2021 € 56.00

Syrah | Intensiv, fruchtig und reich

Gigondas Domain D'Ouréa 2020 € 55.00

Grenache, Syrah | kraftvoll, mineralisch

Gigondas, Domaine Raspail-Ay 2019 € 59.00

Grenache, Mourvèdre, Syrah | sehr kraftvoll, reife Säure, vollmundig

Crozes-Hermitage, Domaine du Colombier 2019 € 59.00

Syrah | Vollmundig, sehr geschmeidig und fruchtbetont

Châteauneuf du pape, Domaine Vieux Donjon L.Michel 2020 € 90.00

Grenache, Cinsault, Syrah | Würzig, kraftvoll und vollmundig

Côte Rôtie, Château de Montlys 2014 € 115.00

Syrah | Fein, vollmundig und rund

Hermitage, Domaine du Colombier, Gaby et Florent Vial 2008 € 160.00

Syrah | Geschmeidig, fruchtig und vollmundig

Le Plat du Jour

Le Plat du Jour



Warme Küche

durchgehend geöffnet
von 12.00 - 22.00 Uhr
täglich geöffnet

LE PLAT DU JOUR



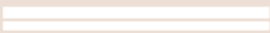
Plat du Jour

Le Bistrot
de
Jacques Lemercier

ndment ab 17.00 Uhr
Sonntag geschlossen
also • Montag • Dienstag • Donnerstag

glich durchgehend geöffnet
von 12.00 - 22.00 Uhr

STADT
ALABERGHEIT



LES VINS ROUGES

BOURGOGNE

Savigny les Beaunes, Jean Marc et Hugues Pavelot 2017

€ 55.00

Pinot Noir | Fein, vollmundig und rund

Chorey les Beaunes, Tollot-Beaut & Fils 2018

€ 78.00

Pinot Noir | Reich, komplex und intensiv

Marsannay les Boivins, Domaine Coillot 2018

€ 90.00

Pinot Noir | Rund, sehr elegant und körperreich

SUD-OUEST

Madiran, Clos Basté, Chantal et Philippe Mur 2017

€ 55.00

**Tannat | Lakritz und Schwarzbeeren Geschmack mit
Dunkler färbe (Bio)**

Chante Coucou Côte du Marmandais 2016

€ 75.00

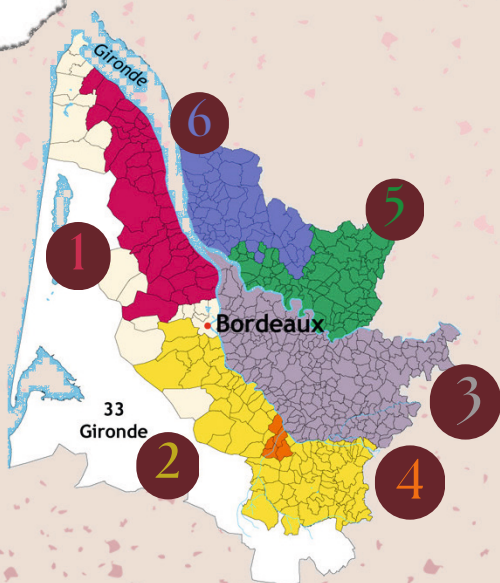
**Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot,
Syrah | Schwarzbeeren, Lakritz, Pfeffer**

Cahors, La Roque, Mas Del Périé 2015

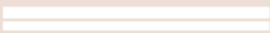
€ 88.00

Malbec | Wald und Trüffel Geschmack (Bio)





- | | |
|--|--|
| ① Vignoble du Médoc | ④ Vignoble du Sauternais |
| ② Vignoble des Graves
(Pessac-Léognan) | ⑤ Vignoble du Libournais
(Saint émilion, Pomerol) |
| ③ Vignoble de L'Entré-Deux-
Mers. (Graves-de-Vayre) | ⑥ Vignoble de Blayais et
Bourgeais |



LES VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur-Champigny, Château de Villeneuve SCA

Chevallier 2021

€ 37.00

Cabernet Franc | Generös, frisch und blumig

BORDEAUX

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Château Haut-Mongeat 2018

€ 35.00

**Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Merlot** | Zugänglich und frisch

GRAVES DE VAYRES

Château Haut-Mongeat 2019

€ 37.00

Merlot, Cabernet Franc | Fest, fruchtig, mit Charakter

MONTAGNE SAINT-ÉMILION

Vieux Château Saint-André 2018

€ 49.00

Merlot, Cabernet Franc | Würzig, voll und holzbetont

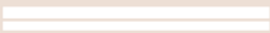
MARGAUX

Château Giscours, 3ème Grand Cru Classé 2009

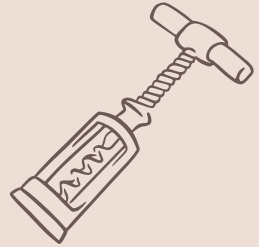
€ 195.00

**Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit
Verdot** | Reich, rund und elegant





LES VINS ROUGES BORDEAUX



LALANDE DE POMEROL

Château Tournefeuille 2016

€ 68.00

**Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon |
Kraftvoll, fruchtig mit Charakter**

Château Samion 2016

€ 110.00

**Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon |
Komplex, rund und elegant**

POMEROL

Château Montregard La Croix 2007

€ 95.00

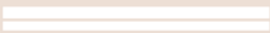
Merlot | Reich, würzig, komplex

Château Bourgneuf Vayron 2000

€ 190.00

**Merlot, Cabernet Franc | Würzig, kraftvoll und
vollmundig**





LES VINS ROUGES BORDEAUX

MÉDOC

Château les Ormes Sorbet, Cru Bourgeois 2008

€ 90.00

**Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | Fein,
elegant und reich**

SAINT-ESTÈPHE

Château les Ormes de Pez, Cru Bourgeois 2000

€ 210.00

**Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon |
Komplex, rund und elegant**

Château Montrose, Second Grand Cru Classé 2011

€ 380.00

**Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, petit
Verdot | Trocken und Kraftvoll, dunkle Beeren und
Leder**

PESSAC LEOGNAN

Château Haut Bailly 2007

€ 280.00

**Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot | Kraftvoll,
fruchtig mit Charakter**

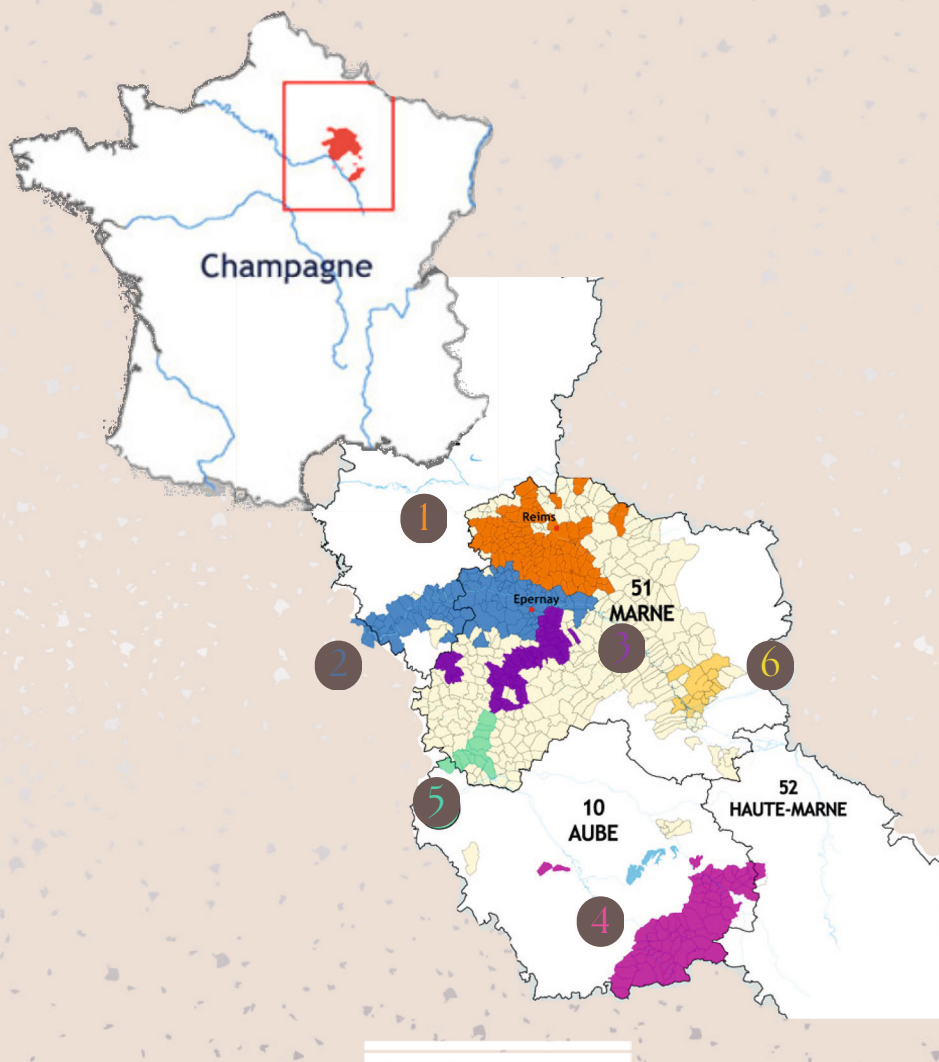
PAUILLAC

Château Lynch-Bages, 5ème Grand Cru Classé 2006

€ 390.00

**Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit
Verdot | Reich, rund und elegant**





1 Montagne de Reims

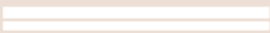
2 Vallée de la Marne

3 Côte des Blancs

4 Côte des Bars

5 Côte de Sézanne

6 Vitry-le-François



CHAMPAGNES & CRÉMANTS CRÉMANTS

Crémant de Loire Brut "Belle de Nuit"

Chenin, Cabernet | **Frisch, mit angenehmer
Fruchtnuance**

€ 65.00

Crémant de Loire Rosé "Belle de Nuit"

Pinot Noir | **Reich, komplex und intensiv**

€ 65.00

CHAMPAGNES

Champagne Laurent Réserve Brut 2022

Chardonnay | **Frisch, Mineralisch mit Zitrusfruchte
geschmack**

€ 85.00

Champagne Laurent Rosé 2020

Chardonnay | **Frisch, Mineralisch mit Himbeere und
Zitrusfruchte geschmack**

€ 95.00

Champagne Drappier Grande Sèndrée 2010

Pinot Noir, Chardonnay | **Mineralisch mit Mandeln und
Honig geschmack**

€ 145.00



AUSSER-HAUS-VERKAUF

WEISSWEIN (1 KARTON = 6 FLASCHEN)

€ 96.00

Sauvignon de Touraine

Muscadet sur Lie

€ 117.00

Côte du Rhône Gravennes

€ 117.00

Chablis Gilbert Picq

€ 159.00

Pouilly Fumé Daguenneau

€ 159.00

Sancerre Les Baronnes

€ 159.00

Viré Clessé Bonhomme

€ 168.00

ROTWEIN (1 KARTON = 6 FLASCHEN)

€ 117.00

Bordeaux Supérieur Château Haut-Mongeat

Côte du Rhône Domaine des Gravennes

€ 117.00

Saumur Champigny Château de Villeneuve

€ 126.00

Château Haut Mongeat Graves de Vayres

€ 126.00

Vieux Château Saint-André Montagne St.Emilion

€ 159.00

Saint Joseph Bernard Grippa

€ 177.00

Gigondas Domaine Raspail-Ay

€ 195.00

Crozes-Hermitage Domaine du Colombier

€ 195.00

Château Tournefeuille Lalande de Pomerol

€ 225.00

CRÉMANT (1 KARTON = 6 FLASCHEN)

€ 225.00

Crémant de Loire Brut "Belle de nuit"

Crémant de Loire Brut Rosé "Belle de nuit"

€ 225.00

CHAMPAGNE (1 KARTON = 6 FLASCHEN)

€ 285.00

Champagne Laurent Réserve Brut

Le Plat du Jour

Le Bistrot
de
Jacques Lemercier



Täglich durchgehend warme Küche
12.00 - 22.00 Uhr
www.leplatdujour.de

Dornbusch 4
20095 Hamburg

Tel. 040 / 32 14 14
Fax 040 / 32 52 63 93