



RESTAURANT  
**LES TERRASSES**  
— GUÉRANDE —

Une cuisine, un lieu  
fait pour vous !

Maintenant,  
vous serez un peu ici comme chez vous...

**MENU**



## APERITIFS

RICARD ou BRASTIS (Pastis Breton) 2cl. ...	3€
CIDRE KERISAC 25cl. ....	4€
PORTO 6cl. rouge ou blanc .....	4€
SUZE 6cl. ....	4€
KIR VIN BLANC 10cl. (pêche, mûre, cassis) ....	4.5€
LILLET BLANC 6cl. ....	4.5€
SANGRIA MAISON 15cl. ....	6.5€
MARTINI 6cl. rouge ou blanc .....	5.5€
COUPE DE CHAMPAGNE 10cl. ....	8.5€
"FEUILLATTE BLANC ou ROSÉ"	
KIR PÉTILLANT 10cl. (pêche, mûre, cassis) ....	7€
AMERICANO MAISON 12cl. ....	8€

## BIERES

	25cl.	50cl.
BUD	3.9€	6.4€
LEFFE BLONDE	4.9€	8.8€
HOEGAARDEN	4.9€	8.8€
PANACHÉ	3.8€	6.2€
MONACO	3.9€	6.4€
PICON	4.5€	8.5€

## BIERES BOUTEILLES

TRIPLE KARMELIET 33cl. ....	6.9€
PAUWEL KWAK 33cl. ....	6.9€
CUBANISTO 33cl. ....	5.5€
KRIEK (cerise) 25cl. ....	6.5€
JUPILER 25cl. (SANS ALCOOL) .....	4€

## SODAS

SIROP À L'EAU .....	2.5€
(fraise, citron, menthe, pêche, grenadine)	
DIABOLO .....	3.5€
PEPSI, PEPSI MAX 33cl. ....	3.8€
LA FRENCH 25cl. ....	3.8€
(Tonic ou Agrum ou Ginger Beer)	
ORANGINA 25cl. ....	3.8€
PERRIER 33cl. ....	3.8€
ICE TEA 25cl. ....	4€
SUPPLÉMENT SIROP .....	0.5€

## CHAMPAGNE GOURMAND 15€

Salé

1 coupe (blanc ou rosé), foie gras maison, gravlax de Saumon, terrine de raie

ou

Sucré

1 coupe (blanc ou rosé), assortiment de 3 mini desserts maison

## JUS DE FRUITS MENEAU

PUR JUS BIO 25cl. ....	4.9€
Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Fraise/framboise, Mangue/Passion	

## ALCOOLS

4cl., servis « on the rock » ou allongés

RHUM HAVANA ESPECIAL .....	7€
RHUM DON PAPA .....	9€
RHUM PACTO NAVIO .....	10€
HAVANA CLUB Selección de Maestros .....	12€
RHUM DIPLOMATICO vintage .....	13€
CLAN CAMPBELL .....	7€
JAMESON .....	8€
JAMESON BLACK BARREL .....	9€
WHISKY LAPHROAIG tourbé .....	10€
WHISKY SCAPA GLANSA .....	10€
WHISKY BALVENIE 12 ANS .....	10€
WHISKY GLENFIDDICH PROJECT XX ..	10€
WHISKY GLENLIVET 15 ANS .....	10€
WHISKY GLENLIVET 18 ANS .....	13€
WHISKY NIKKA Japonais .....	11€
CHIVAS 18 ANS .....	13€
JACKS DANIELS .....	9€
(N°7 ou FIRE ou HONEY ou APPLE)	

## DEGUSTATION LES 4 PALAIS 16€

JACKS DANIELS

N°7 + FIRE + HONEY + APPLE

ou

TROIS RIVIÈRES

TI FUMÉ + TI SALÉ + 55° + DOUBLE WOOD



## COCKTAILS

<b>COCKTAIL DU MOMENT</b> .....	nous consulter
<b>BELLINI</b> .....	10€
<i>Champagne FEUILLATTE brut Réserve 10cl., purée de fruits au choix : fraise, passion, myrtille, framboise</i>	
<b>MOSCOW MULE</b> .....	10€
<i>Vodka Absolut 4cl., jus de citron vert, Ginger beer</i>	
<b>SPRITZ</b> .....	8€
<i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	
<b>BRAZILIAN COLD BREW</b> .....	10€
<i>Cachaça 4cl., kalhua 0,5cl., sirop de coco, sirop acérola, sirop cold brew</i>	
<b>TI PUNCH (TI FUMÉ ou TI SALÉ ou 55 DEGRÉS ou DOUBLE WOOD)</b> .....	9€
<i>5cl. Rhum Trois Rivières spéciaux, sirop de sucre de canne, quartier de citron vert</i>	
<b>JACK APPLE</b> .....	10€
<i>Jack Daniels Apple 5cl., quartier de citron jaune, Tonic</i>	
<b>AUTOMNALE</b> .....	10€
<i>Whisky CLAN CAMPBELL 5cl., crème de châtaigne, jus de pomme</i>	
<b>PINA COLADA</b> .....	10€
<i>Rhum Havana Especial 5cl., noix de coco, jus d'ananas, lait</i>	
<b>COUP DE SOLEIL</b> .....	10€
<i>Rhum Havana Especial 4cl., liqueur Amaretto 2cl., purée de passion, jus d'ananas</i>	
<b>SEX ON THE BEACH</b> .....	10€
<i>Vodka Absolut 4cl., crème de mûre 2cl., liqueur de melon 2cl., jus d'ananas, jus de cranberry</i>	
<b>MOJITO</b> .....	10€
<i>Rhum Havana Especial 5cl., citron vert, menthe, sirop de sucre de canne, Perrier</i>	
<b>MOJITO FRUITÉ</b> .....	11€
<i>Au choix : fraise, passion, myrtille ou framboise</i>	
<b>VANILLA LAÏKA</b> .....	11€
<i>Vodka 4cl., liqueur de mûre 2cl., jus de citron vert, vanille, jus de pomme</i>	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>VIRGIN MOJITO</b> <i>Citron vert, menthe, jus de sucre de canne, Perrier</i> .....	6.5€
<b>VIRGIN MOJITO FRUITÉ</b> <i>Au choix : fraise, passion, myrtille ou framboise</i> .....	7.5€
<b>VIRGIN PINA COLADA</b> <i>Sirop saveur rhum, jus d'ananas, noix de coco, lait</i> .....	6.5€
<b>SAPHIR</b> <i>Jus de cranberry, jus de goyave, sirop de pamplemousse, Perrier</i> .....	6.5€
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> <i>Au choix : pêche, citron, framboise</i> .....	6€



## NOS PLANCHES

LA CHARCUTIÈRE	Petite ..... 9.5€	Grande ..... 18€
LA DÉCOUVERTE	Petite ..... 9.5€	Grande ..... 18€
☞ LA TERRASSE <i>produits maison</i>	Petite ..... 16€	Grande ..... 28€
☞ PIZZA APÉRO ( <i>base tomate, parmesan, persillade, 26cm</i> )	..... 6.5€	
☞ PIZZA APÉRO ( <i>base crème, champignons, parmesan, tapenade de truffe, 26cm</i> )	..... 8.5€	

## NOS ENTREES

☞ GRAVLAX DE SAUMON <i>salade verte</i>	..... 10€
☞ FOIE GRAS DE CANARD <i>toasts briochés, chutney maison</i> ..... 50g 14€ ..... 100g 26€	
☞ CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 coupe (blanc ou rosé), foie gras maison, gravlax de Saumon</i>	..... 15€

## LES TERRINES

☞ TERRINE DE CAMPAGNE	..... 7.5€
☞ TERRINE D'AILE DE RAIE <i>en gelée d'estragon, sauce tartare</i>	..... 8€

## LES CARPACCIOS ET BURRATA

☞ CARPACCIO DE BŒUF <i>marinade maison, roquette et parmesan</i>	..... 9€
☞ CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA <i>marinade maison, roquette et parmesan...</i>	..... 15€
☞ BURRATA ET SON PESTO MAISON <i>tomates, roquette, parmesan</i>	..... 9,5€
☞ BURRATA, TAPENADE À LA TRUFFE <i>tomates, roquette, parmesan</i>	..... 13€
☞ VELOUTÉ DE POTIMARRON & SA BURRATA <i>chips de lard</i>	..... 13€

## NOS SALADES

SALADE SAUMON	..... 14.5€
<i>Salade, saumon fumé, roquette, pâtes, tomates cerises, crème fraîche, quartier de citron jaune</i>	
SALADE SERRANO	..... 14.5€
<i>Salade, Serrano, roquette, tomates cerises, champignons, mozzarella au pistou, croûtons, parmesan</i>	
BURRATA DES TERRASSES	..... 16.5€
<i>Burrata, salade, tomates, Serrano, champignons</i>	
SALADE GOURMANDE	..... 18.5€
<i>Salade, foie gras maison, magret, champignons, tomates cerises, croûtons</i>	



# PIZZAS

Toutes nos pizzas sont à base de mozzarella

## BASE TOMATE

☞	<b>LUCIANA</b> <i>Jambon, champignons, olives vertes</i>	26 cm .....	10€
		33 cm .....	12€
☞	<b>FIORELLA (VÉGÉTARIENNE)</b> <i>Artichauts, courgettes, champignons, tomates fraîches, roquette, parmesan</i>	26 cm .....	12€
		33 cm .....	14€
☞	<b>PAOLA</b> <i>Fromage de chèvre, gorgonzola, parmesan, roquette</i>	26 cm .....	12€
		33 cm .....	14€
☞	<b>KARINA</b> <i>Jambon, champignons, artichauts, lardons, roquette, parmesan</i>	26 cm .....	12€
		33 cm .....	14€
☞	<b>MILENA</b> <i>Champignons, saumon fumé, crème fraîche, tomates cerises</i>	26 cm .....	15€
		33 cm .....	17€
☞	<b>MONALISA</b> <i>Oignons, poivrons rôtis, tomates fraîches, jambon serrano, chorizo, parmesan</i>	26 cm .....	16€
		33 cm .....	18€
☞	<b>CALZONE</b> <i>Jambon, champignons, jaune d'œuf, crème fraîche et salade verte</i>	26 cm .....	16€
		33 cm .....	18€
☞	<b>LYDIA</b> <i>Jambon, roquette, tomates cerises, pesto, parmesan, tomates confites, buratta</i>	33 cm .....	19€

## BASE CRÈME

☞	<b>BIANCA</b> <i>Fromage de chèvre, miel</i>	26 cm .....	11€
		33 cm .....	13€
☞	<b>MARA</b> <i>Oignons, pommes de terre au vin blanc, lardons, reblochon</i>	26cm .....	14€
		33cm .....	16€
☞	<b>ROMA</b> <i>Jambon serrano, gorgonzola, parmesan</i>	26 cm .....	14€
		33cm .....	16€
☞	<b>JUANA</b> <i>Oignons, émincé de poulet rôti, tomates fraîches, roquette, champignons, crème aux épices</i>	26 cm .....	14€
		33 cm .....	16€
☞	<b>STELLA</b> <i>Oignons, jambon, fromage de chèvre, serrano, roquette, parmesan, pignons</i>	26cm .....	16€
		33cm .....	18€
☞	<b>CLARA</b> <i>Tapenade de truffe, champignons, serrano, roquette, parmesan</i>	26 cm .....	16€
		33cm .....	18€
☞	<b>VIRGINIA</b> <i>Oignons, pommes de terre, andouille de Guémené, poivre moulu, roquette</i>	26 cm .....	16€
		33cm .....	18€
☞	<b>CORA</b> <i>Bisque de homard, champignons, noix de Saint-Jacques, crevettes, parmesan, persillade, olives noires</i>	26 cm .....	16€
		33cm .....	18€
☞	<b>DIANA</b> <i>Foie gras maison, champignons, magret, roquette, parmesan, tomates confites, poivre moulu</i>	33 cm .....	19€



## NOS COUPS DE COEUR

- ☺ **MARMITE DE POISSONS**  
*Assortiment de poissons à la crème de crustacés, julienne de légumes* ..... 19,90€
- ☺ **MARMITE DE JOUE DE PORC AU SATE**  
*Joue de porc confite, bouillon au saté, linguines & julienne de légumes* ..... 19,90€
- ☺ **RAVIOLES DES TERRASSES**  
*Ravioles cèpes/truffes, magret de canard sauce crème, champignons* ..... 19,90€
- ☺ **RAVIOLES DES TERRASSES XXL**  
*Ravioles cèpes/truffes, magret de canard sauce crème, champignons* ..... 28€

## NOS POISSONS

- ☺ **GRAVLAX DE SAUMON** *salade verte, frites fraîches, salade* ..... 19€
- ☺ **SAINT-JACQUES ROTIES EN COQUILLES** ..... 23€  
*gratin de choux fleurs & courgettes, sauce vierge*
- POISSON DU JOUR ET SES ACCOMPAGNEMENTS** *selon arrivage et cours...*

## NOS VIANDES

- CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA** *frites fraîches, salade* ..... 18€
- PIÈCE DU BOUCHER** *env. 200g frites fraîches, salade, sauce poivre ou gorgonzola* ... 19€
- ENTRECÔTE 300g** *frites fraîches, salade, sauce poivre* ..... 24€
- ☺ **PIÈCE DE BOEUF ROSSINI** ..... 28€  
*Foie gras maison chaud, crème Porto et tapenade de truffes, frites fraîches et salade*
- TARTARE DE BŒUF** *(non préparé) frites fraîches, salade* ... 18€ (180gr) ou 26€ (360gr)
- ☺ **INVOLTINI DE VEAU** *sauce marsala et champignons / linguines* ..... 21€
- ☺ **ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ AUX 3 POIVRES** *frites fraîches et salade* ..... 20€

## NOS SUPPLEMENTS

- ACCOMPAGNEMENT** *frites fraîches, salade ou pâtes* ..... 3€
- ☺ **SAUCE** *gorgonzola, poivre, porto et tapenade de truffes ou champignons marsala* ..... 2.5€



## NOS SUGGESTIONS

☺	RISOTTO DU MOMENT .....	17€
	NOTRE ASSIETTE VEGGIE <i>Nouilles, beignets de courgettes, pois-chiches, assortiment de légumes ...</i>	18€
	CAMEMBERT DES TERRASSES <i>250g - charcuteries, pommes de terre persillées, salade .....</i>	18€
	MONT D'OR DES TERRASSES <i>environ 400g - charcuteries, pommes de terre persillées, salade .....</i>	26€

## NOS PATES LINGUINE OU PENNE

☺	CARBONARA <i>lardons, oignons, crème fraîche, jaune d'œuf, parmesan .....</i>	13.9€
☺	GORGONZOLA <i>jambon serrano, parmesan .....</i>	15.9€
☺	BURRATA <i>tomates cerises, pesto maison, basilic, roquette, parmesan .....</i>	17.9€
☺	PERIGOURDINE <i>Foie gras, magret de canard, roquette, parmesan .....</i>	18.9€

## NOS LASAGNES

☺	BOLOGNAISE <i>viande de bœuf, sauce bolognaise maison, mozzarella .....</i>	14.5€
☺	SAUMON <i>saumon, crème fraîche, basilic, ricotta, mozzarella .....</i>	14.5€

### FORMULE DU MIDI

14.50€

*mardi au vendredi hors jours fériés  
au choix :*

LE PLAT DU JOUR

-  
LA PIZZA DE LA SEMAINE *26cm (33cm supp.2€)*

-  
SALADE SAUMON *ou* SALADE SERRANO

-  
LASAGNE BOLOGNAISE *ou* LASAGNE SAUMON

+

LE DESSERT DU JOUR

*ou*

FROMAGE BLANC COULIS

*ou*

CAFÉ

*(café gourmand supp.3€)*

### MENU ENFANT

10€

SIROP À L'EAU *(fraise, menthe, pêche)*

*ou* ICE TEA *25cl.*

*un plat au choix :*

PIZZA ROSSA

*tomate, jambon, mozzarella*

-

PIZZA BIANCA

*crème, chèvre, miel, mozzarella*

-

LINGUINE CARBONARA

-

JAMBON FRITES FRAICHES

+

1 BOULE DE GLACE

*(vanille, fraise ou chocolat)*

*ou*

1 ÎLE FLOTTANTE

## FROMAGES : NOTRE ARDOISE

*Camembert, reblochon, tomme de Savoie, chèvre, noix et salade verte .....* 8.5€



## DESSERTS

☞ FROMAGE BLANC <i>compotée de fruits rouges</i> .....	5€
☞ PANACOTTA <i>coulis du moment</i> .....	5€
☞ TIRAMISU <i>caramel à la fleur de sel &amp; spéculos</i> .....	7.5€
☞ DESSERT DU MOMENT .....	9€
☞ FLAN BRIOCHÉ DES TERRASSES .....	9€
CARPACCIO D'ANANAS .....	8.5€
<i>Ananas frais, glace caramel à la fleur de sel, caramel, crème sucrée</i>	
☞ ILE FLOTTANTE GÉANTE .....	8.5€
☞ FONDANT AU CARMEL <i>à la fleur de sel sans gluten (servi tiède), sorbet poire</i> .....	8.5€
☞ FONDANT AU CHOCOLAT <i>sans gluten (servi tiède), glace vanille</i> .....	8.5€
☞ CAFÉ GOURMAND <i>assortiment de 5 mini-desserts</i> .....(thé supplément +0,5€).....	9€
GAUFITEROLLE <i>gaufre, glace vanille, pâte à tartiner aux noisettes, crème sucrée</i> .....	9.5€
COUPE LIMONCELLO <i>2 boules citron vert, limoncello, crème sucrée</i> .....	7.5€
☞ NOUGAT GLACÉ <i>miel &amp; amandes, coulis fruits rouges</i> .....	9€
COUPE PRESQU'ILE .....	9.5€
<i>2 boules caramel, 1 boule vanille, palet Breton, caramel beurre salé et crème sucrée</i>	
COUPE AMARENA .....	9.5€
<i>2 boules cerise griotte, 1 boule vanille, cerises amarena, amaretti et crème sucrée</i>	
COLONEL <i>2 boules citron vert, vodka Absolut 4cl.</i> .....	10€
☞ CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 coupe (blanc ou rosé), 3 mini desserts maison</i> .....	15€
GLACE .....	1 BOULE 2.50€ ..... 2 BOULES 4.50€ ..... 3 BOULES 6.5€
<b>PARFUMS AU CHOIX</b>	
<i>vanille, chocolat, coco, rhum-raisin, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, pistache, cerise griotte, fraise, citron vert, mangue, poire.</i>	
SUPPLÉMENTS .....	1€
<i>Pâte à tartiner aux noisettes ou caramel beurre salé ou amandes effilées ou coulis de fruits rouges ou crème sucrée</i>	





## EAUX

	50cl.	1L.
VITTEL .....	2.9€	4.5€
PLANCOËT .....	2.9€	4.5€
SAN PELLEGRINO .....	2.9€	4.5€
EAU DE PERRIER ( <i>finest bulles</i> ) .....	2.9€	4.5€

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFEINÉ, CAFÉ ALLONGÉ .....	2€
CAFÉ NOISETTE .....	2.2€
CAFÉ OU DÉCA. CRÈME .....	2.9€
CAFÉ OU DÉCA. DOUBLE .....	3.5€
THÉ, INFUSION .....	3.8€
CHOCOLAT .....	3.9€
CAFÉ <i>ou</i> CAPPUCCINO <i>ou</i> CHOCOLAT VIENNOIS .....	4.8€
IRISH COFFEE <i>whisky</i> .....	9.5€
VIN CHAUD MAISON .....	6.5€

## DIGESTIFS - 4cl

AMARETTO DISARONNO .....	5€
LIMONCELLO <i>6cl</i> .....	5€
GET 27 .....	6€
MENTHE PASTILLE .....	6€
BAILEY'S .....	6€
CALVADOS .....	7€
EAU DE VIE DE POIRE .....	7€
COGNAC .....	9€
COGNAC AUX AMANDES .....	7€
COINTREAU .....	7€
ARMAGNAC .....	9€

## CHAMPAGNE AOP

	Flute 10cl.	Btl. 75cl.
CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 flute blanc ou rosé / salé ou sucré</i> .....	15€	
AOP FEUILLATTE BRUT RÉSERVE .....	8.5€	45€
AOP FEUILLATTE BRUT ROSÉ .....	8.5€	52€
AOP FEUILLATTE BLANC DE BLANCS <i>CÉPAGE CHARDONNAY 100%</i> .....		55€
« R » DE RUINART AOP BRUT .....		75€
AOP FEUILLATTE CUVÉE DE PRESTIGE "PALME D'OR" .....		95€



## CARTE DES VINS

### ROSE

Verre 12cl. Btl. 50cl. Btl. 75cl.

ITALIE	LAMBRUSCO IGT Pétillant .....			15€
CORSE	PEN DUICK IGP Ile de Beauté .....	4.5€		18€
LOIRE	CHINON AOP "CHARLES PAIN" .....			23€
LOIRE	REUILLY AOP Pinot Gris "DOMAINE PASCAL DESROCHES" .....			24€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP CHARMES DES DEMOISELLES .....	5€	18€	25€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP M de MINUTY .....			32€

### BLANC

Verre 12cl. Btl. 37,5cl. Btl. 75cl.

SUD	CHARDONNAY IGP HAUTS BADENS "DOMAINE LA GRAVE" .....	4,5€		18€
LOIRE	MUSCADET AOP "BIO" PRESTIGE "DOMAINE BONNET -HUTEAU" .....		13€	19€
LOIRE	REUILLY AOP "DOMAINE PASCAL DESROCHES" .....			26€
LOIRE	COTEAUX DE L'AUBANCE "BOIS MOZÉ" demi-sec .....	5€		26€
LOIRE	QUINCY AOP "DOMAINE PHILIPPE PORTIER" .....	5€		28€
LOIRE	POUILLY FUMÉ AOP MADEMOISELLE DE T. "CHÂTEAU DE TRACY" .....			32€
BOURGOGNE	MEURSAULT AOP 100% CHARDONNAY "ROPITEAU" .....			54€
RHÔNE SUD	CÔTES DU RHÔNE AOP "CHÂTEAU MONT-REDON" .....			26€
RHÔNE NORD	CONDRIEU AOP "INVITARE" "M. CHAPOUTIER" 100% Viognier .....			65€



## CARTE DES VINS

### ROUGE

		Verre 12cl.	Btl. 37,5cl / 50cl	Btl. 75cl
ITALIE	LAMBRUSCO IGT Pétillant <i>AMABILE "FRUITÉ"</i> .....			15€
SICILE	NERO AVOLA IGT <i>CANICATTI</i> .....	5€		26€
ITALIE	SCAIA ROSSO IGT <i>"DOMAINE SANT'ANTONIO" Cépage Corvina</i> .....			28€
SUD	MERLOT IGP HAUTS DE BADENS <i>"DOMAINE LA GRAVE"</i> .....	4.5€		18€
SUD	MINERVOIS AOP Tristan et Julien <i>"DOMAINE LA GRAVE"</i> .....			19€
BORDEAUX	BORDEAUX AOP <i>"LA GRANDE METAIRIE"</i> .....	5€		25€
BORDEAUX	PESSAC LEOGNAN AOP <i>"CHÂTEAU TOUR LEOGNAN" 2<sup>ème</sup> vin du Château Carbonnieux</i>			39€
LOIRE	SAUMUR CHAMPIGNY AOP BIO <i>"DOMAINE DES SANZAY"</i> .....	5€		24€
LOIRE	SAINTE NICOLAS DE BOURGUEIL AOP <i>"DOMAINE DE LA NOIRAIE"</i> .....			25€
LOIRE	CHINON AOP PRESTIGE <i>"CHARLES PAIN"</i> .....	btl.37,5cl	14€	25€
	MAGNUM (150 cl.) .....		42€	
BEAUJOLAIS	CHIROUBLES AOC <i>"DOMAINE CHEYSSON" CRU DU BEAUJOLAIS</i> .....	btl.50cl	22€	26€
BOURGOGNE	MERCUREY AOP <i>"LES CHENEULTS" Philippe Le Hardy</i> .....			39€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP <i>CHARMES DES DEMOISELLES</i> .....	18€		25€
RHÔNE SUD	CÔTES DU RHÔNE AOP <i>"CHÂTEAU MONT-REDON"</i> .....	5.5€		26€
RHÔNE NORD	CROZES-HERMITAGE AOP <i>"M. CHAPOUTIER"</i> .....			32€
RHÔNE SUD	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP <i>"CHÂTEAU MONT-REDON"</i> .....			45€
RHÔNE NORD	CÔTE-ROTIE AOP LES BÉCASSES <i>"M. CHAPOUTIER"</i> .....			69€



*C'est toujours  
un plaisir de  
vous recevoir...*

*Un grand merci de la part  
de toute l'équipe !*