



RESTAURANT
LES TERRASSES
— GUÉRANDE —

Une cuisine, un lieu
fait pour vous !

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



LESTERRASSES_OFFICIEL



MENU

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM



APERITIFS

RICARD ou BRASTIS (Pastis Breton) 2cl.	4€
CIDRE KERISAC brut 25cl.	5€
PORTO 8cl. rouge ou blanc	7€
SUZE 6cl.	6€
KIR VIN BLANC 10cl. (pêche, mûre, cassis)	5€
KIR PÉTILLANT 10cl. (pêche, mûre, cassis)	7.5€
SANGRIA MAISON 15cl.	8.5€
MARTINI 8cl. rouge ou blanc	8€
AMERICANO MAISON 15cl.	11€
NEGRONI MAISON 13cl.	10€
OLD FASHIONED 5cl.	10€
COUPE DE CHAMPAGNE 10cl.	11€
"FEUILLATTE BLANC ou ROSÉ"	

BIERES	25cl.	50cl.
LANCELOT PILS	4€	7€
DUCHESSE ANNE	5€	9€
PANACHÉ	4€	7€
MONACO	4.5€	7.5€
PICON	5.5€	9.5€

BIERES BOUTEILLES

TRIPLE KARMELIET 33cl.	7€
PAUWEL KWAK 33cl.	7€
PIETRA (chataigne) 33cl.	7€
BLANCHE HERMINE 33cl.	7€
LANCELOT 33cl (SANS ALCOOL).	7€
1664 33cl. (SANS ALCOOL)	5€

SODAS

SIROP À L'EAU 25cl.	3€
(fraise, citron, menthe, pêche, grenadine)	
DIABOLO 25cl.	4€
PEPSI, PEPSI MAX 33cl.	5€
SCHWEPPEs 25cl.	5€
(Tonic ou Agrum ou Ginger Beer ou Hibiscus)	
ORANGINA 25cl.	5€
PERRIER 33cl.	4.5€
ICE TEA 25cl.	4€
SUPPLÉMENT SIROP	1€

CHAMPAGNE GOURMAND 18.5€

Salé

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

ou

Sucré

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

JUS DE FRUITS MENEAU

PUR JUS BIO 25cl. 6.5€
Orange, Ananas, Tomate, Pomme

SMOOTHIE BIO 25cl. 7€
Fraise/framboise, Mangue/Passion

SPIRITUEUX

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

RON BARCELO IMPERIAL	9€
RON HECHICERA	10€
RHUM DIPLOMATICO vintage	14€
RHUM DEMERA solera n°14.....	11€

JACKS DANIELS	10€
JAMESON BLACK BARREL	13€
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS tourbé ...	15€
WHISKY GLENFARCLAS 12 ANS.....	11€
WHISKY BALVENIE 12 ANS	11€
WHISKY DALWHINNIE 15 ANS	13€
WHISKY NIKKA coffee grain ou malt.....	12€
WHISKY MICHEL COUVREUR.....	15€
(OVERAGED ou CANDID)	

DEGUSTATION LES 4 PALAIS 19€

WHISKIES

4 SÉLECTIONS DU MOMENT

ou

RHUM

4 SÉLECTIONS DU MOMENT

ou

GIN

4 SÉLECTIONS DU MOMENT



COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT 15cl.....	nous consulter
MAÏ TAÏ 22cl.....	12€
4cl. Rhum 3 rivières 55°, 4cl. rhum réserva club, jus ananas, jus de citron vert, sirop d'orgeat	
PORN-STAR (MAVERICK MARTINI) 14cl.....	11€
5cl. Vodka, sirop de vanille, purée de passion, jus de passion, shooter de pétillant	
MOSCOW MULE 21cl.....	11€
4cl. Vodka Absolut, jus de citron vert, Ginger beer	
SPRITZ 20cl.....	10€
Aperol, Prosecco, Perrier	
BANUYL'S TONIC 15cl.....	10€
5cl. Banuyl's, 10cl. Tonic	
TI PUNCH (VIEUX OCÉAN ou 55 DEGRÉS ou DOUBLE WOOD) 8cl.....	10€
5cl. Rhum Trois Rivières spéciaux, sirop de sucre de canne, quartier de citron vert	
SINGAPOUR SLING 20cl.....	12€
3cl. Gin, 1.5cl. liqueur de cerise, 7.5ml. Cointreau, 7.5ml. Bénédictine, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de grenadine	
YASUR-VANUATU (POIVRE DE L'ILE DE TANNA) 17cl.....	11€
4cl. Rhum Havana Club, 3cl. Apérol, citron vert, sucre, jus d'orange, poivre du Vanuatu	
SEX ON THE BEACH 20cl.....	11€
4cl. Vodka Absolut, 2cl. crème de mûre, 2cl. liqueur de melon, jus d'ananas, jus de cranberry	
MOJITO 17cl.....	10€
5cl. Rhum Havana Especial, citron vert, menthe, sirop de sucre de canne, Perrier	
MOJITO FRUITÉ 17cl.....	12€
Au choix : fraise, passion, mangue, framboise	
BASILIC TOUCH 16cl.....	11€
4cl. Vodka, purée de fraise, cranberry, citron vert, basilic	
LE TOUCAN 17cl.....	11€
4cl. Rhum infusé aux épices douces, purée de mangue, citron vert, sirop de grenadine, tonic	
PINA COLADA 20cl.....	11€
5cl. Rhum Havana Especial, noix de coco, jus d'ananas, lait	

MOCKTAILS SANS ALCOOL

HABIBI Jus de citron vert, purée de framboise, Schweppes hibiscus et basilic 20cl.....	9€
GOLDEN TROPICAL Passion, ananas, vanille, citron vert 20cl.....	8.5€
VIRGIN MOJITO FRUITÉ Au choix : fraise, passion, myrtille, mangue ou framboise 16cl.....	9€
VIRGIN PINA COLADA Sirop saveur rhum, jus d'ananas, noix de coco, lait 20cl.....	9€
VIRGIN TOUCH Purée de fraise, citron vert, basilic frais, cranberry 20cl.....	8.5€
THÉ GLACÉ MAISON Au choix : pêche, citron, framboise 15cl.....	7.5€



☞ **RILLETTE DE POISSONS** *toasts* 9€

NOS PLANCHES (à partager pour l'apéritif)

LA CHARCUTIÈRE *assortiment de charcuteries* Petite 14€ Grande..... 22€

LA DÉCOUVERTE *charcuteries, fromages, nougat de chèvre* Petite 14€ Grande..... 22€

☞ **L'OCÉANE** Petite 14€ Grande..... 22€
Tartare de thon, gravlax de saumon, rillette de poissons, terrine de raie, toasts

☞ **LA TERRASSE** Petite 18€ Grande 29.5€
Foie gras, terrine de raie, rillette de poissons, gravlax de saumon, terrine, toasts

NOS ENTREES

☞ **VELOUTÉ DE POTIRON** *lard grillé, croutons aillés* 8.5€

☞ **SAINT MARCELLIN** *rôti sur toast, 80g, huile d'olive, miel, thym frais* 8€

☞ **NOUGAT DE CHÈVRE** *pistaches, fruits confits, fruits sec, tapenade d'olives* 9€

☞ **GRAVLAX DE SAUMON** *mariné à l'aneth, salade, tomates* 13€

☞ **FOIE GRAS DE CANARD** *50gr - toasts, chutney maison* 18€

☞ **CHAMPAGNE GOURMAND** *1 coupe, foie gras, gravlax de saumon, terrine de raie* 18.5€

☞ **TARTARE DE THON** *albacore, sauce soja, graines de sésame, guacamole* 13€

LES TERRINES

☞ **TERRINE DE CAMPAGNE** *cornichons* 7.5€

☞ **TERRINE D'AILE DE RAIE** *en gelée d'estragon, sauce tartare* 8.5€

LES CARPACCIOS ET BURRATA

CARPACCIO DE BŒUF *marinade maison, roquette, tomates, parmesan* 10€

CARPACCIO DE BŒUF, BURRATA *marinade maison, roquette, tomates, parmesan* 17€

☞ **BURRATA, PESTO MAISON** *tomates, roquette, parmesan* 9.9€

NOS SALADES

SALADE SERRANO 16.9€
Salade, serrano, roquette, tomates cerises, champignons, mozzarella, croûtons, parmesan

BURRATA DES TERRASSES 16.9€
Burrata, salade, tomates, serrano, pesto maison, toasts

SALADE GOURMANDE 18.9€
Salade, foie gras maison, magret fumé, champignons, tomates cerises, croûtons

SALADE VEGGIE 16.9€
Salade, tomate, champignons, nougat de chèvre, tapenade d'olive, toasts

Merci de nous tenir informés en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires

Pour toutes demandes de "Doggy Bag", une participation de 0,50€ sera demandée.



NOS COUPS DE CŒUR

☞	MARMITE DE POISSONS <i>Selon cours et arrivages</i>	24€
☞	RAVIOLES DES TERRASSES <i>Ravioles cèpes et truffes d'été, roquette, magret de canard fumé, crème de Marsala et champignons, parmesan</i>	24€
☞	RAVIOLES DES TERRASSES XXL <i>Ravioles cèpes et truffes d'été, roquette, magret de canard fumé, crème de Marsala et champignons, parmesan</i>	29.5€
☞	TETE DE VEAU EN MARMITE <i>Légumes et sauce gribiche</i>	23€
☞	TARTIFLETTE <i>salade verte, charcuteries</i>	19€
☞	PARMENTIER DE SAUMON GRATINE <i>persillée et ailée, salade verte</i>	19€
	CAMEMBERT DES TERRASSES AU LAIT CRU <i>250gr - charcuteries, pommes de terre en persillade, salade</i>	20€
	SAINT MARCELLIN <i>rôti sur toasts</i> <i>2x80g - huile d'olive, miel, thym frais, charcuteries</i>	20€
	ASSIETTE VEGGIE <i>Riz basmati, légumes, falafels, sauce soja et salade</i>	19€

NOS POISSONS

☞	GRAVLAX DE SAUMON <i>frites maison, salade verte</i>	24€
☞	TARTARE DE THON <i>albacore</i>	24€
	<i>Sauce soja, graines de sésame, guacamole, frites maison, salade verte</i>	
☞	GAMBAS RÔTIES <i>crème au tandoori et lait de coco, riz basmati</i>	25€
☞	POISSON DU MOMENT ET SES ACCOMPAGNEMENTS ... <i>selon arrivage et cours</i>	
☞	NOIX DE COQUILLES S^T JACQUES	<i>selon arrivage et cours</i>
	<i>légumes de saison, crème aux herbes</i>	

NOS VIANDES

	CARPACCIO DE BŒUF, BURRATA <i>frites maison, salade</i>	19.5€
☞	ROGNONS DE VEAU AU PORTO <i>écrasé de pomme de terre</i>	22€
☞	PIÈCE DU BOUCHER <i>env. 200g - frites maison, salade, sauce café de Paris ou sauce poivre</i>	24€
☞	CONFIT D'AGNEAU <i>aux mojettes de Vendée, thym frais et pistou</i>	26€
☞	PAVÉ DE BOEUF ROSSINI <i>env. 200g</i>	29€
	<i>Foie gras maison chaud, crème Porto et tartufata, frites maison, salade</i>	
☞	TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU <i>préparé - frites maison, salade - 180g...</i>	21€ ou 360g... 29€



NOS SUPPLEMENTS

- ☺ ACCOMPAGNEMENT *frites maison, salade, penne, écrasé de pomme de terre*..... 3.5€
☺ SAUCE *poivre, café de Paris, crème de tartufata, crème marsala et champignons*..... 2.5€

NOS PATES & RISOTTO

- ☺ PENNE CARBONARA15.9€
Lardons, oignons, crème fraîche, jaune d'œuf, parmesan
- ☺ PENNE TARTUFATA17.9€
Crème de tartufata, burratina, tomates confites, roquette, parmesan
- ☺ RISOTTO DU MOMENT *parmesan* 18€

FORMULE DU MIDI

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT.....17.90€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT.....20.90€

mardi au vendredi hors jours fériés :

ENTRÉE DU JOUR

ou

TOMATES MOZZA *Pistou Maison*

ou

VELOUTÉ DE POTIRON *Croûtons*

LE PLAT DU JOUR *ou* TARTIFLETTE

ou

SALADE DE CHÈVRE CHAUD *ou* SALADE SERRANO

ou

PENNE CARBONARA *ou* PARMENTIER SAUMON

LE DESSERT DU JOUR

ou

FROMAGE BLANC *nature ou fruits rouges*

ou

ÎLE FLOTTANTE *crème anglaise, caramel, amandes*

ou

CAFÉ (*café gourmand supp.3,5€*)

hors boissons

Carafe d'eau gratuite

MENU ENFANT -10ANS

13.90€

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

ou ICE TEA 25cl.

un plat au choix :

-

FISH & CHIPS
FRITES MAISON

-

PENNE CARBONARA

-

JAMBON & FRITES MAISON

+

1 BOULE DE GLACE

(*vanille, fraise ou chocolat, crème sucrée*)

ou

ÎLE FLOTTANTE

crème anglaise, caramel, amandes

Carafe d'eau gratuite

FROMAGES : NOS ARDOISES

- Assortiment de 4 fromages affinés, noix et salade verte* 9.5€
Fromage Gourmand : 4 fromages affinés accompagnés de son verre de vin 15€

DESSERTS

	FROMAGE BLANC <i>nature ou coulis du moment</i>	5.5€
☺	PANACOTTA <i>coulis du moment</i>	6€
☺	TIRAMISU AU LEMON CURD <i>biscuits de St Guénolé</i>	9.5€
☺	DESSERT DU MOMENT	9.9€
☺	CARPACCIO D'ANANAS.....	9€
	<i>Ananas frais, sorbet citron vert, caramel, chantilly</i>	
☺	ÎLE FLOTTANTE GÉANTE <i>crème anglaise, amandes éfilées</i>	8.5€
☺	FONDANT AU CHOCOLAT <i>(servi tiède), glace vanille</i>	10€
☺	CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON	9.5€
	GAUFITEROLLE <i>gaufre, glace vanille, pâte à tartiner aux noisettes, chantilly</i>	9.5€

DESSERTS ACCOMPAGNES

☺	CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>assortiment de 5 mini-desserts maison</i>	11€
	IRISH GOURMAND <i>café, whisky, crème sucrée et 4 mini-desserts maison</i>	18€
	DIGESTIF GOURMAND <i>limancello ou menthe pastille,... et 4 mini-desserts maison</i>	15€
	CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 coupe (blanc ou rosé) et 4 mini-desserts maison</i>	18.5€

COUPES GLACEES - COUPES ARROSEES

COUPE PRESQU'ÎLE	9.5€
<i>1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule palet Breton, caramel beurre salé, chantilly</i>	
COUPE AFTER EIGHT <i>2 boules menthe-chocolat, get27 4cl.</i>	10€
COUPE COLONEL <i>2 boules citron vert, vodka Absolut 4cl.</i>	10€
COUPE CARAÏBES <i>2 boules rhum raisin, rhum Especcial 4cl.</i>	10€

GLACE.....	1 BOULE	2.90€		2 BOULES	4.90€		3 BOULES	6.9€
------------	---------	-------	-------	----------	-------	-------	----------	------

PARFUMS AU CHOIX

*vanille, chocolat, rhum-raisin, menthe-chocolat,
caramel à la fleur de sel, fraise, citron vert, mangue, palet Breton*

SUPPLÉMENTS	1.5€
<i>Pâte à tartiner aux noisettes, caramel beurre salé, amandes éfilées, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	



EAUX

	50cl.	1 L.
VITTEL	4€	6.4€
PLANCOËT	4€	6.4€
SAN PELLEGRINO	4€	6.4€
PLANCOËT (<i>finest bulles</i>)	4€	6.4€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFEINÉ	2.7€
CAFÉ NOISETTE, CAFÉ ALLONGÉ	2.9€
CAFÉ OU DÉCA. CRÈME	3.5€
CAFÉ OU DÉCA. DOUBLE	4.2€
THÉ, INFUSION	4.2€
CHOCOLAT	5.2€
CAPPUCCINO <i>ou</i> CHOCOLAT VIENNOIS <i>ou</i> CAFÉ VIENNOIS	5.6€
IRISH COFFEE <i>4cl. whisky</i> <i>ou</i> FRENCH COFFEE <i>4cl. cognac</i>	10€
EXPRESSO MARTINI <i>14cl.</i>	11€

DIGESTIFS - 4cl

AMARETTO DISARONNO	7€
LIMONCELLO	7€
GET 27	7€
MENTHE PASTILLE	7€
BAILEY'S	7€
CALVADOS	8€
EAU DE VIE DE POIRE	8€
COGNAC AUX AMANDES	8€
COINTREAU	8€
COGNAC	9€
ARMAGNAC	9€
BANYUL'S <i>La Serra 2016 (6cl.)</i>	9€

CHAMPAGNE

	Flute 10cl.
CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 flute blanc ou rosé / salé ou sucré</i>	18.5€
NICOLAS FEUILLATTE BRUT RÉSERVE	11€
NICOLAS FEUILLATTE BRUT ROSÉ	11€

Retrouvez notre Sélection de Champagne en dernière page.



CARTE DES CHAMPAGNES

BRUT

NICOLAS FEUILLATTE <i>RÉSERVE EXCLUSIVE - BRUT</i>	59€
NICOLAS FEUILLATTE <i>ORGANIC BIO - EXTRA BRUT</i>	78€
MALARD <i>EXCELLENCE - BRUT</i>	61€
ABELE 1757 <i>BRUT</i>	59€
ABELE 1757 <i>EXTRA-BRUT</i>	89€

BRUT ROSE

NICOLAS FEUILLATTE <i>RÉSERVE EXCLUSIVE - ROSÉ</i>	64€
MALARD <i>EXCELLENCE - ROSÉ</i>	68€
ABELE 1757 <i>BRUT - ROSÉ</i>	67€

MILLESIME

NICOLAS FEUILLATTE <i>COLLECTION VINTAGE - 2017</i>	78€
ABELE 1757 <i>BRUT - 2014</i>	84€

BLANC DE BLANCS

MALARD <i>"EXCELLENCE" BLANC DE BLANCS</i>	78€
HENRI GIRAUD <i>"BLANC DE CRAIE"</i>	117€
ABELE 1757 <i>"BLANC DE BLANC"</i>	89€

BLANC DE NOIRS

MALARD <i>"EXCELLENCE" BLANC DE NOIRS</i>	72€
HENRI GIRAUD <i>"HOMMAGE AU PINOT NOIR"</i>	123€

GRANDE CUVÉE

NICOLAS FEUILLATTE <i>"PALMES D'OR VINTAGE" - 2006</i>	180€
MALARD <i>"LES HISTORIQUES - CRAMANT" - BLANC DE BLANCS - GRAND CRU</i>	104€
MALARD <i>"LES HISTORIQUES - VERZENAY" - BLANC DE NOIRS - GRAND CRU</i>	104€
HENRI GIRAUD <i>"MV 18 AÏ" - GRAND CRU</i>	299€
HENRI GIRAUD <i>"PERPETUAL RESERVE 90-20"</i>	237€



CARTE DES VINS

ROUGE

Verre Btl. Btl.

12cl. 50cl. 75cl.

SUD MERLOT IGP HAUTS DE BADENS *DOMAINE LA GRAVE*5.5€25€

LES TERRASSES DU LARZAC LA CROIX CHAPTAL AOC *"LES TERRASSES"*6€ 29€

LES TERRASSES DU LARZAC LA CROIX CHAPTAL AOC *"SECRET DE GELLONE"*32€

PIC ST LOUP CHÂTEAU LANCYRE AOP *"VIEILLES VIGNES"*35€

PIC ST LOUP CHÂTEAU LANCYRE AOP *"GRANDE CUVÉE"* 43€

GRÈS DE MONTPELLIER MAS DE NOVI AOP LANGUEDOC *"CHEMIN DE NO(S)VI(ES)"*29€

GRÈS DE MONTPELLIER MAS DE NOVI AOP LANGUEDOC *"O DE NOVI"* 39€

CÔTES DE ROUSSILLON VILLAGE CHÂTEAU DE L'OU AOP *"I HAVE A DREAM"* 29€

CÔTES DE ROUSSILLON COLLIOURE AOP *"SHISTES DE VALBONNE"*46€

BOURGOGNE MERCUREY AOP *"LES CHENEAULTS"* *PHILIPPE LE HARDY* 51€

LOIRE SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP *DOMAINE DE LA NOIRAIE* 31€

LOIRE CHINON AOP PRESTIGE *CHARLES PAIN*..... (37,5 cl.) 19€ 31€

LOIRE CHINON AOP PRESTIGE *CHARLES PAIN*.....(MAGNUM 150 cl.) 60€

VINS ARGENTINS

Btl.

75cl.

PATAGONIA BODEGA *EL DESIERTO* - CABERNET FRANC.....42€

PATAGONIA BODEGA *EL DESIERTO* - MERLOT.....42€



CARTE DES VINS

ROUGE

Verre Btl. Btl.

12cl. 50cl. 75cl.

RHÔNE	CÔTES DU RHÔNE AOP CHÂTEAU MONT-REDON	6.5€.....	32€
RHÔNE	CROZES-HERMITAGE AOP M. CHAPOUTIER "LES MEYSONNIERS"		49€
RHÔNE	AOC CAIRANNE "RÉSERVE DES SEIGNEURS" DOMAINE DE L'ORATOIRE ST MARTIN.....		42€
RHÔNE	CORNAS AOP M. CHAPOUTIER "LES ARÈNES "		76€
RHÔNE	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC CHÂTEAU MONT-REDON.....		79€
RHÔNE	CÔTE-RÔTIE LE GALLET BLANC FRANÇOIS VILLARD		125€
	APPELLATION CÔTE-RÔTIE CONTRÔLÉ		

BORDEAUX	PESSAC LÉOGNAN AOP CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN		55€
BORDEAUX	MÉDOC CHÂTEAU LA TOUR DE BY - 2008.....		69€
BORDEAUX	MÉDOC CHÂTEAU LA TOUR DE BY "CUVÉE HÉRITAGE MARC PAGÈS" - 2018.....		69€
BORDEAUX	HAUT-MÉDOC AOP CHÂTEAU LE CHÊNE - 2019	6€	33€
BORDEAUX	HAUT-MÉDOC AOP CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON - 2016		60€
BORDEAUX	HAUT-MÉDOC AOP CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON - 2016	(MAGNUM 150 cl.)	110€
BORDEAUX	MOULIS EN MÉDOC CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN		98€
BORDEAUX	MOULIS EN MÉDOC CHÂTEAU POUJEUX - 2017		86€
BORDEAUX	SAINT-JULIEN AMIRAL DE BEYCHEVELLE - 2021		105€



CARTE DES VINS

BLANC

Verre Btl. Btl.

12cl. 50cl. 75cl.

SUD	CHARDONNAY IGP HAUTS BADENS <i>DOMAINE LA GRAVE</i>	5.5€	25€
CÔTES DE ROUSSILLON	COLLIOURE AOP "MADELOC"		36€
CÔTES DE ROUSSILLON	COLLIOURE AOP "SHISTES DE VALBONNE"		49€

LOIRE	COTEAUX DE L'AUBANCE AOP "BOIS MOZÉ" - DEMI-SEC.....	5.9€	32€
LOIRE	REUILLY AOP <i>DOMAINE PASCAL DESROCHES</i>		29€
LOIRE	QUINCY AOP <i>DOMAINE PHILIPPE PORTIER</i>	6.0€	34€
LOIRE	POUILLY FUMÉ AOP <i>LES GREFFEUX</i>		42€

BOURGOGNE	MEURSAULT AOP ROPITEAU 100% CHARDONNAY - 2020		85€
-----------	---	--	-----

RHÔNE	CÔTES DU RHÔNE AOP <i>CHÂTEAU MONT-REDON</i>	6.0€	32€
RHÔNE	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC <i>CHÂTEAU MONT-REDON</i>		73€
RHÔNE	AOC CAIRANNE "RÉSERVE DES SEIGNEURS" <i>DOMAINE DE L'ORATOIRE ST MARTIN</i>		39€
RHÔNE	CONDRIEU <i>FRANÇOIS VILLARD "LES TERRASSES DU PALAT" - 2020</i>		85€
RHÔNE	CONDRIEU <i>M. CHAPOUTIER "INVITARE" - 2021</i>		89€

ROSE

Verre Btl. Btl.

12cl. 50cl. 75cl.

CORSE	PEN DUICK IGP Île de Beauté.....	5€	23€
-------	----------------------------------	----	-----

LOIRE	REUILLY AOP Pinot Gris <i>DOMAINE PASCAL DESROCHES</i>		29€
-------	--	--	-----

PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP <i>CHARMES DES DEMOISELLES</i>	5.5€	19€
----------	--	------	-----

PIC ST LOUP	CHÂTEAU LANCYRE AOP "D'ICI ON VOIT LA MER"		29€
-------------	--	--	-----