



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

Privatisation d'espaces | Séminaires | Anniversaires | Groupes



APERITIFS

RICARD ou BRASTIS (Pastis Breton) 2cl.	4€
CIDRE KERISAC brut 25cl.	5€
PORTO 8cl. rouge ou blanc	6€
SUZE 6cl.	6€
KIR VIN BLANC 10cl. (pêche, mûre, cassis)	4.5€
KIR PÉTILLANT 10cl. (pêche, mûre, cassis)	7.5€
SANGRIA MAISON 15cl.	8€
MARTINI 8cl. rouge ou blanc	8€
AMERICANO MAISON 12cl.	10€
NEGRONI MAISON 13cl.	10€
OLD FASHIONED 5cl.	9€
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€	7€
PICON	5€	9€

BIERES BOUTEILLES

TRIPLE KARMELET 33cl.	7€
PAUWEL KWAK 33cl.	7€
DESPERADOS 33cl.	7€
PIETRA (chataigne) 33cl.	7€
BLANCHE HERMINE 33cl.	7€
1664 25cl. (SANS ALCOOL)	5€

SODAS

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

CHAMPAGNE GOURMAND 18€

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. 5.5€
Orange, Ananas, Tomate, Pomme

SMOOTHIE BIO 25cl. 6.2€
Fraise/framboise, Mangue/Passion

SPIRITUEUX

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

RON BARCELO IMPERIAL	9€
RON HECHICERA	10€
RHUM DIPLOMATICO vintage	14€
RHUM MANA'O paille	11€

JACKS DANIELS	10€
JAMESON BLACK BARREL	12€
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	
GIN FIZZ DES TERRASSES 20cl.....	11€
5cl. Gin, 2cl. purée de Jabuticaba, 2cl. citron vert, 1cl sirop de litchi, eau gazeuse	
TI PUNCH (TI FUMÉ ou TI SALÉ ou 55 DEGRÉS ou DOUBLE WOOD) 8cl.....	9.5€
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	
BRUMBLE DES TERRASSES (POIVRE DU CAMEROUN) 11cl.....	11€
5cl. Gin, jus de citron vert, sucre, 1.5cl. crème de mûre, poivre penja noir (Cameroun)	
DAIQUIRI NÉPALAIS (POIVRE DES MONTAGNES SUD DU NÉPAL) 10cl.....	10€
6cl. Rhum infusé à la baie de Timut, jus de citron vert, sucre	
SEX ON THE BEACH 20cl.....	10€
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, myrtille, mangue, framboise ou Jabuticaba	
BASILIC TOUCH 16cl.....	10€
4cl. Vodka, purée de fraise, cramberry, citron vert, basilic	
COSMOPOLITAN 10cl.....	10€
4cl. Vodka, 2cl. Cointreau, 2cl citron vert, jus de cramberry	
PINA COLADA 20cl.....	10€
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.....	8.5€
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€
THÉ GLACÉ MAISON Au choix : pêche, citron, framboise 15cl.....	7€
L'ALKANE Ginger beer, jus de pomme, sirop de romarin, citron vert 20cl.....	8€



☞ **RILLETTE DE MAQUERAUX** *moutarde à l'ancienne* 8€

NOS PLANCHES

LA CHARCUTIÈRE *assortiment de charcuteries* Petite 13€ Grande. 19.5€

LA DÉCOUVERTE *charcuteries, fromages, nougat de chèvre* Petite 13€ Grande. 19.5€

☞ **L'Océane** Petite 13€ Grande. 19.5€
Tartare de thon, gravlax de saumon, rillettes de maquereaux, terrine de raie, toasts

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

NOS ENTREES

☞ **GASPACHO DU MOMENT** *petits croutons* 7€

☞ **SAINT MARCELLIN** *rôti sur toast, 80g, huile d'olive, miel, thym frais* 7.5€

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

☞ **GRAVLAX DE SAUMON** 13€

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

☞ **CHAMPAGNE GOURMAND** *1 coupe, foie gras, gravlax de saumon, terrine de raie* 18€

☞ **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€

☞ **PERSILLÉ DE POITRINE DE COCHON** 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 SAUMON 15.9€
Salade, saumon fumé, roquette, tomates cerises, crème fraîche, toasts

SALADE SERRANO 15.9€
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, toasts

SALADE BRUNCH 16.9€
Salade, saumon fumé, serrano, nougat de chèvre, chèvre toasté



NOS COUPS DE CŒUR

☞	MARMITE DE POISSONS <i>Assortiment de poissons à la crème de crustacés, légumes, écrasé de pommes de terre.....</i>	24€
☞	MARMITE D'ARaignée DE PORC AU CURRY ROUGE <i>Nouilles et petits légumes.....</i>	22€
☞	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>chapelure persillée et ailée, salade verte.....</i>	19€
	CAMEMBERT DES TERRASSES AU LAIT CRU <i>250gr - charcuteries, pommes de terre persillées et ailées, salade.....</i>	20€
	SAINT MARCELLIN <i>rôti sur toasts</i> <i>2x80g - huile d'olive, miel, thym frais, charcuteries.....</i>	20€
	ASSIETTE VEGGIE	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>	
☞	POISSON DU MOMENT ET SES ACCOMPAGNEMENTS ... <i>selon arrivage et cours</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 poivre ou gorgonzola</i>	24€
☞	SOURIS D'AGNEAU JUS AU THYM <i>écrasé de pomme de terre.....</i>	25€
☞	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 <i>préparé - frites maison, salade - 180gr.....</i>	21€ ou 360gr..... 29€

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



NOS SUPPLEMENTS

- ☞ ACCOMPAGNEMENT *frites maison, salade, pâtes, écrasé de pomme de terre*..... 3.5€
☞ SAUCE *poivre, gorgonzola, crème de tartufata, crème marsala et champignons*..... 2.5€

NOS PATES & RISOTTO

- ☞ LINGUINE CARBONARA15.9€
Lardons, oignons, crème fraîche, jaune d'œuf, parmesan
- ☞ LINGUINE BURRATA17.9€
Tomates cerises, pesto maison, basilic, 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 :

TERRINE DU MOMENT

ou

TOMATES MOZZA *Pistou Maison*

ou

GASPACHO DU MOMENT

LE PLAT DU JOUR *ou* TARTIFLETTE

ou

SALADE DE CHÈVRE CHAUD *ou* SALADE SERRANO

ou

LINGUINE 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

-

LINGUINE 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 : NOTRE ARDOISE

Assortiment de 4 fromages affinés, noix et salade verte 9.5€



DESSERTS

	FROMAGE BLANC NATURE <i>ou coulis du moment</i>	5.5€
☞	PANACOTTA <i>coulis du moment</i>	6€
☞	TIRAMISU AUX FRAISES <i>coulis, biscuits de St Guénolé</i>	9€
☞	DESSERT DU MOMENT	9.9€
☞	CARPACCIO D'ANANAS.....	9€
	<i>Ananas frais, glace caramel à la fleur de sel, caramel, chantilly</i>	
☞	ÎLE FLOTTANTE GÉANTE	8.5€
☞	FONDANT AU CHOCOLAT <i>(servi tiède), glace vanille</i>	10€
☞	CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON	9.5€
☞	CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>assortiment de 5 mini-desserts maison</i>	11€
☞	CLAFOUTIS FRAMBOISES <i>glace vanille</i>	9.5€
	GAUFITEROLLE <i>gaufre, glace vanille, pâte à tartiner aux noisettes, chantilly</i>	9.5€
☞	NOUGAT GLACÉ <i>miel, raisins, pistaches, coulis de fruits rouges, amandes</i>	9.9€
	COUPE PRESQU'ÎLE	9.5€
	<i>1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule palet Breton, caramel beurre salé, chantilly</i>	
	COUPE FRAÎCHEUR	9.9€
	<i>1 boule fraise, 1 boule mangue, 1 boule vanille, fraises fruits, ananas fruits, amandes, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	
	COLONEL <i>2 boules citron vert, vodka Absolut 4cl.</i>	10€
	COUPE MOJITO <i>2 boules sorbet mojito, rhum 4cl. et feuilles de menthe</i>	10€
	CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 coupe (blanc ou rosé) et 4 mini-desserts maison</i>	18€
	IRISH GOURMAND <i>café, whisky, crème sucrée et 4 mini-desserts maison</i>	18€
	GLACE..... 1 BOULE 2.90€ 2 BOULES 4.90€ 3 BOULES 6.9€	
	PARFUMS AU CHOIX	
	<i>vanille, chocolat au lait, rhum-raisin, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, fraise, citron vert, mangue, praliné, palet Breton</i>	
	SUPPLÉMENTS.....	1.5€
	<i>Pâte à tartiner aux noisettes, caramel beurre salé, amandes effilées, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	



EAUX

	50cl.	1 L.
VITTEL	3.5€	5.4€
PLANCOËT	3.5€	5.4€
SAN PELLEGRINO	3.5€	5.4€
EAU DE PERRIER (<i>finest bulles</i>)	3.5€	5.4€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFEINÉ, CAFÉ ALLONGÉ	2.7€
CAFÉ NOISETTE	2.8€
CAFÉ OU DÉCA. CRÈME	3.5€
CAFÉ OU DÉCA. DOUBLE	4.2€
THÉ, INFUSION	4.2€
CHOCOLAT	5.2€
CAFÉ <i>ou</i> CAPPUCCINO <i>ou</i> CHOCOLAT VIENNOIS	5.6€
IRISH COFFEE <i>whisky</i>	10€
EXPRESSO MARTINI 14cl.....	11€

DIGESTIFS - 4cl

AMARETTO DISARONNO	6€
LIMONCELLO	6€
GET 27	6€
MENTHE PASTILLE	7€
BAILEY'S	7€
CALVADOS	7.5€
EAU DE VIE DE POIRE	7.5€
COGNAC	9€
COGNAC AUX AMANDES	7.5€
COINTREAU	7.5€
ARMAGNAC	9€

CHAMPAGNE

	Flute 10cl.
CHAMPAGNE GOURMAND 1 flute blanc ou rosé / salé ou sucré	18€
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>	55€
NICOLAS FEUILLATTE <i>ORGANIC BIO - EXTRA BRUT</i>	78€
MALARD <i>EXCELLENCE - BRUT</i>	59€
ABELE 1757 <i>BRUT</i>	58€
RUINART <i>"R DE RUINART" - BRUT</i>	105€

BRUT ROSE

NICOLAS FEUILLATTE <i>RÉSERVE EXCLUSIVE - ROSÉ</i>	62€
MALARD <i>EXCELLENCE - ROSÉ</i>	65€
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€

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>	150€
MALARD <i>"LES HISTORIQUES - CRAMANT" - BLANC DE BLANCS - GRAND CRU</i>	95€
MALARD <i>"LES HISTORIQUES - VERZENAY" - BLANC DE NOIRS - GRAND CRU</i>	95€
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 MÉDITERRANÉE *DOMAINE LA MAÏONNETTE*25€

SUD MERLOT IGP HAUTS DE BADENS *DOMAINE LA GRAVE*5€.....23€

LANGUEDOC GRAND VELOURS IGP.....32€

PROVENCE CÔTES DE PROVENCE AOP *CHARMES DES DEMOISELLES*19€... 29€

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*"6€ 28€

CÔTES CATALANES IGP CHÂTEAU DE L'OU "*L'OVE DE L'OU*" 45€

BOURGOGNE MERCUREY AOP "*LES CHENEULTS*" *PHILIPPE LE HARDY* 46€

LOIRE SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP *DOMAINE DE LA NOIRAIE* 29€

LOIRE CHINON AOP PRESTIGE *CHARLES PAIN*..... (37,5 cl.) 19€ 29€

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



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	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	MÉDOC CRU BOURGEOIS - CHÂTEAU LAVALLIÈRE	6€	30€
BORDEAUX	MÉDOC CHÂTEAU LA TOUR DE BY - 2014.....		49€
BORDEAUX	MÉDOC CHÂTEAU LA TOUR DE BY - 2008.....		69€
BORDEAUX	MÉDOC CHÂTEAU LA TOUR DE BY "CUVÉE HÉRITAGE MARC PAGÈS" - 2018.....		69€
BORDEAUX	PESSAC LÉOGNAN AOP CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN		52€
BORDEAUX	HAUT-MÉDOC AOP CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON - 2016	(MAGNUM 150 cl.)	110€

VINS DU MONDE

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

SICILE	NERO D'AVOLA LA FERLA CANICATTI - ITALIE.....	5.9€	29€
ITALIE	SCAIA CORVINA VENETO IGP - ITALIE		32€
SALTA	CABERNET-MALBEC FINCA LAS NUBES - ARGENTINE		35€
MENDOZA	CABERNET-SAUVIGNON TRUMPETER RUTINI WINES - ARGENTINE		42€



CARTE DES VINS

BLANC

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

SUD	IGP MÉDITERRANÉE <i>DOMAINE LA MAÏONNETTE</i>	25€
SUD	CHARDONNAY IGP HAUTS BADENS <i>DOMAINE LA GRAVE</i>5€	23€

LOIRE	MUSCADET "CLOS DES ORFEUILLES"(37,5 cl.) 14€	24€
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>	34€
LOIRE	POUILLY FUMÉ AOP <i>CHÂTEAU DE TRACY "MADEMOISELLE DE T."</i>	42€

CASSIS	APPELLATION CASSIS PROTÉGÉE <i>DOMAINE DU PATERNEL - 2022</i>	45€
--------	---	-----

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

RHÔNE	CÔTES DU RHÔNE AOP <i>CHÂTEAU MONT-REDON</i>	32€
RHÔNE	CONDRIEU <i>FRANÇOIS VILLARD "LES TERRASSES DU PALAT" - 2020</i>	85€
RHÔNE	CONDRIEU <i>M. CHAPOUTIER "INVITARE" - 2021</i>	89€

SALTA	TORRONTÉS <i>FINCA LAS NUBES - ARGENTINE</i>	32€
-------	--	-----

ROSE

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

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

LOIRE	REUILLY AOP Pinot Gris <i>DOMAINE PASCAL DESROCHES</i>	28€
-------	--	-----

PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP <i>CHARMES DES DEMOISELLES</i> 5.5€	29€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP <i>ROSELINE</i>	19€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP <i>DOMAINE DU PATERNEL</i>	35€

PIC ST LOUP	CHÂTEAU LANCYRE AOP "D'ICI ON VOIT LA MER"	27€
-------------	--	-----