



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	6€
SUZE 6cl.	6€
KIR VIN BLANC 10cl. (pêche, mûre, cassis)	5€
KIR PÉTILLANT 10cl. (pêche, mûre, cassis)	7.5€
SANGRIA MAISON 15cl.	8€
MARTINI 8cl. rouge ou blanc	8€
AMERICANO MAISON 15cl.	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€
DUCHESSÉ ANNE	5€	9€
PANACHÉ	4€	7€
MONACO	4€	7€
PICON	5€	9€

BIERES BOUTEILLES

TRIPLE KARMELIET 33cl.	7€
PAUWEL KWAK 33cl.	7€
DESPERADOS 33cl.	7€
PIETRA (chataigne) 33cl.	7€
BLANCHE HERMINE 33cl.	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€
SCHWEPPE 25cl.	5€
(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.	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 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€
<i>4cl. Rhum 3 rivières 55°, 4cl. rhum réserva club, jus ananas, jus de citron vert, sirop d'orgeat</i>	
PORN-STAR (MAVERICK MARTINI) 14cl.....	11€
<i>5cl. Vodka, sirop de vanille, purée de passion, jus de passion, shooter de pétillant</i>	
MOSCOW MULE 21cl.....	11€
<i>4cl. Vodka Absolut, jus de citron vert, Ginger beer</i>	
SPRITZ 20cl.....	10€
<i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	
TEQUILA SUNSHINE 15cl.....	11€
<i>4cl. Tequila, 2cl. Martini rouge, 6cl. jus fruits passion, 1cl. sirop de grenadine, 2cl. citron vert</i>	
TI PUNCH (TI FUMÉ ou 55 DEGRÉS ou DOUBLE WOOD) 8cl.....	9.5€
<i>5cl. Rhum Trois Rivières spéciaux, sirop de sucre de canne, quartier de citron vert</i>	
SINGAPOUR SLING 20cl.....	12€
<i>3cl. Gin, 1.5cl. liqueur de cerise, 7.5ml. Cointreau, 7.5ml. Bénédictine, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de grenadine</i>	
YASUR-VANUATU (POIVRE DE L'ILEDE TANNA) 17cl.....	11€
<i>4cl. Rhum Havana Club, 3cl. Apérol, citron vert, sucre, jus d'orange, poivre du Vanuatu</i>	
DAIQUIRI NÉPALAIS (POIVRE DES MONTAGNES SUD DU NÉPAL) 10cl.....	10€
<i>6cl. Rhum infusé à la baie de Timut, jus de citron vert, sucre</i>	
SEX ON THE BEACH 20cl.....	11€
<i>4cl. Vodka Absolut, 2cl. crème de mûre, 2cl. liqueur de melon, jus d'ananas, jus de cranberry</i>	
MOJITO 17cl.....	10€
<i>5cl. Rhum Havana Especial, citron vert, menthe, sirop de sucre de canne, Perrier</i>	
MOJITO FRUITÉ 17cl.....	12€
<i>Au choix : fraise, passion, myrtille, mangue, framboise ou Jabuticaba</i>	
BASILIC TOUCH 16cl.....	10€
<i>4cl. Vodka, purée de fraise, cranberry, citron vert, basilic</i>	
WAIKIKI 15cl.....	11€
<i>4cl. Rhum ambré, 2cl. Malibu, 4cl. jus d'ananas, 4cl. jus de cranberry, 1cl. citron vert</i>	
PINA COLADA 20cl.....	10€
<i>5cl. Rhum Havana Especial, noix de coco, jus d'ananas, lait</i>	

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 Shweppes Tonic, jus de pomme, sirop de romarin, citron vert 20cl.....	8€



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

NOS PLANCHES (à partager pour l'apéritif)

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, rillette de maquereaux, terrine de raie, toasts

☺ LA TERRASSE Petite 18€ Grande 29.5€
Foie gras, terrine de raie, rillette de maquereaux, gravlax de saumon, terrine, toasts

NOS ENTREES

☺ GASPACHO DU MOMENT *croustons* 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€

☺ 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€

☺ PRESSÉ DE LAPIN *aux raisins secs* 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 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, tapenade d'olive, toasts

SALADE BRUNCH 17.9€
Salade, saumon gravlax, serrano, nougat de chèvre, chèvre toasté, tapenade d'olive

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



NOS COUPS DE CŒUR

- ☺ **MARMITE DE POISSONS**
Assortiment de poissons à la crème de crustacés, légumes, riz basmati..... 24€
- ☺ **MARMITE D'ARAIGNEE DE PORC AU CURRY ROUGE**
Nouilles au sarrasin et petits légumes..... 22€
- ☺ **RAVIOLES DES TERRASSES** *Ravioles cèpes et truffes d'été, roquette, magret de canard fumé, crème de Marsala et champignons, parmesan*..... 24€
- ☺ **RAVIOLES DES TERRASSES XXL** *Ravioles cèpes et truffes d'été, roquette, magret de canard fumé, crème de Marsala et champignons, parmesan*..... 29.5€
- ☺ **TETE DE VEAU EN MARMITE**
Légumes et sauce gribiche 23€
- ☺ **TARTIFLETTE**
salade verte, charcuteries 19€
- ☺ **PARMENTIER DE SAUMON GRATINE**
persillée et ailée, salade verte 19€
- CAMBERT DES TERRASSES AU LAIT CRU**
250gr - charcuteries, pommes de terre persillées et ailées, salade..... 20€
- SAINT MARCELLIN** *rôti sur toasts*
2x80g - huile d'olive, miel, thym frais, charcuteries..... 20€
- ASSIETTE VEGGIE**
Riz basmati, légumes, falafels, sauce soja et salade 19€

NOS POISSONS

- ☺ **GRAVLAX DE SAUMON** *frites maison, salade verte*..... 24€
- ☺ **TARTARE DE THON** *albacore* 24€
Sauce soja, graines de sésame, guacamole, frites maison, salade verte
- ☺ **POISSON DU MOMENT ET SES ACCOMPAGNEMENTS**... *selon arrivage et cours*
- ☺ **GAMBAS RÔTIES** *crème au tandoori et lait de coco, riz basmati*.....*selon arrivage et cours*

NOS VIANDES

- CARPACCIO DE BŒUF, BURRATA** *frites maison, salade* 19.5€
- ☺ **ROGNONS DE VEAU AU PORTO** *écrasé de pomme de terre*..... 22€
- ☺ **PIÈCE DU BOUCHER** *env. 200g - frites maison, salade, sauce café de Paris ou sauce poivre* 24€
- ☺ **SOURIS D'AGNEAU JUS AU THYM** *écrasé de pomme de terre*..... 25€
- ☺ **PAVÉ DE BOEUF ROSSINI** *env. 200g* 29€
Foie gras maison chaud, crème Porto et tartufata, frites maison, salade
- ☺ **TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU** *préparé - frites maison, salade - 180g.. 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 CARBONARA 15.9€
Lardons, oignons, crème fraîche, jaune d'œuf, parmesan
- ☺ PENNE BURRATA 17.9€
Tomates cerises, pesto maison, basilic, roquette, parmesan
- ☺ PENNE TARTUFATA 17.9€
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 :

TERRINE DU MOMENT

ou

TOMATES MOZZA *Pistou Maison*

ou

GASPACHO DU MOMENT *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 FRAISES <i>coulis de fruits rouges, biscuits de St Guérolé</i>	10€
☺	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€
	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€

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€

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 FRAÎCHEUR	10€
	<i>1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule mangue, fruits : fraises et ananas, amandes, chantilly</i>	
	COUPE 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€
	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, mojito, 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 effilées, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	



EAUX

	50cl.	1L.
VITTEL	3.5€	5.9€
PLANCOËT	3.5€	5.9€
SAN PELLEGRINO	3.5€	5.9€
EAU DE PERRIER (<i>finest bulles</i>)	3.5€	5.9€

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> CAPPUCINO <i>ou</i> CHOCOLAT VIENNOIS	5.6€
IRISH COFFEE <i>whisky</i> <i>ou</i> FRENCH COFFEE <i>cognac</i>	10€
EXPRESSO MARTINI 14cl.....	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 2015 (6cl.)</i>	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>	57€
NICOLAS FEUILLATTE <i>CUVÉE MIKA - BRUT</i>	63€
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 <i>DOMAINE LA GRAVE</i>5.5€.....	25€
LANGUEDOC	GRAND VELOURS IGP.....	32€
LES TERRASSES DU LARZAC	LA CROIX CHAPTAL AOC " <i>LES TERRASSES</i> "	6€ 29€
LES TERRASSES DU LARZAC	LA CROIX CHAPTAL AOC " <i>SECRET DE GELLONE</i> "	32€
PIC ST LOUP	CHÂTEAU LANCYRE AOP " <i>VIEILLES VIGNES</i> "	35€
PIC ST LOUP	CHÂTEAU LANCYRE AOP " <i>GRANDE CUVÉE</i> "	43€
GRÈS DE MONTPELLIER	MAS DE NOVI AOP LANGUEDOC " <i>CHEMIN DE NO(S)VI(ES)</i> ".....	29€
GRÈS DE MONTPELLIER	MAS DE NOVI AOP LANGUEDOC " <i>O DE NOVI</i> "	39€
CÔTES DE ROUSSILLON VILLAGE	CHÂTEAU DE L'OU AOP " <i>I HAVE A DREAM</i> "	29€
CÔTES DE ROUSSILLON	COLLIOURE AOP " <i>SHISTES DE VALBONNE</i> ".....	46€
CÔTES DE ROUSSILLON	COLLIOURE AOP " <i>LE PAMS</i> ".....	59€
CÔTES CATALANES IGP	CHÂTEAU DE L'OU " <i>L'OVE DE L'OU</i> ".....	45€
BOURGOGNE	MERCUREY AOP " <i>LES CHENEULTS</i> " <i>PHILIPPE LE HARDY</i>	51€
LOIRE	SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP <i>DOMAINE DE LA NOIRAIE</i>	31€
LOIRE	CHINON AOP PRESTIGE <i>CHARLES PAIN</i> (37,5 cl.)	19€ 31€
LOIRE	CHINON AOP PRESTIGE <i>CHARLES PAIN</i>(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	AOC CAIRANNE "RÉSERVE DES SEIGNEURS" DOMAINE DE L'ORATOIRE ST MARTIN.....		42€
RHÔNE	AOC LIRAC "JONCIER" DOMAINE DU JONCIER.....		52€
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€	33€
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		55€
BORDEAUX	HAUT-MÉDOC AOP CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON - 2016		60€
BORDEAUX	HAUT-MÉDOC AOP CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON - 2016	(MAGNUM 150 cl.)	110€
BORDEAUX	SAINT-JULIEN AMIRAL DE BEYCHEVELLE - 2021		105€
BORDEAUX	MOULIS EN MÉDOC CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN - 2016		98€
BORDEAUX	MOULIS EN MÉDOC CHÂTEAU POUJEAUX - 2017		86€

VINS ITALIENS

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

SICILE	NERO D'AVOLA LA FERLA CANICATTI - ITALIE.....		29€
ITALIE	SCAIA CORVINA VENETO IGP - ITALIE		32€



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>CHÂTEAU DE TRACY</i>		45€

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€ ... 29€
----------	--	------	-------------

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