



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)	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 KARMELIET 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€
SCHWEPPEs 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)	

DECUSTATION 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 HIVERNAL 20cl..... 11€

4cl. Gin infusé aux baies de roses, 2cl. purée de framboise, 2cl. citron vert, 1cl liqueur de cerise, 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'ILEDE TANNA) 17cl..... 11€

4cl. Rhum Havana Club, 3cl. Apérol, citron vert, sucre, jus d'orange, poivre du Vanuatu

SIDE-CAR DES TERRASSES 10cl..... 10€

5cl. Cognac, 2cl. triple sec, 1,5cl. jus de citron vert, 1,5cl. sirop de vétiver

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, cranberry, citron vert, basilic

SAO TOMÉ 10cl..... 11€

5cl. Rhum ambré, 1,5cl. Porto blanc, 1,5cl sirop de pumpkin spicy, 2cl jus de citron vert

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 (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

🍴 VELOUTÉ DE POTIRON *crouîtons ailés, chips de lard croustillant* 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, toasts

SALADE BRUNCH 16.9€
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, écrasé de pommes de terre..... 24€

🍴 MARMITE D'ARAIGNEE DE PORC AU CURRY ROUGE
Nouilles au sarrazin 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€

CAMEMBERT 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
Nouilles au sarrazin, petits légumes, beignets de courgettes, sauce soja et salade verte..... 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*

🍴 SAINT-JACQUES *velouté de potiron, légumes de saison*..... *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 CARBONARA15.9€
Lardons, oignons, crème fraîche, jaune d'œuf, parmesan
- ☺ PENNE 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

VELOUTÉ DE POTIRON *Croûtons ailés*

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 *nature ou coulis du moment* 5.5€

☺ PANACOTTA *coulis du moment*..... 6€

☺ TIRAMISU AU CITRON *coulis de fruits rouges, biscuits de St Guénolé*..... 9€

☺ DESSERT DU MOMENT 9.9€

☺ CARPACCIO D'ANANAS 9€
Ananas frais, glace caramel à la fleur de sel, caramel, chantilly

☺ ÎLE FLOTTANTE GÉANTE 8.5€

☺ FONDANT AU CHOCOLAT (*servi tiède*), *glace vanille*..... 10€

☺ CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON 9.5€

☺ CAFÉ OU THÉ GOURMAND *assortiment de 5 mini-desserts maison*..... 11€

☺ MOELLEUX POIRES CHOCOLAT AMENDES *glace vanille brownie*..... 9.5€

GAUFITEROLLE *gaufre, glace vanille, pâte à tartiner aux noisettes, chantilly*..... 9.5€

☺ NOUGAT GLACÉ *miel, raisins, pistaches, coulis de fruits rouges, amandes*..... 9.9€

COUPE PRESQU'ÎLE 9.5€
1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule palet Breton, caramel beurre salé, chantilly

COLONEL *2 boules citron vert, vodka Absolut 4cl.* 10€

COUPE MOJITO *2 boules sorbet mojito, rhum 4cl. et feuilles de menthe* 10€

CHAMPAGNE GOURMAND *1 coupe (blanc ou rosé) et 4 mini-desserts maison*..... 18€

IRISH GOURMAND *café, whisky, crème sucrée et 4 mini-desserts maison*..... 18€

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

PARFUMS AU CHOIX

vanille, vanille - brownie, chocolat au lait, rhum-raisin, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, fraise, citron vert, mangue, praliné, palet Breton

SUPPLÉMENTS..... 1.5€
Pâte à tartiner aux noisettes, caramel beurre salé, amandes effilées, coulis de fruits rouges, chantilly



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 ou</i> FRENCH COFFEE <i>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 2015 (6cl.)</i>	9€

CHAMPAGNE

	Flute 10cl.
CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 flute blanc ou rosé / salé ou sucré</i>	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>ORGANIC BIO - EXTRA BRUT</i>	78€
MALARD <i>EXCELLENCE - BRUT</i>	61€
ABELE 1757 <i>BRUT</i>	59€
RUINART <i>"R DE RUINART" - BRUT</i>	105€

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€

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 Aÿ" - 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€.....	23€
-----	---	-----

LANGUEDOC	GRAND VELOURS IGP	32€
-----------	-------------------------	-----

PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP <i>CHARMES DES DEMOISELLES</i>	29€
----------	--	-----

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>6€	28€
-----------------------------	---	-----

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>	46€
-----------	--	-----

LOIRE	SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP <i>DOMAINE DE LA NOIRAIE</i>	29€
-------	---	-----

LOIRE	CHINON AOP PRESTIGE <i>CHARLES PAIN</i> (37,5 cl.) 19€	29€
-------	--	-----

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 <i>CHÂTEAU MONT-REDON</i> 6.5€.....	32€
-------	--	-----

RHÔNE	CROZES-HERMITAGE AOP <i>M. CHAPOUTIER “LES MEYSONNIERS”</i>	49€
-------	---	-----

RHÔNE	CORNAS AOP <i>M. CHAPOUTIER “LES ARÈNES ”</i>	76€
-------	---	-----

RHÔNE	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC <i>CHÂTEAU MONT-REDON</i>	79€
-------	---	-----

RHÔNE	CÔTE-RÔTIE LE GALLET BLANC <i>FRANÇOIS VILLARD</i> 125€ <i>APPELLATION CÔTE-RÔTIE CONTRÔLÉ</i>	
-------	---	--

BORDEAUX	MÉDOC <i>CRU BOURGEOIS - CHÂTEAU LAVALLIÈRE</i>6€	33€
----------	---	-----

BORDEAUX	MÉDOC <i>CHÂTEAU LA TOUR DE BY - 2014</i>	49€
----------	---	-----

BORDEAUX	MÉDOC <i>CHÂTEAU LA TOUR DE BY - 2008</i>	69€
----------	---	-----

BORDEAUX	MÉDOC <i>CHÂTEAU LA TOUR DE BY “CUVÉE HÉRITAGE MARC PAGÈS” - 2018</i>	69€
----------	---	-----

BORDEAUX	PESSAC LÉOGNAN AOP <i>CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN</i>	52€
----------	--	-----

BORDEAUX	HAUT-MÉDOC AOP <i>CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON - 2016</i>	60€
----------	--	-----

BORDEAUX	HAUT-MÉDOC AOP <i>CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON - 2016</i> (MAGNUM 150 cl.)	110€
----------	---	------

BORDEAUX	SAINT-JULIEN <i>AMIRAL DE BEYCHEVELLE - 2021</i>	105€
----------	--	------

BORDEAUX	MOULIS EN MÉDOC <i>CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN - 2016</i>	98€
----------	---	-----

BORDEAUX	MOULIS EN MÉDOC <i>CHÂTEAU POUJEAUX - 2017</i>	86€
----------	--	-----

VINS ITALIENS

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

SICILE	NERO D’AVOLA <i>LA FERLA CANICATTI - ITALIE</i> 5.9€	29€
--------	--	-----

ITALIE	SCAIA <i>CORVINA VENETO IGP - ITALIE</i>	32€
--------	--	-----



CARTE DES VINS

BLANC

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

SUD	CHARDONNAY IGP HAUTS BADENS <i>DOMAINE LA GRAVE</i>	5€	23€
CÔTES DE ROUSSILLON	COLLIOURE AOP "MADELOC"		36€
CÔTES DE ROUSSILLON	COLLIOURE AOP "SHISTES DE VALBONNE"		49€

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>	6.0€	34€
LOIRE	POUILLY FUMÉ AOP <i>CHÂTEAU DE TRACY</i>		45€

CASSIS	APPELLATION CASSIS PROTÉGÉE <i>DOMAINE DU PATERNEL</i> - 2022.....		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"</i> - 2020		85€
RHÔNE	CONDRIEU <i>M. CHAPOUTIER "INVITARE"</i> - 2021		89€

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

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>		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€
-------------	--	--	-----