



RESTAURANT
LES TERRASSES
— GUÉRANDE —

Une cuisine, un lieu
fait pour vous !

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



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	5.5€
SUZE 6cl.	5€
KIR VIN BLANC 10cl. (pêche, mûre, cassis)	4.5€
KIR PÉTILLANT 10cl. (pêche, mûre, cassis)	7.5€
SANGRIA MAISON 15cl.	7.2€
MARTINI 8cl. rouge ou blanc	8€
AMERICANO MAISON 12cl.	9€
NEGRONI MAISON 13cl.	9€
OLD FASHIONED 5cl.	9€
COUPE DE CHAMPAGNE 10cl.	11€
"FEUILLATTE BLANC ou ROSÉ"	

BIERES	25cl.	50cl.
BUD	4€	7€
LEFFE BLONDE	5€	9€
HOEGAARDEN	5€	9€
PANACHÉ	4€	7€
MONACO	4€	7€
PICON	5€	9€

BIERES BOUTEILLES

TRIPLE KARMELIET 33cl.	7€
PAUWEL KWAK 33cl.	7€
DESPERADOS 33cl.	7€
KRIEK (cerise) 25cl.	7€
JUPILER 25cl. (SANS ALCOOL)	5€

SODAS

SIROP À L'EAU	3€
(fraise, citron, menthe, pêche, grenadine)	
DIABOLO	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 17€

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.	5.5€
Orange, Ananas, Tomate, Pomme	
SMOOTHIE BIO 25cl.	6.2€
Fraise/framboise, Mangue/Passion	

ALCOOLS

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

RHUM HAVANA ESPECIAL	8€
RHUM DON PAPA	10€
RHUM DIPLOMATICO vintage	13€
RHUM PACTO NAVIO	11€
JAMESON	9€
JAMESON BLACK BARREL	10€
WHISKY LAPHROAIG tourbé	11€
WHISKY SCAPA GLANSA	11€
WHISKY BALVENIE 12 ANS	11€
WHISKY GLENLIVET 18 ANS	13€
WHISKY NIKKA Japonais	12€
JACKS DANIELS	10€
(N°7 ou FIRE ou HONEY)	

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	nous consulter
MAÏ TAÏ	12€
<i>4cl. Rhum 3 rivières 55°, 4cl. rhum réserva club, jus ananas, jus de citron vert, sirop d'ordeal</i>	
DEEP PURPLE	11€
<i>4cl. Wisky, jus de citron vert, purée de myrtille, 2cl. Martini rouge, cranberry</i>	
MOSCOW MULE	11€
<i>4cl. Vodka Absolut, jus de citron vert, Ginger beer</i>	
SPRITZ	9.5€
<i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	
AMERICAN SOUR	12€
<i>5cl. Jack's Daniel, sirop de pop corn, jus de citron</i>	
TI PUNCH (TI FUMÉ ou TI SALÉ ou 55 DEGRÉS ou DOUBLE WOOD)	9.5€
<i>5cl. Rhum Trois Rivières spéciaux, sirop de sucre de canne, quartier de citron vert</i>	
WHITE RUSSIAN	10€
<i>5cl. Vodka, 3cl liqueur café, lait, fève de Tonka</i>	
DESIGN TOUCH	10€
<i>Gin, purée de poire, citron, cannelle, jus de pomme</i>	
PINA COLADA	10€
<i>5cl. Rhum Havana Especial, noix de coco, jus d'ananas, lait</i>	
DAIQUIRI	10€
<i>5cl. Rhum Havana Especial, jus de citron, sucre</i>	
SEX ON THE BEACH	10€
<i>4cl. Vodka Absolut, 2cl. crème de mûre, 2cl. liqueur de melon, jus d'ananas, jus de cranberry</i>	
MOJITO	10€
<i>5cl. Rhum Havana Especial, citron vert, menthe, sirop de sucre de canne, Perrier</i>	
MOJITO FRUITÉ	12€
<i>Au choix : fraise, passion, myrtille, mangue ou framboise</i>	
BASILIC TOUCH	10€
<i>4cl. Vodka, purée de fraise, cranberry, citron vert, basilic</i>	
EXPRESSO MARTINI	10€
<i>4cl. Vodka, 2cl. liqueur café, sirop vanille, café</i>	

MOCKTAILS SANS ALCOOL

HABIBI Jus de citron vert, purée de framboise, Schweppes hibiscus et basilic	8.5€
GOLDEN TROPICAL Passion, ananas, vanille, citron vert	8.5€
VIRGIN MOJITO Citron vert, menthe, jus de sucre de canne, Perrier	7.5€
VIRGIN MOJITO FRUITÉ Au choix : fraise, passion, myrtille, mangue ou framboise	8€
VIRGIN PINA COLADA Sirop saveur rhum, jus d'ananas, noix de coco, lait	7.9€
THÉ GLACÉ MAISON Au choix : pêche, citron, framboise	7€



- ☺ RILLETTE DE SARDINES OU MAQUERAUX *au choix*..... 8€
- ☺ RILLETTE DE SARDINES ET MAQUERAUX *le duo*..... 15€

NOS PLANCHES

- LA CHARCUTIÈRE *assortiment de charcuteries* Petite 12€ Grande..... 19€
- LA DÉCOUVERTE *assortiment de charcuteries et fromages* Petite 12€ Grande..... 19€
- ☺ LA TERRASSE *Petite 17€ Grande..... 29€*
Foie gras, terrine de raie, rillette de poissons, gravlax de saumon, terrine de campagne, toasts

NOS ENTREES

- ☺ GASPACHO DU MOMENT *croûtons*..... 6.5€
- ☺ NOUGAT DE CHÈVRE *pistaches, fruits confis, fruits sec et tapenade d'olives*..... 9€
- ☺ GRAVLAX DE SAUMON 13€
- ☺ FOIE GRAS DE CANARD *50gr - toasts et chutney maison* 17€
- ☺ CHAMPAGNE GOURMAND *1 coupe, foie gras, gravlax de saumon et terrine de raie*..... 17€
- ☺ TARTARE DE THON *au soja, graines de sésame et guacamole* 12.5€

LES TERRINES

- ☺ TERRINE DE CAMPAGNE..... 7.5€
- ☺ TERRINE D'AILE DE RAIE *en gelée d'estragon et sauce tartare* 8.5€

LES CARPACCIOS ET BURRATA

- ☺ CARPACCIO DE BŒUF *marinade maison, roquette et parmesan*..... 10€
- ☺ CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA *marinade maison, roquette et parmesan*. 17€
- ☺ BURRATA ET SON PESTO MAISON *tomates, roquette et parmesan*..... 9.9€
- ☺ BURRATA ET SA MORTADELLE PISTACHÉE *pesto et roquette*..... 14.5€

NOS SALADES

- SALADE SAUMON..... 14.9€
Salade, saumon fumé, roquette, tomates cerises, crème fraîche et toasts
- SALADE SERRANO 14.9€
Salade, serrano, roquette, tomates cerises, champignons, mozzarella, croûtons et parmesan
- BURRATA DES TERRASSES..... 16.9€
Burrata, salade, tomates, serrano et champignons
- SALADE GOURMANDE..... 18.9€
Salade, foie gras maison, magret, champignons, tomates cerises et croûtons
- SALADE VEGGIE 15.9€
Salade, tomate, champignons, nougat de chèvre et toasts
- SALADE BRUNCH 15.9€
Salade, saumon fumé, serrano, nougat de chèvre et chèvre toasté



NOS COUPS DE CŒUR

☺	MARMITE DE POISSONS <i>Assortiment de poissons à la crème de crustacés, légumes et écrasé de pommes de terre ..</i>	24€
☺	TETE DE VEAU EN MARMITE <i>Sauce Gribiche et petits légumes</i>	23€
☺	MARMITE DE JOUES DE COCHON AU CURRY ROUGE <i>Nouilles et petits légumes.....</i>	22€
☺	RAVIOLES DES TERRASSES <i>Ravioles cèpes/truffes, magret de canard sauce crème et champignons.....</i>	23€
☺	RAVIOLES DES TERRASSES XXL <i>Ravioles cèpes/truffes, magret de canard sauce crème de Marsala et champignons.....</i>	29.5€
	CAMEMBERT DES TERRASSES AU LAIT CRU <i>250gr - charcuteries, pommes de terre persillées et salade</i>	20€
	ASSIETTE VEGGIE.....	19€

NOS POISSONS

☺	GRAVLAX DE SAUMON <i>frites maison et salade verte.....</i>	23€
☺	TARTARE DE THON.....	24€
	<i>Soja, graines de sésame, guacamole, frites maison et salade verte</i>	
☺	POISSON DU JOUR ET SES ACCOMPAGNEMENTS	<i>selon arrivage et cours</i>

NOS VIANDES

	CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA <i>frites maison et salade.....</i>	19.5€
☺	ROGNON 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.....	29€
	<i>Foie gras maison chaud, crème Porto et tapenade de truffes, frites maison et salade</i>	
☺	TARTARE DE BŒUF <i>non préparé - frites maison et salade - 180gr..</i>	19.9€ ou 360gr.. 29€
☺	ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ SAUCE POIVRE <i>frites maison et salade.....</i>	22€



NOS SUPPLEMENTS

- ☰ ACCOMPAGNEMENT *frites maison, salade ou pâtes et écrasé de pomme de terre* 3.5€
☰ SAUCE *poivre, gorgonzola, crème et tapenade de truffes ou champignons marsala* 2.5€

NOS PATES & LASAGNES ET RISOTTO

- ☰ LINGUINE CARBONARA 14.9€
Lardons, oignons, crème fraîche, jaune d'œuf et parmesan
- ☰ LINGUINE BURRATA 17.9€
Tomates cerises, pesto maison, basilic, roquette et parmesan
- ☰ LASAGNE BOLOGNAISE 15.9€
Viande de bœuf, sauce bolognaise maison, mozzarella et salade verte
- ☰ LASAGNE AUX 2 SAUMONS 15.9€
Saumon fumé, saumon mariné, crème fraîche, basilic, mozzarella et salade verte
- ☰ RISOTTO DU MOMENT *parmesan* 18€

FORMULE DU MIDI

17.90€

*mardi au vendredi hors jours fériés
au choix :*

LE PLAT DU JOUR

ou

LINGUINE CARBONARA

ou

SALADE DE CHÈVRE CHAUD *ou* SALADE SERRANO

ou

LASAGNE BOLOGNAISE *ou* LASAGNE SAUMON

+

LE DESSERT DU JOUR

ou

FROMAGE BLANC

nature ou fruits rouges

ou

ÎLE FLOTTANTE

crème anglaise, caramel et amandes

ou

CAFÉ (*café gourmand supp.3€*)

MENU ENFANT -12ANS

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 et crème sucrée)

ou

ÎLE FLOTTANTE

crème anglaise, caramel et amandes

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>éclat de pistaches et coulis de fruits rouges</i>	9€
☺ DESSERT DU MOMENT	9.9€
☺ CARPACCIO D'ANANAS.....	9€
<i>Ananas frais, glace caramel à la fleur de sel, caramel et crème sucrée</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€
☺ COOKIE AUX NOIX DE PÉCAN <i>glace vanille</i>	9.5€
GAUFITEROLLE <i>gaufre, glace vanille, pâte à tartiner aux noisettes et crème sucrée</i> ...	9.5€
☺ NOUGAT GLACÉ <i>miel, raisins et pistaches, coulis de fruits rouges et amandes</i>	9.9€
COUPE PRESQU'ÎLE	9.5€
<i>1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule palet Breton, caramel beurre salé et crème sucrée</i>	
COUPE FRAÎCHEUR	9.5€
<i>1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule mangue, ananas, fraises en fruits, amandes et crème sucrée</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 3 mini-desserts maison</i>	17€
IRISH GOURMAND <i>café, whisky, crème sucrée et 4 mini-desserts maison</i>	17€
GLACE.....	1 BOULE 2.90€ 2 BOULES 4.90€ 3 BOULES 6.9€
PARFUMS AU CHOIX	
<i>vanille, chocolat, coco, rhum-raisin, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, cerise griotte, fraise, citron vert, mangue, faisselle, café</i>	
SUPPLÉMENTS.....	1.5€
<i>Pâte à tartiner aux noisettes, caramel beurre salé, amandes effilées, coulis de fruits rouges, crème sucrée</i>	



EAUX

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

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFEINÉ, CAFÉ ALLONGÉ	2.5€
CAFÉ NOISETTE	2.6€
CAFÉ OU DÉCA. CRÈME	3.3€
CAFÉ OU DÉCA. DOUBLE	4€
THÉ, INFUSION	4€
CHOCOLAT	4.9€
CAFÉ <i>ou</i> CAPPUCCINO <i>ou</i> CHOCOLAT VIENNOIS	5.4€
IRISH COFFEE <i>whisky</i>	9.5€

DIGESTIFS - 4cl

AMARETTO DISARONNO	6€
LIMONCELLO <i>6cl</i>	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 <i>1 flute blanc ou rosé / salé ou sucré</i>	17€
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>	61€
MALARD <i>EXCELLENCE - ROSÉ</i>	65€
ABELE 1757 <i>BRUT - ROSÉ</i>	67€

MILLESIME

NICOLAS FEUILLATTE <i>COLLECTION VINTAGE - 2017</i>	78€
NICOLAS FEUILLATTE <i>COLLECTION VINTAGE - 2015</i>	87€
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 - 202032€

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

LES TERRASSES DU LARZAC LA CROIX CHAPTAL "*LES TERRASSES*" - 20196€ 29€

LES TERRASSES DU LARZAC LA CROIX CHAPTAL "*SECRET DE GELLONE*" - 201932€

PIC ST LOUP CHÂTEAU LANCYRE "*VIEILLES VIGNES*" - 202135€

PIC ST LOUP CHÂTEAU LANCYRE "*GRANDE CUVÉE*" - 2020..... 43€

GRÈS DE MONTPELLIER MAS DE NOVI "*CHEMIN DE NO(S)VI(ES)*" - 2019 29€

GRÈS DE MONTPELLIER MAS DE NOVI "*O DE NOVI*" - 2019..... 39€

CÔTES DE ROUSSILLON VILLAGE CHÂTEAU DE L'OU "*I HAVE A DREAM*" - 20206€ 28€

CÔTES CATALANES IGP CHÂTEAU DE L'OU "*L'OVE DE L'OU*" - 2021 45€

BOURGOGNE MERCUREY AOP "*LES CHENEULTS*" *PHILIPPE LE HARDY* - 2021..... 46€

BOURGOGNE MERCUREY AOP "*LES BOIS DE LALIER*" *PHILIPPE LE HARDY* - 2020.....55€

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 - 2022	6.5€.....	32€
RHÔNE	CROZES-HERMITAGE M. CHAPOUTIER "LES MEYSONNIERS" - 2022		49€
RHÔNE	CORNAS M. CHAPOUTIER "LES ARÈNES " - 2019.....		76€
RHÔNE	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CHÂTEAU MONT-REDON - 2019.....		79€
RHÔNE	CÔTE-RÔTIE LE GALLET BLANC FRANÇOIS VILLARD - 2019		125€

BORDEAUX	MÉDOC CRU BOURGEOIS - CHÂTEAU LAVALLIÈRE	6€	30€
BORDEAUX	MÉDOC CHÂTEAU LA TOUR DE BY - 2014.....		49€
BORDEAUX	MÉDOC CHÂTEAU LA TOUR DE BY - 2012.....		55€
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 - 2020.....		52€
BORDEAUX	PAUILLAC LACOSTE-BORIE - 2016.....		65€
BORDEAUX	HAUT-MÉDOC 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 - 2019 - ITALIE.....		32€
SALTA	CABERNET-MALBEC FINCA LAS NUBES - 2021 - ARGENTINE.....		35€
MENDOZA	CABERNET-SAUVIGNON TRUMPETER RUTINI WINES - 2021 - ARGENTINE		42€



CARTE DES VINS

BLANC

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

SUD IGP MÉDITERRANÉE *DOMAINE LA MAÏONNETTE*25€

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

LOIRE MUSCADET "CLOS DES ORFEUILLES"14€24€

LOIRE COTEAUX DE L'AUBANCE "BOIS MOZÉ" - DEMI-SEC..... 5.9€32€

LOIRE REUILLY AOP *DOMAINE PASCAL DESROCHES* 29€

LOIRE QUINCY AOP *DOMAINE PHILIPPE PORTIER - 2023*..... 6.0€ 34€

LOIRE POUILLY FUMÉ AOP *CHÂTEAU DE TRACY "MADEMOISELLE DE T."*..... 42€

CASSIS APPELLATION CASSIS PROTÉGÉE *DOMAINE DU PATERNEL - 2022*..... 45€

BOURGOGNE MEURSAULT AOP ROPITEAU 100% CHARDONNAY - 2020 85€

RHÔNE CÔTES DU RHÔNE AOP *CHÂTEAU MONT-REDON*32€

RHÔNE SAINT-JOSEPH *FRANÇOIS VILLARD "FRUITS D'AVILLERAN" - 2019*.....55€

RHÔNE CONDRIEU *FRANÇOIS VILLARD "LES TERRASSES DU PALAT" - 2020* 85€

RHÔNE CONDRIEU *M. CHAPOUTIER "INVITARE" - 2021* 89€

SALTA TORRONTÉS *FINCA LAS NUBES - 2023 - ARGENTINE*32€

ROSE

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

SUD IGP MÉDITERRANÉE *DOMAINE LA MAÏONNETTE*25€

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

LOIRE REUILLY AOP Pinot Gris *DOMAINE PASCAL DESROCHES*..... 28€

PROVENCE CÔTES DE PROVENCE AOP *CHARMES DES DEMOISELLES*..... 5.5€ 29€

PROVENCE CÔTES DE PROVENCE AOP *ROSELINE*19€

PROVENCE CÔTES DE PROVENCE *DOMAINE DU PATERNEL - 2022*35€

PIC ST LOUP CHÂTEAU LANCYRE "D'ICI ON VOIT LA MER" - 202327€