



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 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
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 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.....	9.5€
<i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	
SIDE CAR DES TERRASSES 10cl.....	10€
<i>5cl. Cognac, 2cl. Cointreau, 2cl. citron vert, 1cl Vétiver</i>	
TI PUNCH (TI FUMÉ ou TI SALÉ 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'ILE DE TANNA) 17cl.....	11€
<i>4cl. Rhum Havana Club, 3cl. Apérol, citron vert, sucre, jus d'orange, poivre du Vanuatu</i>	
BRUMBLE DES TERRASSES (POIVRE DU CAMEROUN) 11cl.....	11€
<i>5cl. Gin, jus de citron vert, sucre, 1.5cl. crème de mûre, poivre penja noir (Cameroun)</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.....	10€
<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, cramberry, citron vert, basilic</i>	
SOUR HIVERNAL SIGNATURE 10cl.....	10€
<i>4cl. Vodka shrub, 2cl. liqueur mandarine, 2cl citron vert, clou de girofle</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.....	8€
VIRGIN PINA COLADA Sirop saveur rhum, jus d'ananas, noix de coco, lait 20cl.....	8€
THÉ GLACÉ MAISON Au choix : pêche, citron, framboise 15cl.....	7€
GURUPA Jus de cramberry, purée de jabuticaba, crème de noix de coco 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€

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

NOS ENTREES

☺ SAINT MARCELLIN *sur toast, huile, miel, thym frais*..... 7.5€

☺ NOUGAT DE CHÈVRE *pistaches, fruits confis, 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, 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..... 14.9€
Salade, saumon fumé, roquette, tomates cerises, crème fraîche, toasts

SALADE SERRANO 14.9€
Salade, serrano, roquette, tomates cerises, champignons, mozzarella, croûtons, parmesan

BURRATA DES TERRASSES..... 16.9€
Burrata, salade, tomates, serrano, champignons

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

SALADE VEGGIE 15.9€
Salade, tomate, champignons, nougat de chèvre, toasts

SALADE BRUNCH 15.9€
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'ARAIGNEE 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>	23€
☺	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€
	CAMEMBERT DES TERRASSES AU LAIT CRU <i>250gr - charcuteries, pommes de terre persillées, salade.....</i>	20€
	SAINT MARCELLIN <i>sur toasts</i> <i>2x80g - huile, miel, thym frais, charcuteries</i>	20€
	ASSIETTE VEGGIE	19€

NOS POISSONS

☺	GRAVLAX DE SAUMON <i>frites maison, salade verte.....</i>	23€
☺	TARTARE DE THON <i>albacore</i>	24€
	<i>Soja, graines de sésame, guacamole, frites maison, salade verte</i>	
☺	POISSON DU MOMENT ET SES ACCOMPAGNEMENTS ... <i>selon arrivage et cours</i>	
☺	SAINT JACQUES <i>crème de crustacés, gratin de courgettes.....</i>	<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. 250g.....</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>	19.9€ ou 360gr..... 29€
☺	ANDOUILLE DE GUÉMENÉ SAUCE POIVRE <i>frites maison, salade.....</i>	23€



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 & LASAGNES ET RISOTTO

- ☰ LINGUINE CARBONARA14.9€
Lardons, oignons, crème fraîche, jaune d'œuf, parmesan
- ☰ LINGUINE BURRATA17.9€
Tomates cerises, pesto maison, basilic, roquette, parmesan
- ☰ LASAGNE AUX 2 SAUMONS15.9€
Saumon fumé, saumon mariné, crème fraîche, basilic, mozzarella, salade verte
- ☰ 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*

LE PLAT DU JOUR *ou* TARTIFLETTE

ou

SALADE DE CHÈVRE CHAUD *ou* SALADE SERRANO

ou

LINGUINE CARBONARA *ou* LASAGNE 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€*)

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 À LA MANGUE <i>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, 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 PRALINÉ ET NOISETTES <i>glace praliné</i>	9.5€
GAUFITEROLLE <i>gaufre, glace vanille, pâte à tartiner aux noisettes, crème sucrée</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, 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>	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, coco, rhum-raisin, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, cerise griotte, fraise, citron vert, mangue, praliné</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>finest 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>	10€
EXPRESSO MARTINI <i>14cl.</i>	11€

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>	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>	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 AOC "*LES TERRASSES*" - 2019..6€ 29€

LES TERRASSES DU LARZAC LA CROIX CHAPTAL AOC "*SECRET DE GELLONE*" - 2019.....32€

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

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

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

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

CÔTES DE ROUSSILLON VILLAGE CHÂTEAU DE L'OU AOP "*I HAVE A DREAM*" - 2020...6€ 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€

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 AOP M. CHAPOUTIER "LES MEYSONNIERS" - 2022.....		49€
RHÔNE	CORNAS AOP M. CHAPOUTIER "LES ARÈNES " - 2019.....		76€
RHÔNE	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC CHÂTEAU MONT-REDON - 2019.....		79€
RHÔNE	CÔTE-RÔTIE LE GALLET BLANC FRANÇOIS VILLARD - 2019		125€
	APPELLATION CÔTE-RÔTIE CONTRÔLÉ		

BORDEAUX	MÉDOC CRU BOURGEOIS - CHÂTEAU LAVALLIÈRE	6€	22€....	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 - 2020.....			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 - 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 AOP "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 AOC *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 AOP *DOMAINE DU PATERNEL - 2022*35€

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