

Pour l'apéritif ou simplement par gourmandise...

**L'ARDOISE DE SAINT-URCIZE 21,00 €**

Grand assortiment de nos charcuteries et fromages d'Auvergne

## NOS VINS BLANCS

### VALLÉE DE LA LOIRE ET CENTRE

#### **Menetou Salon AOC 2014 ♥**

Domaine Jean Teiller – Vigneron : Jean Teiller

	Verre 15 cl	Verre 25 cl	Btle 75 cl
	5,70 €	9,20 €	27,00 €

#### **Sancerre AOC « Silex » 2015 ♥**

Domaine Michel Girard & Fils – Vigneron : Michel Girard

	6,60 €	11,00 €	32,00 €
--	--------	---------	---------

#### **Pouilly-Fumé AOC 2014**

Domaine Serge Dagueneau & Filles – Vigneron : Valérie Dagueneau

	6,80 €	11,50 €	33,00 €
--	--------	---------	---------

#### **Touraine Sauvignon AOC « Fine'S » 2015**

Domaine Les Devants de la Bonnelière – Vigneron : Marc Plouzeau

	4,00 €	6,50 €	19,00 €
--	--------	--------	---------

#### **Coteaux-du-Layon Saint-Aubin AOC 2014 (vin liquoreux)**

Domaine des Forges – Vigneron : Stéphane Branchereau

	5,40 €	8,60 €	25,50 €
--	--------	--------	---------

### BOURGOGNE

#### **Bourgogne Aligoté AOC 2014**

Domaine Morin – Vigneron : Olivier Morin

	4,70 €	7,70 €	23,00 €
--	--------	--------	---------

#### **Chablis AOC 2013**

Domaine de Chaude Ecuelle – Vigneron : Gérald Vilain

	6,70 €	11,10 €	32,00 €
--	--------	---------	---------

#### **Mâcon-Charnay AOC « Prestige des Tournons » 2014**

Domaine Tripoz – Vigneron : Didier Tripoz

	5,10 €	8,40 €	24,00 €
--	--------	--------	---------

### BORDELAIS

#### **Château Crabitan-Bellevue 2009 (vin liquoreux)**

Sainte-Croix-du-Mont AOC – Vigneron : Bernard Solane

	5,70 €	9,20 €	27,00 €
--	--------	--------	---------

### LANGUEDOC

#### **Coteaux du Languedoc AOC « Rosmarinus » 2013**

Domaine Calage-Resseguier – Vignerons : Léon Calage & Bernard Resseguier

	5,20 €	8,40 €	24,50 €
--	--------	--------	---------

## NOS VINS ROSÉS

	Verre 15 cl	Verre 25 cl	Btle 75 cl
<b><u>VALLÉE DE LA LOIRE ET CENTRE</u></b>			
<b>Menetou Salon AOC 2015</b> ♥ Domaine Jean Teiller – Vigneron : Jean Teiller	5,50 €	8,70 €	26,00 €
<b>Chinon AOC 2015</b> Domaine Plouzeau – Vigneron : Pierre Plouzeau	4,00 €	6,50 €	19,00 €
<b>Sancerre Gris AOC 2014</b> Domaine Michel Girard & Fils– Vigneron : Michel Girard	6,60 €	11,00 €	31,00 €
<b>Bourgueil AOC 2014</b> Domaine Les Pins –Vigneron : Pitault-Landry	5,50 €	8,70 €	26,00 €
<b><u>BORDELAIS</u></b>			
<b>Château de Lisennes « 7 Hectares » 2014</b>  ♥ Bordeaux AOC – Vigneron : Jean-Luc Soubie	4,50 €	7,30 €	22,00 €
<b>Bordeaux Clairet AOC 2014</b> <i>Médaille d'Or Concours International des Vins à Lyon</i> Vigneron : Jean-Luc Soubie	4,20 €	6,80 €	20,00 €

## NOS CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

<b>Champagne AOC Deutz</b>		70,00 €
<b>Champagne AOC Laurent Perrier Brut LP</b>		72,00 €
<b>Champagne AOC Ernest Rémy Grand Cru</b> ♥ <i>Médaille d'Or Concours des Vins Féminalise</i>	(coupe de 10 cl) 10,00 €	65,00 €
<b>Champagne AOC Ruinart « R »</b>		72,00 €
<b>Champagne AOC Roederer Brut Premier</b>		77,00 €
<b>Champagne AOC Bollinger</b>		85,00 €
<b>Crémant de Loire AOC</b> Domaine Plouzeau – Vigneron : Pierre Plouzeau	5,50 €	26,00 €

## NOS VINS ROUGES

Pour l'apéritif ou simplement par gourmandise...  
**L'ARDOISE DE SAINT-URCIZE 21,00 €**  
Grand assortiment de nos charcuteries et fromages d'Auvergne

### VALLÉE DE LA LOIRE ET CENTRE

**Saumur-Champigny AOC « Amarante » 2014** ♥  
Domaine Fouet – Vigneron : Julien Fouet

	Verre 15 cl	Verre 25 cl	Btle 75 cl
	4,40 €	7,20 €	21,50 €

**Touraine AOC « Fleur de Lys » 2014**  
Domaine Plouzeau – Vigneron : Pierre Plouzeau

	3,90 €	6,40 €	18,80 €
--	--------	--------	---------

**Menetou Salon AOC 2014** ♥  
Domaine Jean Teiller – Vigneron : Jean Teiller

	5,70 €	9,20 €	27,00 €
--	--------	--------	---------

**Saint-Nicolas de Bourgueil AOC 2014**  
*Médaille de Bronze Concours des Grands Vins de France à Mâcon*  
Domaine La Villatte – Vigneron : Didier Lorieux

	4,70 €	7,70 €	23,00 €
--	--------	--------	---------

**Chinon AOC « La Roche » 2014**   
Château de la Bonnelière – Vigneron : Pierre Plouzeau

	4,60 €	7,40 €	22,30 €
--	--------	--------	---------

### BOURGOGNE

**Bourgogne-Chitry AOC « Constance » 2014**  
Domaine Morin – Vigneron : Olivier Morin

	5,50 €	8,70 €	26,00 €
--	--------	--------	---------

### BEAUJOLAIS ET LYONNAIS

**Régnié AOC 2014** ♥ *Médaille d'Or Concours des Crus du Beaujolais*  
Domaine de Vallières – Vignerons : Bernard et Laurent Trichard

	4,60 €	7,40 €	22,30 €
--	--------	--------	---------

**Chiroubles AOC 2014**  
Domaine de La Forge – Vigneron : Laurence Guillet

	5,50 €	8,70 €	26,00 €
--	--------	--------	---------

## NOS VINS ROUGES

	Verre 15 cl	Verre 25 cl	Btle 75 cl
<b><u>BEAUJOLAIS ET LYONNAIS (suite)</u></b>			
<b>Côte-de-Brouilly AOC « Clos Bertrand » 2014 ♥</b> Château Thivin – Vigneron : Claude Geoffray	5,90 €	9,70 €	28,00 €
<b>Morgon AOC 2014 Côte de Py Médaille d'Or Concours des Grands Vins de France à Mâcon</b> Domaine de La Chaponne – Vigneron : Laurent Guillet	5,20 €	8,40 €	24,50 €
<b>Brouilly AOC « Reverdon » 2014 ♥</b> Château Thivin – Vigneron : Claude Geoffray	5,50 €	8,70 €	26,00 €
<b><u>VALLÉE DU RHÔNE</u></b>			
<b>Côtes-du-Rhône AOC 2015</b> Domaine Les Goubert – Vigneron : Florence Cartier	4,20 €	6,80 €	20,00 €
<b>Beaumes-de-Venise AOC 2013</b> Domaine Les Goubert – Vigneron : Florence Cartier			28,00 €
<b>Gigondas AOC 2012</b> Domaine Les Goubert – Vigneron : Florence Cartier			34,00 €
<b>Gigondas AOC « Cuvée Florence » 2009 ♥♥♥</b> Domaine Les Goubert – Vigneron : Florence Cartier			60,00 €
<b><u>LANGUEDOC</u></b>			
<b>Languedoc AOC « Rosmarinus » 2013</b> Domaine Calage-Resseguier – Vignerons : Léon Calage & Bernard Resseguier			39,00 €

## NOS VINS ROUGES

Pour l'apéritif ou simplement par gourmandise...  
**L'ARDOISE DE SAINT-URCIZE 21,00 €**  
Grand assortiment de nos charcuteries et fromages d'Auvergne

	Verre 15 cl	Verre 25 cl	Btle 75 cl
<b><u>LANGUEDOC (suite)</u></b>			
<b>Languedoc AOC « Laurus Nobilis » 2014</b> Domaine Calage-Resseguier – Vignerons : Léon Calage & Bernard Resseguier	5,00 €	8,20 €	24,50 €
<b>Coteaux-du-Languedoc AOC « Marcellange » 2014</b>  Vigneron : Marc Portal	4,50 €	7,30 €	22,00 €
<b><u>SUD-OUEST</u></b>			
<b>Madiran AOC « Le Marquis » 2009</b> (100% Tannat) Domaine d'Hechac – Vigneron : Jean-Pascal Remon			35,00 €
<b><u>BORDELAIS</u></b>			
<b>Château de Lisennes « L'esprit » 2009</b> Bordeaux Supérieur AOC – Vigneron : Jean-Luc Soubie	6,50 €	10,60 €	31,50 €
<b>Château de Lisennes « 7 Hectares » 2011</b>   Bordeaux AOC – Vigneron : Jean-Luc Soubie	4,70 €	7,70 €	23,00 €
<b>Clos de May 2011</b> Haut-Médoc Cru Bourgeois AOC			36,00 €
<b>Château Grand-Baril 2010</b> Montagne Saint-Emilion AOC			30,00 €
<b>Château Des Gravières 2012</b> Graves AOC			26,50 €

## NOS VINS ROUGES

Btle 75 cl

### **BORDELAIS (suite)**

#### **Château Biston 2012**

Moulis AOC

30,00 €

#### **Château Le Coteau 2011**

Margaux AOC – Vigneron : Éric Leglise

48,00 €

#### **Château Rochemorin 2009**

Pessac-Léognan AOC

49,00 €

#### **Château Moulin Riche 2007**

Saint-Julien AOC

65,00 €

#### **Labastide Dauzac 2009**

Margaux AOC

52,00 €

#### **Réal-Caillou 2011**

Lalande de Pomerol AOC

40,00 €

#### **Château Le Crock 2000 ♥**

Saint-Estèphe AOC

65,00 €

#### **Château Bardins 2010**

Pessac-Léognan AOC

36,00 €

#### **Pavillon de Poyferré 2006**

Saint-Julien AOC

60,00 €

#### **Château Sociando-Mallet 2008 ♥**

Haut-Médoc AOC

85,00 €

## LES VINS DU MONDE

Btle 75 cl

### ESPAGNE

#### **Bierzo** D.O. « **Petalos Del Bierzo** » 2011 (rouge) 1

Descendientes Jose Palacios

40,00 €

*Très aromatique, ce Petalos Del Bierzo se distingue par des notes de fruits (prune et pruneau), de fruits noirs et d'épices. Cette complexité se retrouve en bouche avec une matière dense, des touches vanillées sur des tanins bien fermes.*

**Cépage : 100 % Mencia.**

#### **Rioja** D.O.C. « **La Vendimia** » 2014 (rouge) 2

Palacios Remondo

26,50 €

*Vin gorgé de fruits vinifié à partir d'un assemblage de Tempranillo et de Grenache, fruité mais sans lourdeur. Un des meilleurs Rioja.*

**Cépage : 50 % Tempranillo – 50 % Grenache.**

#### **Vino de Madrid** D.O. « **Marañones Grenache** » 2012 (rouge) 4

Marañones

50,00 €

*Cette cuvée possède un très agréable nez sur des notes de fruits rouges et de fleurs odorantes où la pivoine domine. Bouche tout en finesse qui laisse apparaître des épices douces tout en délicatesse. Vin de belle texture.*

**Cépage : 100 % Grenache.**

#### **Montsant** D.O. « **Acústic** » 2011 (rouge) 5

Acústic

39,00 €

*Cette cuvée possède une belle densité de fruits noirs. Parée d'une couleur rubis foncé. Vin très dense, toujours en équilibre. Très soyeux avec une magnifique finale. Tout à fait prêt à boire.*

**Cépage : 35 % Grenache – 65 % Carignan.**

#### **Montsant** D.O. « **Acústic** » 2012 (blanc) 6

Acústic

36,50 €

*D'une belle couleur jaune clair, ce vin développe des arômes de citron séché et de poire avec des notes de cire d'abeille et de jasmin. Il offre un goût sec et concentré avec des touches d'agrumes et d'anis. Belle finale florale.*

**Cépage : 60 % Grenache Blanc – 10 % Grenache Gris – 25 % Maccabeu – 5 % Pansal.**

#### **Montilla Moriles** D.O. « **Don PX Gran Reserva** » 1983 (liqueureux) 7

Toro Albala

65,00 €

*D'une élaboration très complexe, les raisins du Don PX Gran Reserva sont séchés au soleil d'Andalousie sur des nattes pendant plusieurs jours. Puis, ils sont pressés pour ne rien perdre de leur concentration intense. S'en suit un vieillissement de 25 ans en barrique de chêne. La robe est noire avec des tons iodés. Le nez enivre de senteurs de tabac, de cacao, de réglisse, de romarin. La bouche, élégante, est ronde, faite de saveurs à la fois sucrées et amères, le tout harmonisé par le bois délicatement présent. Un des plus grands vins liqueureux du monde.*

**Cépage : 100 % Pedro Ximenez.**

## ESPAGNE (suite)

### **Aventino D.O.C. « Tempranillo » 2014 (rouge) 55**

Hammeken

26,00 €

*Robe rouge profond. Bouquet riche sur des arômes de mûres, de fraises sauvages. En bouche, abondance de saveurs sur le fruit avec un soupçon d'épices et une touche merveilleuse de tanins mûrs. Belle longueur.*

**Cépage : 100 % Tempranillo.**

### **Eléctrico D.O. « Fino del Lagar » 10 ans (liquoreux) 56**

Toro Albala (bouteille de 50 cl)

24,00 €

*La couleur est jaune paille avec des tonalités vert olive. Ce vin a un nez complexe, subtil. On note la noisette toastée, les amandes fraîches et des épices comme le clou de girofle.*

**Cépage : 100 % Pedro Ximenez.**

### **Camins del Priorat D.O.C. 2014 (rouge) 57**

Alvaro Palacios

43,00 €

*Ce vin offre un ensemble complexe et équilibré, très fruité avec la minéralité propre des Priorat. En bouche, on découvre des arômes de fruits mûrs et juteux avec des notes florales, particulièrement la rose. Équilibré, belle longueur, tanins opulents et soyeux.*

**Cépage : 40 % Grenache – 20 % Carignan – 15 % Cabernet Sauvignon – 15 % Syrah – 10 % Merlot.**

## PORTUGAL

### **Douro D.O. « Pò de Poeira Tinto » 2011 (rouge) 8**

Poeira

41,00 €

*Vin typique de Poeira, produit sur la même pente montagneuse, né de vignes plus jeunes. Son caractère est plus lumineux et plus aérien. Vin puissant aux tanins bien maîtrisés.*

**Cépage : Touriga Nacional, Sousão – Tinta Roriz – Touriga Franca.**

### **Douro D.O. « La Rosa Tinto » 2010 (rouge) 9**

Quinta de la Rosa

33,50 €

*D'un aspect dense, il développe des saveurs de baies noires avec une touche herbacée. Le palais est riche et volumineux, les tanins sont mûrs, donnant au vin un arrondi et un équilibre tout en maintenant sa fraîcheur.*

**Cépage : Touriga Nacional – Tinta Roriz – Touriga Franca.**

### **Douro D.O. « Redoma Tinto » 2008 (rouge) 10**

Niepoort

80,00 €

*Ce vin exceptionnel est produit à partir de très vieilles vignes de 60 à 120 ans. Il est élevé vingt mois en barrique de chêne. Vin extraordinaire. Il offre un caractère terreux et balsamique caractéristique de son terroir. En bouche, il se révèle vif et élégant avec une structure très bien bâtie, longue et complexe combinant concentration et fraîcheur en toute harmonie. Très, très grand vin qui s'adresse à un public d'amateurs éclairés.*

**Cépage : Touriga Franca – Tinta Roriz – Tinta Amarela – Tinta Cão.**

## **PORTUGAL (suite)**

### **Vinho Verde D.O. « Branco » 2014 (blanc) 58**

Valle do Homem

26,00 €

Ce Vinho Verde reflète parfaitement sa région. Équilibré et complet, on découvre une toute légère acidité vibrante du cépage Loureiro. Arômes très marqués avec prédominance de fleurs fraîche.

**Cépage : 100 % Loureiro.**

## **ITALIE**

### **Barbera d'Alba D.O.C. « Barbera d'Alba » 2013 (rouge) 11**

Gianfranco Alessandria

36,00 €

Vin à la couleur rubis intense. Le nez est somptueux, mélange de fruits noirs aux épices. En bouche, le vin est gourmand, bien structuré avec une belle acidité et des tanins bien mûrs.

**Cépage : 100 % Barbera.**

### **Rosso di Montepulciano D.O.C. « Rosso di Montepulciano » 2013 (rouge) 12**

Avignonesi

39,00 €

La robe de ce vin est rubis brillant. Les arômes sont subtils avec de belles notes de fruits murs. Vin très équilibré et harmonieux, facile à boire.

**Cépage : 94 % Sangiovese « Prugnolo Gentile » – 6 % de cépages rouges locaux.**

### **Sicile I.G.T. « Legato – Nero d'Avola » 2014 (rouge) 13**

Alcesti – Gianfranco Paladino

17,00 €

Ce vin élaboré à partir de raisins vendangés à la main est issu de jeunes vignes. Son élevage est effectué six mois en fût de chêne. D'une belle couleur rouge profond, il offre de jolis arômes de fruits rouges. Chaleureux et parfaitement équilibré, il accompagnera parfaitement les charcuteries, les fromages de chèvre et de brebis.

**Cépage : 100 % Nero d'Avola.**

### **Sudtirol Alto Adige D.O.C. « Praedium Riserva Mantsch » 2009 (rouge) 14**

Colterenzio

58,00 €

Variété indigène du Tyrol-du-Sud, la robe est grenat foncé avec des reflets violets. Arômes de fruits des bois, mûre et myrtille, mêlés à la violette, la cannelle, la vanille et le merisier. Ce Mantsch est opulent avec des tanins mûrs et une finale en bouche véritablement impressionnante. Très grand vin.

**Cépage : 100 % Lagrein.**

### **Sudtirol Alto Adige D.O.C. « Praedium Weisshaus » 2011 (blanc) 16**

Colterenzio

40,00 €

Ce Pinot Blanc a une robe jaune pâle lumineuse teintée de vert. Au nez, un bouquet de fruits murs du verger. Élégant en bouche, aérien, touche de melon et d'agrumes. L'acidité ferme mène à une finale minérale.

**Cépage : 100 % Pinot Blanc.**

### **Sicile I.G.T. « Nero d'Avola » 2013 (rouge) 59**

Castellucci Miano

30,00 €

Vin pourvu d'une magnifique robe couleur rouge rubis. Le nez révèle des touches de fruits noirs bien mûrs comme les prunes, les mûres et les cassis. En bouche, douceur, belle fraîcheur, puissance maîtrisée sur des tanins présents et discrets à la fois. Superbe Nero d'Avola.

**Cépage : 100 % Nero d'Avola.**

## ITALIE (suite)

### **Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. 2014 (blanc) en Agriculture Biologique 60**

Jasci

25,00 €

*D'une belle couleur jaune vif comme la paille, ce vin développe un nez élégant et délicat aux notes de fruits jaunes et mûrs et de vanille. En bouche, belle rondeur, belle fraîcheur. Finale sur les fruits à pulpe blanche et amandes fraîches.*

**Cépage : 100 % Trebbiano.**

## ALLEMAGNE

### **Gutswein « Weisse Burgunder » 2013 (blanc) 61**

Friedrich Becker

38,00 €

*Robe vert clair, très brillante. Le nez est frais et rafraichissant au fruité délicat et subtil. En bouche, vin sec et tendre. La fraîcheur et la vivacité procure une grande sensation désaltérante. Belle maturité des raisins.*

**Cépage : 100 % Weisse Burgunder.**

### **Troken – Rheinhessen « 100 Hügel » 2014 (blanc) 62**

Wittman

30,00 €

*Ce vin est un concentré de finesse, minéral comme de l'eau de roche avec tout ce que le Riesling peut donner de sensations aériennes autour d'arômes de pamplemousse et de poivre blanc. En bouche, on découvre une petite acidité naturelle puis vient un petit sucre en suspens qui nous donne comme un fruit à croquer. Ce vin est un ravissement.*

**Cépage : 100 % Riesling.**

## AUTRICHE

### **Wachau « Steinfeder – Grüner Veltliner » 2012 (blanc) 17**

Emmerich Knoll

42,00 €

*Vin blanc d'une grande finesse, parfait pour équilibrer la richesse du Grüner Veltliner. Magnifique vin pour découvrir ce cépage qui est l'un des meilleurs à l'étranger.*

**Cépage : 100 % Grüner Veltliner.**

## HONGRIE

### **Tokaj « Birtokbor Dry » 2012 (blanc) 18**

Demeter Zoltán

45,00 €

*Ce vin élevé en cuve possède un nez fin, complexe, fumé et floral. En bouche, des notes subtiles d'agrumes, d'acacia et de miel dominant. Précis et persistant, il s'agit là d'un magnifique vin blanc qui ne ressemble à aucun autre et qu'il est impératif de goûter.*

**Cépage : 100 % Furmint.**

## CROATIE

### **Kabola Istra « Teran » 2008 (rouge) 19**

Kabola

60,00 €

*Vin d'une belle couleur rubis. Le fruit est vif. La bouche est sérieuse, boisée, lardée, fumée. Très belle texture. Un très beau vin malheureusement (ou peut-être heureusement !) encore trop méconnu...*

**Cépage : 100 % Teran.**

## **CROATIE (suite)**

### **Kabola Istra « Malvasia » 2013 (blanc) 20**

Kabola

40,00 €

Un nez très fin axé sur le citron qui procure un ensemble aromatique extrêmement plaisant. Une bouche fraîche avec de beaux amers qui mettent en valeur le fruit. Ce vin est l'un des meilleurs du millésime. À découvrir absolument.

**Cépage : 100 % Malvoisie.**

## **GRÈCE – PÉLOPONNÈSE**

### **Péloponnèse « Nótios Red » 2014 (rouge) 21**

Gaia

20,00 €

Robe d'une couleur rouge foncé, le nez laisse la place à des arômes de groseille, de caramel au beurre salé. Les tanins sont légers et soulignent un bon équilibre qui laisse apparaître un discret fumet boisé.

**Cépage : 100 % Agiorgitiko.**

### **Péloponnèse « Nótios White » 2012 (blanc) 22**

Gaia

19,00 €

Ce vin réunit les deux variétés traditionnelles de raisins grecs qui joignent leurs caractéristiques. Le Moschofilero apporte une saveur vibrante et fruitée tandis que le Roditis fournit une douce et délicate puissance. Leur union est élégante et harmonieuse. Vin très facile à boire.

**Cépage : 50 % Roditis – 50 % Moschofilero.**

## **LIBAN**

### **Vallée de la Becka « Domaine des Tourelles » 2011 (rouge) 63**

Domaine des Tourelles

33,00 €

Ce vin possède une belle robe rouge rubis et développe un nez marqué par de fines senteurs de cerises griottes. L'ensemble est doux et subtil. La bouche est fruitée avec des tanins soyeux. Un vrai vin de plaisir.

**Cépage : 45 % Syrah – 45 % Cabernet Sauvignon – 10 % Cinsault.**

### **Vallée de la Becka « Domaine des Tourelles » 2014 (blanc) 64**

Domaine des Tourelles

30,00 €

Robe jaune, limpide, dorée aux reflets cuivrés. Le nez révèle un bouquet d'ananas, de litchi et des arômes de jasmin. En bouche, il est intense et équilibré.

**Cépage : 60 % Viognier – 33 % Chardonnay – 7 % Muscat d'Alexandrie.**

## **AFRIQUE DU SUD**

### **Stellenbosch « Premium » 2007 (rouge) 23**

Vergelegen

35,00 €

Robe de couleur prune foncée avec, au nez, des senteurs de cassis, de mûrs, de bois de cèdre, de café et d'épices. Les tanins sont doux et mûrs amenant à une finale pleine et longue.

**Cépage : 45 % Cabernet Sauvignon – 37 % Merlot – 18 % Cabernet Franc.**

## **AFRIQUE DU SUD (suite)**

### **Western Cape « Pinotage Réserve » 2014 (rouge) 24**

Oude Kaap

19,00 €

Ce Pinotage de couleur rouge rubis a un nez aux arômes de fruits rouges (cerises, fraises). Bouche fuitée avec des notes de tabac blond et de cèdre.

**Cépage : 100 % Pinot.**

### **Western Cape « Cuvée Ameena » 2011 (rouge) 25**

Vins d'Orrance

46,00 €

Vin aromatique et riche d'une couleur rubis profond. Ce vin présente une combinaison d'épices noires, de chocolat et de poivre blanc. Ce vin traditionnel est non filtré. Le passage en carafe est vivement conseillé.

**Cépage : 100 % Syrah.**

### **Western Cape « Cuvée Anaïs » 2010 (blanc) 26**

Vins d'Orrance

44,00 €

La robe est jaune paille, le nez offre des touches d'agrumes. En bouche, on découvre des arômes de confiture d'orange, de chèvrefeuille et de noisette. La finale est longue et élégante. Vin rond, généreux, gras, parfaitement équilibré. Un très grand Chardonnay.

**Cépage : 100 % Chardonnay.**

### **Western Cape « Pinotage » 2013 (rouge) 65**

False Bay

22,00 €

Ce Pinotage riche et élégant représente ce que ce cépage peut offrir. Suave, épicé, rond, avec des tanins bien mûrs mais pas trop. Un élevage en barrique pendant huit mois a réussi à tempérer son côté sauvage. Un joli Pinotage d'une qualité rare.

**Cépage : 100 % Pinotage.**

### **Western Cape « Chardonnay » 2014 (blanc) 66**

False Bay

22,00 €

Un Chardonnay comme on aimerait en voir plus souvent dans le nouveau monde. Frais, fringant et citronné. Belle typicité du Chardonnay. Jolie persistance finale. À découvrir.

**Cépage : 100 % Chardonnay.**

## **CANADA - QUÉBEC**

### **Cidre de Glace (cidre) 31**

Petit & Fils (bouteille de 37,5 cl)

48,00 €

Le prix, qui peut paraître élevé, de cette bouteille de seulement 37,5 cl s'explique aisément par la méthode de vinification. En effet, les pommes qui servent à l'élaboration de ce cidre sont issues d'une cueillette extrêmement tardive pour obtenir la maturité maximale du fruit. Ce cidre est élaboré selon deux méthodes : la cryoconcentration (les jus sont gelés puis fermentés afin d'obtenir le nectar liquoreux) et par la cryo-extraction (on presse la pomme gelée que le froid a littéralement confite sur l'arbre et que l'on cueille à la fin décembre ou début janvier. Il en résulte un jus extrêmement concentré que l'on fait également fermenter pendant de nombreux mois. La concentration en sucre se fait alors dans le fruit). Enfin, on assemble ces deux méthodes juste avant la mise en bouteille.

Au nez, on dénote des arômes fruités, boisés, purs et profonds puis viennent des arômes plus complexes d'ananas et d'abricot. En bouche, le Cidre de Glace présente une acidité agréable venant équilibrer le sucre de la pomme, concentré par le froid.

**Cépage : pommes Macintosh, pommes Cortland, pommes Empire, pommes Spartan.**

## ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

### **Central Coast « Contra » 2009 (rouge) 28**

Bonny Doon

42,00 €

Couleur rouge violine intense. Nez aux accents de fruits noirs et de réglisse. Ce vin démontre une acidité rafraîchissante, doté de tanins serrés. La bouche reste souple et procure une finale bien persistante. Un très grand vin.

**Cépage : 55 % Syrah – 16 % Grenache – 14 % Mourvèdre – 5 % Zinfandel – 10 % Petite Syrah.**

### **Central Coast – Santa Barbara County « Syrah » 2012 (rouge) 29**

Ojai

53,00 €

Des vins de cette qualité, il y en a peu. Élégant, précis, délicieux à boire avec son petit côté lard fumé et ses épices exotiques. Un pur plaisir.

**Cépage : 90 % Syrah – 10 % Grenache.**

### **Pepperwood Grove « Old Vine Zinfandel » 2012 (rouge) 30**

Sebastian & Sons

29,00 €

D'une belle couleur violet foncé, ce Zinfandel a un bouquet de mûre, de figues fraîches, de groseilles et de clous de girofle. Vin riche et corsé. Notes de caramel et de tabac. À découvrir.

**Cépage : 100 % Zinfandel.**

### **Central Coast « Le Pousseur » 2012 (rouge) 67**

Bonny Doon

80,00 €

Robe sombre avec des reflets vibrants pourpres, un parfum évocateur de gibier sauvage, de fruits noirs, de réglisse et de poivre. Des tanins musclés enrobent la mûre, le cassis, la viande rôtie et la violette. Vin soyeux, diversifié et complexe. Ce Le Pousseur est un très, très grand vin.

**Cépage : 100 % Syrah.**

### **Central Coast « Le Cigare Volant » 2009 (rouge) 68**

Bonny Doon

105,00 €

Le Cigare Volant révèle une robe rubis intense aux tons pourpres. Des arômes de viande épicée, de champignons frais et de kirsch se dégagent en premier. Puis, la truffe et le chocolat noir secondent. Les saveurs de fruits rouges, de graines de cacao et d'épices douces équilibrent une acidité modérée. Tanins croquants à la texture voluptueuse pour une finale tout en longueur. Bonny Doon nous offre là un vin d'exception.

**Cépage : 35 % Syrah – 26 % Grenache – 20 % Mourvèdre – 19 % Cinsault.**

### **Mokelumne River Lodi « Bechthold Vineyard – Cinsault » 2013 (rouge) 69**

Birichino

60,00 €

Ce Cinsault Old Vines provient du vignoble de Bechthold qui est le plus vieux vignoble de Cinsault au monde. Il a été planté en 1886. Ce vin offre au nez des arômes de baies noires, de cerises, de réglisse avec des touches d'herbes botaniques. La bouche révèle des saveurs de cerises suivies par des touches de thé et de chocolat noir. Tanins tout en finesse. Vin vif et élégant. Mérite d'être connu.

**Cépage : 100 % Cinsault.**

### **Central Coast « Besson Vineyard – Grenache » 2012 (rouge) 70**

Birichino

60,00 €

Robe rouge plutôt pâle qui rappelle un Pinot Noir. Ce Grenache issu de vignes plantées en 1910 possède un nez délicat de fruits et de fleurs. En bouche, la persistance vive et précise révèle des tanins fins et granuleux ainsi que toute une palette d'épices. Parfait équilibre. Un grand Grenache.

**Cépage : 100 % Grenache.**

## MEXIQUE

### Vallée des Guadalupe « Petite Sirah » 2012 (rouge) 32

L.A. Cetto

19,00 €

Couleur dense et profonde, nez très concentré de fruits noirs, de violette et de notes torréfiées. Ce vin est intense sur des tanins ronds, fruités et épicés. Beaucoup de maturité. Probablement l'un des meilleurs vins du Mexique, une référence.

Cépage : 100 % Petite Sirah.

### Vallée des Guadalupe « Nebbiolo Réserve Privée » 2007 (rouge) 33

L.A. Cetto

33,00 €

Ce Nebbiolo, cépage noble et prestigieux, engendre quelques-uns des plus grands vins du monde. Il offre une concentration d'arômes peu fruités mais très complexes avec des combinaisons de tanins et d'acidité qui donnent un vin absolument superbe.

Cépage : 100 % Nebbiolo.

## PÉROU

### Vallée d'Ica « Gran Tinto » 2012 (rouge) 34

Tacama

26,00 €

Vin très plaisant, à la fois souple et bien structuré. Il est harmonieux, charmeur et suave. Tout à fait dans le style des vins de la Vallée d'Ica. Très facile à boire.

Cépage : 51 % Malbec – 44 % Tannât – 5 % Syrah.

### Vallée d'Ica « Seleccion Especial » 2012 (rouge) 71

Tacama

36,00 €

C'est LE grand vin du Domaine à la robe dense rubis, presque saturée. Intense et complexe au nez, il évoque des arômes poivrés de prunes et de réglisse. En bouche, ce vin d'une belle complexité avec le fruit est parfaitement équilibré par les tanins. On est avec ce vin dans le domaine des vins de grandes classes.

Cépage : 65 % Tannât – 35 % Petit Verdot.

## CHILI

### Valle del Maipo « Kuyen » 2010 (rouge) en *Biodynamie* 35

Tacama

39,00 €

Vin pourpre au nez vif de prune et de myrtille. Doux en texture, doté de tanins mûrs. A découvrir.

Cépage : 40 % Syrah – 37 % Cabernet Sauvignon – 21 % Carménère – 2 % Petit Verdot.

### Cachapoal Valley « Single Vineyard – Viento Mar 21 » 2014 (rouge) 36

Cono Sur

35,00 €

Pinot Noir fruité et charnu avec une robe rouge rubis. Ce vin présente des arômes de framboises mûres, de cerises et de fraises, avec des nuances de café et de cacao. La palette offre des tanins doux avec une longue finale.

Cépage : 100 % Pinot Noir.

### Valle del Maipo « Carménère Réserve » 2014 (rouge) 37

Viña Tarapacá

21,00 €

Vin rond aux tanins doux. Nez de cerise et de prune, aux notes de poivre. Finale douce et persistante. Tout en élégance.

Cépage : 100 % Carménère.

## **CHILI (suite)**

### **Limari Valley « Hunters Syrah » 2011 (rouge) 38**

Undurraga

36,50 €

Provient du vignoble Flor del Norte. Cette cuvée élevée douze mois en fût de chêne est dominée par des arômes de baies sauvages fraîches (framboises, mûres), de poivre noir et de notes subtiles de cuir et de fumé. Tanins soyeux.

**Cépage : 100 % Syrah.**

### **Valle del Maipo « Antiguas Reservas Cabernet Sauvignon » 2012 (rouge) 39**

Cousiño Macul

28,00 €

Cette cuvée vieillie douze mois en fût de chêne a une couleur rouge intense. Nez très expressif aux arômes de cerise noire. Bouche très agréablement fruitée où l'on retrouve des notes de prune bien mûre. Vin très élégant.

**Cépage : 100 % Cabernet Sauvignon.**

### **Central Valley « Bicicleta » 2013 (blanc) 40**

Cono Sur

18,00 €

Arômes de pétales de rose, de litchis, de fruits à noyaux et d'épices. Vin très typé, équilibré avec une belle persistance en bouche.

**Cépage : 100 % Gewurztraminer.**

### **Isla de Maipo D.O. « Late Harvest » 2012 (blanc) 41**

Viña Tarapacá (bouteille de 50 cl)

17,50 €

Vin unique dont les raisins sont récoltés fin mai, à la main, alors qu'ils sont surmaturés. Cela donne un vin très fruité aux notes remarquables de fleurs, de groseille, d'abricot, de poire, à la touche subtile de miel. Acidité bien équilibrée. Finale très longue, concentrée et savoureuse.

**Cépage : 60 % Sauvignon – 40 % Gewurztraminer.**

### **Valle del Maipo « Viñedo Escorial – Carménère » 2012 (rouge) en Agriculture Biologique 72**

Antiyal

85,00 €

Le Carménère est un cépage tardif qui produit des vins denses et structurés. Il doit être récolté à maturité physiologique parfaite. Ce vin est haut en couleur et en structure tannique. Particulièrement bien adapté à la température élevée du Chili car la fraîcheur équilibre la densité d'un fruit très présent. Ce vin, d'Agriculture Biologique, est certainement le meilleur Carménère du Chili. Un très, très beau flacon.

**Cépage : 100 % Carménère.**

## **ARGENTINE**

### **Mendoza « Catalpa » 2013 (rouge) 42**

Atamisque

32,00 €

Doté d'une robe rouge et intense, ce Merlot, au nez, offre des notes de fruits rouges et d'épices. L'élevage en barrique apporte élégance et complexité avec des notes de vanille et de caramel. La palette est soyeuse sur des tanins agréables. Très longue finale.

**Cépage : 100 % Merlot.**

### **Mendoza « CarinaE Réserve » 2010 (rouge) 43**

CarinaE

37,00 €

La couleur intense, la concentration et le volume de ce vin sont remarquables et dus à la parfaite maturité du raisin. S'y associent les arômes de prune, de fruits rouges typiques de cette variété. La touche de vanille et la rondeur sont apportées par la barrique.

**Cépage : 100 % Malbec (origine : 55 % Perdiel – Luján de Cuyo – 45 % Cruz de Piedra – Maipú).**

## **ARGENTINE (suite)**

### **Salta « Cabernet Sauvignon Privado » 2013 (rouge) 44**

Etchart

18,00 €

*Ce Privado Cabernet Sauvignon est élaboré à partir de vignes situées à 1.750 mètres d'altitude. Nez caractéristique du cépage au fruité très intense, consolidé par une touche poivrée. Il est structuré, long avec une fin de bouche agréable sur des tanins doux et moelleux.*

**Cépage : 100 % Cabernet Sauvignon.**

### **Salta « Torrontés Privado » 2015 (blanc) 45**

Etchart

19,00 €

*Ce Privado Torrontés offre des arômes de pêches blanches, de melon, de fruits exotiques, de litchis. Vin très original, exotique, aérien, tendre, exubérant de fruit.*

**Cépage : 100 % Torrontés.**

## **URUGUAY**

### **Canelones « Solar del Paso » 2009 (rouge) 46**

Ariano Hermanos

20,00 €

*Une robe rouge rubis profond, un nez rempli de fruits rouges et fruits noirs, c'est un vin équilibré et ample sur des tanins fins.*

**Cépage : 80 % Tannat – 20 % Merlot.**

## **AUSTRALIE**

### **Mc Laren Vale « The Footbolt – Shiraz » 2009 (rouge) 47**

D'Arenberg

34,00 €

*Né floral, violette et fruits rouges. La bouche est fondante, enrobée d'arômes de prune, de cassis et de cerise, touche de noix de muscade. Tanins souples.*

**Cépage : 100 % Syrah.**

### **Mc Laren Vale « The Stump Jump Red » 2011 (rouge) 48**

D'Arenberg

23,50 €

*Le nez arbore des arômes de fruits mûrs, de prune fraîche et de cerise noire. En bouche, l'anis et la cannelle sont subtilement présents. Finale très douce et délicate.*

**Cépage : Grenache – Syrah – Mourvèdre.**

### **Margaret Rivers « Next of Kin » 2010 (rouge) 49**

Xanadu

33,50 €

*Arômes caractéristiques de fruits rouges, de moka enlacés de touches épicées et toastées. Ce vin exalte la mûre juteuse et le chocolat noir. Il est généreux avec des tanins souples et soyeux. Finale chaude et prolongée.*

**Cépage : 100 % Cabernet Sauvignon.**

### **DB Family Selection « Sémillon Chardonnay » 2013 (blanc) 51**

De Bortoli

20,00 €

*Cette cuvée possède un bouquet d'agrumes et de fruits blancs. On retrouve également des notes citronnées, vanillées et boisées dues à son passage durant quelques mois en fût de chêne. Très agréable.*

**Cépage : Sémillon – Chardonnay.**

## NOUVELLE-ZÉLANDE

### **Hawke's Bay « Estate » 2010 (rouge) 52**

Te Mata

46,00 €

Ce vin développe des arômes de pruneau, de sauge et de vanille. La bouche est complexe et velouté, accompagnée de notes de pruneau, d'arômes chocolatés qui lui donnent une finale longue et persistante.

**Cépage : 46 % Merlot – 23 % Cabernet Sauvignon – 17 % Cabernet Franc – 14 % Petit Verdot.**

### **Marlborough « Pinot Noir » 2012 (rouge) 53**

Saint-Clair

43,00 €

Ce Pinot Noir propose des notes intenses de cerise, de prune, de cassis avec une pointe vanillée. Concentré et intense, la structure est élégante avec des tanins fins. La bouche, raffinée et persistante, possède une longueur étonnante. À déguster dès maintenant.

**Cépage : 100 % Pinot Noir.**

### **Marlborough « Sauvignon Blanc » 2011 (blanc) 54**

Dog Point

42,00 €

Ce vin offre des notes de pamplemousse rose, de pomme, de fleurs d'oranger avec un soupçon de gingembre. Belle minéralité sur un beau gras qui donne à ce Sauvignon une palette d'arômes et de saveurs complexes. Vin de grande amplitude.

**Cépage : 100 % Sauvignon.**

### **Central Otago « Bannockburn – Chardonnay » 2013 (blanc) en Agriculture Biologique 73**

Felton Road

85,00 €

Ce vin offre des notes de fleurs blanches, d'orange et de pêche sur une base de pamplemousse. Souple en bouche avec des tanins serrés, on retrouve le pain chaud et une touche de pâte d'amande. Très belle finale crémeuse tout en longueur. À faire pâlir les grands Chardonnay du vignoble bourguignon.

**Cépage : 100 % Chardonnay.**

## WHISKIES ET ALCOOLS (contenance de la verrerie : 4 cl)

<b>Jameson</b> <i>Whisky irlandais Blend, 40°</i>	10,00 €	<b>Laphroaig</b> <i>Whisky écossais Single Islay 10 ans, 43°</i>	13,00 €
<b>Connemara</b> <i>Whisky irlandais Single Malt tourbé, 40°</i>	9,00 €	<b>Lagavulin</b> <i>Whisky écossais Port Helen Single Islay 16 ans, 43°</i>	12,00 €
<b>Ardbeg Ten</b> <i>single malt 10 ans</i> <i>Elu meilleur single malt au monde en 2008, 46°</i>	13,50 €	<b>Nikka Coffey Grain</b> <i>Whisky japonais Single Casks Malt, 45°</i>	13,00 €
<b>Poire Williams Louis Roque</b> 43°	12,00 €	<b>Calvados Dubreuil</b> 40°	9,00 €
<b>Vieille Prune de Souillac</b> 42°	12,00 €	<b>Cognac Hennessy</b> 40°	9,00 €
<b>Armagnac De La Mazière</b> 40°	9,00 €	<b>Marc de Bourgogne Cartron</b> <i>très vieille fine</i> 43°	9,00 €

## ALCOOLS RARES (contenance de la verrerie : 4 cl)

**Calvados Dupont – Domaine familial, 42°** 17,00 €  
vieille réserve (plus de 12 ans), fruit pomme, tonalité d'acacia, goût très pur

### Bas-Armagnac :

**Domaine Lhuillier 1975 – J. et C. Lhuillier, 45°** 21,00 €  
rare (509 bouteilles), vieilli en fût de chêne noir, réservé aux amateurs. Dominante Ugni Blanc et Baco laissant apparaître de légères touches de rancio, notes de jasmin et litchi

### Rhum :

**Trois Rivières – Triple Millésime (1998, 2000 et 2007) – Martinique, 42°** 12,00 €

**Damoiseau – Vieux rhum agricole – Guadeloupe, 42°** 10,00 €

**Trois Rivières – Rhum ambré – Martinique, 40°** 9,00 €

**La Favorite – Cuvée spéciale « La Flibuste » – Hors d'âge – Martinique, 40°** 30,00 €

**Matusalem – Gran Reserva – 15 ans – Santiago de Cuba, 40°** 11,00 €

## BIÈRES pression

Abbaye de Leffe	25 cl	4,90 €	33 cl	6,50 €	50 cl	9,40 €
1664 Kronenbourg	25 cl	4,80 €	33 cl	6,30 €	50 cl	9,30 €
Grimbergen blanche	25 cl	4,90 €	33 cl	6,50 €	50 cl	9,40 €
Panaché	25 cl	4,30 €	33 cl	5,50 €	50 cl	8,00 €
Monaco	25 cl	4,90 €	33 cl	6,40 €	50 cl	9,60 €
Picon-Bière	25 cl	5,90 €	33 cl	7,70 €	50 cl	10,00 €

## BIÈRES bouteilles

Heineken	33 cl	6,20 €
Guinness	33 cl	6,20 €
Pelforth brune	33 cl	6,20 €
Pilsner-Urquell	33 cl	6,20 €
Kronenbourg pur malt sans alcool	25 cl	4,60 €

## APÉRITIFS

Kir au Bourgogne Aligoté	15 cl	5,00 €	25 cl	8,20 €
Kir Rablaisien	15 cl	5,00 €	25 cl	8,20 €
Pêché du Vigneron		5,80 €		
Whisky Advenscott		7,50 €		
Martini rouge ou blanc ou rosé ou dry		4,60 €		
Champagne Ernest Rémy Grand Cru ♥	10,00 €	la coupe	10 cl	

*Médaille d'Or Concours des Vins Féminalise*

Campari		5,20 €	
Porto		5,20 €	
Ricard ou Pastis		4,80 €	
Suze ou Salers		4,80 €	
Crémant de Loire	la coupe	14 cl	5,50 €
Kir Royal	la coupe	10 cl	11,00 €

## COCKTAILS

Americano <i>Maison</i>	10,00 €
Martini Gin	9,00 €
Whisky Soda	9,00 €
Gin Tonic	9,00 €
Rhum-Coca	9,00 €

Bloody Mary	9,00 €
Gin Orange	9,00 €
Vodka Orange	9,00 €
Irish Coffee	10,00 €
Mojito « Corso » <i>Maison</i>	10,00 €
Mojito « Virgin » <i>Maison (sans alcool)</i>	6,00 €

## ALCOOLS

Cassis 18° à l'eau ou Menthe 15° à l'eau	7,50 €
Rhum Saint-James 45°	8,00 €
Calvados Magloire 40°	6,90 €
Gin	8,00 €

Get 27	9,00 €
Baileys	9,00 €
Cointreau	9,00 €
Vodka	9,00 €

Contenance de la verrerie :

Apéritifs : 5 cl – Alcools : 4 cl – Anis : 2 cl – Whiskies : 4 cl – Cocktails : 4 cl – Americano : 8 cl – Champagne : 10 cl

## SODAS, EAUX, JUS DE FRUITS

<b>Coca Cola</b>	33 cl	4,80 €
<b>Coca Cola Light</b>	33 cl	4,80 €
<b>Orangina</b>	25 cl	4,80 €
<b>Schweppes</b>	25 cl	4,80 €
<b>Schweppes agrumes</b>	25 cl	4,80 €
<b>Ice Tea Pêche</b>	25 cl	4,80 €
<b>Thé glacé Maison</b>		5,00 €
<b>Café glacé Maison</b>		5,00 €
<b>Diabolo</b>	25 cl	4,40 €
<b>Sirop à l'eau</b>		3,80 €
<b>Perrier nature</b>	33 cl	4,70 €
<b>Perrier tranche ou sirop</b>	33 cl	5,00 €
<b>Seltz tranche ou sirop</b>	30 cl	3,70 €
<b>Vittel nature</b>	25 cl	4,00 €
<b>Vichy nature</b>	25 cl	4,00 €

<b>Eau de Seltz</b> (plate ou pétillante) en restauration	80 cl	3,00 €
<b>Eau de Seltz</b> (plate ou pétillante) en restauration	100 cl	4,00 €
<b>Evian</b> en restauration	50 cl	4,70 €
<b>Evian</b> en restauration	100 cl	5,90 €

<b>Fruits frais pressés</b>		5,00 €
<i>Orange ou citron ou pamplemousse</i>		
<b>Cocktail de fruits frais pressés</b>		7,50 €
<i>Orange, citron et pamplemousse</i>		
<b>Jus de fruits « l'Arbre à Jus » 100% jus</b>	25 cl	5,20 €
<i>Pomme ou orange ou tomate</i>		
<b>Nectar de fruits « l'Arbre à Jus »</b>	25 cl	5,20 €
<i>Pêche de vigne ou abricot</i>		
<b>Lait froid nature</b>		3,50 €
<b>Cidre « Appie Original » 4,7°</b>	33 cl	5,60 €

## BOISSONS CHAUDES

<b>Espresso Lavazza</b>	2,50 €
<b>Décaféiné Lavazza</b>	2,50 €
<b>Café ou décaféiné Noisette Lavazza</b>	2,60 €
<b>Double espresso Lavazza</b>	4,90 €
<b>Le café crème</b>	4,20 €
<b>Le décaféiné crème</b>	4,20 €
<b>Cappuccino</b>	5,00 €
<b>Latte Macchiato</b>	5,00 €

<b>Chocolat chaud</b>	4,80 €
<b>Lait chaud</b>	3,00 €
<b>Grog au rhum</b>	8,00 €
<b>Café ou chocolat viennois</b>	5,50 €
<b>Vin chaud aux épices Maison (en saison)</b>	6,50 €
<b>Irish Coffee</b>	10,00 €
<b>Café Gourmand</b>	11,50 €
<b>Thé ou Chocolat Gourmand</b>	13,50 €

<b>Tartine Poilâne beurrée</b>	2,00 €
<b>Tartine baguette parisienne Tradition beurrée</b>	2,00 €
<b>Croissant au beurre</b>	2,00 €

### Suppléments

<i>Tranche de citron ou pot de lait ou sirop</i>	0,30 €
<i>Pot de confiture ou pot de miel</i>	0,50 €

« Demandez la carte de notre sélection  
de thés et infusions WHITTINGTON »