



■ Chef de cuisine : Juberti Maroni ■ Chef pâtissier : Pascal Minodier

■ À partager. . . ou pas!

Jambon Iberico Pata Negra 18,50 €

Friture de calamars 18,50 €

■ Menu du Pinasse

Entrée - Plat *ou* plat - dessert 36,50 €

Entrée - Plat - dessert 44,50 €

■ Entrées 17,50 €

Cromesquis de pied de porc et poulpe, salade de pousses de moutarde et agrumes

Nage d'esturgeon fumé, coquillages

Assiette de fruits de mer

■ Plats 27,50 €

Médailon de porcelet, poireaux confits, pommes de terre,
olives de Kalamata et jus brun à la graine de coriandre

Pavé de maigre, mousseline de potimarron, pomme Granny Smith et velouté d'épinard

Cabillaud vapeur, champignons asiatiques, consommé de crustacé

■ Desserts 10 €

Biscuit Joconde au chocolat noir Nyangbo, crème anglaise et glace vanille

Pain aux épices, crémeux et sorbet mandarine

Sablé aux agrumes, sorbet orange sanguine

Café gourmand (Supplément 3 €)

■ Menu enfant (-10 ans) 13,00 €

Poisson *ou* Viande et sa garniture

2 boules de glace

■ Cocktails

Mojito 9 €

Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda

Mojito fraise 9 €

Havana 3 ans, citron vert, purée de fraise,
menthe fraîche, sucre de canne, soda

Mojito framboise 9 €

Havana 3 ans, citron vert, purée de framboise,
menthe fraîche, sucre de canne, soda

Mojito mangue 9 €

Havana 3 ans, citron vert, purée de mangue, menthe fraîche,
sucre de canne, soda

Mojito Royal au Champagne 12 €

Américano Maison 9.50 €

Spritz Aperol, Prosecco, eau gazeuse 9.50 €

Spritz Campari 10.50 €

Martini Tonic 9 €

Ti'Punch Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade 9 €

Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassonade 9 €

Cuba Libre Rhum Havana, citron vert, Coca 9 €

Caïpiroska Vodka, citron vert, cassonade 9.50 €

Daïquiri Rhum Havana 40°, citron pressé, sucre de canne 9 €

Pineau Tonic Pineau blanc, Gin, tonic, liqueur de pêche 10 €

Vaporetto Tequila, Aperol, pamplemousse, orange, Bitter, sucre 10 €

Gin Fizz Gin, citron pressé, sucre de canne 9 €

Piña Colada Rhum Clément 40°, ananas frais, lait de coco 10 €

Margarita Tequila, Cointreau, citron pressé 9 €

■ Cocktails sans alcool

Basilito Limonade, sirop de citron, gingembre et basilic 7.50 €

Daisy Jus d'orange, jus d'ananas, 7.50 €
jus de citron jaune et vert, sirop de framboise

Le Virgin Mojito Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda 7.50 €



■ Bières

Demi-pression Heineken - 25 cl / 5°	3,80 €
Distingué Heineken - 50 cl / 5°	7 €
Panaché, Monaco Heineken - 25 cl / 5°	4 €
Kronembourg 1664 - 33 cl / 5,5°	4,50 €
Affligem Blonde - 30 cl / 6,8°	4,50 €
Edelweiss Blanche - 33 cl / 5°	5,50 €
Mira Blonde, Mira Blanche, Mira Ambrée - 33 cl / 6°	6,50 €
Pelforth Brune - 33 cl / 6°	5,50 €

■ Boissons fraîches

Vittel - 33cl	4 €
Perrier - 33cl	4 €
Abatilles plate ou gazeuse - 50cl	4,50 €
Abatilles plate ou gazeuse - 75cl	6 €
Jus de fruits Pago - 20cl	4,20 €
(ACE, orange, pamplemousse, abricot, pêche, banane, pomme, ananas, tomate, multivitaminé, fraise, mangue, poire)	
Sirop à l'eau - 25cl	3 €
(Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, pêche)	
Lait sirop - 25cl	3,50 €
Sodas	4,50 €
Diabolo - 25cl	4,50 €
Supplément sirop	0,50 €

■ Boissons chaudes

Expresso	2,50 €
Double Expresso	4,20 €
Grand crème, Capuccino, Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat ou café viennois	5 €
Irish coffee (Jameson)	10 €
Thé nature, lait ou citron	4,50 €
(Ceylan, Darjeeling, Earl Grey)	
Thé vert Gunpowder, menthe, jasmin	4,50 €
Thé vert vanille bourbon	4,50 €
Infusion (Verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe)	4,50 €

■ Apéritifs

Ricard - 2cl	4 €
Whisky, Gin, Vodka, Téquila - 4cl	8 €
Lillet Rouge, Rosé ou Blanc	6 €
Martini, Porto - Rouge ou Blanc, Pineau Blanc	6 €
Vin Blanc aromatisé	4,50 €
(Cassis, mûre, fraise des bois, pêche)	
Champagne aromatisé - 12cl	10,50 €
Campari	7 €
Spritz Aperol	9,50 €
Spritz Campari	10,50 €

■ Spiritueux

BAS ARMAGNACS

Tariquet Bas Armagnac Hors d'Âge	8 €
Tariquet Bas Armagnac "Le Légendaire"	15 €
Château de Laubade 1988	21 €
Château de Laubade 1990	20 €

COGNAC

Cognac VS Hennessy	9 €
Cognac XO Hennessy	18 €

RHUMS AMBRÉS

Saint-James Brun (45°)	6 €
Havana 7 ans (40°)	10 €

RHUMS DU MONDE

Don Papa - Philippines 40° / 12 ans	13 €
Zacapa - Guatemala 43° / ambré / 23 ans	15 €
Pactonavio - Cuba 40°	13,50 €
Diplomatico - Venezuela 43°	15 €
Matusalem - St. Domingue 15 ans	12 €
Cockspur - Les Barbades 12 ans	13 €
Botran Solera - Guatemala 15 ans	12 €

CALVADOS

Calvados Busnel "Beaujour"	9 €
----------------------------	-----

■ Spiritueux

4 cl

WHISKY

Chivas Regal 12 ans	12 €
Caol Ila 12 ans	15 €
Cardhu 12 ans	13 €
Knocknando	12 €
Lagavulin 16 ans	16 €
Monkey shoulder	12 €
Nikka from the Barrel (japon)	12 €
Moon Harbour (Whiskie Bordelais)	12 €
Oban Single malt 14 ans	15 €
Bulleit Bourbon	10 €
Bulleit Rye	10 €

GIN ET TONIC PREMIUM

Tanqueray	9 €
Bombay Sapphire	10 €
Hendrick's	10 €
Monkey 47	12 €
Roku (Japon)	12 €
Citadelle	10 €
Nordes	11 €
Tonic Fever Tree Ginger Ale - 20cl	4 €
Tonic Fever Tree Ginger Beer - 20cl	4 €
Tonic Fever Tree Tonic water - 20cl	4 €

LES EAUX DE VIE

Poire William Brana, Vieille Prune Brana	15 €
Vodka Absolut	7,50 €

LES LIQUEURS

Manzana	5 €
Get 27, Get 31, Baileys	7 €

LES CRÈMES

Fraise des bois, Framboise, Mûre, Pêche de Vigne, Cassis	5 €
--	-----



■ Chef de cuisine :
Juberti Maroni
■ Chef pâtissier :
Pascal Minodier

Fruits de mer

Plateaux

Le Plateau de fruits de mer	54,00 €
Huîtres, coquillages, demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau de Crustacés Cuits	52,00 €
Demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau Royal avec Demi-Homard	76,00 €
Huîtres, coquillages, demi-tourteau, langoustines, crevettes, demi-homard, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau Royal cuit avec Demi-Homard	70,00 €
Demi-homard, demi-tourteau, langoustines, crevettes, bigorneaux.	
L'Assiette de l'Écailler	34,00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	

Coquillages et crustacés

Moules d'Espagne crues	10,00 €
Amandes	8,00 €
Palourdes	15,00 €
Assiette de Bulots Mayonnaise	16,00 €
Bigorneaux	10,00 €
Bouquet de crevettes roses	19,00 €
Buisson de Langoustines Mayonnaise	25,00 €
Tourteau Mayonnaise	20,00 €
Homard Bellevue entier	49,50 €
Demi-homard Bellevue	27,00 €

Huîtres



Ostra Regal
le choix de l'écailler

Les Spéciales de Joël Dupuch N°3 :	
■ Les six	14,00 € ■ Les neuf
18,00 € ■ Les douze	24,00 €
Les Spéciales Gillardeau N°4 :	
■ Les six	20,00 € ■ Les neuf
30,00 € ■ Les douze	40,00 €
Ostra Régale N°3 :	
■ Les six	22,00 € ■ Les neuf
31,00 € ■ Les douze	44,00 €
L'assiette dégustation panachée	
Spéciales Joël Dupuch ■ Gillardeau ■ Ostra Régale	
■ Les six	19,00 € ■ Les douze
	36,00 €
En accompagnement uniquement : saucisse grillée	4,00 €

Tributaires des Vents et Marées, certains produits peuvent manquer, veuillez nous en excuser.

Menu enfant

(-10 ans)

13,00 €

Poisson ou Viande et sa garniture ■ Glace 2 boules

À partager... ou pas!

Jambon Iberico Pata Negra	18,50 €	Friture de calamars	18,50 €
----------------------------------	---------	----------------------------	---------

Entrées

Soupe de poisson maison Tomme catalane râpée, rouille et croûtons	13,50 €
Velouté de panais Truffe d'été et châtaignes	18,50 €
Terrine de foie gras Crumble d'agrumes, brioche et chutney du moment	19,50 €
Ravioles de langoustine Poireaux, céleri, pomme Granny Smith et émulsion de crustacés	19,50 €
Bœuf mi-cuit Pickles de chou-fleur, gelée fumée et crème de champignons	17,50 €
Huîtres pochées Gelée de persil, concombre, citron caviar et bouillon kalamansi	19,50 €
Caviar Ébène du Moulin de la Cassadote Pommes de terre tièdes et beurre de Maître Bordier (boîte de 30 gr)	98,00 €
Plat végétarien	19,50 €

Poissons

Lotte pochée au saké Croûte de sésame au wasabi, fenouil, compotée de tomate et sauce au curry noir	32,00 €
Belle sole de l'Atlantique Grillée ou meunière	39,00 €
Saint-Jacques poêlées Purée de courge verte, gombo, beurre de yuzu et poivre Timut	29,50 €
Homard bleu de notre vivier simplement rôti Sauce Sainte-Croix-du-Mont	Consultez l'ardoise

Viandes

La belle entrecôte grillée Frites fraîches et sauce béarnaise, échalotes	29,50 €
Magret de canard entier Crémeux de potimarron, pommes rôties et jus brun aux noix	29,50 €
Tartare de bœuf Frites fraîches et salade	23,00 €
Ris de veau meunière Espuma de maïs, céleri rave, pois gourmands et jus brun	32,00 €
Filet de pigeon cuit sur coffre, cuisse confite et foie poêlé	32,00 €
Salsifis, coing poché, marmelade de courge et jus de pigeon aux noisettes	

Les plats pour deux

Le turbot grillé Wok de légumes et sauce béarnaise sur crevettes grises	78,00 €
Épaule d'agneau rôtie Siphon de pomme de terre au romarin et jus d'agneau	68,00 €
La côte de bœuf (environ 1,100 kg) Frites fraîches et sauce béarnaise, échalotes	72,00 €

Desserts

Assiette de fromages affinés	13,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	10,00 €
Les profiteroles du Pinasse	13,00 €
Presqu'île flottante	11,00 €
Biscuit brownie	13,00 €
Chocolat noir Manjari, sauce et glace au yuzu	
Ananas et mangue	13,00 €
Estragon, sauce passion et sorbet litchi	
Café gourmand, très gourmand	13,00 €
Irish Coffee (Jameson)	10,00 €

Nos desserts sont exclusivement élaborés avec du chocolat VALRHONA

Glaces

"Élaborées par un Maître artisan glacier"

Dame Blanche Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly	9,00 €
Poire Belle Hélène Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	9,00 €
Pêche Melba Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly	9,00 €
Café Liégeois Glace café 100% Arabica, coulis de café, chantilly	9,00 €
Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	9,00 €
Coupe Colonel Sorbet citron d'Espagne, Vodka	10,00 €
Coupe trois boules Sorbet ou glace au choix	6,50 €

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix nets service compris

Vins Blancs

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
BORDEAUX BLANC				
Ch. de Lestiac - 2019.	5,50 €		24 €	
ENTRE DEUX MERS				
Ch. Rauzan Despagne	6 €	16 €	28 €	
GRAVES				
Ch. de Landiras - 2020	6,50 €		29 €	
Ch. Chantegrive - 2018		19 €	36 €	
PESSAC-LÉOGNAN				
Ch. Bruilleau - 2018.	7,50 €		38 €	
Abeille de Fieuzal.		25 €	48 €	
Ch. Carbonnieux - 2018.			60 €	
Clémentin de Pape Clément - 2018			67 €	
Château Pape Clément - 2016			175 €	
IGP CÔTES DE GASCOGNE				
Dne. du Tariquet Ugni Blanc.			24 €	
Dne. du Tariquet 1 ^{ère} Grives	5,50 €		27 €	
SAUTERNES				
Ch. Bastor Lamontagne - 2016	9 €		46 €	
SANCERRE				
Ch. de Sancerre - 2019			45 €	
POUILLY FUMÉ				
Ch. la Doucette - 2019.			48 €	
MONTAGNY 1er CRU				
Domaine Laurent Cognard - 2018.			55 €	
CHABLIS				
Simonnet Fèbvre - 2017 1 ^{er} Cru			45 €	
Grand Regnard - 2020			58 €	
BOURGOGNE BLANC - LOUIS LATOUR				
Puligny Montrachet "Les Chalumeaux" - 2017			92 €	
Meursault "Goutte d'Or" - 2017			92 €	
Corton Charlemagne - 2017.			125 €	
Batard Montrachet - 2007.			165 €	
Bienvenues Batard Montrachet - 2011			170 €	
Chevalier Montrachet - 2015			210 €	
Criots Batard Montrachet - 2013.			170 €	
CÔTES DU RHÔNE - CONDRIEU				
Guigal - 2017			83 €	
CÔTES DU RHÔNE - HERMITAGE				
Chevalier de Sterimberg - 2017.			87 €	
CROZE HERMITAGE				
La Mule Blanche - 2018			57 €	
ARDÈCHE				
Grand Ardèche (Chardonnay) - 2018.	7,50 €	36 €	74 €	
ALSACE - GEWURZTRAMINER				
Vendanges tardives Trimbach - 2011			82 €	

Rosés

	75 cl
BORDEAUX ROSÉ	
Ch. de Lestiac Bordeaux Rosé - 2019.	23 €
AOP CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE	
Domaine Bastide de la Chapelle.	24 €
CÔTES DE PROVENCE	
Charme des Demoiselles	6 €
La Chapelle de Sainte-Roseline	52 €
Whispering Angel (Caves d'Esclans).	42 €
88 €	
BANDOL	
Domaine d'Ott.	52 €
110 €	
CORSE	
Domaine Culombu Tribbiera - 2020	28 €

Vins Rouges

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
CADILLAC / CÔTES DE BORDEAUX				
Ch. de Lestiac - 2016.	5,50 €		25 €	
Mouton Cadet Cuvée Héritage (Bordeaux)			28,50 €	
CÔTES DE CASTILLON				
Ch. Joanin Bécot - 2014.			38 €	
CÔTES DE BOURG				
Ch. Les Eyquems - 2017.			26 €	
CANON FRONSAC				
Ch. Haut Francarney - 2016.			42 €	
SAINT-ÉMILION				
Ch. La Vaisinerie Cuvée Quercus		26,50 €		
Ch. Jean Voisin - 2016.		50 €		
Dragon de Quintus - 2014		62 €		
Ch. Quinault l'Enclos - 2015		70 €		
Ch. l'Arrosée - 2010		75 €		
Ch. Grand Mayne - 2015		75 €		
Ch. Chauvin - 2001.		90 €		
Ch. Chauvin - 2015		70 €		
Ch. La Dominique - 2015		88 €		
Ch. Latour Figeac - 2015		75 €		
Ch. Clos de l'Oratoire - 2015.		78 €		
Ch. La Clotte - 2015.		98 €		
Ch. Beauséjour Becot - 2009		110 €		
Ch. Canon la Gaffelière - 2010		120 €		
Ch. Canon - 2010		162 €		
Ch. Troplong Mondot - 2010.		165 €		
Ch. Pavie Macquin - 2010		145 €		
Ch. Figeac - 2010		260 €		
Ch. Pavie Decesse - 2010.		240 €		
Ch. Pavie - 2010		385 €		
LALANDE DE POMEROL				
Ch. Fleur de Bouard - 2014			54 €	
POMEROL				
Ch. de Sales - 2014	9,50 €		48 €	
Ch. Nenin - 2015.			98 €	
Ch. Bon Pasteur - 2010			98 €	
Ch. Bon Pasteur - 2015			110 €	
Ch. L'Évangile - 2010.			315 €	
Ch. Le Gay - 2010.			162 €	
Ch. La Conseillante - 2010.			262 €	
Clos Fourtet - 2010			144 €	
Vieux Château Certan - 2010.			348 €	
GRAVES				
Ch. de Landiras - 2015.	6,50 €		31 €	
Ch. Chantegrive - 2014		19,50 €	36 €	
Ch. Mejean - 2013.	8,50 €		42 €	
AOC PESSAC-LÉOGNAN				
Esprit de Chevalier - 2015			54 €	
Ch. La Garde - 2011.			52 €	
Ch. Abeille de Fieuzal - 2018.			52 €	
Ch. Haut Bergey - 2015			54 €	
Ch. Seguin - 2016			56 €	
Ch. Brown - 2015.			57 €	
Ch. Carbonnieux			60 €	
Ch. de Fieuzal			80 €	
Ch. Malartic Lagravière - 2015			85 €	
Domaine de Chevalier - 2010.			105 €	
Ch. Pape Clément - 2010.			175 €	
Ch. Pape Clément - 2016.			130 €	
AOC MÉDOC				
Ch. Tour Haut Caussan - 2010			42 €	

Vins Rouges

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
HAUT-MÉDOC				
Ch. Villambis - 2015.			39 €	
Ch. La Tour Carnet - 2015			75 €	
Ch. Belgrave - 2010.			75 €	
Ch. La Lagune - 2010			115 €	
Ch. Sociando Mallet - 1999.			95 €	
Ch. Sociando Mallet - 2010.			70 €	
Ch. Sociando Mallet - 2015.			72 €	
LISTRAC				
Ch. Fonréaud - 2011			38 €	
MOULIS				
Ch. Maucaillou - 2015			68 €	
Ch. Poujeaux - 2010			85 €	
Ch. Poujeaux - 2015			75 €	
Ch. Chasse Spleen - 2014			70 €	
Ch. Chasse Spleen - 2015.			70 €	
SAINT-ESTÈPHE				
Ch. Tour de Marbuzet - 2015	9,50 €		48 €	
Ch. Phelan Segur - 2015.			78 €	
Ch. Lafon Rochet - 2005			105 €	
Ch. Lafon Rochet - 2009			95 €	
Ch. Lafon Rochet - 2010			95 €	
Ch. Lafon Rochet - 2015.			80 €	
Cos d'Estournel - 2010			324 €	
Ch. Montrose - 2005			205 €	
Ch. Montrose - 2010			225 €	
Ch. De Pez - 2015 (Magnum)			125 €	
SAINT-JULIEN				
Les Fiefs de Lagrange - 2015/18			60 €	
Ch. Lalande Borie - 2015			68 €	
Ch. Moulin Riche - 2014			80 €	
Ch. Moulin Riche - 2015			85 €	
Ch. Branaire Ducru - 2010			125 €	
Ch. Branaire Ducru - 2015			100 €	
Ch. Ducru Beaucaillou - 2010			270 €	
Ch. Saint-Pierre - 2015.			100 €	
Ch. Langoa Barton - 2015			95 €	
Ch. Lagrange - 2010			105 €	
Ch. Lagrange - 2015			95 €	
Ch. Gruaud Larose - 2001			135 €	
Ch. Gruaud Larose - 2010			135 €	
Ch. Léoville Las Cases - 2006.			215 €	
Ch. Las Cases - 2010.			325 €	
Ch. Léoville Barton - 2010			185 €	
Ch. Léoville Poyferré - 2010			205 €	
PAUILLAC				
Réserve de la Comtesse - 2015			82 €	
Réserve de la Comtesse - 2010 (Magnum)			165 €	
Ch. d'Armailac - 2015			88 €	
Ch. Croizet Bages - 2005.			90 €	
Ch. Haut Batailley - 2005.			110 €	
Ch. Pichon Comtesse - 1998.			165 €	
Ch. Pichon Comtesse de Lalande - 2010			260 €	
Ch. Pichon Baron - 2010			255 €	
Ch. Grand Puy Lacoste - 2010			145 €	
Ch. Pontet Canet - 2010			190 €	
Ch. Lynch Bages - 2009			230 €	
Ch. Lynch Bages - 2010.			230 €	
MARGAUX				
Ch. Blason d'Issan - 2016			58 €	
Ch. d'Issan - 2010			125 €	
Ch. Marquis de Terme - 2015			82 €	
Ch. Dauzac - 2015.			85 €	
Ch. Kirwan - 2010			95 €	
Ch. Kirwan - 2015			85 €	

Vins Rouges

	Verre 15 cl	75 cl	150 cl
MARGAUX			
Ch. Desmirail - 2015			115 €
Ch. Brane Cantenac - 2015			110 €
Ch. Cantenac Brown - 2015			100 €
Ch. Prieuré Lichine - 2010			105 €
Ch. Giscours - 2003			135 €
Ch. Giscours - 2010.			140 €
Ch. Durfort Vivens - 2010.			105 €
Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2003			140 €
Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2009			150 €
Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2010			160 €
Ch. Rauzan Segla - 2010			175 €
Ch. Palmer - 2010.			385 €
BOURGUEIL			
Ch. de Minière "Champs de Louys" - 2019			38 €
BROUILLY			
Ch. de Lachaize - 2017.			40 €
CROZE HERMITAGE			
Domaine Thalabert "Jaboulet" - 2016.			60 €
CÔTES DU RHONE			
Parallèle 45 "Jaboulet" - 2019			38 €
Domaine Saint-Préfert "Clos Béatus" - 2018			38 €
HERMITAGE			
Petite Chapelle "Jaboulet" - 2013.			95 €
La Chapelle "Jaboulet" - 2011			140 €
Ch. NEUF DU PAPE			
Clos de l'Oratoire des Papes			60 €
125 €			
LANGUEDOC			
Ch. Puech Haut "Tête de Bélier" - 2016.			60 €
COLLIOURE			
Domaine de la Rectorie "Côté Mer" - 2019.			40 €
ESPAGNE			
TORO			
Valdosan - 2015			40 €
ITALIE			
IGT TOSCANA			
Le Volte Del Ornellaia - 2015			45 €
IGT BOLGUERI			
Le serre nuove del Ornellaia - 2013			68 €
Ornellaia - 2010			235 €
Ornellaia - 2011			195 €

Champagnes

	12,5 cl	10 €
À LA COUPE		
Taittinger Brut Réserve		10 €
Taittinger Brut Réserve		65 €
Taittinger Rosé Prestige		80 €
Moët et Chandon Brut Impérial		75 €
Ruinart Rosé		110 €
Ruinart Blanc de Blancs		110 €
230 €		
Amour de Deutz		160 €
Dom Pérignon Brut		195 €
Cristal Roederer Brut		195 €
Louis Roederer Brut Premier		140 €

Vins effervescents

Neirano Prosecco DOC	28,50 €
Chandon Garden Spritz "Argentine"	42 €

Prix nets, service compris

