

Nos BOISSONS

NOS SOFTS

(SUPPLÉMENT SIROP + 0€30)

COCA	33cl	4€00	LIMONADE	33cl	3€00
COCA ZÉRO	33cl	4€00	PERRIER	33cl	4€00
ORANGINA	25cl	4€00	SCHWEPES	25cl	4€00
FANTA AGRUMES - ORANGE	33cl	4€00	DIABOLO	33cl	3€50
JUS DE FRUITS	20cl	4€00	FUZE TEA	25cl	4€00
SIROP À L'EAU	33cl	3€00	RED BULL	25cl	5€50

NOS EAUX

VITTEL	50cl	5€00	100cl	6€00	SAN PELLEGRINO	50cl	5€00	100cl	6€00
--------	------	------	-------	------	----------------	------	------	-------	------



EAU DE PERRIER 100cl 6€00

La nouvelle expérience unique en boisson gazeuse de la marque Perrier ! Elle possède des bulles plus fines. Une eau gazeuse remplie de pureté et de fraîcheur.



SAN PELLEGRINO 100cl 6€00

Une des eaux minérales les plus célèbres au monde, qui s'accorde parfaitement avec des mets savoureux. Grâce à son effervescence durable, l'eau San Pellegrino rehausse les saveurs des plats riches et goûteux.

NOS APÉRITIFS

(SUPPLÉMENT SIROP + 0€30)

DESPERADOS (bouteille)	33cl	6€00	GALOPIN	12,5cl	3€50
CUBANISTO (bouteille)	33cl	6€00	RICARD	2cl	3€30
PICON BIÈRE	25cl	6€00	SUZE	6cl	5€00
PICON BIÈRE	50cl	11€00	MARTINI (rouge, blanc, rosé, fiero)	6cl	4€50
MONACO	25cl	4€50	PORTO	6cl	4€00
MONACO	50cl	9€00	MUSCAT	6cl	4€00
PANACHÉ	25cl	4€00	KIR VIN BLANC	12cl	4€50
PANACHÉ	50cl	8€00	(framboise, cassis, pêche, mûre)		

NOS PRESSIONS

STELLA ARTOIS	25cl	4€00	50cl	8€00
LEFFE	25cl	5€00	50cl	9€50
HOEGAARDEN	25cl	5€00	50cl	9€50
+ SIROP				0€30
BIÈRE PRESSION DU MOMENT				
	25cl	5€00	50cl	9€50



CORONA (bouteille) 33cl 6€00

Cette bière blonde légère et très rafraîchissante a rapidement séduit le Mexique et le reste du monde grâce à ses arômes de malts et de citron. (4,6 % alc.)



CUBANISTO (bouteille) 33cl 6€00

Aromatisée au Rhum des Caraïbes et aux agrumes, Cubanisto crée un mélange audacieux et subtil en réunissant l'esprit des Caraïbes et la fraîcheur de la bière. (5,9 % alc.)



DESPERADOS (bouteille) 33cl 6€00

Bière aromatisée, créée en 1995, elle est brassée principalement à Schiltigheim. L'originale est une bière blonde aromatisée à la Tequila. (5,9 % alc.)

NOS CAFÉS

SÉLECTION CAFÉ NESPRESSO			NOISETTE	2€30
ESPRESSO	2€00		CAPPUCCINO	3€50
DÉCAFÉINÉ	2€10		Grand cru NESPRESSO surmonté de mousse de lait chaud	
RISTRETTO	2€00		LATTE MACCHIATO	3€90
LUNGO	2€00		Somptueux mélange de lait chaud, de mousse de lait chaud onctueuse et d'un grand cru NESPRESSO	
ESPRESSO MACCHIATO	3€50		THÉ OU INFUSION	3€20
Grand cru NESPRESSO surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud				

NOS DIGESTIFS

COGNAC	4cl	7€00
CALVADOS	4cl	7€00
ARMAGNAC	4cl	7€00
MANZANA	4cl	7€00
POIRE	4cl	7€00
PRUNE	4cl	7€00
LIMONCELLO	4cl	5€50
BAILEYS	6cl	7€00
GET 27	6cl	5€50



Tous nos cafés sont accompagnés d'une douceur de la maison PÉCOU.

Nos MIDIS

Du lundi au samedi hors jours fériés

NOTRE POISSON DU JOUR 11€90

Pêche du jour & garniture du moment

NOTRE GRILLADE DU JOUR 11€90

Grillade de l'instant, frites maison & accompagnement du moment

NOS FORMULES DU JOUR

Entrée + plat
ou
Plat + dessert 14€50

ou
Entrée + plat
+ dessert 17€50

ENTRÉE DU JOUR

ou

SALADE OCÉANE

Salade, saumon gravlax, agrumes, tomates anciennes et vinaigrette à la framboise

ou

SALADE BEEF THAI

Salade verte, mélange asiatique, vinaigrette au sésame, bœuf planché déglacé à la sauce soja et cacahuètes grillées

GRILLADE DU JOUR

Frites maison & accompagnement du moment

ou

BAVETTE DE BŒUF SIMMENTAL 300 G

Frites maison & accompagnement du moment + 3€50

ou

PÊCHE DU JOUR

Selon arrivage
Garniture du moment

DESSERT DU JOUR

ou

L'INCONTOURNABLE MOUSSE AU CHOCOLAT

ou

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

Taillés du matin

31€00 NOTRE MENU

Midi et soir

CARPACCIO DE SAUMON GRAVLAX ET BETTERAVE

Vinaigrette à la framboise et gel de vinaigre balsamique rouge

ou TRANCHE DE FOIE GRAS SAMARAN

Et sa confiture de saison

ou CHIFFONNADE DE JAMBON BODEGA 18 MOIS D'AFFINAGE

Maison GARCIA

ou BOURRATINE CRÉMEUSE À LA TRUFFE NOIRE

Et ses tomates côtelées

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE À L'ÉCHALOTE 300 G ENV.

ou FILET DE CANARD RÔTI ET GRILLÉ À LA BRAISE

Jus de viande au miel

ou CIGALINE DE COCHON

Maison GARCIA, marinée à l'ail frais et aux herbes

ou SAUMON À LA PLANCHA FAÇON TATAKI

Servi avec son wakamé au sésame

CRÈME BRULÉE

Parfum selon l'humeur du chef...

ou LA MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS

Crémeuse et fondante

ou L'INCONTOURNABLE TIRAMISU AU CAFÉ

«L'original»

ou L'ÉCLAIR AU CHOCOLAT XL

12€50 NOTRE MENU ENFANTS

Menu enfants jusqu'à 8 ans

JUS DE FRUITS

ou COCA-COLA

ou SIROP

STEAK HACHÉ DE BŒUF AU MOMENT 180G

ou PAVÉ DE SAUMON

ou CHEESEBURGER

GLACE 2 BOULES

ou FONDANT AU CHOCOLAT

Nos ENTRÉES

On y va ?

UNE BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS **JAMARAN**

2 ou 3 et sa confiture de saison.

1 tranche 7€00 2 tranches 14€00 3 tranches 19€00

CARPACCIO DE SAUMON GRAVLAX ET BETTERAVES

Vinaigrette à la framboise et gel de vinaigre balsamique rouge.

12€00

BOUQUET DE CREVETTES

«Rose de Malaisie»**** et son aioli fort en ail

14€00

BURRATA CRÉMEUSE DE CHEZ «MIP»

À la truffe et ses tomates côtelées

9€00

PLANCHE DE PAN CON TOMATE

& JAMBON BODEGA DE LA RIOJA MAISON GARCIA

Jambon Bodega de la Rioja, toasts grillés frottés à l'ail, concassé de tomates et son huile d'olive vierge

14€50

TATAKI DE THON XL À PARTAGER

Servi avec son mélange asiatique

18€00

Nos SALADES XXL

NOTRE SALADE

Façon beef thaï

Salade verte, mélange asiatique, vinaigrette au sésame, bœuf planché déglacé à la sauce soja et cacahuètes grillées

17€00

NOTRE SALADE

Chèvre chaud

Mesclun de salade, samossa de chèvre, toast de cabécou chaud, mousse de chèvre au miel, julienne de pomme Granny

19€00

NOTRE SALADE

Sud-Ouest façon «TERRE & MER»

Salade, croûtons maison, effiloché de confit de canard, gésiers de canard confits de la Maison **JAMARAN** (provenance Sud-Ouest), toast au foie gras de la Maison **JAMARAN**, tomates

20€00

NOTRE SALADE

Gravlax

Salade, saumon gravlax, agrumes, tomates anciennes et vinaigrette à la framboise

19€00

NOTRE SALADE

César

Salade, tomates, effiloché de poulet fermier, œuf, sauce César, parmesan et oignons frits

18€00

ASIAN FOOD

NOTRE WOK

Végétarien

Pâtes chinoises, légumes croquants, sauce soja

15€50

NOTRE WOK

Beef

Lamelles de bœuf, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€00

NOTRE WOK

Chicken

Poulet émincé, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

16€50

NOTRE WOK

Nems

Nems poulet, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50

NOTRE WOK

Nordique

Gambas planchées, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

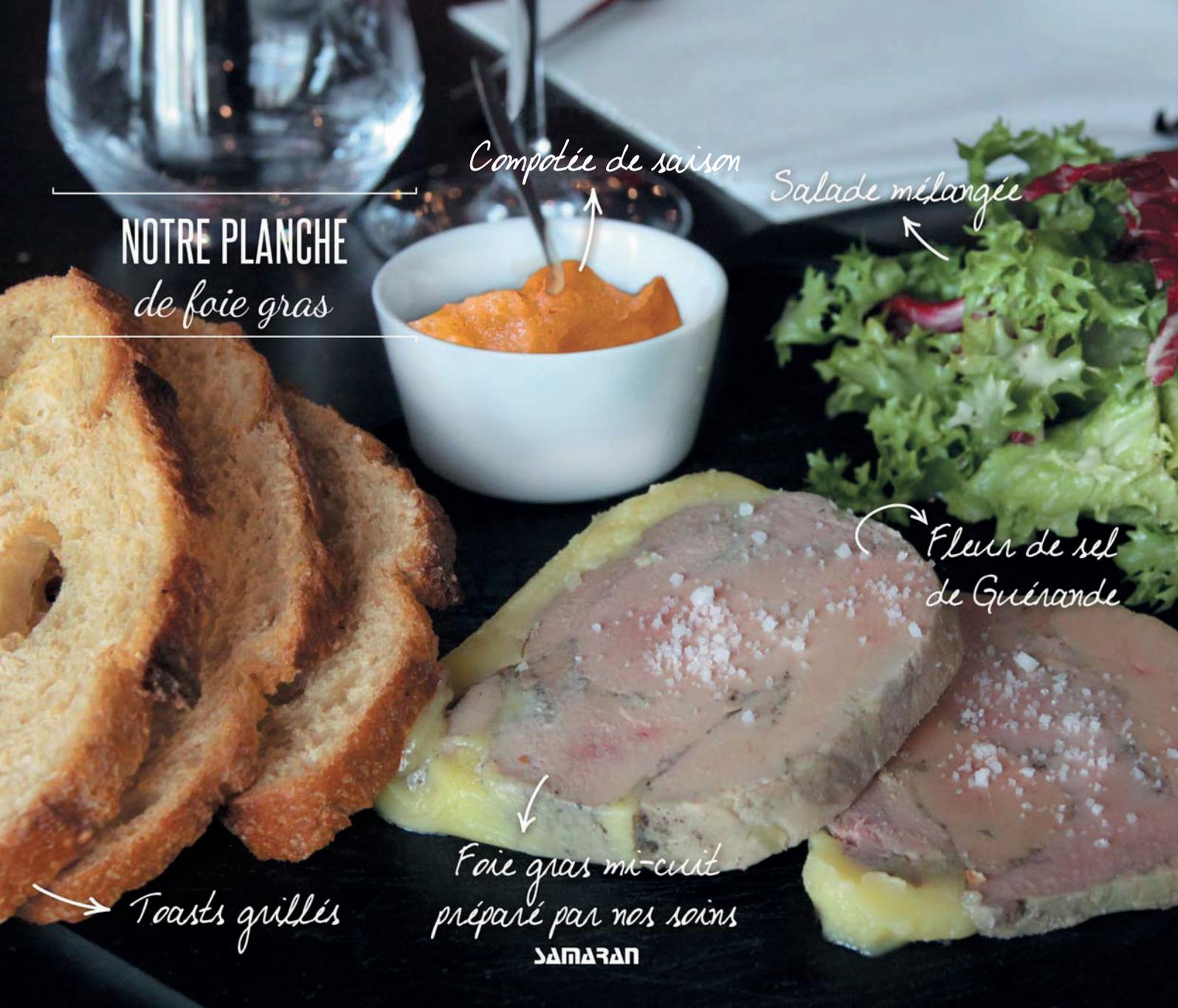
17€50

NOTRE WOK

Samossas

Samossas (4 pièces), légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50



NOTRE PLANCHE
de foie gras

Compotée de saison

Salade mélangée

*Fleur de sel
de Guérande*

*Foie gras mi-cuit
préparé par nos soins*

SAMARAN

*Pensez à consulter nos suggestions
sur nos ardoises*

NOTRE CÔTE DE BOEUF
Blonde de Galice

*Fleur de sel
de Guérande* →

→ *18 kg de viande
d'exception*



→ *Cuisson saignante
au feu de bois*

*Pensez à consulter nos suggestions
sur nos ardoises*

Côté TERRE, un tour à la boucherie...

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

LE MAGRET DE CANARD

Rôti du Sud-Ouest IGP de chez **JAMARAN** et son jus de viande au thym
24€00

ONGLET DE BŒUF SIMMENTAL

Sélectionné par notre boucher.
Échalotes confites.
500 g 25€00 

NOS ENTRECÔTES

La simmental allemande
400 g 25€00 

La véritable Galice grassouillette

12€50 les 100 g (minimum 300 g) 

L'argentine

12€50 les 100 g (minimum 300 g) 

Noire de Baltique

12€50 les 100 g (minimum 300 g) 

DES CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

500 g 28€00

LE FAUX-FILET

SIMMENTAL bien épais
500 g environ 25€00 

NOS TARTARES

TARTARE DE BŒUF HACHÉ AU MOMENT (300 G)

Cornichons, câpres, œuf, oignons et persil.
Préparé ou non préparé
Simple 19€00 / Double 24€00

TARTARE DU CHEF HACHÉ AU MOMENT (300 G)

Cornichons, câpres, œuf, oignons et persil. Pesto, copeaux de parmesan.
Simple 21€00 / Double 26€00

TARTARE DE BŒUF POÊLÉ HACHÉ AU MOMENT (300 G)

Cornichons, câpres, œuf, oignons et persil.
Poêlé et préparé
Simple 19€00 / Double 24€00

TARTARE À LA TRUFFE HACHÉ AU MOMENT (300 G)

Cornichons, câpres, œuf, oignons, persil et tartufata.
Préparé ou non préparé
Simple 23€00 / Double 29€00

[SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ **JAMARAN** + 8€50

NOTRE SÉLECTION DE VIANDES MATURÉES MINIMUM 1,2 KG

CÔTE DE BŒUF LA VÉRITABLE GALICE  12€50 LES 100 G

CÔTE DE BŒUF FRANÇAISE SELON ARRIVAGE  9€50 LES 100 G

Consultez les suggestions sur nos ardoises

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison & accompagnement du moment.
Accompagnements à volonté. Sauces au choix : Aioli, Échalotes, Roquefort, Foie gras et Poivre.

Nos BURGERS : direction la West Coast !

Du pain sélectionné chez notre artisan boulanger, du bœuf français haché minute par nos soins et des sauces faites maison pour votre plus grand plaisir...

NOTRE BURGER Le Tout Canard

Pain de notre boulanger, steak haché de canard au moment 300 g, salade, tomate, échalotes confites, foie gras poêlé, sauce foie gras.

Simple 24€00
Double 29€00

NOTRE BURGER Le Basque

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 300 g, salade, tomate, oignons, piquillos, Ossau-Iraty fondant.

Simple 19€00
Double 25€00

NOTRE BURGER Le Gourmand

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 300 g, salade, tomate, sauce crémeuse au cheddar et oignon frit.

Simple 19€00
Double 25€00

NOTRE BURGER Le Campagnard

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 300 g, galette de pomme de terre, fromage fondu façon raclette et lard fumé, salade, tomate.

Simple 19€00
Double 25€00

NOTRE BURGER Le Parisien

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 300 g, salade, tomate, cornichons, Brie fondu, jambon blanc truffé.

Simple 19€00
Double 25€00

NOTRE BURGER Le Cheeseburger

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 300 g, salade, tomate, oignon rouge, cornichon aigre-doux, sauce ketchup et moutarde douce.

Simple 19€00
Double 25€00

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison & accompagnement du moment.

Côté MER, chez le poissonnier...

DUO DE SEICHE & GAMBAS

A la persillade

25€00

STEAK DE THON

Planché et persillé

250 g environ 22€00

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA

Et wakamé

250 g environ 20€00

L'INCONTOURNABLE PARILLADA DE POISSONS

On y trouve un mélange de la carte du pêcheur

32€00

LA FAMEUSE SEICHE PLANCHÉE EN PERSILLADE

350 g environ 28€00

DES GAMBAS PAR 15

Oui, mais pas que. «Flambées au Cognac SVP!»

28€00

FILET DE DORADE ROYALE PLANCHÉE

Persillée

180 g environ 18€00

DORADE ROYALE

Grillée au feu de bois, servie entière accompagnée de son aioli

700 g environ 30€00

Tous nos poissons sont accompagnés de la garniture du moment. Accompagnement à volonté.

Côté SPÉCIALITÉS pour les gourmands...

ROGNONS DE VEAU GRILLÉS AU FEU DE BOIS

Déglaçés au vinaigre balsamique

18€00

POULET FERMIER RÔTI ENTIER

I GP Sud-Ouest, à partager pour 2, 3 ou 4 pers.

1,8 kg environ 59€00

LES PÂTES À LA TRUFFE

Un bon plat de pâtes crémeuses (Mafaldine) et Burrata à la truffe noire

25€00

COQUILLETES CRÉMEUSES ET GÉNÉREUSES

& jambon blanc truffé

21€00

UN RISOTTO CRÉMEUX À SOUHAIT

Aux gambas 20€00 Aux Saint-Jacques 24€00

Côté PATISSERIES...

NOS DESSERTS MAISON

SALADE DE FRUITS DE SAISON

«Taillés chaque matin»

7€00

TIRAMISU AU CAFÉ «L'ORIGINAL»

9€00

TARTE AU CITRON FAÇON TERRE & MER

Demi-sphère au citron jaune, meringue à l'italienne, crémeux au citron vert acidulé et son sorbet au citron de Menton

8€00

ÉCLAIR AU CHOCOLAT XL

10€00

L'INCONTOURNABLE MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS

Crémeuse et fondante

8€00

CRÈME BRULÉE

Parfum selon l'humeur du chef...

8€00

LE FAMEUX MI-CUIT AU CHOCOLAT (10 MN DE CUISSON)

À commander préférablement au moment du repas

8€00

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DU MOMENT DE CHEZ «BETTY»

Confiture de cerise noire

9€00

LES INCONTOURNABLES PROFITEROLES XXL

Glace au choix 2 ou 3 choux et leur sauce chocolat servie à table.

2 choux 8€00 3 choux 11€00

BANOFFEE CRÉMEUX AU CARAMEL LAITIER

Banane, caramel, crème montée onctueuse et son biscuit au spéculoos

9€00

CAFÉ GOURMAND

et ses 5 desserts maison :

Profiteroles, banoffee, mousse au chocolat, crème brûlée, madeleine

11€00

↳ Aussi disponible avec thé ou décaféiné et infusion

11€50

CAFÉ DOUCEUR

et son fondant au chocolat

4€50

↳ Aussi disponible avec thé ou décaféiné et infusion

4€70

NOS GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE

Toutes nos glaces sont fabriquées par Pole Sud, maître artisan glacier à Lézignan-Corbières

1 boule 4€00

2 boules 5€50

3 boules 7€00

Nos VINS

VERRES DE VIN 12 CL

Sélection TERRE & MER <i>Blanc, rouge ou rosé</i>	5€00
AOC MONTAGNE (ROUGE) <i>Saint-Émilion</i>	6€00
VIN ESPAGNOL (ROUGE) <i>Marques de Caceres</i>	6€00
VILLA CHAMBRE D'AMOUR (BLANC) <i>Gros Manseng & Sauvignon blanc</i>	6€00
IGP ARDÈCHE (BLANC) <i>Grand Ardèche Louis Latour</i>	6€00
CÔTES DE PROVENCE (ROSÉ) <i>Charmes des Demoiselles</i>	6€00

Faites vous plaisir avec
notre sélection de vins
d'exception au verre.
À consulter à l'écran.

VINS 50 CL

BLANC, ROUGE OU ROSÉ	
AOP Côtes du Roussillon <i>L'Étreinte</i>	17€00

Pensez à demander
notre vin du mois

ROUGES

VIN ESPAGNOL

Marques de Caceres, Rioja	75CL	26€00
Marques de Caceres, Réserve Rioja	75CL	36€00
Marques de Riscal Rioja	75CL	36€00

COLLIOURE

AOP Collioure Les clos de Paulilles	75CL	34€00
-------------------------------------	------	-------

LANGUEDOC

Sélection du TERRE & MER		
AOC Corbières Domaine d'Aussou	75CL	25€00
AOC Pic St Loup Le Loup du Pic	75CL	29€00
IGP d'Oc Chemin de Moscou <i>Domaine Gayda</i>	75CL	39€00

BORDEAUX

AOC Montagne Saint-Émilion <i>Vieux Château Négrit</i>	75CL	27€00
AOP Lalande Pomerol <i>Château au Pont de Guitres</i>	75CL	38€00
AOC Pessac Léognan <i>Château Brown</i>	75CL	55€00

CÔTES-DU-RHÔNE

Maison Delas <i>Saint-Esprit</i>	75CL	27€00
AOC Crozes Hermitage <i>Les Launes Maison Delas</i>	75CL	36€00
AOC Saint-Joseph <i>Les Challeys Maison Delas</i>	75CL	42€00
AOC Hermitage <i>Domaine des Tourrelles Maison Delas</i>	75CL	75€00

AOC CORBIÈRES-BOUTENAC

Sainte-Lucie d'Aussou <i>Bella Dama</i>	75CL	32€00
--	------	-------

BOURGOGNE

AOC Bourgogne Aloxe Corton <i>1^{er} Cru Domaine Latour</i>	75CL	69€00
--	------	-------

LOIRE

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil <i>Couly - Dutheil</i>	75CL	26€00
--	------	-------

ROSÉS

CORSE

IGP Île de beauté <i>Santa Giulia</i>	75 CL	25€00
--	-------	-------

LANGUEDOC

AOP Languedoc Château Puech Haut	75 CL	27€00
----------------------------------	-------	-------

CÔTES DE PROVENCE

AOC Côtes de Provence <i>Charmes des Demoiselles</i>	75 CL	28€00
---	-------	-------

AOC Côtes Provence Cru Classé <i>Domaine Rimauresq</i>	75CL	34€00
---	------	-------

Lampe de Méduse Sainte-Roseline	75CL	34€00
---------------------------------	------	-------

BLANCS

SUD-OUEST

AOC Corbières <i>Château Prieuré Borde Rouge Carminal</i>	75CL	26€00
IGP Côtes de Gascogne <i>Domaine Malartie Gros manseng</i>	75CL	25€00
Villa Chambre d'Amour <i>Gros Manseng & Sauvignon blanc</i>	75CL	29€00

COLLIOURE

AOP Collioure Les clos de Paulilles	75CL	34€00
-------------------------------------	------	-------

ARDÈCHE

IGP Ardèche Louis Latour	75CL	34€00
--------------------------	------	-------

BOURGOGNE

AOP Chablis Domaine Laroche	75CL	34€00
AOP Pouilly Vinzelles Louis Latour	75CL	38€00
AOP Puligny Montrachet Louis Latour	75CL	79€00

LOIRE

Pouilly Fumé Les Mariniers	75CL	38€00
----------------------------	------	-------

Nos COCKTAILS

MOJITO 10€00
Rhum Bacardi Cuatro, menthe, citron vert, sucre de canne, glace pilée, Perrier, Angostura

COSMOPOLITAN 10€00
Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberries

CAÏPIRINHA 10€00
Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne, glace pilée

CHANEL 10€00
Rhum Bacardi Cuatro, purée de passion, grenadine, limonade

MARGARITA 10€00
Tequila Patrón, jus de citron, sirop d'agave

CAÏPIROSKA MYRTILLE 10€00
Vodka Grey Goose, jus de citron, purée de myrtille (Monin)

SPRITZ 8€50
Martini Fiero, tranche d'orange, Prosecco, Perrier

GIN TONIC DU MOMENT 10€00

MOJITO DU MOMENT 10€00

Tous nos cocktails sont réalisés avec une dose d'alcool de 6 cl.

NOS WHISKYS

ÉCOSSE BLENDED

WILLIAM LAWSON 4CL 8€00
75CL 65€00

IRLANDE

BUSHMILLS BLACK BUSH 4CL 8€00
POGUES 4CL 9€00

ÉCOSSE SINGLES MALT

ABERFELDY 12 ANS 4CL 9€00
GRAGGAMORE 12 ANS 4CL 9€00
DALWHINNIE 15 ANS 4CL 11€00
LAGAVULIN 16 ANS 4CL 12€00
OBAN 14 ANS 4CL 11€00
GRAIGELLACHIE 13 ANS 4CL 11€00
TALISKER 10 ANS 4CL 11€00

JAPON

NIKKA BLEND 4CL 9€00
YAMAZAKURA 4CL 12€00

INDE

PAUL JOHN BRILLIANCE 4CL 12€00

USA

JACK DANIEL'S 4CL 8€00
75CL 90€00

NOS RHUMS

BACARDI CARTA BLANCA 4CL 7€00
75CL 70€00
BACARDI ORO 4CL 7€00
75CL 70€00
BACARDI CUATRO 4CL 8€50
BACARDI OCHO 4CL 9€00
SANTA TERESA 4CL 12€00
RON ZACAPA 23 ANS 4CL 15€00

NOS VODKAS

GREY GOOSE 4CL 9€00
BOUTEILLE GREY GOOSE 75CL 110€00
MAGNUM GREY GOOSE 175CL 250€00

NOS GINS

BOMBAY SAPPHIRE 4CL 8€00
75CL 80€00
STAR OF BOMBAY 4CL 11€00
OXLEY 4CL 10€00
BOSPHORE ROSE 4CL 8€00
BULLDOG 4CL 8€50
HEINDRICK'S 4CL 10€00
TANQUERAY 4CL 8€00
TANQUERAY TEN 4CL 11€00

NOS TEQUILAS

PATRÓN SILVER 4CL 10€00

Tous nos verres sont servis
avec le soft drink de votre choix,
sauf accompagnements
Schweppes Premium 25cl
ou Redbull 25cl +3€00

NOS CHAMPAGNES

LA COUPE TAITTINGER	10CL	10€00	RUIPART BLANC DE BLANC	75CL	125€00	DOM PERIGNON	75CL	190€00
TAITTINGER BRUT	75CL	65€00		150CL	250€00	DOM PERIGNON ROSÉ	75CL	390€00
	150CL	130€00	RUIPART ROSÉ	75CL	125€00	AMOUR DE DEUTZ BLANC DE BLANC		
TAITTINGER ROSÉ	75CL	80€00		150CL	250€00		75CL	190€00
VEUVE CLICQUOT	75CL	80€00	BILLECART SALMON ROSÉ	75CL	125€00			
				150CL	250€00			