

RESTAURANT

L'haliotis

Le Chef Exécutif Jean-François Coudert et son équipe proposent une cuisine locale et de saison, mettant à l'honneur des produits frais et gourmands, et des créations végétariennes riches en saveurs.

ROZ MARINE

02 57 63 00 43

58 Bd Thalassa, 22700 Perros-Guirec

RESTAURANT

Haliotis

BUFFET PETIT-DÉJEUNER : 24 €

de 7h à 10h

DÉJEUNER

à partir de 12h

DÎNER

à partir de 19h

Happy Hour

au Ker Lounge

sur les cocktails, les mocktails
et la bière pression 50cl



du lundi au vendredi

17h00 à 19h00

MENU

enfants ~ children

JUSQU'À 10 ANS
FORMULE : 12 €

Plats

Poisson du jour, blanc de poulet ou steak haché
Pâtes, pommes de terre sautées ou légumes

Dessert

Salade de fruits

Boisson

Sirop à l'eau (fraise, grenadine, menthe)

MENU

sur le pouce

AU CHOIX

SUGGESTION DU JOUR OU SALADE
+ DESSERT DU JOUR

24 €

DE 12H00 À 14H00
DU LUNDI AU SAMEDI

Tous les jeudis soir : SOIRÉE DE LA MER

42 €

Assiette Pleine Mer : 3 huîtres, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux et langoustines
Coquilles Saint-Jacques, émulsion aux morilles, risotto de butternut, crumble aux noisettes
Gratin de pommes aux baies de cassis, crème glacée au blé noir

Tous les dimanches midi : BRUNCH

45 € : adultes
19.00 € : enfants
jusqu'à 12 ans

à partir de 11h30 jusqu'à 14h00

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus

CARTE

du midi

à déguster

Planche de fromages Cheese plate	13 €
Planche de charcuterie Charcuterie plate	15 €
Planche mixte : charcuterie et fromages Charcuterie and cheese plate	19 €

salades

DE 12H00 À 14H00
DU LUNDI AU SAMEDI

“Salade Roz Marine” : salade romaine, croustilles de galette, mimosa d’œuf, avocat, tomate grappe, parmesan, gravlax de saumon à l’aneth Romaine salad, galette chips, egg mimosa, avocado, grape tomato, parmesan, salmon gravlax with dill	17 €
“Salade de l’Argoat” : poitrine fumée, pommes de terre, mimosa d’œuf, croûtons, filets de poulet, crème au sarrasin Smoked bacon, potatoes, egg mimosa, croutons, chicken fillets, buckwheat cream	17 €

MENU

sur le pouce

SUGGESTION DU JOUR
OU SALADE
\+ DESSERT

24 €

DE 12H00 À 14H00
DU LUNDI AU SAMEDI

Tous nos plats sont servis avec des pommes de terre au four, de la crème ciboulette et de la salade verte.
All our dishes are served with baked potatoes, chive sour cream and green salad.

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included
Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

CARTE

Haliotis

SUPPLÉMENT MENU DU JOUR

entrées

Foie gras mi-cuit de Bretagne, confit au vin rouge et au porto, brioche snackée Semi-cooked Brittany foie gras, red wine and port confit, toasted brioche	24 €	10 €
Assiette de 6 huîtres de Paimpol, vinaigre aux échalotes, citron Plate of 6 Paimpol oysters, shallot vinegar, lemon	15 €	4 €

plats

Filet de bœuf BZH, tombée d'échalotes au beurre, salade de pousses d'épinards au beurre noisette, gnocchis Brittany beef fillet, butter-braised shallots, baby spinach salad with brown butter, gnocchi	32 €	12 €
Langoustines rôties, fregola sarda au jus de coquillages, herbes fraîches Roasted langoustines, fregola sarda with shellfish jus, fresh herbs	29 €	8 €

desserts

Crêpe façon Suzette, flambée à la liqueur d'orange bretonne, segments d'orange et éclats de pistaches Crêpe Suzette, flambéed with Breton orange liqueur, orange segments and pistachio pieces	13 €	4 €
½ sphère chocolat blanc, mousse au chocolat, eau de cacao, bananes flambées, copeaux de noix de coco, cacahuètes caramélisées ½ white chocolate sphere, chocolate mousse, cacao water, flambéed bananas, coconut shavings, caramelised peanuts	14 €	4 €

MENU

enfants -12 ans

plat, dessert, boisson :

12 €

Sirop à l'eau (fraise, grenadine, menthe)
Water syrup (strawberry, grenadine, mint)

Poisson du jour, blanc de poulet ou steak haché
Fish of the day, chicken breast or minced steak

Pâtes, pommes de terre sautées ou légumes
Pasta, fried potatoes or vegetables

Salade de fruits ou glace 2 boules
Fruit salad or 2 scoops ice cream

Parfums au choix : vanille, chocolat noir, chocolat blanc, blé noir, caramel au beurre salé, citron jaune, noix de coco et mangue.

Flavours of your choice: vanilla, dark chocolate, white chocolate, buckwheat, salted butter caramel, lemon, coconut and mango.

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included
Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.
Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines et laboratoires de fabrication ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

MENU

du jour

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Gravlax de lieu au café, crème au raifort, granola aux fruits secs, julienne de Chioggia
Coffee-cured pollock gravlax, horseradish cream, dried fruit granola, Chioggia beet julienne

Œuf parfait, purée de panais, lardons et croûtons, miroir de vin rouge, chips de parmesan
Perfect egg, parsnip purée, bacon and croutons, red wine glaze, Parmesan crisps

Écrasé d'avocat, copeaux de navet daikon au vinaigre de kalamansi, oignons frits
Mashed avocado, daikon radish shavings with kalamansi vinegar, crispy fried onions

plats

Pavé de cabillaud confit, essence de bouillon de langoustines, polenta au butternut et parmesan
Confit cod fillet, langoustine broth essence, butternut squash and Parmesan polenta

Pavé de veau, écrasée de topinambours au chorizo, jus aux limes
Veal fillet, Jerusalem artichoke and chorizo mash, lime jus

Crémeux de chou-fleur, salade de chou blanc vinaigrée, feta aux herbes
Creamy cauliflower purée, dressed white cabbage salad, herb-infused feta

desserts

Poire pochée au vin rouge, ganache ivoire, crumble au chocolat noir, réduction du jus de cuisson, segments d'orange
Red wine-poached pear, white chocolate ganache, dark chocolate crumble, reduced poaching jus, orange segments

Clémentines juste raidies dans un bouillon de fruit de la passion, mangues fraîches, guimauve coco
Lightly poached clementines in passion fruit broth, fresh mango, coconut marshmallow

Tartare de mangue et d'ananas aux cranberries, gel de coco, pamplemousse, sorbet coco
Mango and pineapple tartare with cranberries, coconut gel, grapefruit, coconut sorbet

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included
Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.
Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

M E N U

du jour

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Carpaccio de saumon, vierge aux trois agrumes et poivrons doux, copeaux d'avocat brûlé
Salmon carpaccio, three-citrus and sweet pepper vierge, charred avocado shavings

Salade d'endives à la crème de roquefort, noix, magret fumé, chips de jambon sec
Endive salad with Roquefort cream, walnuts, smoked duck breast, cured ham crisps

Poireaux rôtis aux algues nori, sauce Adour, pickles de butternut
Roasted leeks wrapped in nori seaweed, Adour sauce, butternut squash pickles

plats

Daurade, riz croustillant, jus de carcasse, salade de courges
Sea bream, crispy rice, fish bone jus, squash salad

Filet mignon, butternut rôti, pickles de betterave, jus au navet daikon
Pork tenderloin, roasted butternut squash, beetroot pickles, daikon jus

Haricots blancs, copeaux d'avocat brûlé, carottes rôties
White beans, charred avocado shavings, roasted carrots

desserts

Burrata aux fruits secs, eau de cacao à l'eau-de-vie de prune
Burrata with dried fruits and cacao water infused with plum brandy

Tarte crémeuse au citron, meringue fondante, gel de citron vert
Creamy lemon tart, soft meringue, lime gel

Poire pochée au vin rouge et à la badiane, quinoa au lait
Red wine and star anise-poached pear, milk-cooked quinoa

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included
Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.
Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

M E N U

du jour

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Rémoulade de céleri, pommes vertes et chair de crabe au curry, gel de lait au haddock
Celery and green apple remoulade, curry crab meat, smoked haddock milk gel

Arancini d'échine de porc au citron confit, salade de champignons, émulsion de bouillon aux herbes
Pork shoulder arancini with preserved lemon, mushroom salad, herb broth emulsion

Chou-fleur et carottes à l'huile de coriandre, crémeux de skyr au citron confit et à la ciboulette
Cauliflower and carrots with coriander oil, creamy skyr with preserved lemon and chives

plats

Merlu rôti, crème de poitrine fumée, étuvée de chou blanc aux noix
Roasted hake, smoked bacon cream, braised white cabbage with walnuts

Magret de canard, écrasée de pommes de terre à la réduction d'orange, jus aux éclats de noisettes
Duck breast, mashed potatoes with orange reduction, hazelnut jus

Légumes racines pochés dans un bouillon, huile d'olive au wasabi, quinoa
Root vegetables poached in broth, wasabi-infused olive oil, quinoa

desserts

Mille-feuille de galettes, ganache ivoire, caramel au beurre salé
Galette mille-feuille, white chocolate ganache, salted butter caramel

Brioche perdue, confit d'oranges, glace vanille, grenade
French toast brioche, orange confit, vanilla ice cream, pomegranate

Carpaccio de kiwi, sirop mojito, copeaux de coco, brunoise d'ananas
Kiwi carpaccio, mojito syrup, coconut shavings, pineapple brunoise

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included
Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.
Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

MENU

du jour

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Tartare de thon, mangue et avocat au lait de coco, croustilles de galette bretonne
Tuna tartare with mango, avocado and coconut milk, crispy Breton galette

Poêlée d'escargots et porchetta à l'ail et au persil, crémeux d'épinards au beurre noisette, champignons crus
Pan-fried snails and garlic and parsley porchetta, creamy spinach with brown butter, raw mushroom shavings

Croustillant de galette, mousse de mozzarella, copeaux d'artichauts, halloumi grillé
Crispy Breton galette, mozzarella mousse, artichoke shavings, grilled halloumi

plats

Sébaste, dhal de lentilles roses au lait de coco et citron vert
Sebastes, pink lentil dhal with coconut milk and lime

Suprême de poulet basse température, chou-fleur mangue-coriandre, sauce au vinaigre de framboise
Slow-cooked chicken supreme, cauliflower with mango and coriander, raspberry vinegar sauce

Risotto de fregola sarda, salade de pousses d'épinards, chips de champignons et parmesan
Sardinian fregola risotto, baby spinach salad, mushroom crisps and Parmesan

desserts

Parfait glacé au chocolat Jivara, confit mangue-passion à la coriandre, meringue brûlée
Jivara chocolate parfait, mango-passion fruit and coriander confit, torched meringue

Banane caramélisée, crème bavaroise à la cacahuète, amandes Polignac, brunoise de kiwi
Caramelized banana, peanut Bavarian cream, Polignac almonds, kiwi brunoise

Quinoa au lait vanillé, segments d'orange, réduction d'agrumes
Vanilla milk quinoa, orange segments, citrus reduction

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included
Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.
Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

M E N U

du jour

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Maki de galette et saumon mariné, crème de ciboulette
Breton galette and marinated salmon maki, chive cream

Terrine de volaille aux châtaignes, vinaigrette au jus de viande, pistaches et graines de courge torréfiées
Poultry and chestnut terrine, meat jus vinaigrette, pistachios and toasted pumpkin seeds

Tarte fine à la ricotta, oignons confits, champignons crus
Thin ricotta tart, caramelized onions, raw mushrooms

plats

Pavé de saumon, crème de champignons, étuvée de céleri aux noisettes
Salmon fillet, mushroom cream, braised celeriac with hazelnuts

Rumsteck de bœuf, jus au salpicon de haddock, pommes grenailles au beurre demi-sel
Beef rump steak, haddock jus, baby potatoes with salted butter

Panais rôti et en crémeux, poussière de châtaignes, carmine
Roasted and creamy parsnip, chestnut crumble, cumin

desserts

Tarte mi-cuite au chocolat noir, sarrasin soufflé, crème glacée au chocolat blanc
Dark chocolate fondant tart, puffed buckwheat, white chocolate ice cream

Riz au lait à la réduction de cidre, pommes caramélisées, éclats de châtaignes
Rice pudding with cider reduction, caramelized apples, chestnut pieces

Croustillant de pommes et pistaches, milkshake passion
Apple and pistachio crisp, passion fruit milkshake

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included
Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.
Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

M E N U

du jour

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

starter & main course or main course & dessert : 35 € | starter & main course & dessert : 42 €

entrées

Soupe de poissons traditionnelle et sa garniture traditionnelle
Traditional fish soup with traditional garnishes

Tataki de bœuf mariné au curry rouge, tartare de céleri à la pomme verte, réduction au vinaigre de cidre
Red curry-marinated beef tataki, celeriac and green apple tartare, cider vinegar reduction

Crème de courge au lait de coco, petite matignon de carottes et châtaignes aux herbes
Pumpkin cream with coconut milk, carrot and chestnut matignon with herbs

plats

Poitrine de veau, purée de patates douces au lait de coco et à la cacahuète, jus corsé
Veal breast, sweet potato purée with coconut milk and peanut, rich jus

Lieu noir, crème de coquillages, chou-fleur rôti safrané aux herbes
Pollock, shellfish cream, saffron-roasted cauliflower with herbs

Linguines, crème de champignons, petits croûtons, artichauts frits et navets daikon
Linguine, mushroom cream, croutons, fried artichokes and daikon radish

desserts

Profiteroles, crème glacée à la vanille, sauce au chocolat noir
Profiteroles, vanilla ice cream, dark chocolate sauce

Île flottante au cassis, pralines roses et baies confites
Blackcurrant floating island, pink pralines and candied berries

Ananas rôti, crème mascarpone vanillée, copeaux de coco, caramel de cuisson
Roasted pineapple, vanilla mascarpone cream, coconut shavings, caramelized cooking juices

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included
Liste des allergènes disponible sur demande ~ Allergens list available upon request

Nous prenons en compte vos allergies et faisons de notre mieux pour répondre à vos besoins.
Cependant, malgré toutes nos précautions, nos cuisines ne peuvent garantir l'absence totale de contact croisé entre les produits.

HALIOTIS

carte des boissons

champagnes

À LA COUPE (12 CL)	
Haton Brut	15 €
Prosecco	9 €
Kir Royal (cassis, mûre, framboise, pêche, fraise)	16 €
VDF Blanc de Blanc Domaine Chavin 0% (pétillant sans alcool)	8 €

BOUTEILLE (75 CL)	
Charles Mignon brut 1er cru	89 €
Haton Brut	65 €
Comtes de Champagnes Taittinger	259 €

bières pression

	25 cl	33 cl	50 cl
St Erwann - Bière d'Abbaye d'origine bretonne	7 €	9 €	13 €

bières bouteilles

Kanarfoll - brasserie locale (33 cl) Tregor Pale Ale, Stout, Blanche	8 €
Desperados (33 cl)	8 €
Heineken - sans alcool (33 cl)	6 €

apéritifs

Cinzano blanc, rouge (7 cl)	6 €
Porto blanc, rouge (9 cl)	7 €
Ty jaune (2 cl)	4 €
Campari, Suze (7 cl)	9 €
Kir vin blanc ou cidre (12 cl) (cassis, mûre, framboise, pêche, fraise)	8 €

les eaux

Aquachiara plate (75 cl) Eau régionale microfiltrée et affinée sur place	3 €
Aquachiara gazeuse (75 cl) Eau régionale microfiltrée et affinée sur place avec injonction de gaz carbonique	4 €
Plancoët plate ou gazeuse (100 cl)	6 €
Plancoët plate ou gazeuse (50 cl)	5 €

cidres

Cidre Sorre Brut (33 cl)	8 €
Cidre Brut de Kernivinen bio (75 cl)	20 €

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

les rhums 4 cl

Trois Rivières Double Wood (ambrée)	10 €
Trois Rivières Cannes Brûlées (blanc)	11 €
Rhum Zacapa Solera 23 ans	24 €
Rhum Bumbu Epicé	12 €

les alcools 4 cl

Vodka Wyborowa	9 €
Vodka Grey Goose	14 €
Gin Citadelle	10 €
Gin Hendrick's	14 €
Tequila Jose Cuervo	10 €
Accompagnement soft	+ 4 €

alcools bretons 4 cl

Whisky Armorik Edition Originale	11 €
Triple sec Warenghem	8 €
Otsh! - Liqueur de menthe naturelle	9 €
Crème de whisky Warenghem	10 €
Menthe givrée Warenghem	8 €

les whiskies 4 cl

PUR & SINGLE MALTS

Glenlivet Founder's Reserve	12 €
Talisker 10 ans	16 €
Currach Kombu	16 €
Kujira Single Grain	18 €

WHISKY OF THE WORLD

Jack Daniel's "Sour Mash"	9 €
Chivas 12 ans	14 €

BOURBON

Maker's Mark	13 €

les digestifs 4 cl

CALVADOS

VSOP Avallen	12 €

COGNAC

VSOP Martell	18 €

EAUX DE VIE

Poire Williams, Mirabelle	10 €
Vieille Prune de Souillac	14 €

LIQUEUR

Amaretto	9 €
Chambord, Grand Marnier	9 €
Limoncello	9 €

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

les cocktails

AVEC ALCOOL

Original Mojito (12 cl) — 11 €
Rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade, perrier

Passion Mojito (12 cl) — 14 €
Rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, purée de passion, citron vert, perrier

Classique Piña Colada (18 cl) — 12 €
Rhum agricole Saint James, lait de coco, sirop de vanille, jus d'ananas

Piñaroz (18 cl) — 12 €
Rhum agricole Saint James, jus de fraise, lait de coco, sirop d'orgeat

Américano maison (9 cl) — 10 €
Cinzano rouge, campari, martini dry

Classique Négroni (9 cl) — 10 €
Campari, cinzano rouge, gin beefeater

Aperol Spritz (18 cl) — 10 €
Aperol, prosseco, perrier

Haliospritz (18 cl) — 14 €
Liqueur de sureau, menthe fraîche, citron vert, prosecco, perrier

Rozaspritz (18 cl) — 12 €
Sarti Rosa, Prosecco, Perrier

London, Moscow Mule (17 cl) — 11 €
Gin ou vodka, citron vert, ginger ale

Havana Mule (17 cl) — 14 €
Havana especial, sirop d'ananas, citron vert, ginger ale

les mocktails

SANS ALCOOL

Apple Virgin Mojito (20 cl) — 8 €
Menthe fraîche, citron vert, sirop de sureau et jus de pomme

Virgin Piña Passion (17 cl) — 8 €
Lait de coco, purée de passion, sirop de vanille, jus d'ananas

New York Virgin (16 cl) — 8 €
Jus d'ananas, citron, sirop de piment, merlot 0% aux épices

Roz Bellini (16 cl) — 9 €
Chavin Blanc de blanc 0%, jus de fraise, sirop d'orgeat

Hibiscus Mule (16 cl) — 9 €
Sirop d'hibiscus, citron vert, menthe fraiche, ginger ale

les softs — 5 €

Coca, Coca Zéro (33 cl)

Limonade 1905, Perrier (33 cl)

Ice Tea, Orangina (25 cl)

Schweppes tonic ou agrumes (25 cl)

JUS DE FRUITS FRAIS 20 cl — 7 €

Orange, citron

JUS DE FRUITS SCHORLE 33 cl — 7 €

Citron Fringant

Groseille Chatoyante

JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl — 5 €

Tomate, Cranberry, Abricot, Fraise

Banane, Pomme, Ananas,

Pamplemousse, Orange

boissons chaudes

Expresso, Décaféiné	3 €
Double Expresso	5 €
Double Crème, Cappuccino	5.50 €
Chocolat chaud	4 €
Thé / Infusion	4 €

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CARTE

des vins

les vins blancs

	Au verre 12 cl	Bouteille 75 cl
LOIRE		
AOC Chinon « Le Clos de la Cure Fabrice » Gasnier BIO	12 €	60 €
AOC Vouvray « Vigne Blanche » Marc Brédif		55 €
VDF Sauvignon blanc « Le Bouquet » Domaine Laporte		41 €
VDF Loire Chenin Afrique du Sud Marcel Martin	6 €	29 €
AOC Côteaux du Layon, Domaine Michel Blouin	10 €	49 €
BRETAGNE		
VDF Chardonnay Domaine Danthelez		60 €
BOURGOGNE		
AOP Petit Chablis « L'églantière » Domaine Durup		56 €
VDF Chardonnay Héritage du Conseiller Domaine Bouchard Ainé	7 €	35 €
VALLÉE DU RHÔNE		
AOC Luberon « Ours Blanc »	6 €	31 €
AOC Côtes du Rhône « Signature » Famille Perrin		41 €
IGP Coteaux de l'Ardèche « Grand Ardèche Chardonnay » Louis Latour		56 €
PROVENCE		
IGP Méditerranée Cadet de la Begude	7 €	34 €
BORDEAUX/SUD OUEST		
AOC Bordeaux D De Dauzac VEGAN		39 €
IGP Côtes de Gascogne Colombard-Sauvignon Nova	6 €	29 €
LANGUEDOC		
IGP Pays D'OC L'Oracle Chardonnay Maison Sieur D'arques	5 €	25 €
IGP Pays D'OC Sauvignon Moulin de Gassac	7 €	32 €

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

La cave privée

AOC 2018 Vouvray Nectar Marc Brédif 37.5 cl	65 €
AOC 2024 Chassagne-Montrachet Maison Louis Latour	175 €
AOC 2023 Margaux Château Dauzac Rouge 5eme Grand Cru Classé 75 cl VEGAN	115 €
AOP 2021 Côte de Blaye « Cuvée Secrète » Secret des Roches 75 cl	99 €
AOC 2018 Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes Louis Jadot 75 cl	251 €

les vins rouges

	Au verre 12.5 cl	Bouteille 75 cl
LOIRE		
VDF Pineau d'Aunis Domaine D'Octavie	10 €	50 €
AOC Saint Nicolas de Bourgeuil Les Quarterons Domaine Amirault		59 €
AOP Saumur Champigny « Les Longes » Domaine Ackerman		39 €
BOURGOGNE/BEAUJOLAIS		
VDF Pinot noir Héritage du Conseiller Bouchard	8 €	40 €
AOP Hautes Côtes de Beaune « Cerço » Nuiton-Beaunoy		59 €
BORDEAUX		
AOC Margaux Aurore de Dauzac VEGAN		80 €
AOC Bordeaux D De Dauzac VEGAN		40 €
VALLÉE DU RHÔNE		
AOC Ventoux Fourmi Rouge Famille Perrin	6 €	31 €
LANGUEDOC		
IGP Pays de L'Hérault Albaran Moulin de Gassac	8 €	39 €
IGP Pays D'oc L'Oracle Merlot Maison Sieur D'arques	5 €	25 €
PROVENCE		
IGP Méditerranée Cadet de La Begude	7 €	34 €

les vins rosés

IGP Méditerranée Cadet de La Begude	7 €	34 €
AOP Coteaux D'aix en Provence Jove		44 €
IGP Var Gris Estandon	6 €	29 €

Tous nos prix sont nets, TVA et services inclus ~ Price are net, tax and service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération