

**ARTISANALES A LA PRESSION**

	Verre 25 cl	33cl	50 cl	1L
• Brasseurs Ambrée	4.20€	5.50€	8.40€	13.10€
• Blanche de l'III	4.20€	5.50€	8.40€	13.10€

**A LA PRESSION**

• Heineken	4.00€	5.20€	8.00€	12.40€
• Fischer	3.50€	4.60€	7.00€	11.60€
• Panaché / Monaco	3.60€	4.40€	7.20€	
• Picon bière	3.90€	5.10€	7.80€	

**A LA BOUTEILLE**

• Heineken	33cl	4.10€
• Desperados	33cl	5.20€
• Pelforth Brune	33cl	3.70€
• Heineken 0 (Sans alcool)	33cl	3.60€
• Cidre	33cl	5.20€

*Aperitifs classiques*

• Gewurztraminer	12cl	5.30€
• Muscat d'Alsace	12cl	5.20€
• Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	11.90€
• Blanc cassis	12cl	3.60€
• Kir au Crémant d'Alsace	12cl	7.20€
• Crémant d'Alsace	12cl	6.90€
• Scotch Whisky, Vodka, Gin, Rhum	4cl	6.10€
• Porto blanc ou rouge	6cl	4.70€
• Ricard	3cl	4.40€
• Martini blanc, rosé ou rouge	6cl	4.40€
• Campari	6cl	4.40€
• Suze	6cl	4.40€
• Jus de tomate	25cl	3.40€

*Aperitif Italien*

• Moscato	verre 12cl	3.70€
-----------	------------	-------

*Aperitif Maison*

**5.60 €**

Kir pétillant à la Mirabelle

*Aperitif Italien Gourmand*

**6.20 €**

3 amuse-bouches  
(Champignons au citron, tomate séchées marinées,  
grisini au jambon sec Italien)  
+ 1 verre de Moscato

*Eaux de Sources*

	33cl	50cl	1L
• Carola Bleue et Verte	3.50€		6.00€
• Carola Rouge	3.50€		
• Badoit rouge	3.50€		

*Sodas & Jus de Fruits*

**A LA BOUTEILLE**

• Jus de fruits Pampryl/Granini	25cl	3.40€
Ananas, abricot, tomate		
• Schweppes	25cl	3.60€
Agrum', Indian Tonic,		
• Ice Tea	25cl	3.60€
• Orangina	25cl	3.60€

**AU VERRE**

	25cl	33cl	50cl
• Jus de fruits	3.00€		5.80€
Orange, pomme			
• Sodas pression			
Pepsi, Pepsi Light	3.70€		5.70€
Limonade	2.80€		5.50€
• Apfelschorle	2.80€		5.50€
• Sirop	2.50€		3.90€
• Diabolo	3.20€		5.50€

## Vins en Carafe

	12cl	20cl	25cl	50cl
• Edelzwicker .....	4.50€	7.10€	8.80€	17.40€
• Riesling .....	4.60€	7.30€	9.10€	18.10€
• Pinot Gris .....	4.90€	7.80€	9.70€	19.30€
• Muscat .....	5.20€	8.30€	10.30€	20.50€
• Gewurztraminer .....	5.30€	8.40€	10.40€	20.60€
• Pinot Noir .....	5.10€	8.10€	10.00€	19.80€
• Côtes du Rhône .....	4.00€	6.20€	7.70€	15.10€
• Languedoc .....	4.90€	7.80€	9.70€	19.30€
• Bordeaux .....	3.90€	6.10€	7.60€	15.00€
• Rosé .....	4.60€	7.30€	9.10€	18.10€

Vin du moment sur proposition de votre serveur

## Effervescents

- Crémant d'Alsace ..... 41.00€
- Champagne<sup>AOP</sup> Brut, Lenoble ..... 64.80€
- Champagne<sup>AOP</sup> Brut "L'impérial", Moët & Chandon 99.40€

## Cafétéria

- Espresso, déca ..... 2.30€
- Grand café, rallongé ..... 3.30€
- Grand déca ..... 3.80€
- Double espresso ..... 4.30€
- Cappuccino ..... 3.90€
- Latte macchiato ..... 4.90€
- Café noisette ..... 2.70€
- Thé, infusion ..... 3.10€
- Chocolat chaud au lait ..... 3.90€
- Supp. lait ..... 0.50€

## Eau-de-vie d'Alsace 4cl

- Marc de Gewurztraminer, Quetsch, Kirsch, Framboise, Mirabelle, Poire Williams ..... 7.50€

## Digestifs 4cl

- Cointreau, Grand Marnier, Fernet Branca, Get 27, Bailey's, Amaretto ..... 6.40€
- Cognac VS Augier ..... 6.50€
- Armagnac Clefs des Ducs ..... 8.00€
- Calvados VSOP Busnel ..... 6.90€

## Assiette à Partager (2 personnes) 12.10 €

Champignons au citron, tomates séchées marinées, charcuterie italienne, copeaux de parmesan, gressini.

### Les Entrées - Starters

	PETITE	GRANDE
• <b>PIATTO DI AFFETTATO E PIZZA BIANCA</b> ..... <i>Assiette de charcuteries italiennes et pizza blanche - Italian delicatessen with white pizza</i>	11.10€	19.20€
• <b>PIATTO DI SALMONE AFFUMICATO</b> ..... <i>Assiette de saumon fumé et ses toasts - Smoked salmon and slices of toast</i>	11.90€	20.50€
• <b>GAZPACHO- VEGAN</b> ..... <i>Gaspacho à la tomate - Tomato gazpacho</i>	6.20€	10.40€
• <b>INSALATA CAPRESE - VEGETARIEN</b> ..... <i>Tomates, mozzarella, huile d'olive, basilic - Tomatoes, mozzarella, olive oil and basil</i>	9.70€	14.20€
• <b>INSALATA CAPRA - VEGETARIEN</b> ..... <i>Salade de chèvre tiède au miel, tartare de tomate et olives noires Goat cheese salad with honey, tomato tartar and black olive</i>	7.70€	11.20€
• <b>INSALATA CONTADINA</b> ..... <i>Salade verte, dinde, œuf, tomates, maïs - Green salad, turkey, egg, tomato, corn</i>	8.40€	12.20€
• <b>CARPACCIO DE CARNE BOVINA</b> ..... <i>Carpaccio de bœuf, avec copeaux de Parmesan- Beef carpaccio with Parmesan</i>		13.20€
• <b>ZUPPA DI POMODORO E PESTO - VEGETARIEN</b> ..... <i>Soupe de tomate et pesto- Tomato soup with pesto</i>		7.20€
• <b>INSALATA - VEGETARIEN</b> ..... <i>Salade verte - Green salad</i>		4.80€

### Les Poissons - Fishes

(Garniture au choix : spaghetti, salade, frites ou ratatouille)  
(You have the choice between different garnishes : spaghetti, salad, french fries or ratatouille)

• <b>MERLUZZO BIANCO BOLLITO</b> <i>cabillaud poché, tomates séchées, huile d'olive, basilic</i> ..... <i>Poached Whiting, dried tomatoes, olive oil, basil</i>	21.20€
• <b>TORTA SALMONATA</b> <i>Truite saumonée en papillote, beurre blanc</i> ..... <i>Salmon trout en papillote, "beurre blanc" sauce</i>	23.10€

### Les Viandes - Meats

(Garniture au choix : spaghetti, salade, frites, ou ratatouille)  
(You have the choice between different garnishes : spaghetti, salad, french fries or ratatouille)

• <b>PEZZO DEL MACELLAIO</b> <i>Pièce du boucher sauce au choix :</i> ..... <i>Butcher's piece of meat with sauce (garlic butter, pepper, or gorgonzola)</i>	Beurre Maître d'hôtel ..... 19.20€ Poivre ..... 20.80€ Gorgonzola ..... 20.20€
• <b>POLO AL LEMONE</b> <i>Filet de poulet au citron et à l'huile d'olive</i> ..... <i>Chicken breast drizzled with olive oil and lemon juice</i>	16.20€

## *Les Pâtes - Pasta*

*Nos pâtes au choix: penne ou spaghettis, gnocchis (supp. 1€), tortellinis farcis à la ricotta et aux épinards (supp. 2€)  
With the sauces, you have the choice of the pastas : penne or spaghettis, gnocchis (1€ in supp.), tortellinis stufed with ricotta  
cheese and spinach (2€ in supp.).*

- **SALSA NAPOLITANA** ..... 12.50€  
*Sauce tomate, basilic - Tomato sauce, basil*
- **SALSA BOLOGNESE** ..... 15.20€  
*Sauce tomate, viande hachée - Tomato sauce, ground beef*
- **SALSA ARRABIATA** ..... 13.20€  
*Sauce tomate pimentée- Spicy tomato sauce*
- **SALSA CARBONARA** ..... 14.90€  
*Sauce crème, lardons- Cream sauce, bacon strips*
- **SALSA AL POLO** ..... 14.80€  
*Sauce creme poulet, parmesan - Cream sauce with chicken and parmesan*
- **SALSA BOSCAIOLA** ..... 15.20€  
*Sauce crème jambon, champignon- Cream sauce with ham, mushrooms*
- **SALSA AL PESTO** ..... 13.80€  
*Sauce à la crème de pesto vert - Creamy pesto sauce*
- **SALSA GORGONZOLA E NOCE** ..... 15.20€  
*Sauce crème, Gorgonzola, noix- Cream sauce, Gorgonzola, nuts*
- **LASAGNES AL FORNO** ..... 17.20€  
*Lasagnes au four et sa salade verte - Lasagna with green salad*
- **GNOCCHI AL FORNO** ..... 15.50€  
*Gnocchi sauce crème poulet gratinée à la mozzarella - Baked gnocchi with mozzarella, cream sauce and chicken*
- **PENNE AL FORNO** ..... 15.20€  
*Penne sauce tomate et olive gratiné a la mozzarella - Baked penne with mozzarella, tomato sauce and olives*

## *Les Risottos - Risottos*

- **RISOTTO POLO E CHORIZO** ..... 16.50€  
*Risotto, crème, poulet, chorizo, parmesan - Risotto, cream, chicken, chorizo, parmesan*
- **RISOTTO VERDURE- VEGAN** ..... 15.40€  
*Risotto aux légumes - Risotto with vegetables*

## *Les Pizzas*

*(Toutes nos pizzas sont élaborées avec pâte et sauce tomate Maison)  
(Our tomato sauce and pizza dough are homemade)*

- **MARGHERITA** ..... 11.70€  
*Sauce tomate, mozzarella, olives, origan  
Mozzarella, tomato sauce, black olives, oregano*
- **NAPOLETANA** ..... 13.20€  
*Mozzarella, sauce tomate, câpres, anchois, olives  
Mozzarella, tomato sauce, capers, anchovies, olives*
- **REGINA** ..... 13.70€  
*Mozzarella, sauce tomate, jambon d'épaule, champignons  
Mozzarella, tomato sauce, pork shoulder ham, mushrooms*
- **PROSCIUTTO** ..... 16.00€  
*Sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon sec italien  
Mozzarella, tomato sauce, rocket, dry italian ham*
- **CAPRICCIOSA** ..... 15.70€  
*Mozzarella, sauce tomate, champignons, jambon d'épaule,  
fonds d'artichauts, oeuf  
Mozzarella, tomato sauce, mushrooms, pork shoulder ham,  
artichoke, egg*
- **4 STAGIONI** ..... 13.70€  
*Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons,  
courgettes, persillade  
Mozzarella, tomato sauce, artichoke, eggplant, peppers,  
zucchini, parsley*
- **POLO** ..... 14.20€  
*Crème fraîche, mozzarella, poulet, oignons, champignons, olives  
Cream, mozzarella, chicken, onions, mushrooms, olives*
- **SALMONE** ..... 16.00€  
*Crème томатée, mozzarella, saumon fumée, oignons, câpres  
Mozzarella, tomato cream, smoked salmon, onions, capers*
- **TONO** ..... 13.40€  
*Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, persillade  
Mozzarella, tomato sauce, tuna, onions, parsley*
- **HAWAÏENNE** ..... 13.70€  
*Mozzarella, sauce tomate, ananas, jambon d'épaule, curry  
Mozzarella, tomato sauce, pineapple, pork shoulder ham, curry*
- **AI 4 FORMAGGI** ..... 14.60€  
*Mozzarella, sauce tomate, chèvre, gorgonzola, parmesan  
Mozzarella, tomato sauce, Gorgonzola, goat cheese, Parmesan*
- **CANIBALE** ..... 16.70€  
*Sauce tomate, mozzarella, chorizo, jambon d'épaule, lardons  
Mozzarella, tomato sauce, chorizo, pork shoulder ham, bacon  
strips*
- **SALAMI** ..... 14.40€  
*Mozzarella, sauce tomate, salami  
Mozzarella, tomato sauce, salami*
- **CALZONE FARCITO** ..... 15.30€  
*Mozzarella, sauce tomate, champignons, jambon d'épaule, oeuf  
Mozzarella, tomato sauce, mushrooms, pork shoulder ham, egg*

## Menu Presto

14.20€

Servi uniquement du Lundi au Vendredi hors  
jours fériés  
De 11h30 à 15h

### UN PLAT AU CHOIX

#### PIZZA REGINA

*Mozzarella, sauce tomate, jambon d'épaule, champignons  
Mozzarella, tomato sauce, pork shoulder ham, mushrooms*

#### PIZZA TONO

*Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, persillade  
Mozzarella, tomato sauce, tuna, onions, parsley*

#### PIZZA 4 STAGIONI VEGETARIEN

*Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons,  
courgettes, persillade - Mozzarella, tomato sauce, atichoke,  
eggplant, peppers, zucchini, parsley*

#### PASTA SALSA NAPOLITANA - VEGETARIEN

*Sauce tomate, basilic - Tomato sauce, basil*

#### PASTA SALSA BOLOGNESE

*Sauce tomate, viande hachée - Tomato sauce, ground beef*

#### PASTA CARBONARA

*Sauce crème, lardons- Cream sauce, bacon strips*

### UNE BOISSON AU CHOIX

1 BIÈRE 25CL

1 VERRE DE VIN

1 BOUTEILLE D'EAU 50CL

1 SOFT (PEPSI 33CL, PEPSI LIGHT 33CL, LIMONADE  
25CL, APFELSCHORLE 25CL)

1 JUS DE FRUITS 25CL (JUS DE POMME, JUS D'ORANGE)

## Menu Bambini

9.50€

*Jusqu'à 10 ans  
Up to 10 years' old*

### 1 PETITE PIZZA AU JAMBON D'ÉPAULE

*Small pork shoulder ham pizza  
ou / or*

### SPAGHETTI NAPOLITAINE

*Spaghetti with tomato sauce*

+

### 1 SURPRISE GLACÉE

*Surprise dessert*

## Menu Il Giornale

Entrée - Plat Ou Plat- dessert 19.40 €

Entrée - Plat - Dessert 24.90 €

### UNE ENTREE AU CHOIX

#### GAZPACHO

*Gaspacho à la tomate - Tomato gazpacho*

#### INSALATA CONTADINA

*Salade verte, dinde, œuf, tomates, maïs  
Green salad, turkey, egg, tomato, corn*

#### INSALATA CAPRESE

*Tomates, mozzarella, huile d'olive, basilic  
Tomatoes, mozzarella, olive oil and basil*

### UN PLAT AU CHOIX

#### PASTA SALSA GORGONZOLA E NOCE

*Sauce crème, Gorgonzola, noix- Cream sauce, Gorgonzola,  
nuts*

#### PASTA SALSA BOSCAIOLA

*Sauce crème jambon, champignon- Cream sauce with ham,  
mushrooms*

#### RISOTTO VERDURE - VEGAN

*Risotto aux légumes - Risotto with vegetables*

#### PIZZA REGINA

*Mozzarella, sauce tomate, jambon d'épaule, champignons  
Mozzarella, tomato sauce, pork shoulder ham, mushrooms*

#### PIZZA TONO

*Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, persillade  
Mozzarella, tomato sauce, tuna, onions, parsley*

#### 4 STAGIONI

*Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons,  
courgettes, persillade  
Mozzarella, tomato sauce, atichoke, eggplant, peppers,  
zucchini, parsley*

#### PIZZA CANIBALE

*Sauce tomate, mozzarella, chorizo, jambon d'épaule, lardons  
Mozzarella, tomato sauce, chorizo, pork shoulder ham,  
bacon strips*

### UN DESSERT AU CHOIX

#### LA MOUSSE AU CHOCOLAT

*Homemade chocolate mousse*

TIRAMISU DE SAISON - Seasonal tiramisu

TARTE AUX FRUITS - Fruit pie

## *Les Fromages - Cheese*

*(Accompagnés d'une salade verte) (with green salad)*

- MUNSTER AU CUMIN ..... 8.90€
- ASSORTIMENT DE FROMAGES ..... 9.50€

## *Les Desserts - Desserts*

- MOUSSE AU CHOCOLAT "MAISON" ..... 6.50€  
*Homemade chocolate mousse*
- APFELSTRUDEL, glace vanille ..... 8.50€  
*Apfel strudel, vanilla ice cream*
- LA TRANCHE DE FORET NOIRE ..... 9.10€  
*Traditionnal homemade slice of Black forest cake*
- CREME BRULEE AU PAIN D'EPICE ..... 7.20€  
*Crème brûlée with gingerbread*
- TARTE AUX FRUITS - Fruit pie ..... 6.50€
- SALADE DE FRUITS - Fruit salad ..... 9.50€
- VACHERIN GLACE COMME JADIS ..... 9.10€  
*Vanille, fraise, coulis de fruits rouges*  
*Iced vanilla-strawberry vacherin, red fruit coulis*
- KOUGELHOPF GLACE AU MARC DE  
GEWURZTRAMINER, COULIS  
AUX FRUITS ROUGES ..... 8.90€  
*Iced Kougelhkopf with Gewurztraminer marc brandy, red  
fruits coulis*
- LA COUPE DE GLACE (3 boules) ..... 7.90€  
*Ice cream sundae (3 scoops)*
- LA COUPE DE SORBETS ARROSES ..... 9.20€  
*3 boules : Citron et marc d'Alsace, framboise et eau-de-vie  
framboise, poire et eau-de-vie poire - Sherbet sundae (3  
scoops): lemon, raspberry or pear with Alsatian marc brandy*

### **IRISH COFFEE**

**8.70€**

*Café expresso, whisky, chantilly*

### **CAFE ALSACIEN**

**8.70€**

*Café expresso, Marc de  
Gewurztraminer, chantilly*

## *Les Digestifs* <sup>4cl</sup>

- MARC DE GEWURZT, QUETSCHÉ, KIRSCH ..... 7.50€
- COINTREAU, GRAND MARNIER, FERNET BRANCA ..... 6.40€
- COGNAC VSOP ..... 6.50€
- ARMAGNAC VSOP ..... 8.00€
- CALVADOS VSOP ..... 6.90€

## *Les Digestifs italiens* <sup>4cl</sup>

- GRAPPA ..... 6.50€
- AMARETTO, MARSALA ..... 6.40€
- SAMBUCCA ..... 6.90€
- LIMONCELLO ..... 6.50€



# Notre Carte des Vins

● Vins blancs

● Vins rouges

● Vins rosés

## Nos Vins d'Alsace

	37.5cl	75cl
<b>ALSACE</b>		
● Pinot Noir Rouge d'Ottrot AOP, Domaine Klipfel à Barr (67)		<b>43,10€</b>
● Pinot Noir AOP Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		<b>32,20€</b>
● Pinot Noir AOP Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	<b>17,90€</b>	<b>32,50€</b>
● Pinot Blanc <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		<b>27,90€</b>
● Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		<b>28,80€</b>
● Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68)	<b>17,20€</b>	<b>31,60€</b>
● Riesling <sup>AOP</sup> Gd Cru "Altenberg", Domaine Lorentz à Bergheim (67) 	<b>38,60€</b>	<b>55,20€</b>
● Riesling <sup>AOP</sup> Gd Cru Kaefferkopf, Domaine Schoech à Ammerschwihr (68)		<b>52,40€</b>
● Pinot Gris AOP, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		<b>31,40€</b>
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	<b>17,50€</b>	<b>31,60€</b>
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz à Bergheim (68)	<b>18,80€</b>	<b>34,30€</b>
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		<b>71,40€</b>
● Muscat <sup>AOP</sup> Cuvée Tradition, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		<b>28,80€</b>
● Klevener de Heiligenstein <sup>AOP</sup> , Domaine Merckert à Heiligenstein (67) 		<b>40,40€</b>


## Vins Blancs

	37.5cl	75cl
<b>BOURGOGNE</b>		
● Petit Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine Bardet & Fils		<b>46.00€</b>
● Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine du Colombier		<b>53.20€</b>
<b>LANGUEDOC</b>		
● Pays d'Oc <sup>GP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan 		<b>32.30€</b>
● Pays d'Hérault <sup>GP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan 		<b>32.30€</b>
<b>SUD-OUEST</b>		
● Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin		<b>34.30€</b>
<b>LOIRE</b>		
● Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 		<b>36.10€</b>
● Sancerre <sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Joseph Mellot		<b>51.30€</b>

## Vins Rosés

● Côtes de Provence <sup>AOP</sup> , Domaine Valadas	<b>21.90€</b>	<b>31.40€</b>
● Bandol <sup>AOP</sup> , Domaine La Suffrene 		<b>51.60€</b>

## Vins Rouges


		75cl
<b>BEAUJOLAIS</b>		
● Juliéna <sup>AOP</sup> , Château de Juliéna		<b>42.20€</b>
● Saint-Amour <sup>AOP</sup> , Domaine de l'Ancien Relais	<b>28.20€</b>	<b>43.10€</b>
● Morgon <sup>AOP</sup> , Vignoble Bulliat 	<b>28.60€</b>	<b>44.00€</b>



## BOURGOGNE

- Hautes-Côtes de Nuits<sup>AOP</sup>, Nuiton Beaunoy 27.50€ 45.00€
- Chorey-Lès-Beaune<sup>AOP</sup>, Domaine Aegerter 69.60€
- Pommard<sup>AOP</sup>, Domaine Michel Picard 88.10€
- Volnay<sup>AOP</sup>, Domaine Bouzereau 87,10€
- Mercurey<sup>AOP</sup>, Domaine Venot 55.10€

## VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 26.00€
- Saint-Joseph<sup>AOP</sup> "La Source", Ferraton Père & Fils 56.20€
- Crozes-Hermitage<sup>AOP</sup>, Maison les Alexandrins 50.40€
- Gigondas<sup>AOP</sup> "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 53,50€
- Vacqueyras<sup>AOP</sup>, Marquis de Fonséguille 24.60€ 40.60€
- Châteauneuf du Pape<sup>AOP</sup>, Famille Perrin 68.50€
- Ventoux<sup>AOP</sup> "Fourmi rouge", Famille Perrin 29.80€
- Costières-de-Nîmes<sup>AOP</sup> "Cuvée Élégance", Château Beaubois  43.20€

## LANGUEDOC

- "La Tournée"<sup>VDF</sup>, Domaine Ferraton Père & Fils 25.30€
- Corbières<sup>AOP</sup> "L'Aventure", Calmel & Joseph  37.90€
- Faugères<sup>AOP</sup> "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46.90€
- Pic Saint Loup<sup>AOP</sup> "L'Optimiste", Benoit Viot  44.00€

## SUD OUEST

- Madiran<sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont 37.80€

## BORDEAUX

- Bordeaux<sup>AOP</sup>, Les Mercadières 25.30€
- Médoc<sup>AOP</sup>, Château Haut Peyrillat 32.50€
- Lalande de Pomerol<sup>AOP</sup>, Château des Treilles L'Embarré 51.20€
- Lussac Sait Emilion<sup>AOP</sup>, "Cuvée Bellevue", Château Lussac 25.50€ 40.60€

## LOIRE

- Saumur-Champigny<sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles  37.00€
- Chinon<sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil 40.60€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil<sup>AOP</sup>, Les Javeaux 23.40€ 34.20€

## Vins Italiens

- Moscato d'Asti DOCG Batasiolo 41.90€
- Valpolicella DOC Villa Mura 29.50€
- Montepulciano d'Abruzzo DOC 41.90€
- Chianti 27.90€
- Effervescents d'Italie**
- Lambrusco Reggiano 24.00€
- Prosecco Spumante DOC Sartori 33.50€