

**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**

	Verre 25 cl	33cl	50 cl	1L
• Heineken 5°	4.00€	5.20€	8.00€	12.40€
• Fischer 5°8	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 (5°)	33cl	4.10€
• Desperados (5°9)	33cl	5.20€
• Pelforth Brune (6°5)	33cl	3.70€
• Heineken 0 (Sans alcool)	33cl	3.60€

*Aperitif Italien Gourmand*

6.20 €

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

*Aperitifs classiques*

• Gewurztraminer	12cl	5.40€
• Muscat d'Alsace	12cl	5.00€
• Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	8.90€
• Blanc cassis	12cl	3.60€
• Kir au Crémant d'Alsace	12cl	6.80€
• Crémant d'Alsace	12cl	6.50€
• 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€

*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, raisin, tomate		
• Schweppes	25cl	3.60€
Agrum', Indian Tonic,		
• Ice Tea	25cl	3.60€
• Orangina	25cl	3.60€

*Aperitif Italien*

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

*Aperitif Maison*

5.60 €

Kir pétillant à la Mirabelle

**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 .....	3.10€	5.10€	6.20€	12.40€
• Riesling .....	3.50€	5.80€	7.00€	15.00€
• Gewurztraminer .....	5.40€	9.00€	10.80€	21.60€
• Pinot Noir .....	4.10€	6.80€	8.20€	16.40€
• Pinot Gris .....	5.10€	8.50€	10.20€	20.40€
• Muscat .....	5.00€	8.30€	10.00€	20.00€
• Bordeaux .....	4.20€	7.00€	8.40€	16.80€
• Côtes du Rhône .....	3.60€	6.00€	7.20€	14.40€
• Languedoc .....	4.70€	7.80€	9.70€	19.30€
• Rosé .....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€
• Vin du moment sur proposition de votre serveur				

## Effervescents

- Crémant d'Alsace Cattin ..... 41.00€
- Champagne Lenoble Brut ..... 72.00€

## 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) 11.10 €

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>	10.10€	18.20€
• <b>PIATTO DI SALMONE AFFUMICATO</b> ..... <i>Assiette de saumon fumé et ses toasts - Smoked salmon and slices of toast</i>	8.50€	14.20€
• <b>GAZPACHO- VEGAN</b> ..... <i>Gaspacho à la tomate - Tomato gazpacho</i>	5.20€	9.40€
• <b>INSALATA CAPRESE - VEGETARIEN</b> ..... <i>Tomates, mozzarella, huile d'olive, basilic - Tomatoes, mozzarella, olive oil and basil</i>	8.70€	13.20€
• <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>	6.70€	10.20€
• <b>INSALATA CONTADINA</b> ..... <i>Salade verte, dinde, œuf, tomates, maïs - Green salad, turkey, egg, tomato, corn</i>	7.40€	11.20€
• <b>CARPACCIO DE CARNE BOVINA</b> ..... <i>Carpaccio de bœuf, avec copeaux de Parmesan- Beef carpaccio with Parmesan</i>		12.20€
• <b>ZUPPA DI POMODORO E PESTO - VEGETARIEN</b> ..... <i>Soupe de tomate et pesto- Tomato soup with pesto</i>		6.20€
• <b>INSALATA - VEGETARIEN</b> ..... <i>Salade verte - Green salad</i>		3.80€

### 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>	18.20€
• <b>SALMONE BOLLITO</b> <i>saumon poché accompagné d'une sauce beurre aux amandes</i> ..... <i>Poached salmon served with a butter sauce and almonds</i>	19.10€

### 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 ..... 18.20€ Poivre ..... 19.80€ Gorgonzola ..... 19.20€
• <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>	15.20€

## *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 stuffed with ricotta cheese and spinach (2€ in supp.).*

- **SALSA NAPOLITANA** ..... 9.50€  
*Sauce tomate, basilic - Tomato sauce, basil*
- **SALSA BOLOGNESE** ..... 12.20€  
*Sauce tomate, viande hachée - Tomato sauce, ground beef*
- **SALSA ARRABIATA** ..... 10.20€  
*Sauce tomate pimentée- Spicy tomato sauce*
- **SALSA CARBONARA** ..... 11.90€  
*Sauce crème, lardons- Cream sauce, bacon strips*
- **SALSA AL POLO** ..... 11.80€  
*Sauce creme poulet, parmesan - Cream sauce with chicken and parmesan*
- **SALSA BOSCAIOLA** ..... 12.20€  
*Sauce crème jambon, champignon- Cream sauce with ham, mushrooms*
- **SALSA AL PESTO** ..... 10.80€  
*Sauce à la crème de pesto vert - Creamy pesto sauce*
- **SALSA GORGONZOLA E NOCE** ..... 12.20€  
*Sauce crème, Gorgonzola, noix- Cream sauce, Gorgonzola, nuts*
- **LASAGNES AL FORNO** ..... 14.20€  
*Lasagnes au four et sa salade verte - Lasagna with green salad*
- **GNOCCHI AL FORNO** ..... 12.50€  
*Gnocchi sauce crème poulet gratinée à la mozzarella - Baked gnocchi with mozzarella, cream sauce and chicken*
- **PENNE AL FORNO** ..... 12.20€  
*Penne sauce tomate et olive gratiné a la mozzarella - Baked penne with mozzarella, tomato sauce and olives*

## *Les Risottos - Risottos*

- **RISOTTO POLO E CHORIZO** ..... 13.50€  
*Risotto, crème, poulet, chorizo, parmesan - Risotto, cream, chicken, chorizo, parmesan*
- **RISOTTO VERDURE- VEGAN** ..... 12.40€  
*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** ..... 9.20€  
*Sauce tomate, mozzarella, olives, origan  
Mozzarella, tomato sauce, black olives, oregano*
- **NAPOLETANA** ..... 10.70€  
*Mozzarella, sauce tomate, câpres, anchois, olives  
Mozzarella, tomato sauce, capers, anchovies, olives*
- **REGINA** ..... 11.20€  
*Mozzarella, sauce tomate, jambon d'épaule, champignons  
Mozzarella, tomato sauce, pork shoulder ham, mushrooms*
- **PROSCIUTTO** ..... 13.50€  
*Sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon sec italien  
Mozzarella, tomato sauce, rocket, dry italian ham*
- **CAPRICCIOSA** ..... 13.20€  
*Mozzarella, sauce tomate, champignons, jambon d'épaule,  
fonds d'artichauts, oeuf  
Mozzarella, tomato sauce, mushrooms, pork shoulder ham,  
artichoke, egg*
- **4 STAGIONI** ..... 11.20€  
*Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons,  
courgettes, persillade  
Mozzarella, tomato sauce, artichoke, eggplant, peppers,  
zucchini, parsley*
- **POLO** ..... 11.70€  
*Crème fraîche, mozzarella, poulet, oignons, champignons, olives  
Cream, mozzarella, chicken, onions, mushrooms, olives*
- **SALMONE** ..... 13.50€  
*Crème томатée, mozzarella, saumon fumée, oignons, câpres  
Mozzarella, tomato cream, smoked salmon, onions, capers*
- **TONO** ..... 10.90€  
*Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, persillade  
Mozzarella, tomato sauce, tuna, onions, parsley*
- **HAWAÏENNE** ..... 11.20€  
*Mozzarella, sauce tomate, ananas, jambon d'épaule, curry  
Mozzarella, tomato sauce, pineapple, pork shoulder ham, curry*
- **AI 4 FORMAGGI** ..... 12.10€  
*Mozzarella, sauce tomate, chèvre, gorgonzola, parmesan  
Mozzarella, tomato sauce, Gorgonzola, goat cheese, Parmesan*
- **CANIBALE** ..... 14.20€  
*Sauce tomate, mozzarella, chorizo, jambon d'épaule, lardons  
Mozzarella, tomato sauce, chorizo, pork shoulder ham, bacon  
strips*
- **SALAMI** ..... 11.90€  
*Mozzarella, sauce tomate, salami  
Mozzarella, tomato sauce, salami*
- **CALZONE FARCITO** ..... 12.80€  
*Mozzarella, sauce tomate, champignons, jambon d'épaule, oeuf  
Mozzarella, tomato sauce, mushrooms, pork shoulder ham, egg*

## Menu Presto

11.20€

Servi uniquement du Lundi au Vendredi hors  
jours feriés  
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

8.50€

*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 16.40 €

Entrée - Plat - Dessert 21.90 €

### 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 ..... 7.90€
- GORGONZOLA ..... 6.30€
- ASSORTIMENT DE FROMAGES ..... 8.50€

## Les Desserts - Desserts

- MOUSSE AU CHOCOLAT "MAISON" ..... 5.50€  
*Homemade chocolate mousse*
- APFELSTRUDEL, glace vanille ..... 7.50€  
*Apfel strudel, vanilla ice cream*
- LA TRANCHE DE FORET NOIRE ..... 8.10€  
*Traditionnal homemade slice of Black forest cake*
- VACHERIN GLACE COMME JADIS ..... 8.10€  
*Vanille, fraise, coulis de fruits rouges*  
*Iced vanilla-strawberry vacherin, red fruit coulis*
- CREME BRULEE AU PAIN D'EPICE ..... 6.20€  
*Crème brûlée with gingerbread*
- TARTE AUX FRUITS - Fruit pie ..... 5.50€
- FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE  
ET CREME ANGLAISE - Schokoladenfondant mit  
*Vanillecreme und Vanille Eis - Chocolate fondant with vanilla*  
*custard and vanilla Ice cream* ..... 8.70€

- TIRAMISU DE SAISON ..... 7.10€  
*Seasonal tiramisu*
- GATEAU AU FROMAGE BLANC ..... 6.50€  
*Alsatian fromage blanc pie*
- LA COUPE DE GLACE (3 boules) ..... 6.90€  
*Ice cream sundae (3 scoops)*
- LA COUPE DE SORBETS ARROSES ..... 8.20€  
*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*
- LA COUPE FAÇON FORET NOIRE ..... 8.10€  
*Glace vanille et chocolat parsemée de griottes au kirsch*  
*Black Forest sundae, vanilla and chocolate ice cream*  
*sprinkled with Morello cherries and soaked in kirsch*

### CAFE GOURMAND

7.10€

*4 mini bouchées*  
*accompagnées d'un café*

### IRISH COFFEE

8.70€

*Café espresso, whisky, chantilly*

### CAFE ALSACIEN

8.70€

*Café espresso, Marc de*  
*Gewurztraminer, chantilly*

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

- MARC DE GEWURZT, QUETSCH, 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

<b>ALSACE</b>	37.5cl	75cl
● Pinot Noir Rouge d'Ottrot AOP, Domaine Klipfel à Barr (67)	<b>25,20€</b>	<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

<b>BOURGOGNE</b>	37.5cl	75cl
● Petit Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine Bardet & Fils		<b>43,10€</b>
● Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine du Colombier		<b>51,60€</b>
● Chablis <sup>AOP</sup> J. Moreau & Fils	<b>39,70€</b>	
<b>LANGUEDOC</b>		
● Pays d'Oc <sup>GP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan 		<b>30,70€</b>
● Pays d'Hérault <sup>GP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan 		<b>30,70€</b>
<b>SUD-OUEST</b>		
● Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin		<b>33,20€</b>
<b>LOIRE</b>		
● Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 		<b>35,10€</b>
● Sancerre <sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Joseph Mellot	<b>33,10€</b>	<b>51,30€</b>

### Vins Rosés

● Côtes de Provence <sup>AOP</sup> , Domaine Valadas	<b>21,90€</b>	<b>29,90€</b>
● Bandol <sup>AOP</sup> , Domaine La Suffrene 		<b>50,50€</b>

### Vins Rouges


<b>BEAUJOLAIS</b>		75cl
● Juliéna <sup>AOP</sup> , Château de Juliéna		<b>39,50€</b>
● Saint-Amour <sup>AOP</sup> , Domaine de l'Ancien Relais		<b>42,30€</b>
● Morgon <sup>AOP</sup> , Vignoble Bulliat	<b>24,80€</b>	<b>39,60€</b>







## BOURGOGNE

• Hautes-Côtes de Nuits <sup>AOP</sup> , Domaine Bonnardot	28,90€	47,80€
• Chorey-Lès-Beaune <sup>AOP</sup> , Domaine Georges Roy		54,10€
• Pommard <sup>AOP</sup> , Domaine Bertrand Bachelet		83,00€
• Volnay <sup>AOP</sup> , Domaine Bouzereau		87,10€
• Mercurey <sup>AOP</sup> , Domaine Venot		52,30€

## VALLÉE DU RHÔNE

• Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière		25,20€
• Saint-Joseph <sup>AOP</sup> "La Source", Ferraton Père & Fils		54,10€
• Crozes-Hermitage <sup>AOP</sup> , Maison les Alexandrins		48,60€
• 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€	38,70€
• Châteauneuf du Pape <sup>AOP</sup> , Famille Perrin		64,80€
• Ventoux <sup>AOP</sup> "Fourmi rouge", Famille Perrin		26,60€
• Costières-de-Nîmes <sup>AOP</sup> "Cuvée Élégance", Château Beaubois 		42,20€

## LANGUEDOC

• Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand 		35,00€
• Corbières <sup>AOP</sup> "L'Aventure", Calmel & Joseph 		36,10€
• Faugères <sup>AOP</sup> "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses 		46,00€
• Pic Saint Loup <sup>AOP</sup> "L'Optimiste", Benoit Viot 		43,30€

## SUD OUEST

• Madiran <sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont		34,10€
---	--	--------

## BORDEAUX

• Bordeaux <sup>AOP</sup> , Les Mercadières		25,20€
• Médoc <sup>AOP</sup> , Château Haut Peyrillat		32,30€
• Lalande de Pomerol <sup>AOP</sup> , Château des Treilles L'Embarré		44,10€
• St Emilion Lussac <sup>AOP</sup> , Château Lussac	25,30€	40,50€

## LOIRE

• Saumur-Champigny <sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles		36,00€
• Chinon <sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil		46,00€
• Saint-Nicolas-de-Bourgueil <sup>AOP</sup> , Les Javeaux	27,90€	33,40€

## Vins Italiens

• Moscato d'Asti DOCG Batasiolo		41.90€
• Valpolicella DOC Villa Mura		29.50€
• Montepulciano d'Abruzzo DOC		41.90€
• Chianti		27.90€
<b>Effervescents d'Italie</b>		
Lambrusco Reggiano		24.00€
Prosecco Spumante DOC Sartori		33.50€