

**ARTISANALES A LA PRESSION**

	Verre 25 cl	33cl	50 cl	1L
• Brasseurs Ambrée	4.20€	5.10€	7.20€	12.50€
• Blanche de l'III	4.20€	5.10€	7.20€	12.50€

**A LA PRESSION**

	Verre 25 cl	33cl	50 cl	1L
• Heineken 5°	3.90€	4.70€	6.60€	11.90€
• Fischer 5°8	3.50€	4.20€	6.00€	11.10€
• Panaché	3.50€	4.20€	6.00€	
• Picon bière	3.90€	4.70€	6.60€	
• Bière du moment sur proposition de votre serveur				

**A LA BOUTEILLE**

• Heineken (5°)	33cl	3.90€
• Desperados (5°9)	33cl	4.90€
• Pelforth Brune (6°5)	33cl	3.60€
• Heineken 0 (Sans alcool)	33cl	3.50€

*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	5.20€
• Muscat d'Alsace	12cl	4.80€
• Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	8.50€
• Blanc cassis	12cl	3.50€
• Kir au Crémant d'Alsace	12cl	6.50€
• Crémant d'Alsace	12cl	6.20€
• Scotch Whisky, Vodka, Gin, Rhum	4cl	5.80€
• Porto blanc ou rouge	6cl	4.50€
• Ricard	3cl	4.20€
• Martini blanc, rosé ou rouge	6cl	4.20€
• Campari	6cl	4.20€
• Suze	6cl	4.20€
• Jus de tomate	25cl	3.30€

*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	3.30€
Ananas, abricot, raisin, tomate		
• Schweppes	25cl	3.50€
Agrum', Indian Tonic,		
• Ice Tea	25cl	3.50€
• Orangina	25cl	3.50€

*Les vins italiens en pichet*

	12 cl	20cl	25 cl	50 cl
• Bianco, Rosso, Rosato	2.80€	4.70€	5.50€	9.90€

*Aperitif Italien*

• Moscato	verre 12cl	3.60€
-----------	------------	-------

*Aperitif Maison*

**5.20 €**

Kir pétillant à la Mirabelle

**AU VERRE**

	25cl	33cl	50cl
• Jus de fruits	2.50€		
Orange, pomme			
• Sodas pression			
Pepsi, Pepsi Light	3.50€	5.50€	
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.....	3.00€	4.90€	5.90€	11.60€
• Riesling.....	3.40€	5.60€	6.70€	13.20€
• Gewurztraminer.....	5.20€	8.60€	10.20€	19.90€
• Pinot Noir.....	3.90€	6.50€	7.70€	15.20€
• Rouge d'Ottrot.....	4.90€	7.50€	8.70€	16.20€
• Pinot Gris.....	4.90€	8.10€	9.80€	18.60€
• Muscat.....	4.80€	7.90€	9.60€	18.20€
• Bordeaux.....	4.00€	6.60€	7.90€	15.60€
• Côtes du Rhône.....	3.50€	5.80€	6.90€	13.60€
• Brouilly.....	4.50€	7.50€	8.90€	17.50€
• Côtes de Provence.....	3.30€	5.50€	6.90€	13.60€

## Effervescentis

- Crémant d'Alsace Cattin..... 39.00€
- Champagne Lenoble Brut..... 70.00€

## Cafétérie

- Espresso, déca..... 2.30€
- Grand café, rallongé..... 3.10€
- Grand déca..... 3.60€
- Double espresso..... 4.10€
- Cappuccino..... 3.90€
- Latte macchiato..... 2.80€
- Café noisette..... 2.60€
- 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..... 7.10€

## Digestifs 4cl

- Cointreau, Grand Marnier, Fernet Branca, Get 27,  
Bailey's, Amaretto..... 6.10€
- Cognac VS Augier..... 6.20€
- Armagnac Clefs des Ducs..... 7.60€
- Calvados VSOP Busnel..... 6.60€

## *Assiette à Partager (2 personnes) 10.80 €*

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>	9.80€	17.90€
• <b>PIATTO DI SALMONE AFFUMICATO - VEGETARIEN</b> ..... <i>Assiette de saumon fumé et ses toasts - Smoked salmon and slices of toast</i>	7.90€	13.90€
• <b>GAZPACHO- VEGAN</b> ..... <i>Gaspacho à la tomate - Tomato gazpacho</i>	4.90€	9.10€
• <b>INSALATA CAPRESE - VEGETARIEN</b> ..... <i>Tomates, mozzarella, huile d'olive, basilic - Tomatoes, mozzarella, olive oil and basil</i>	8.40€	12.90€
• <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>	6.40€	9.90€
• <b>INSALATA CONTADINA</b> ..... <i>Salade verte, dinde, œuf, tomates, maïs - Green salad, turkey, egg, tomato, corn</i>	6.10€	9.90€
• <b>CARPACCIO DE CARNE BOVINA</b> ..... <i>Carpaccio de bœuf, avec copeaux de Parmesan - Beef carpaccio with Parmesan</i>		11.90€
• <b>ZUPPA DI POMODORO E PESTO - VEGETARIEN</b> ..... <i>Soupe de tomate et pesto - Tomato soup with pesto</i>		5.90€
• <b>INSALATA - VEGETARIEN</b> ..... <i>Salade verte - Green salad</i>		3.50€

### *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>	17.90€
• <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>	15.90€

### *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 (poivre, gorgonzola, ou beurre maître d'hôtel)</i> ..... <i>Butcher's piece of meat with sauce (pepper, gorgonzola, herb butter)</i>	16.90€
• <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>	14.90€
• <b>SCALOPINA DE VITELLO SALSA AL MARSALA</b> - <i>Escalope de veau et sa sauce aux champignons déglacée au Marsala</i> · 16.90€ <i>Veal cutlet with mushrooms sauce and Marsala</i>	

## *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** ..... 9.20€  
*Sauce tomate, basilic - Tomato sauce, basil*
- **SALSA BOLOGNESE** ..... 11.90€  
*Sauce tomate, viande hachée - Tomato sauce, ground beef*
- **SALSA ARRABIATA** ..... 9.90€  
*Sauce tomate pimentée- Spicy tomato sauce*
- **SALSA CARBONARA** ..... 11.60€  
*Sauce crème, lardons- Cream sauce, bacon strips*
- **SALSA AL POLO** ..... 11.50€  
*Sauce creme poulet, parmesan - Cream sauce with chicken and parmesan*
- **SALSA FRUTTI DI MARE** ..... 11.90€  
*Sauce crème tomate et fruits de mer - Tomato cream sauce and sea food*
- **SALSA BOSCAIOLA** ..... 11.90€  
*Sauce crème jambon, champignon- Cream sauce with ham, mushrooms*
- **SALSA AL PESTO** ..... 10.50€  
*Sauce à la crème de pesto vert - Creamy pesto sauce*
- **SALSA GORGONZOLA E NOCE** ..... 11.90€  
*Sauce crème, Gorgonzola, noix- Cream sauce, Gorgonzola, nuts*
- **LASAGNES AL FORNO** ..... 13.90€  
*Lasagnes au four et sa salade verte - Lasagna with green salad*
- **GNOCCHI AL FORNO** ..... 12.20€  
*Gnocchi sauce crème poulet gratinée à la mozzarella - Baked gnocchi with mozzarella, cream sauce and chicken*
- **PENNE AL FORNO** ..... 11.90€  
*Penne sauce tomate et olive gratiné a la mozzarella - Baked penne with mozzarella, tomato sauce and olives*

## *Les Risottos - Risottos*

- **RISOTTO POLO E CHORIZO** ..... 13.20€  
*Risotto, crème, poulet, chorizo, parmesan - Risotto, cream, chicken, chorizo, parmesan*
- **RISOTTO VERDURE- VEGAN** ..... 12.10€  
*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** ..... 8.90€  
*Sauce tomate, mozzarella, olives, origan  
Mozzarella, tomato sauce, black olives, oregano*
- **NAPOLETANA** ..... 10.40€  
*Mozzarella, sauce tomate, câpres, anchois, olives  
Mozzarella, tomato sauce, capers, anchovies, olives*
- **REGINA** ..... 10.90€  
*Mozzarella, sauce tomate, jambon d'épaule, champignons  
Mozzarella, tomato sauce, pork shoulder ham, mushrooms*
- **PROSCIUTTO** ..... 13.20€  
*Sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon sec italien  
Mozzarella, tomato sauce, rocket, dry italian ham*
- **CAPRICCIOSA** ..... 12.90€  
*Mozzarella, sauce tomate, champignons, jambon d'épaule,  
fonds d'artichauts, oeuf  
Mozzarella, tomato sauce, mushrooms, pork shoulder ham,  
artichoke, egg*
- **4 STAGIONI** ..... 10.90€  
*Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons,  
courgettes, persillade  
Mozzarella, tomato sauce, artichoke, eggplant, peppers,  
zucchini, parsley*
- **POLO** ..... 11.40€  
*Crème fraîche, mozzarella, poulet, oignons, champignons, olives  
Cream, mozzarella, chicken, onions, mushrooms, olives*
- **SALMONE** ..... 13.20€  
*Crème томатée, mozzarella, saumon fumée, oignons, câpres  
Mozzarella, tomato cream, smoked salmon, onions, capers*
- **TONO** ..... 10.60€  
*Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, persillade  
Mozzarella, tomato sauce, tuna, onions, parsley*
- **HAWAÏENNE** ..... 10.90€  
*Mozzarella, sauce tomate, ananas, jambon d'épaule, curry  
Mozzarella, tomato sauce, pineapple, pork shoulder ham, curry*
- **AI 4 FORMAGGI** ..... 11.80€  
*Mozzarella, sauce tomate, chèvre, gorgonzola, parmesan  
Mozzarella, tomato sauce, Gorgonzola, goat cheese, Parmesan*
- **CANIBALE** ..... 13.90€  
*Sauce tomate, mozzarella, chorizo, jambon d'épaule, lardons  
Mozzarella, tomato sauce, chorizo, pork shoulder ham, bacon  
strips*
- **SALAMI** ..... 11.60€  
*Mozzarella, sauce tomate, salami  
Mozzarella, tomato sauce, salami*
- **CALZONE FARCITO** ..... 12.50€  
*Mozzarella, sauce tomate, champignons, jambon d'épaule, oeuf  
Mozzarella, tomato sauce, mushrooms, pork shoulder ham, egg*

## Menu Presto

10.90€

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 ITALIEN

1 BOUTEILLE D'EAU 50CL

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

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

## Menu Bambini

7.90€

*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 14.90 €

Entrée - Plat - Dessert 19.90 €

### 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

- MUNSTER AU CUMIN ..... 6.00€
- GORGONZOLA ..... 6.00€
- ASSORTIMENT DE FROMAGES (MUNSTER, CHEVRE, BLEU) ..... 7.50€

*Les Desserts - Desserts*

- MOUSSE AU CHOCOLAT "MAISON" ..... 4.90€  
*Homemade chocolate mousse*
- APFELSTRUDEL, glace vanille ..... 6.90€  
*Appel strudel, vanilla ice cream*
- LA TRANCHE DE FORET NOIRE ..... 7.50€  
*Traditionnal homemade slice of Black forest cake*
- VACHERIN GLACE COMME JADIS ..... 6.50€  
*Vanille, fraise, coulis de fruits rouges*  
*Iced vanilla-strawberry vacherin, red fruit coulis*
- CREME BRULEE AU PAIN D'EPICE ..... 5.50€  
*Crème brûlée with gingerbread*
- TARTE AUX FRUITS - Fruit pie ..... 4.90€
- GATEAU AU FROMAGE BLANC ..... 5.90€  
*Alsatian fromage blanc pie*
- TIRAMISU DE SAISON ..... 6.50€  
*Seasonal tiramisu*
- LE BANANA SPLIT ..... 7.50€  
*Sur glace vanille, fraise et chocolat, banane, sauce chocolat et chantilly - Banana split with vanilla, strawberry and chocolate ice cream, banana slices, chocolate sauce and whipped cream*
- LA COUPE DE GLACE (3 boules) ..... 5.90€  
*Ice cream sundae (3 scoops)*
- LA COUPE DE SORBETS ARROSES ..... 6.90€  
*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 .... 7.50 €  
*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**

**6.60€**

*4 mini bouchées  
accompagnées d'un café*

**IRISH COFFEE**

**7.90€**

*Café expresso, whiskey, chantilly*

**CAFE ALSACIEN**

**7.90€**

*Café expresso, Marc de Gewurztraminer, chantilly*

*Les Digestifs* 4cl

- MARC DE GEWURZT, QUETSCH, KIRSCH ..... 6.60€
- COINTREAU, GRAND MARNIER, FERNET BRANCA ..... 6.10€
- COGNAC VSOP ..... 6.20€
- ARMAGNAC VSOP ..... 7.60€
- CALVADOS VSOP ..... 6.60€

*Les Digestifs italiens* 4cl

- GRAPPA ..... 6.20€
- AMARETTO, MARSALA ..... 6.10€
- SAMBUCCA ..... 6.60€
- LIMONCELLO ..... 6.20€

*Nos Vins Blancs et Pinot Noir d'Alsace*

75 cl

37.5 cl

**ALSACE**

Pinot Noir Médaille d'Or Cattin à Voegtlinshoffen (68)	27.50€	
Pinot Noir Rouge d'Ottrot Klipfel	26.50€	18.00€
Pinot Noir Réserve Lorentz à Bergheim (68)	27.50€	16.50€
Pinot Noir AOC Steinbach (68)	37.50€	
Sylvaner Gd Cru Albert Seltz à Mittelbergheim "Vieilles Vignes" (67)	45.00€	
Pinot "Auxerrois" Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	33.50€	
Pinot Blanc AOP Cattin à Voegtlinshoffen (68)	21.50€	
Riesling AOP Cattin à Voegtlinshoffen (68)	24.50€	
Riesling Lorentz Réserve à Bergheim (68)	26.00€	15.50€
Riesling Gd Cru "Kirchberg" Klipfel	52.00€	
Riesling Gd Cru "Kaefferkopf" Schoech Ammerschwihr (68)	49.50€	
Pinot Gris AOP Médaille d'or Cattin	28.50€	
Pinot Gris Réserve Lorentz à Bergheim (68)	27.50€	16.50€
Pinot Gris Réserve Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	37.50€	
Gewurztraminer Lorentz à Bergheim (68)	31.90€	17.90€
Gewurztraminer Vendanges Tardives Lorentz à Bergheim (68)	69.50€	
Muscat "Tradition" Cattin à Voegtlinshoffen (68)	34.50€	
Klevener de Heiligenstein Klipfel	30.40€	

**BOURGOGNE**

Chablis Domaine Louis Moreau	43.50€	19.50€
Mercurey AOP Domaine Voarick	38.00€	
Macon Lugny AOP Pierre Bouchard	36.50€	
Saint Veran AOP André Ducal	34.90€	

**COTES DU RHONE**

Crozes Hermitage AOC Domaine Entrefaux	41.50€	
--	--------	--

**LOIRE**

Sancerre AOP "Les Ormeaux" Joseph Mellot	42.00€	21.90€
Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOC Clos Orfeuille	28.50€	
Pouilly Fumé AOP Le Chant des Vignes Joseph Mellot	39.90€	

**LANGUEDOC**

Chardonnay Château de Pennautier	28.50€	
IGP Pays d'Oc Viognier les Jamelles	22.00€	

*Nos Vins Rosés*

Côtes de Provence Valadas	23.50€	16.50€
Bandol "Les Restanques du Moulin"	33.50€	
Côtes de Provence AOC Légende	42.00€	
IGP Pays d'Oc Cinsault les Jamelles	29.90€	
Cabardès Château de Pennautier	28.50€	



## *Nos Vins Rouges*

75 cl      37.5 cl

### **BEAUJOLAIS**

Saint Amour AOP la Victorine	36.00€	18.00€
Morgon "Les Vieux Cèdres"	34.90€	

### **COTES DU RHONE**

Côtes du Rhône Les Magérans	23.50€	15.90€
Vacqueyras Marquis de Fonséguille	36.50€	18.90€
Saint Joseph AOC Les 100 Ciels	45.00€	
Crozes Hermitage AOC Domaine Entrefaux	41.50€	21.50€
Chateauneuf-du-pape "Clos Oratoire"	55.00€	

### **BORDEAUX**

AOC Pomerol Esprit de Clocher	58.90€	
AOC Château Le Cluzet	25.50€	17.50€
Côtes de Blaye Château Vieux Charron	25.50€	
Côtes de Bourg Château La Bataille	28.50€	
Saint Emilion Château Lussac Cuvée Bellevue	38.90€	19.90€
Saint Emilion Château Lucius	39.90€	
Saint Estèphe Marquis de Saint Estèphe Prestige	45.50€	
Haut-Médoc Château Lieujean Cru Bourgeois	39.90€	18.90€
Haut-Médoc Château Larose Perganson Cru Bourgeois	54.00€	

### **BOURGOGNE**

Hautes Côtes de Nuits	38.50€	18.50€
Mercurey AOP Domaine Voarick	42.00€	
Nuits-Saint-Georges Domaine Aegerter	62.00€	
Pommard Domaine Bouchard	65.00€	
Chorey les Beaune AOP "Les Gourmandes"	48.00€	
Bourgogne Pinot Noir André Ducal	36.00€	

### **LOIRE**

Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Les Javeaux	29.50€	17.50€
Sancerre "Les Rabault"	42.00€	
Saumur Champigny AOP Les Valengenetis	29.90€	17.50€

### **LANGUEDOC**

Cabardès Château de Pennautier	28.50€	
Corbières AOC Domaine Villemajou	35.50€	
Faugères AOC Château Estanilles	39.90€	
Madiran AOP Esprit de Torus	28.90€	
IGP Pays d'Oc Syrah Les Jamelles	24.90€	

## *Nos Vins Etrangers*      75cl      37.5cl

### **ITALIE**

<b>Blanc</b> : Pinot Grigio Veneto IGT	22.50€	
Moscato d'Asti DOCG Batasiolo	39.90€	
<b>Rosé</b> : Paiara Rosato (Puglia)	25.50€	
Bardolino Chiaretto	21.50€	
<b>Rouge</b> : Valpolicella DOC Villa Mura	28.50€	16.90€
Montepulciano d'Abruzzo DOC	39.90€	
Chianti	26.90€	
Nero d'Avola Siciliane DOC	28.95€	
Barbera d'Asti	26.00€	

### **ESPAGNE**

<b>Rouge</b> : Rioja DOC Campo Viejo	36.50€	
Rioja DOC Ibericos Crianza	32.50€	
<b>Rouge ou Rosé</b> : Marques de Cacere	39.90€	
<b>PORTUGAL</b>		
<b>Rouge</b> : Ribatejo, Quinta de Lagoalva	30.90€	

### **Effervescents d'Italie :**

Lambrusco Reggiano	23.00€	15.50€
Lambrusco Reggiano		
Prosecco Spumante DOC Sartori	31.50€	